

# SIEMENS



## Inbygggnadsugn

HB113FBS0S

sv Bruks- och installationsanvisningar



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://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  | Före första användningen .....      | 8  |
| 6  | Användningsprincip .....            | 8  |
| 7  | Snabbuppvärmning .....              | 8  |
| 8  | Tidsfunktioner .....                | 9  |
| 9  | Barnspärr.....                      | 10 |
| 10 | Rengöring och skötsel .....         | 10 |
| 11 | Ugnsstegar .....                    | 11 |
| 12 | Ugnslucka.....                      | 11 |
| 13 | Avhjälpning av fel .....            | 13 |
| 14 | Transport och omhändertagande ..... | 15 |
| 15 | Kundtjänst .....                    | 15 |
| 16 | Så här lyckas du.....               | 15 |
| 17 | MONTERINGSANVISNING .....           | 27 |

## 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 transport-skador.

### 1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. I-aktta särskilda monteringsanvisningar.

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

Använd bara enheten:

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

Använd inte apparaten:

- med en extern timer eller en fjärrkontroll.

### 1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

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

### 1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

#### **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.

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

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
  - Håll småbarn under 8 år borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma.
- Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet.

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.

### **⚠ 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.

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

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

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

Felinstallationer är farliga.

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

Skadad sladdisolering är farligt.

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

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ 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. → *Sid. 15*

### **⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!**

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

## **1.5 Halogenlampa**

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

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

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

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

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

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

---

## 2 Förhindrande av sakskador

### 2.1 Allmänt

#### OBS!

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

- ▶ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåtspapper 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 ugsnutrymmet ger korrosion.

- ▶ Låt ugsnutrymmet torka efter användning.
- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsnutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugsnutrymmet.

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

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

Ugsnrengöring i varm ugn skadar emaljen.

- ▶ Använd aldrig ugsnrengöring i varm ugn!
- ▶ Ta bort alla föremål från ugsnutrymme 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.

---

## 3 Miljöskydd och sparsamhet

### 3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

### 3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.

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

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller baka av samtidigt.

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

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

- Maten går klart på restvärmen.

Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.

- Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.

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

#### Notera:

Enheten kräver:

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



## 4 Lär känna

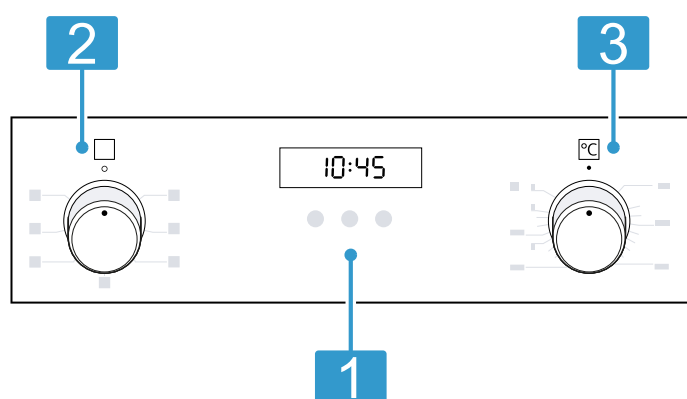
### 4.1 Kontroller

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

#### Kontroller

Med hjälp av manöverorganen kan du ställa in apparatens alla funktioner och få information om drifttillståndet.

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



#### 1 Knappar och display

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

→ "Knappar och display", Sid. 5

#### 2 Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugsnfunktioner och andra funktioner.

Funktionsvredet går att vrida både åt höger och vänster från nollläget.

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

→ "Ugsnfunktioner och funktioner", Sid. 5

#### 3 Termostatvred

Termostatvredet ställer in ugsnfunktionens 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 inställningslägen", Sid. 6

#### Knappar och display

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

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

| Symbol | Funktion       | Användning                                                                                                        |
|--------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🔔      | Äggklockan     | Ställa timern                                                                                                     |
| 🕒      | Barnspärr      | Slår på och av barnspärren.                                                                                       |
| 🕒      | Tidsfunktioner | Välj klocka 🕒, tillagningstid ⏸ och färdigtid →. Tryck flera gånger på 🕒 för att välja de olika tidsfunktionerna. |
| —      | Minus          | Minskar inställt värde.                                                                                           |
| +      | Plus           | Ökar inställt värde.                                                                                              |

#### Ugsnfunktioner och funktioner

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

| Symbol | Ugsnfunktion         | Användning och funktionssätt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🔥      | 3D-varmluft          | Bakning eller ugsnstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.                                                                                                                                                                                                                                       |
| 🔥      | Anpassad varmluft    | 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. Välj en temperatur mellan 120°C och 230°C. Håll luckan stängd vid tillagning. Ugsnfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt energieffektivitetsklassen. |
| 🔥      | Grill, stor grillyta | Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.                                                                                                                                                                                                                                      |

| Symbol                                                                           | Ugnsfunktion       | Användning och funktionssätt                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Varmluftsgrillning | Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.                                                                                                |
|  | Över-/undervärme   | Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Uppvärmningssättet passar 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.<br>→ "Snabbuppvärmning", Sid. 8 |
|  | Ugnsbelysning    | Ugnsbelysning utan uppvärmning.<br>→ "Ugnsbelysning", Sid. 6                |

### Temperatur- och inställningslägen

Ugnsfunktioner och funktioner har olika inställningar.

**Notera:** Vid temperaturinställningar över 250°C sänker enheten temperaturen efter ca 10 minuter till ca 240°C. Har enheten på ugnsfunktionen över-/undervärme eller undervärme, så sänker den inte temperaturen.

| Symbol                         | Funktion            | Användning                                                                                                                  |
|--------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ●                              | Nolläge             | Enheten värmer inte upp.                                                                                                    |
| 50 - 275                       | Temperaturintervall | Ställer in ugnstemperaturen i °C.                                                                                           |
| 1, 2, 3<br>eller<br>I, II, III | Grillägen           | Grillägena ställer in grillen för stor eller liten grillyta beroende på enhetstyp.<br>1 = lågt<br>2 = medel<br>3 = kraftigt |

### Uppvärmningsindikering

Enheten indikerar när den värmer upp.

⏻ lyser på displayen när enheten värmer upp. Symbolen slocknar när uppvärmningen slår av. När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när symbolen slocknar första gången.

**Notera:** På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

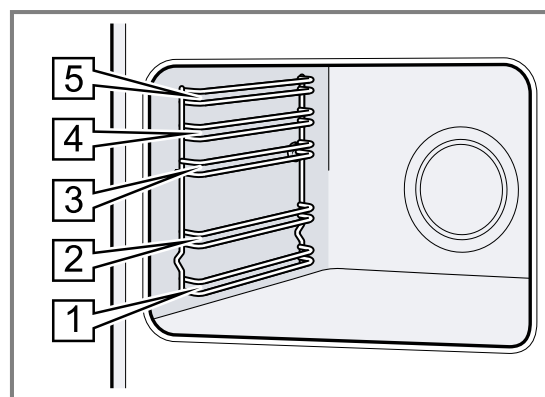
## 4.2 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

### Ugnsstegar

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

Det går att ta ur ugnsstegarna, t.ex. för rengöring.  
→ "Ugnsstegar", Sid. 11



### Ugnsbelysning

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 ugnsbelysningsläge, så tänds du ugnsbelysningen utan att slå på ugnen.

### Lucka

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

## Kylfläkt

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

### OBS!

Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.

- Håll ventilationsöppningen fri.

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

## Kondensvatten

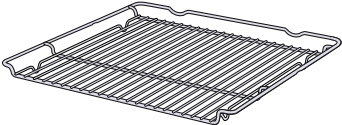
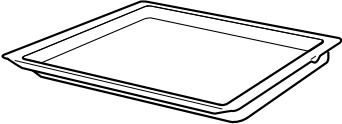
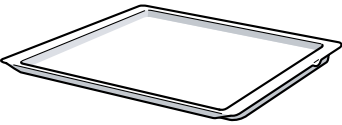
Det kan bildas kondens på luckan vid ugnstillagning. Kondensen är normal och påverkar inte enhetens funktion. Torka av kondensen efter tillagningen.

## 4.3 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

**Notera:** Tillbehöret kan bli deformerat av värmen. Deformationen påverkar inte funktionen. När tillbehöret svalnar försvinner deformationen.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

| Tillbehör |                                                                                     | Användning                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Galler    |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bakformar</li> <li>■ Gratängformar</li> <li>■ Form</li> <li>■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar</li> <li>■ Frysmat</li> </ul>                                              |
| Långpanna |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mjuka kakor</li> <li>■ Småkakor</li> <li>■ Bröd</li> <li>■ Stora stekar</li> <li>■ Frysmat</li> <li>■ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.</li> </ul> |
| Bakplåt   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Småkakor</li> <li>■ Sockerkaka, enkel</li> </ul>                                                                                                                             |

## Använda tillbehör

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

1. Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

2. Skjut in tillbehöret ordentligt så att tillbehöret inte går emot luckan.

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

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

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

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

|                                       |                                                                            |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Galler                                | Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. |
| Plåt<br>t.ex. långpanna eller bakplåt | Sätt in plåten med avfasningen mot ugnsluckan.                             |

## 5 Före första användningen

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

### 5.1 Första användningen

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

### 5.2 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. frilötkulor ur ugnen.

2. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
3. Vädra rummet när enheten värmer upp.
4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.  
→ "Användningsprincip", Sid. 8

|                |                                                                                                 |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnsfunktion   | 3D-varmluft  |
| Temperatur     | Max.                                                                                            |
| Tillagningstid | 1 timme                                                                                         |

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

## 6 Användningsprincip

### 6.1 Slå på enheten

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

### 6.2 Slå av enheten

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

### 6.3 Ugnsfunktioner och temperatur

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostativredet.
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
3. Slå av enheten när maten är klar.

#### Tips!

- Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i beskrivningen av ugnsfunktionerna.
- Du kan även ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten.  
→ "Tidsfunktioner", Sid. 9

#### 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 termostativredet.

## 7 Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden så att du spar tid.

Använd bara snabbuppvärmning vid inställd temperatur över 100°C.

Använd helst följande ugnsfunktioner efter snabbuppvärmningen:

- 3D-varmluft 
- Över-/undervärme 

### 7.1 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 termostativredet.
- ✓ Snabbuppvärmningen går igång inom några sekunder.
- ✓ Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar och uppvärmningsindikeringen slocknar.
3. Ställ in lämplig ugnsfunktion med funktionsvredet.
4. Sätt in maten i ugnen.



## 8 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

### 8.1 Översikt över tidsfunktionerna

Välj de olika tidsfunktionerna med ☹.

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

### 8.2 Ställa timern

Timern fungerar oberoende av funktion. Timern går att ställa in på upp till 23 timmar och 59 minuter både när enheten är på och av. Timern har en egen signal, så du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

**Notera:** Timer och tillagningstid går inte att använda samtidigt. Har du redan ställt in en tillagningstid, så går det inte att ställa timern.

- Tryck på ☹ tills ⏰ är markerad på displayen.
- Ställ timern med — eller +.

| Knapp | Rekommenderat värde |
|-------|---------------------|
| —     | 5 minuter           |
| +     | 10 minuter          |

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

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

#### Ändra timern

Du kan ändra timertiden närsomhelst.

**Krav:** ⏰ är markerad på displayen.

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

#### Avbryta timern

Du kan avbryta timertiden närsomhelst.

**Krav:** ⏰ är markerad på displayen.

- ▶ Nollställ timertiden med —.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och ⏰ slocknar.

### 8.3 Ställa in tillagningstid

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

**Krav:** Ugnsfunktion och temperatur eller läge är inställda.

- Tryck på ☹ tills |→| är markerad på displayen.
- Ställ in tillagningstiden med — eller +.

| Tilläggsprogram | Rekommenderat värde |
|-----------------|---------------------|
| —               | 10 minuter          |
| +               | 30 min              |

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

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

#### Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

**Krav:** |→| är markerad på displayen.

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

#### Slå av tillagningstiden

Du kan avbryta tillagningstiden närsomhelst.

**Krav:** |→| är markerad på displayen.

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

### 8.4 Ställa in färdigtiden

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

#### Anmärkningar

- Det går inte att ställa in någon färdigtid på ugnsfunktioner med grillfunktion.
- Flytta inte fram färdigtiden när funktionen är igång om du vill få ett bra slutresultat.
- Låt inte livsmedlen stå för länge i ugnen så att de blir dåliga.

#### Krav

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

- Tryck på ☹ tills →| är markerad på displayen.
- Tryck på — eller +.
- Du får upp beräknad färdigtid på displayen.
3. Flytta fram färdigtiden med — eller +.
- ✓ Enheten övertar inställningen inom några sekunder och du får upp inställd färdigtid på displayen.
- ✓ När enheten uppnår beräknad starttid, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

- ✓ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när den går ut.
- 4. När tillagningstiden gått ut:
  - tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
  - Tryck på + för att ställa in en ny tillagningstid.
  - Slå av enheten när maten är klar.

### Ändra färdigtiden

Du kan bara ändra inställd färdigtid fram tills funktionen och tillagningstiden går igång för att du ska få bra slutresultat.

**Krav:** →I är markerad på displayen.

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

### Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdigtid närsomhelst.

**Krav:** →I är markerad på displayen.

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

### 8.5 Ställa klockan

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

**Krav:** Funktionsvredet ska vara i nolläge 0.

1. Ställ klockan med — eller +.
  2. Tryck på ⌚↻.
- ✓ Du får upp inställd tid på displayen.

## 9 Barnspärr

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

**Notera:** Barnspärren slår av vid strömavbrott.

### 9.1 Slå på/av barnspärren

**Krav:** Funktionsvredet ska vara i nolläge 0.

- ▶ Håll ⌚↻ intryckt tills du får upp **SAFE** på displayen för att slå på barnspärren.
  - Håll ⌚↻ intryckt tills du får upp **SAFE** på displayen för att slå av barnspärren.

## 10 Rengöring och skötsel

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

### 10.1 Rengöringsmedel

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

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

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

#### **OBS!**

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- ▶ Använd inte kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- ▶ Använd inte specialmedel när enheten fortfarande är varm.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

- ▶ Använd inte 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.

### 10.2 Rengöra enheten

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

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

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

#### ⚠ **WARNING! – Brandrisk!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

**Krav:** Följ rengöringsmedlens anvisningar.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 10

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

## 11 Ugnsstegar

Det går att ta ur ugnsstegarna så att du kan rengöra dem och ugnsutrymmet ordentligt.

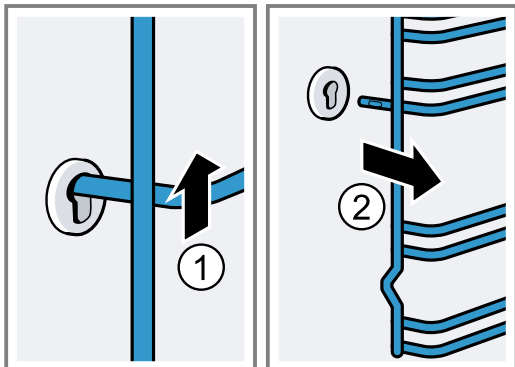
### 11.1 Ta ur ugnsstegarna

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

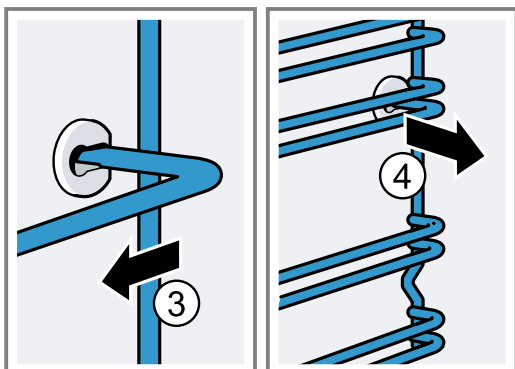
Ugnsstegarna kan vara jättevarma.

- Ta aldrig på de varma ugnsstegarna.
- Låt enheten svalna.
- Håll barnen på säkert avstånd.

1. Lyft upp ugnsstegen framtill och ta ur den.

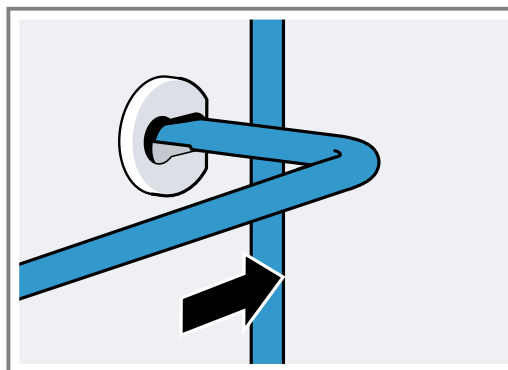


2. Tryck sedan hela ugnsstegen framåt och ta ur den.

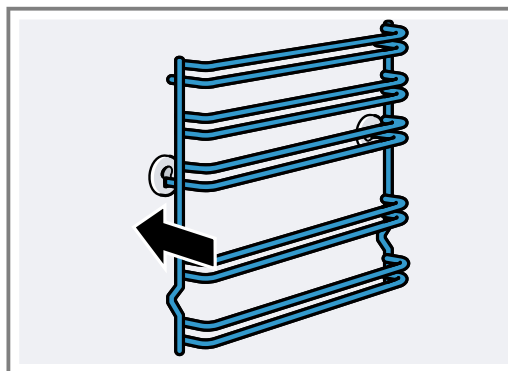


### 11.2 Sätta i ugnsstegarna

1. Sätt först i ugnsstegen i bakre urtaget, tryck den sedan lite bakåt



2. och sätt i det främre urtaget.



Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Fals 1 och 2 är nedtill, fals 3, 4 och 5 upptill.

## 12 Ugnslucka

Det räcker oftast att bara rengöra luckans utsida. Är luckan jättsmutsig ut- och invändigt, så kan du haka av och rengöra den.

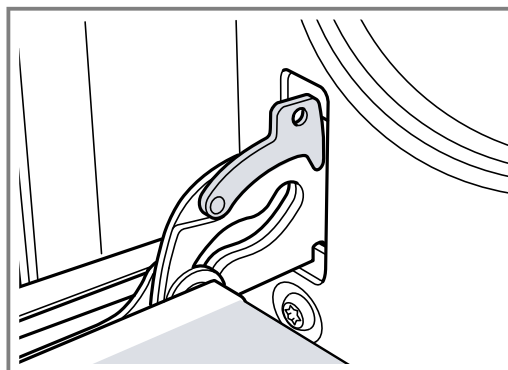
### 12.1 Luckgångjärnen

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

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

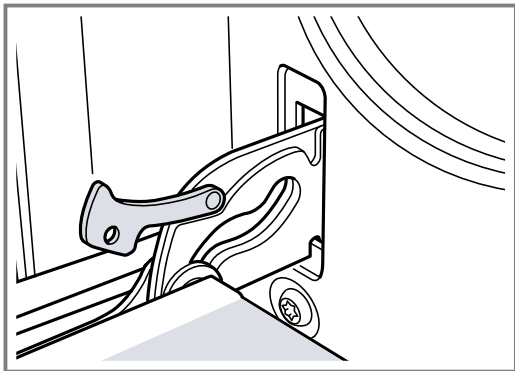
- Öppnar du luckan, se till så att spärrarna är helt stängda eller öppnade.

1. Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda är ugnsluckan säkrad.



Den går inte att ta bort.

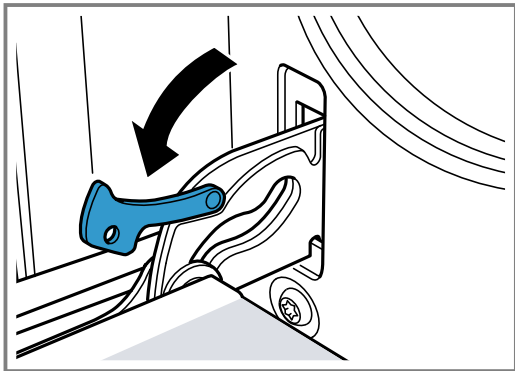
2. När gångjärnsspärren är uppfälld är gångjärnen säkrade.



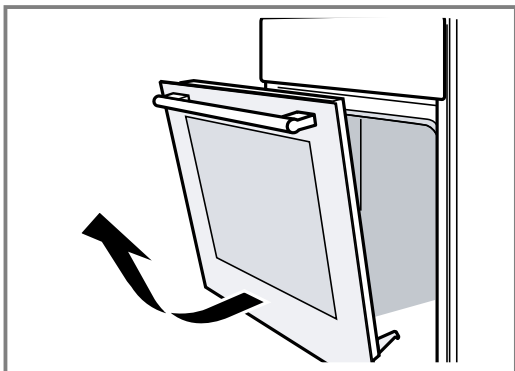
Gångjärnen kan inte slå igen.

## 12.2 Ta av luckan

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



3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger om luckan. Fäll upp luckan ytterligare en liten bit och dra den sedan rakt ut.



## 12.3 Ta ur luckglasen

Du kan ta bort luckglasen så att du kommer åt att rengöra bättre.

### ⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka.

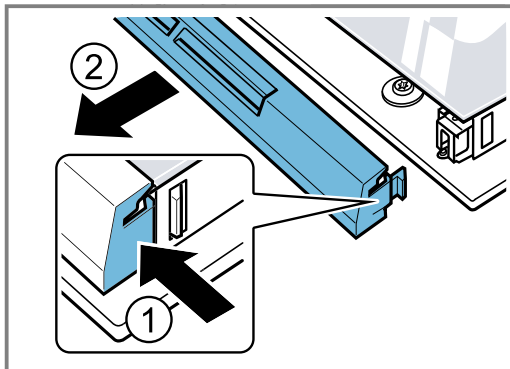
- Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Luckkomponenterna kan ha vassa kanter.

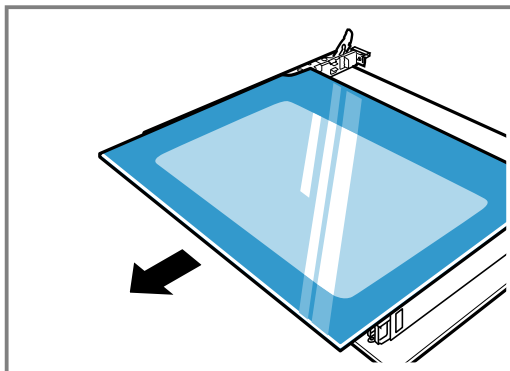
- Använd handskar.

1. Haka av ugnsluckan.  
→ "Ta av luckan", Sid. 12

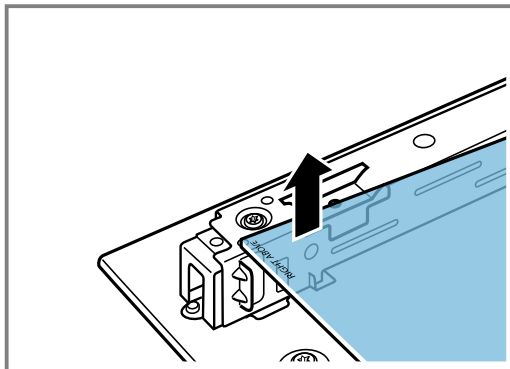
2. Lägg på en handduk med handtaget nedåt.
3. Tryck in flikarna till vänster och höger med fingrarna för att ta bort ugnsluckans övre skydd. Dra ur och ta bort skyddet.



4. Lyft och dra ur det övre glaset.



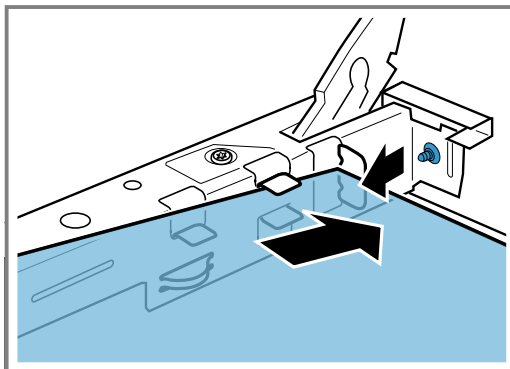
5. Lyft och dra ur glaset.



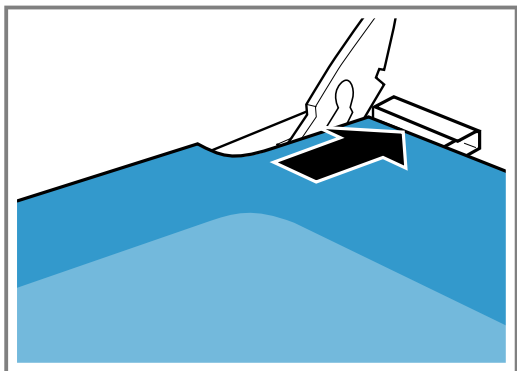
## 12.4 Sätta i luckglasen

Se till så att texten "Right above" inte syns uppochned ned till vänster när du monterar.

1. Sätt i glaset snett bakåt.



2. Håll fast det övre glaset i de båda fästena och skjut sedan i det snett bakåt.



För in glaset i de båda öppningarna på undersidan. Den blanka glasytan ska vara utåt.

3. Sätt på skyddet upptill på ugnsluckan och tryck till. Flikarna ska snäppa fast på båda sidor.
4. Häng på ugnsluckan.  
→ "Hänga på luckan", Sid. 13

**Notera:** Använd inte ugnen igen förrän du kontrollerat att luckglasen sitter som de ska.

## 12.5 Hänga på luckan

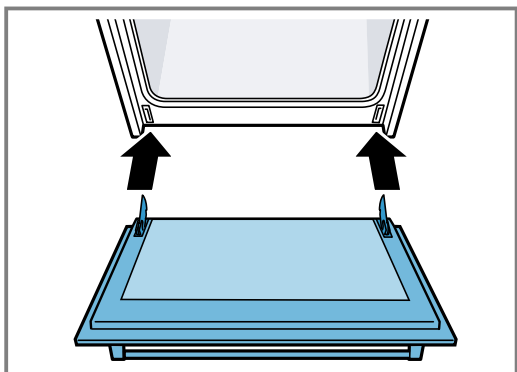
Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

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

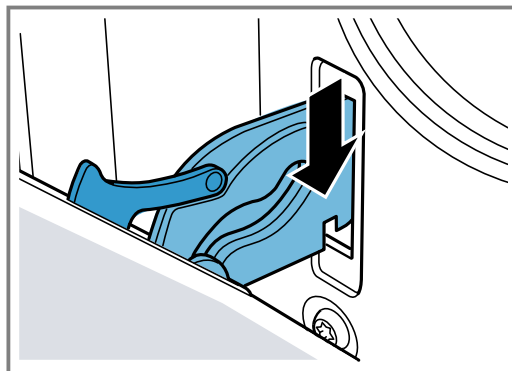
Ugnsluckan kan falla ur av misstag eller om ett gångjärn plötsligt snäpper igen.

- Håll i så fall inte i gångjärnet. Ring service!

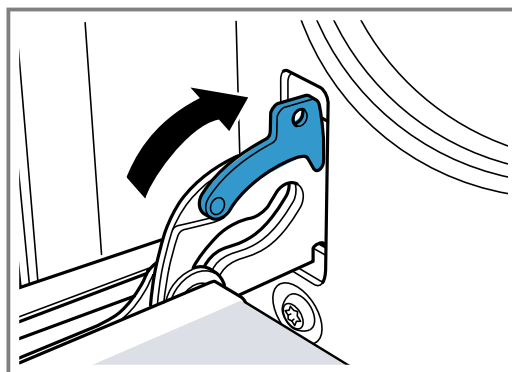
1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningens riktning när du hänger på ugnsluckan.



2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor.



3. Fäll in båda spärrarna igen.



4. Stäng luckan.

## 12.6 Extra lucksäkerhet

Det finns extra skyddsanordningar som förhindrar kontakt med ugnsluckorna. Du kan sätta på skyddsanordningarna när det finns barn i närheten av ugnen. Du köper specialtillbehöret 11023590 hos service.

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

Vid längre tillagningstider kan ugnsluckan bli mycket varm.

- Håll småbarn under uppsikt när du använder ugnen.

# 13 Avhjälpning av fel

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

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

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

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

### **⚠ VARNING! – Risk för 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 för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

## 13.1 Funktionsfel

| Fel                                                                    | Orsak och felsökning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparaten fungerar inte.                                               | <p>Kontakten sitter inte i.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Anslut apparaten till elnätet.</li> </ul> <p>Säkringen har gått i proppskåpet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.</li> </ul> <p>Strömförsörjningen har fallit bort.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.</li> </ul> |
| Enheten slår inte av helt när tillagningstiden går ut.                 | <p>Enheten slår av uppvärmningen när tillagningstiden går ut. Ugnsbelysning och kylfläkt slår inte av. På varmluftsfunktioner fortsätter fläkten i ugsbakväggen att gå.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vrid funktionsvredet till nolläge.</li> <li>✓ Enheten är av.</li> <li>✓ Ugnsbelysningen och fläkten i bakväggen är av.</li> <li>✓ Kylfläkten slår av automatiskt när enheten svalnat.</li> </ul>         |
| Klockan blinkar på displayen.                                          | <p>Strömförsörjningen har fallit bort.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ställ klockan igen.<br/>→ "Ställa klockan", Sid. 10</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Enheten går inte att ställa in, <b>SAFE</b> lyser på displayen.        | <p>Barnspärren är på.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Slå av barnspärren med ☹️.<br/>→ "Barnspärr", Sid. 10</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Du får upp en <b>E</b> -indikering på displayen, t.ex. <b>E05-32</b> . | <p>Elektronikfel</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tryck på ☹️. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ställ klockan igen, om det behövs.</li> </ul> </li> <li>Om felet var en engångsföreteelse, så slocknar felindikeringen.</li> <li>Får du upp felindikeringen igen, ring service. Ange exakt felkod och enhetens hela E-nr.<br/>→ "Kundtjänst", Sid. 15</li> </ol>                                            |

### Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

**Notera:** 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 vis förlänger du lampans livslängd.

**⚠️ 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.

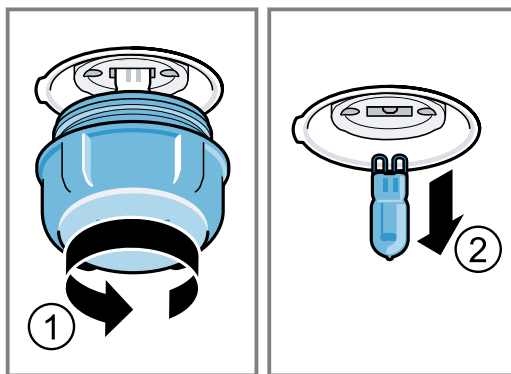
**⚠️ VARNING!** – Risk för elstötar!  
Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- ▶ 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.

#### Krav

- Enheten är strömlös.
- Ugnen har svalnat.
- Den nya halogenlampan finns tillhands.

- Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet för att undvika skador.
- Skruva ur lampglaset åt vänster.
- Dra ur halogenlampan utan vrida.



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



## 14 Transport och omhändertagande

Här får du veta hur du förbereder enheten för transport. Du får också veta hur du omhändertar uttjänta enheter.

### 14.1 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.

### 14.2 Transportera enheten

Spara enhetens originalförpackning. Transportera alltid enheten i originalförpackningen. Följ alltid transportpi-larna på förpackningen.

1. Fäst alla rörliga delar i och på enheten med tejp som är lätt att ta bort.
2. Skjut in alla tillbehör som t.ex. bakplåtar på lämpligt ställe med en tunn kartongbit i kanterna, så att enheten inte skadas.
3. Lägg en kartongbit eller liknande mot fram- och baksidan inuti ugnen, så att inget stöter emot insidan av luckglaset.
4. Tejpa fast luckan och ev. övre skydd mot enhetens sidor.

### Om du saknar originalförpackningen

1. Skyddsförpacka enheten så att den får tillräckligt skydd mot eventuella transportskador.
2. Transportera enheten upprätt.
3. Håll inte i enhetens luckhandtag eller anslutningarna på baksidan, eftersom de kan skadas.
4. Lägg inga tunga föremål på enheten.

## 15 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.

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

**Notera:** 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.

Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

### 15.1 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.

## 16 Så här lyckas du

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

### 16.1 Gör så här:

#### Notera:

Följ de viktiga anvisningarna nedan när du använder enheten för första gången:

- → "Säkerhet", Sid. 2
- → "Spara energi", Sid. 4
- → "Förhindrande av sakskador", Sid. 4

1. Välj den maträtt du vill ha i översikten.

**Notera:** Hittar du inte precis den mat eller funktion du vill ha för tillagningen resp. tillagningssättet, titta på en liknande maträtt.

2. Ta ut tillbehören ur ugnen.
3. Välj lämpliga formar och tillbehör.  
Använd de formar och tillbehör som inställningsrekommendationerna anger.
4. Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.

**6. ⚠️ VARNING! – Skållningsrisk!**

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

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

Slå av enheten när maten är klar.

**16.2 Kondensbildning**

Här får du veta hur kondens uppstår, hur du undviker skador och minskar kondensbildningen.

Det kan bildas mycket vattenånga när du ugnstillagar livsmedel. Eftersom enheten är väldigt energieffektiv, så tränger bara lite värme ut vid användning. De stora temperaturskillnaderna mellan ugnsutrymme och enhetens yttre delar kan ge kondens på lucka, kontroller och intilliggande stomfronter. Kondensbildning är ett normalt, fysiskt fenomen.

Torka av kondensvattnet för att undvika skador.

Du minskar kondensbildningen genom att förvärma enheten.

**16.3 Bra att veta**

Följ anvisningarna vid matlagningen.

- Temperatur och tillagningstid beror på mängd och recept. Det är därför det finns angivna inställningsintervall. Välj låga värden först och högre nästa gång, om det behövs. Tillagningstider går inte att snabba på med högre temperaturer. Maten blir bara klar på ytan men inte genomgräddad.
- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn. Du kan spara upp till 20% effekt. Du behöver oftast inte förvärma. Förvärmer du ändå ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare. Viss mat kräver förvärmning. Sätt inte in tillbehöret förrän ugnen är förvärmad.
- Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.
- Anpassad varmluft är en smart ugnsfunktion för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmätning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir maten saftigare och bränner inte vid så lätt. Du kan spara effekt beroende på tillagning och livsmedel. Effekten försvinner om du förvärmer eller gläntar på luckan för tidigt vid tillagning. Anpassad varmluft används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsskallen.
- Använd bara originaltillbehör. Originaltillbehören är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna. Se till så att du sätter in tillbehöret ordentligt.

**Bakplåtspapper**

Använd bara bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen. Klipp till bakplåtspapperet så att det passar.

**⚠️ VARNING! – Brandrisk!**

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmelementen och fatta eld.

- ▶ Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning och tillagning.
- ▶ Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

**16.4 Anvisningar för bakning**

Använd de angivna falsarna vid bakning.

| Baka på en fals                            | Fals      |
|--------------------------------------------|-----------|
| förkokt pasta/bakverk resp. form på galler | 2         |
| platt pasta/bakverk resp. på plåt          | 2 - 3     |
| Baka på flera falsar                       | Fals      |
| Långpanna                                  | 3         |
| Bakplåt                                    | 1         |
| Formar på galler:<br>första gallret        | Fals<br>3 |
| andra gallret                              | 1         |
| Baka på tre falsar                         | Fals      |
| Bakplåtar                                  | 5         |
| Långpanna                                  | 3         |
| Bakplåtar                                  | 1         |

**Anmärkningar**

- Använd varmluft om du bakar på flera falsar. Mat du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis blir färdig samtidigt. Du kan i så fall ta ut det tillagade och fortsätta tillaga den andra bakplåten. Du kan ändra bakplåtens läge och riktning, om det behövs.
- Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen. Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara effekt.
- Vi rekommenderar mörka metallbakformar för optimalt slutresultat.

**16.5 Kakor, tårter och småkakor**

Inställningsrekommendationer för kakor och bakverk. Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det finns angivna intervall i tabellerna. Börja med en kort tillagningstid. Ställ in en längre tillagningstid nästa gång, om det behövs. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat.

**Baktips**

Här har vi sammanställt tips så att du ska få bra bakresultat.

| Ämne                  | Tips                                                                                                                                                            |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakan ska jäsa jämnt. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Smörj bara botten på springformen.</li> <li>■ Lossa kakan försiktigt med kniv från formen efter gräddningen</li> </ul> |

| Ämne                                                    | Tips                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Små bakverk ska inte fastna i varandra vid gräddningen. | Ge varje bakverk 2 cm runtom. Då finns det tillräcklig plats för bakverken att jäsa och bli gräddade runtom. |
| Kontrollera om kakan är färdigbakt.                     | Stick in en tandpetare i kakans tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.           |

| Ämne                                                  | Tips                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du vill använda ett eget recept när du bakar.         | Leta upp något liknande bakverk i baktabellen.                                                                                                     |
| Använd bakformar av silikon, glas, plast och keramik. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Formen måste vara eldfast och tåla 250°C.</li> <li>Kakorna blir inte så bruna i de här formarna.</li> </ul> |

## Inställningsrekommendationer

### Formkakor

| Maträtt                                    | Tillbehör/form             | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid, minuter |
|--------------------------------------------|----------------------------|------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Sockerkaka, enkel                          | Krans- eller formbrödsform | 2    |              | 160-180         | 50-60                   |
| Sockerkaka, enkel, 2 falsar                | Krans- eller formbrödsform | 3+1  |              | 140-160         | 60-80                   |
| Sockerkaka, fin                            | Krans- eller formbrödsform | 2    |              | 150-170         | 60-80                   |
| Tårtbotten av sockerkakssmet               | Tårtbottenform             | 3    |              | 160-180         | 30-40                   |
| Frukt- eller cheesecake med mördegssbotten | Springform Ø 26 cm         | 2    |              | 160-180         | 70-90                   |
| Strudel                                    | Tarteform                  | 1    |              | 200-240         | 25-50                   |
| Paj                                        | Springform Ø 28 cm         | 2    |              | 160-180         | 25-35                   |
| Sockerkaka                                 | Gugelhupf-form             | 2    |              | 150-170         | 60-80                   |
| Biskvibotten, 3 ägg                        | Springform Ø 26 cm         | 2    |              | 160-170         | 30-40                   |
| Biskvibotten, 6 ägg                        | Springform Ø 28 cm         | 2    |              | 160-170         | 35-45                   |

### Småkakor

| Maträtt                                   | Tillbehör/form      | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid, minuter |
|-------------------------------------------|---------------------|------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Sockerkaka med garnering                  | Långpanna           | 3    |              | 160-180         | 20-45                   |
| Sockerkaka, 2 falsar                      | Långpanna + Bakplåt | 3+1  |              | 140-160         | 30-55                   |
| Mördegskakor med torr garnering           | Långpanna           | 2    |              | 170-190         | 25-35                   |
| Mördegskakor med torr garnering, 2 falsar | Långpanna + Bakplåt | 3+1  |              | 160-170         | 35-45                   |
| Mördegskakor med saftig garnering         | Långpanna           | 2    |              | 160-180         | 60-90                   |
| Vetebröd med torr fyllning                | Långpanna           | 3    |              | 170-180         | 25-35                   |
| Vetebröd med torr fyllning, 2 falsar      | Långpanna + Bakplåt | 3+1  |              | 150-170         | 20-30                   |
| Vetebröd med saftig fyllning              | Långpanna           | 3    |              | 160-180         | 30-50                   |
| Vetebröd med saftig fyllning, 2 falsar    | Långpanna + Bakplåt | 3+1  |              | 150-170         | 40-65                   |
| Vetelängd, vetekrans                      | Långpanna           | 2    |              | 160-170         | 35-40                   |

<sup>1</sup> Förvärm spisen.

| Maträtt        | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funk-tion | Temperatur i °C      | Tillagnings-tid, minuter |
|----------------|----------------|------|----------------|----------------------|--------------------------|
| Rulltårta      | Långpanna      | 2    |                | 170-190 <sup>1</sup> | 15-20                    |
| Strudel, söt   | Långpanna      | 2    |                | 190-210              | 55-65                    |
| Strudel, fryst | Långpanna      | 3    |                | 200-220              | 35-40                    |

<sup>1</sup> Förvärm spisen.

### Små, jästa bakverk

| Maträtt                                                       | Tillbehör/form                     | Fals  | Ugns-funk-tion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid, minuter |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------|----------------|-----------------|--------------------------|
| Muffins                                                       | Muffinsplåt på galler              | 2     |                | 170-190         | 20-40                    |
| Muffins, 2 falsar                                             | Muffinsplåt på galler              | 3+1   |                | 160-170         | 30-40                    |
| Småkakor                                                      | Långpanna                          | 3     |                | 150-170         | 25-35                    |
| Spritskakor, 2 falsar                                         | Långpanna<br>+<br>Bakplåt          | 3+1   |                | 150-170         | 25-40                    |
| Smördegskakor                                                 | Långpanna                          | 3     |                | 180-200         | 20-30                    |
| Smördegskakor, 2 falsar                                       | Långpanna<br>+<br>Bakplåt          | 3+1   |                | 180-200         | 25-35                    |
| Smördegskakor, 3 falsar                                       | 2 st.<br>Bakplåt<br>+<br>Långpanna | 5+3+1 |                | 170-190         | 30-45                    |
| Petits-chouxer, t.ex. profiterole-, éclair-bakelser           | Långpanna                          | 3     |                | 190-210         | 35-50                    |
| Petits-chouxer, 2 falsar, t.ex. profiterole-, éclair-bakelser | Långpanna<br>+<br>Bakplåt          | 3+1   |                | 170-190         | 35-45                    |

### Småkakor

| Maträtt               | Tillbehör/form                     | Fals  | Ugns-funk-tion | Temperatur i °C      | Tillagnings-tid, minuter |
|-----------------------|------------------------------------|-------|----------------|----------------------|--------------------------|
| Spritskakor           | Långpanna                          | 3     |                | 140-150 <sup>1</sup> | 30-40                    |
| Spritskakor, 2 falsar | Långpanna<br>+<br>Bakplåt          | 3+1   |                | 140-150 <sup>1</sup> | 30-45                    |
| Spritskakor, 3 falsar | 2 st.<br>Bakplåt<br>+<br>Långpanna | 5+3+1 |                | 130-140 <sup>1</sup> | 40-55                    |
| Småkakor              | Långpanna                          | 3     |                | 140-160              | 20-30                    |
| Småkakor, 2 falsar    | Långpanna<br>+<br>Bakplåt          | 3+1   |                | 130-150              | 25-35                    |
| Småkakor, 3 falsar    | 2 st.<br>Bakplåt<br>+<br>Långpanna | 5+3+1 |                | 130-150              | 30-40                    |
| Maräng                | Långpanna                          | 3     |                | 80-100               | 100-150                  |

<sup>1</sup> Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen som förvärmning på enheter som har den funktionen.

| Maträtt                 | Tillbehör/form                  | Fals  | Ugns-funk-tion                                                                      | Temperatur i °C | Tillagnings-tid, minuter |
|-------------------------|---------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| Maräng, 2 falsar        | Långpanna<br>+<br>Bakplåt       | 3+1   |  | 90-100          | 100-150                  |
| Kokosmakroner           | Långpanna                       | 2     |  | 100-120         | 30-40                    |
| Kokosmakroner, 2 falsar | Långpanna<br>+<br>Bakplåt       | 3+1   |  | 100-120         | 35-45                    |
| Kokosmakroner, 3 falsar | 2x<br>Bakplåt<br>+<br>Långpanna | 5+3+1 |  | 100-120         | 40-50                    |
| Spritskakor             | Långpanna                       | 3     |  | 180-200         | 25-35                    |

<sup>1</sup> Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen som förvärmning på enheter som har den funktionen.

### Baktips för nästa gång

Här finns tips om något går snett vid bakningen.

| Ämne                                             | Tips                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakan sjunker ihop.                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anpassa till de angivna ingredienserna och receptanvisningarna.</li> <li>▪ Använd mindre vätska. Eller:</li> <li>▪ Sänk baktemperaturen 10°C och förläng gräddningstiden.</li> </ul> |
| Kakan är för torr.                               | Höj baktemperaturen 10°C och korta gräddningstiden.                                                                                                                                                                           |
| Kakan är för ljus runtom.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollera fals och tillbehör.</li> <li>▪ Höj baktemperaturen 10°C. Eller:</li> <li>▪ Förläng gräddningstiden.</li> </ul>                                                           |
| Kakan är för ljus upptill men för mörk nedtill.  | Sätt in kakan en fals högre.                                                                                                                                                                                                  |
| Kakan är för mörk upptill men ljus mörk nedtill. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sätt in kakan en fals lägre.</li> <li>▪ Sänk baktemperaturen och förläng gräddningstiden.</li> </ul>                                                                                 |
| Bakverket är ojämnt gräddat.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sänk baktemperaturen.</li> <li>▪ Klipp till bakplåtspappret.</li> <li>▪ Centrera bakformen.</li> <li>▪ Forma lika stora och tjocka bakverk.</li> </ul>                               |

| Ämne                                                       | Tips                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakan är klar utanpå, men fortfarande inte färdigbak iuti. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sänk baktemperaturen och förläng gräddningstiden.</li> <li>▪ Tillsätt mindre vätska. På kakor med saftig fyllning:</li> <li>▪ Förgrädda botten.</li> <li>▪ Ströa botten med mandlar eller ströbröd.</li> <li>▪ Lägg fyllningen på botten.</li> </ul>        |
| Kakan lossar inte när du stjälp upp den.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Låt kakan svalna 5 - 10 minuter efter gräddningen.</li> <li>▪ Lossa kakans kant försiktigt med kniv.</li> <li>▪ Stjälp upp kakan igen och täck formen med våt, kall trasa ett par gånger.</li> <li>▪ Smöra och ströa formen nästa gång du bakar.</li> </ul> |

### 16.6 Bröd och småfranskor

Värdena för bröddegar gäller såväl för degar på plåt som degar i form.

#### OBS!

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

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

## Inställningsrekommendationer

### Bröd och småfranskor

| Maträtt                            | Tillbehör/form                | Fals | Ugns-funk-tion                                                                      | Temperatur i °C      | Tillagnings-tid, minuter |
|------------------------------------|-------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------|
| Bröd, 0,75 kg, formbröd och limpör | Långpanna eller Formbrödsform | 2    |  | 180-200              | 50-60                    |
| Bröd, 1 kg, formbröd och limpör    | Långpanna eller Formbrödsform | 2    |  | 200-220              | 35-50                    |
| Bröd, 1,5 kg, formbröd och limpör  | Långpanna eller Formbrödsform | 2    |  | 180-200              | 60-70                    |
| Focaccia                           | Långpanna                     | 3    |  | 220-230              | 20-25                    |
| Focaccia, fryst <sup>1</sup>       | Långpanna                     | 2    |  | 200-220 <sup>2</sup> | 10-25                    |
| Småfranska, söta, färska           | Långpanna                     | 3    |  | 170-180 <sup>2</sup> | 20-30                    |
| Småfranska, söta, färska, 2 falsar | Långpanna + Bakplåt           | 3+1  |  | 160-180 <sup>2</sup> | 15-25                    |
| Småfranska, färska                 | Långpanna                     | 3    |  | 200-220              | 20-30                    |
| Varma mackor, 4 st.                | Galler                        | 3    |  | 200-220              | 15-20                    |
| Varma mackor, 12 st.               | Galler                        | 3    |  | 220-240              | 15-25                    |

<sup>1</sup> Tillagningen måste ske på enhetens bakplåt.

<sup>2</sup> Förvärm spisen.

## 16.7 Pizza, quiche och matpajer

Här hittar du information om pizza, quiche och matpajer.

## Inställningsrekommendationer

### Pizza, quiche och matpajer

| Maträtt                            | Tillbehör/form      | Fals | Ugns-funk-tion                                                                        | Temperatur i °C      | Tillagnings-tid, minuter |
|------------------------------------|---------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------|
| Pizza, färsk                       | Långpanna           | 2    |  | 190-210              | 20-30                    |
| Pizza, färsk, 2 falsar             | Långpanna + Bakplåt | 3+1  |  | 160-180              | 35-45                    |
| Pizza, färsk, tunn botten          | Långpanna           | 2    |  | 250-270 <sup>1</sup> | 15-25                    |
| Pizza, kyld                        | Långpanna           | 2    |  | 190-210 <sup>1</sup> | 10-15                    |
| Pizza, frusen, tunn botten, 1 st.  | Galler              | 2    |  | 190-210              | 15-25                    |
| Pizza, frusen, tunn botten, 2 st.  | Långpanna + Galler  | 3+1  |  | 190-210              | 20-25                    |
| Pizza, frusen, tjock botten, 1 st. | Galler              | 2    |  | 200-210              | 20-30                    |
| Pizza, frusen, tjock botten, 2 st. | Långpanna + Galler  | 3+1  |  | 170-190              | 20-30                    |
| Minipizzor, frusna                 | Långpanna           | 3    |  | 190-210              | 10-20                    |
| Matpaj i form                      | Springform Ø 28 cm  | 3    |  | 170-190              | 50-60                    |
| Quiche, schw. Wähe                 | Tarteform           | 1    |  | 210-230              | 40-50                    |

<sup>1</sup> Förvärm spisen.

| Maträtt  | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funk-tion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid, minuter |
|----------|----------------|------|----------------|-----------------|--------------------------|
| Piroger  | Gratängform    | 2    |                | 170-190         | 55-65                    |
| Empanada | Långpanna      | 3    |                | 180-190         | 35-45                    |
| Börek    | Långpanna      | 1    |                | 210-220         | 30-40                    |

<sup>1</sup> Förvärm spisen.

## 16.8 Matpajer och gratänger

När du gör gratänger beror tillagningstiden på formens storlek samt gratängens höjd.

Använd en bred, låg form till matpajer och gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.

Du kan tillaga i formar eller långpanna.

- Formar på galler: fals 2

- Långpanna: fals 2

Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara effekt. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

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

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

- ▶ Ställ heta glasformar på torrt underlag.

## Inställningsrekommendationer

### Matpajer och gratänger

| Maträtt                                              | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funk-tion | Temperatur i °C | Tillagnings-tid, minuter |
|------------------------------------------------------|----------------|------|----------------|-----------------|--------------------------|
| Matpaj, färsk, tillagade ingredienser                | Gratängform    | 2    |                | 200-220         | 30-60                    |
| Pudding, söt                                         | Gratängform    | 2    |                | 180-200         | 50-60                    |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög           | Gratängform    | 2    |                | 150-170         | 60-80                    |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög, 2 falsar | Gratängform    | 3+1  |                | 150-160         | 70-80                    |

## 16.9 Fågel, kött och fisk

I tabellen hittar du uppgifter för fågel, kött och fisk med viktforlag.

Tillagar du mat som är större eller tyngre än inställningsrekommendationerna, använd i så fall den lägre temperaturen. Har du flera bitar, så utgår du från vikten på den tyngsta biten vid beräkning av tillagningstiden. De olika köttbitarna bör vara av ungefär samma storlek.

### Ugnssteka och grilla på galler

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

- Du kan hälla 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

Tillagar du maten i form, så kan du smidigare ta ut den ur ugnen och direkt servera den. Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

### Allmänt om ugnsstekning i form

- Använd eldfasta ugnsformar.
- Ställ formen på gallret.
- Kontrollera först att formen får plats i ugnen.
- Glasformar passar bäst.
- Glänsande stekgrytor av rostfritt eller aluminium fungerar inte så bra. De reflekterar värme som en spegel. Maten tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Höj temperaturen och förläng tillagningstiden.
- Följ tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

### Öppen form

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

### Täckt form

- Använd lock som passar och sluter tätt.
- Ställ formen på gallret.
- Kött, fågel och fisk kan bli fräsiga även i stekgryta med lock. Använd en stekgryta med glaslock. Välj högre temperatur.

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

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

- ▶ Ställ heta glasformar på torrt underlag.



**⚠ 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.

**Anvisningar för ugnstekning och grillning**

Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylen 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.
- Tillsätt lite vätska till fågeln i stekgrytan. Täck stekgrytans botten med ca 1-2 cm vätska.
- Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.
- Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner kötsaften ut och köttet blir torrt.
- Salta alltid först efter grillningen. Salt drar ut vatten ur köttet.

**Tips för fågel, kött och fisk**

Följ anvisningarna vid tillagning av fågel, kött och fisk

**Fågel**

- Picka huden under vingarna på gås eller anka. Då kan fettets rinna ut.
- Snitta skinnet på ankbrösten. Vänd inte ankbrösten.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden

**Kött**

- Pensla gärna lite fett på magert kött eller skiva det.
- Tillsätt lite vätska till stekar på magert kött. I glasform ska botten vara täckt till ca 1/2 cm med vätska.
- Snitta svålen korsvis. Om du ska vända steken, tänk då på att svålen ska vara nedåt först.
- När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av kötsaften. Slå in steken i aluminiumfolie, om det behövs. Vilotiden är inte med i angiven stektid.
- Det är smidigare att ugnstekta och -bräsa i form. Det är smidigare att ta ut steken med formen ur ugnen och göra såsen direkt i formen.
- Vätskemängden beror på köttsorten och formmaterialet samt om du använder lock. Om du tillagar kött i emaljgryta eller mörka metallgrytor går det åt mer vätska än i en glasform.

- Vätskorna förångar i formen vid ugnstekningen. Vid behov kan du försiktigt fylla på med mer varm vätska.
- Avståndet mellan kött och lock skall vara min. 3cm. Köttet kan svälla.
- Bryn på köttet före bräseringen, om det behövs. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande. Grytbotten ska vara täckt till 1-2cm.

**Fisk**

- Du behöver inte vända hel fisk.
- Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggfenan uppåt.
- Ställ en skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står stadigt.
- Du ser att fisken är tillagad om ryggfenan lossar lätt.
- För att ångkoka, tillsätt två till tre matskedar vätska och lite citronsaft eller ättika i grytan.

**Stek- och bräseringstips**

Följ tipsen för att ugnsteka och bräsa med bra slutresultat.

| Ämne                                                | Tips                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Magert kött får inte torka ut.                      | ■ Pensla på lite fett på köttet eller täck med baconskivor.                                                                                                                                                                |
| Vill du tillaga stek med svål, gör följande moment: | ■ Snitta svålen korsvis.<br>■ Stek först på steken med svålen ned.                                                                                                                                                         |
| Håll ugnen så ren som det går.                      | ■ Tillaga maten i stekgryta med lock på hög temperatur.<br>Eller:<br>■ Använd grillplåt. Du kan köpa till grillplåten som extratillbehör, om det behövs.                                                                   |
| Köttet ska bli hett men saftigt, t.ex. rostbiff.    | ■ När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av kötsaften. Vilotiden är inte med i angiven stektid.<br>■ Slå in maten i aluminiumfolie efter tillagningen. |

**Inställningsrekommendationer****Fågel**

| Mat                              | Tillbehör/form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C/grilläge | Tillagningstid i min. |
|----------------------------------|----------------|------|--------------|--------------------------|-----------------------|
| Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning  | Öppen form     | 2    |              | 200-220                  | 60-70                 |
| Kycklingdelar, à 250 g           | Öppen form     | 3    |              | 220-230                  | 30-35                 |
| Kycklingsticks, -nuggets, frusna | Långpanna      | 3    |              | 190-210                  | 20-25                 |

| Mat                          | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funk-tion | Temperatur i °C/grilläge | Tillagnings-tid i min. |
|------------------------------|----------------|------|----------------|--------------------------|------------------------|
| Anka, utan fyllning, 2 kg    | Öppen form     | 2    |                | 190-210                  | 100-110                |
| Ankbröst, à 300 g, medium    | Öppen form     | 3    |                | 240-260                  | 30-40                  |
| Gås, utan fyllning, 3 kg     | Öppen form     | 2    |                | 170-190                  | 120-140                |
| Gåslår, à 350 g              | Öppen form     | 3    |                | 220-240                  | 40-50                  |
| Minikalkon, 2,5 kg           | Öppen form     | 2    |                | 180-200                  | 80-100                 |
| Kalkonbröst, utan ben, 1 kg  | Täckt form     | 2    |                | 240-260                  | 80-100                 |
| Kalkonovanlår, med ben, 1 kg | Öppen form     | 2    |                | 180-200                  | 90-100                 |

## Kött

| Mat                                      | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funk-tion | Temperatur i °C/grilläge | Tillagnings-tid i min. |
|------------------------------------------|----------------|------|----------------|--------------------------|------------------------|
| Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg | Öppen form     | 1    |                | 180-200                  | 140-160                |
| Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg       | Öppen form     | 1    |                | 170-190                  | 190-200                |
| Fläskkarréstek, 1,5 kg                   | Täckt form     | 2    |                | 190-210                  | 130-140                |
| Fläskkotletter, 2 cm tjocka              | Galler         | 4    |                | 3                        | 20-25 <sup>1</sup>     |
| Oxfilé, medium, 1 kg                     | Öppen form     | 3    |                | 210-220                  | 45-55                  |
| Nötstek, 1,5 kg                          | Täckt form     | 2    |                | 200-220                  | 100-120 <sup>2</sup>   |
| Rostbiff, medium, 1,5 kg                 | Öppen form     | 2    |                | 200-220                  | 60-70                  |
| Hamburgare, 3-4 cm tjocka                | Galler         | 4    |                | 3 <sup>3</sup>           | 25-30 <sup>1</sup>     |
| Kalvstek, 1,5 kg                         | Öppen form     | 2    |                | 180-200                  | 120-140                |
| Kalvlägg, 1,5 kg                         | Täckt form     | 2    |                | 210-230                  | 130-150                |
| Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg          | Öppen form     | 2    |                | 170-190                  | 70-80 <sup>4</sup>     |
| Lammsadel med ben, medium, 1,5 kg        | Öppen form     | 2    |                | 180-190                  | 45-55 <sup>4</sup>     |
| Grillkorv                                | Galler         | 3    |                | 3                        | 20-25 <sup>1</sup>     |
| Köttfärslimpa, 1 kg                      | Öppen form     | 2    |                | 170-180                  | 70-80                  |

<sup>1</sup> Sätt in långpannan under gallret.

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

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

<sup>4</sup> Vänd inte maten. Täck botten med vatten.

## Fisk

| Mat                                        | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funk-tion | Temperatur i °C/grilläge | Tillagnings-tid i min. |
|--------------------------------------------|----------------|------|----------------|--------------------------|------------------------|
| Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell     | Galler         | 2    |                | 2                        | 20-25 <sup>1</sup>     |
| Fisk, grillad, hel, 1 kg, t.ex. guldsparid | Galler         | 2    |                | 180-200                  | 45-50 <sup>1</sup>     |
| Grillad fisk, hel, 1,5 kg, t.ex. lax       | Galler         | 2    |                | 170-190                  | 50-60 <sup>1</sup>     |
| Fiskfilé/-kotlett, 2-3 cm tjock, grillad   | Galler         | 3    |                | 2                        | 20-25 <sup>1</sup>     |

<sup>1</sup> Sätt in långpannan under gallret.

## Ugnsstekningstips för nästa gång

Här finns tips om du inte lyckas första gången med ugnsstekningen.

| Ämne                                                           | Tips                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj lägre temperatur.</li> <li>■ Korta tillagningstiden.</li> </ul> |
| Steken är för torr.                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj lägre temperatur.</li> <li>■ Korta tillagningstiden.</li> </ul> |

## Ämne

Steken är inte tillräckligt knaprig.

Stekskyn är bränd.

## Tips

- Hög temperaturen. Eller:
- Slå på grillen ett tag i slutet av stektiden.
- Välj mindre form.
- Tillsätt mer vätska vid ugnsstekningen.

| Ämne                                | Tips                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stekskyn är för ljus och urvattnad. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Välj större form så att mer vätska förångas.</li> <li>▪ Tillsätt mindre vätska vid ugnstekningen.</li> </ul> |

| Ämne                                | Tips                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kötter bränner vid när du bräserar. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollera om stekgryta och lock passar ihop och sluter tätt.</li> <li>▪ Sänk temperaturen.</li> <li>▪ Tillsätt mer vätska vid ugnbräseringen.</li> </ul> |

## 16.10 Grönsaker & tillbehör

Här hittar du information om tillagning av grönsaksprodukter som du kan använda som måltidstillbehör.

### Inställningsrekommendationer

#### Grönsaker & tillbehör

Följ uppgifterna i tabellen.

| Mat                                                                         | Tillbehör/form      | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C/grilläge | Tillagningstid i min. |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------|------|--------------|--------------------------|-----------------------|
| Grillgrönsaker                                                              | Långpanna           | 5    |              | 3                        | 10-20                 |
| Bakpotatis, halverade                                                       | Långpanna           | 3    |              | 190-210                  | 25-35                 |
| Potatisprodukter, frusna, t.ex. pommes frites, kroketter, kroppkakor, rösti | Långpanna           | 3    |              | 200-220                  | 25-35                 |
| Pommes frites, 2 falsar                                                     | Långpanna + Bakplåt | 3+1  |              | 190-210                  | 30-40                 |

## 16.11 Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med den här enheten.

#### Tillaga yoghurt

1. Ta ut ugnstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C. Mjölk med lång hållbarhet värmer du bara till 40°C.

3. Rör ned 30 g yoghurt i mjölken.
4. Fyll massan i småformar, t.ex. småglas med lock.
5. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
6. Ställ formarna på ugnsbotten.
7. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
8. Låt yoghurten vila i kylan när den är klar.

### Inställningsrekommendationer

#### Yoghurt

| Maträtt | Tillbehör/form | Fals       | Ugnsfunktion/funktion | Temperatur i °C | Tillagningstid, minuter |
|---------|----------------|------------|-----------------------|-----------------|-------------------------|
| Yoghurt | Kopp/glas      | Ugnsbotten |                       | -               | 4-5 timmar              |

## 16.12 Tips för akrylarmidsnål tillagning

Akrylamid är hälsofarligt och uppstår när du tillagar gryn- och potatisprodukter på väldigt hög värme.

| Maträtt | Tips                                                                                                                                                                                                                          |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Allmänt | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.</li> <li>▪ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.</li> <li>▪ Använd stor, tjock mat. Den innehåller mindre akrylamid.</li> </ul> |

| Maträtt            | Tips                                                                                                                                                                                          |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bakning            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ställ in över-/undervärme på max. 200°C.</li> <li>▪ Ställ in varmluft med temperatur på max. 180°C.</li> </ul>                                       |
| Småkakor           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pensla bakverk och småkakor med ägg eller äggula. Det minskar akrylamidbildningen.</li> </ul>                                                        |
| Ugns-pommes-frites | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bred ut pommes fritesen jämnt fördelad i ett lager på plåten.</li> <li>▪ Ta minst 400 g per plåt, så att pommes fritesen inte blir torra.</li> </ul> |

## 16.13 Torkning

Du kan torka livsmedel med varmluft. Konserverings-sättet koncentrerar smakämnen genom att ta bort vattnet.

Temperatur och torktid beror på vilken typ av livsmedel du ska torka, hur saftiga, mogna och tjocka bitarna är. Ju längre du låter livsmedlet torka, desto bättre konserverat blir det. Ju tunnare du skär, desto snabbare sker torkningen och desto mer smakar det torkade livsmedlet. Det är därför det finns angivna inställningsintervall.

### Förbereda torkning

1. Använd bara felfri frukt samt felfria grönsaker och örter och skölj dem noggrant. Lägg bakplåtspapper på gallret. Låt frukten droppa av ordentligt och torka av den.

2. Skär frukten i jämnstora bitar eller tunna skivor. Lägg oskalad frukt med snittytan upp. Se till så att frukt och svamp inte ligger på varandra på gallret.
3. Riv grönsakerna och blanchera dem sedan. Låt de blancherade grönsakerna torka lite och sprid ut dem jämnt på gallret.
4. Torka örter med stjälk. Sprid ut örterna i små högar på gallret.
5. Vänd frukt och grönsaker med mycket vätska ofta. Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

## Inställningsrekommendationer

### Torkning

I tabellen hittar du inställningar för att torka olika livsmedel. Om du vill torka andra livsmedel kan du använda liknande livsmedel i tabellen som riktvärden.

#### Notera:

Använd följande falsar för torkning:

- 1 galler: fals 3
- 2 galler: fals 3+1

| Maträtt                                                     | Tillbehör/form | Fals     | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid, minuter |
|-------------------------------------------------------------|----------------|----------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Kärnfrukt, t.ex. äppelringar, 3 mm tjocka, 200 g per galler | Galler         | 3<br>3+1 |              | 80              | 4-8 timmar              |
| Rotfrukter, t.ex. morötter, rivna, blancherade              | Galler         | 3<br>3+1 |              | 80              | 4-7 timmar              |
| Skivad svamp                                                | Galler         | 3<br>3+1 |              | 80              | 5-8 timmar              |
| Örter, rensade                                              | Galler         | 3<br>3+1 |              | 60              | 2-5 timmar              |

## 16.14 Degjäsning

Jästdeg är jäst snabbare i enheten än i rumstemperatur.

### Degjäsning

Jäs alltid i 2 steg: först hela degen (degjäsning) sedan i bakform (styckjäsning).

1. Häll i degen i en värmetålig bunke.
2. Ställ bunken på gallret.

3. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen. Slå inte på funktionen förrän ugnsutrymmet svalnat helt.
4. Öppna inte luckan under jäsningen, då försvinner mycket fukt.
5. Fortsätt att knåda och forma degen för bakning.
6. Sätt in degen på angiven fals.

**Tips!** Vill du förvärma, styckjäs inte i enheten.

## Inställningsrekommendationer

### Degjäsning

Temperatur och tid beror på ingrediensernas typ och mängd. Så tabelluppgifterna är bara riktvärden.

| Maträtt              | Tillbehör/form           | Fals         | Ugnsfunktion | Temperatur i °C                          | Tillagningstid, minuter |
|----------------------|--------------------------|--------------|--------------|------------------------------------------|-------------------------|
| Jäsdeg, lätt         | 1. Bunke<br>2. Långpanna | 1. 2<br>2. 2 | 1.<br>2.     | 1. 50 <sup>1</sup><br>2. 50 <sup>1</sup> | 1. 25-30<br>2. 10-20    |
| Jäsdeg, tung och fet | 1. Bunke<br>2. Långpanna | 1. 2<br>2. 2 | 1.<br>2.     | 1. 50 <sup>1</sup><br>2. 50 <sup>1</sup> | 1. 60-75<br>2. 45-60    |

<sup>1</sup> Förvärm spisen i 5 minuter.

### 16.15 Upptining

För upptining av djupfrysta frukter, grönsaker och bakverk. Fågel, kött och fisk är bäst att tina upp i kylskåpet. Passar inte för kladdkakor och gräddtårter.

Använd följande falsar för upptining:

- 1 galler: fals 2
- 2 galler: fals 3+1

**Notera:** Platt infrusna eller portionsförpackade matvaror tinar snabbare än blockfrusna.

- Ta ut livsmedlet ur förpackningen, lägg det i passande form och ställ på gallret i ugnen.
- Vänd eller rör om maten en till två gånger då och då. Vänd stora bitar flera gånger. Du kan dela maten och ta ut redan upptinade delar ur enheten, om det behövs.
- Låt den tinade maten vila i avstängd ugn i 10 till 30 minuter, så att den temperaturutjämnar.

## Inställningsrekommendationer

### Upptining

| Maträtt                                                  | Tillbehör/form | Fals     | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid, minuter |
|----------------------------------------------------------|----------------|----------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Bakverk, kakor och bröd, frukt, grönsaker, köttprodukter | Galler         | 2<br>3+1 |              | -               | -                       |

### 16.16 Provrätter

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

### Bakning

Följ anvisningarna vid bakning av provrätterna.

#### Allmänna anvisningar

- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Använd de lägre angivna temperaturerna vid bakning.

#### Falsar

Gräddning på en fals:

- Långpanna/bakplåt: fals 3
- Formar på galler: fals 2

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

Bakning på två falsar:

- Långpanna: fals 3  
Bakplåt: fals 1

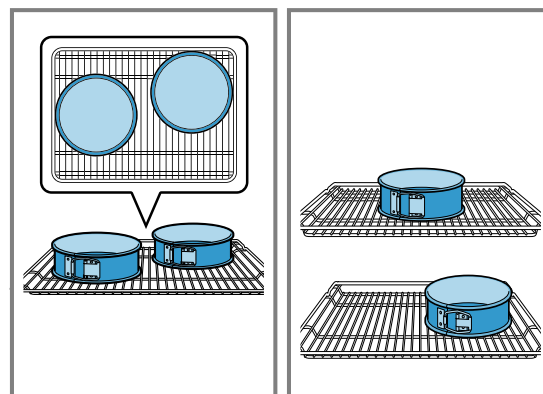
- Formar på galler:  
första gallret: fals 3  
andra gallret: fals 1

Bakning på tre falsar:

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

Baka med två springformar:

Har enheten flera falsar, ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.



**Inställningsrekommendationer****Bakning**

| Maträtt               | Tillbehör/form                     | Fals  | Ugnsfunktion | Temperatur i °C      | Tillagningstid, minuter |
|-----------------------|------------------------------------|-------|--------------|----------------------|-------------------------|
| Spritskakor           | Långpanna                          | 3     |              | 140-150              | 30-40                   |
| Spritskakor           | Långpanna                          | 3     |              | 140-150              | 30-40                   |
| Spritskakor, 2 falsar | Långpanna<br>+<br>Bakplåt          | 3+1   |              | 140-150 <sup>1</sup> | 30-45                   |
| Spritskakor, 3 falsar | 2 st.<br>Bakplåt<br>+<br>Långpanna | 5+3+1 |              | 130-140 <sup>1</sup> | 40-55                   |
| Kakor:                | Långpanna                          | 3     |              | 150 <sup>1</sup>     | 25-35                   |
| Kakor:                | Långpanna                          | 3     |              | 150 <sup>1</sup>     | 25-35                   |
| Kakor, 2 falsar       | Långpanna<br>+<br>Bakplåt          | 3+1   |              | 150 <sup>1</sup>     | 25-35                   |
| Kakor, 3 falsar       | 2 st.<br>Bakplåt<br>+<br>Långpanna | 5+3+1 |              | 140 <sup>1</sup>     | 35-45                   |
| Tårtbotten            | Springform Ø 26 cm                 | 2     |              | 160-170 <sup>2</sup> | 30-40                   |
| Tårtbotten            | Springform Ø 26 cm                 | 2     |              | 170                  | 30-40                   |
| Tårtbotten, 2 falsar  | Springform Ø 26 cm                 | 3+1   |              | 150-160 <sup>2</sup> | 30-45                   |

<sup>1</sup> Fövärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen som förvärmning på enheter som har den funktionen.

<sup>2</sup> Fövärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen som förvärmning på enheter som har den funktionen.

**Grilla**

| Mat        | Tillbehör/form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C/grilläge | Tillagningstid i min. |
|------------|----------------|------|--------------|--------------------------|-----------------------|
| Rosta bröd | Galler         | 5    |              | 3                        | 0,2-1,5               |

## 17 Monteringsanvisning

Följ anvisningarna vid monteringen av enheten.



### 17.1 Viktiga anvisningar

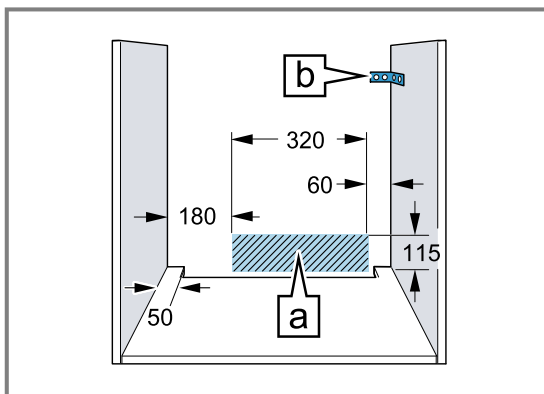
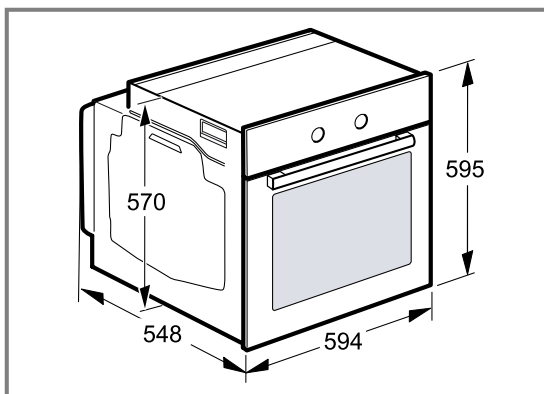
Enheten är avsedd för användning upp till max. 4000 möh. Använd inte enhetens handtag vid transport eller montering. Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.

- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.

- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 90°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.
- Använd skyddshandskar, så undviker du skärskador. Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.
- Alla bildmått är i mm

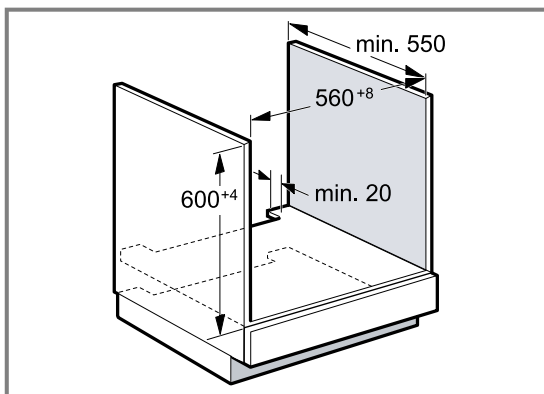
## 17.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått.



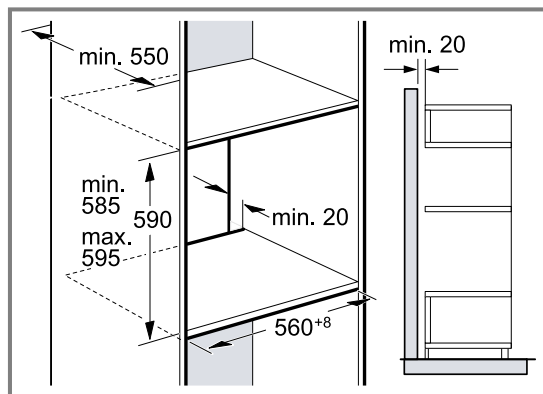
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området A eller utanför inbyggnadsutrymmet.
- Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar B mot väggen.

## 17.3 Montera enhet under bänkskiva



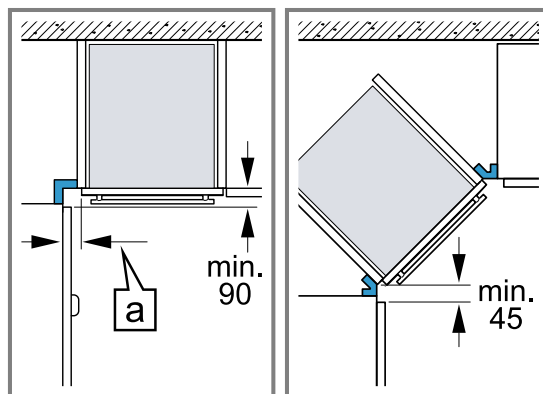
- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Fäst bänkskivan på stommen.
- Följ hällens monteringsanvisning.

## 17.4 Montering i högskåp



- Hyllplanen ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- 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.

## 17.5 Hörnmontering



- Håll minimimåtten vid hörnmontering, så att locket går att öppna. Måttet [a] beror på bänkskivans tjocklek och beslagen.

## 17.6 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

- Se till så att bostadens elnät är jordat och uppfyller gällande säkerhetskrav innan du använder enheten första gången. Det är bara behörig elektriker som får installera enheten. Följ lokala elleverantörens bestämmelser samt gällande lagar. Skyddsjordfel eller felinstallation kan i vissa fall leda till saksador eller dödliga eller allvarliga personskador pga. elstöt. Tillverkaren tar inget ansvar för person- och saksador på grund av felaktig eller obehörig elanslutning.
- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Enheten har skyddsklass I och är bara avsedd för anslutning till jordade uttag.
- Sladden H05 V V-F 3G måste ha minst 1,5 mm<sup>2</sup> tvärsnittsarea. Anslut den gul-gröna jordledaren först, den ska vara längre än nollan och fasen vid enheten.
- Säkerhetsföreskrifterna kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Sladdanslutning via lättåtkomligt, jordat uttag kräver ingen brytare.

- Det måste finnas petskydd vid monteringen.
- Bestäm vad som är fas och nolla i kopplingsdosan. Felanslutning kan skada enheten.
- Anslut ugnen enligt uppgifterna på typskylten.
- Ställ enheten framför stommen vid anslutning. Sladden måste vara tillräckligt lång. Obs! Se till så att sladden inte blir klämd eller kommer i kontakt med heta delar på enheten vid montering.
- Det är bara behörig servicetekniker som får arbeta på enheten, inkl. byta sladd.

## 17.7 Viktig information om elanslutningen

Följ anvisningarna nedan och tänk på att:

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

Risk för elstötar vid kontakt med spänningssatta delar.

- ▶ Ta bara i kontakten med torra händer.
- ▶ Dra aldrig ut kontakten ur uttaget vid användning.
- ▶ Dra alltid direkt i kontakten och aldrig i sladden eftersom den kan bli skadad.
- Sätt kontakten i uttaget.
- det ska alltid gå att komma åt kontakten.
- sladden måste ha tillräcklig tvärsnittsarea.
- sladden inte får bli veckad, klämd, ändrad eller kapad.
- det är bara behörig elektriker som får byta sladd, om det behövs. Det går att beställa reservsladd hos service.
- Du får inte använda några grenuttag, sladdosor eller förlängningssladdar.
- jordsystemet måste vara installerat enligt föreskrifterna.
- använd bara jordfelsbrytare märkta med . Det är bara jordfelsbrytare märkta med den symbolen som uppfyller gällande föreskrifter.
- sladden inte får komma i kontakt med värmekällor.

## 17.8 Jordad sladd

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

Om det inte går att nå kontakten efter inbyggnad, så måste den fasta installationen ha en fasavskiljare enligt föreskrifterna.

## 17.9 Ojordad sladd

Det är bara behörig elektriker som får elansluta enheten.

Fast installation kräver fasavskiljare enligt föreskrifterna. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan. Felanslutning kan skada enheten.

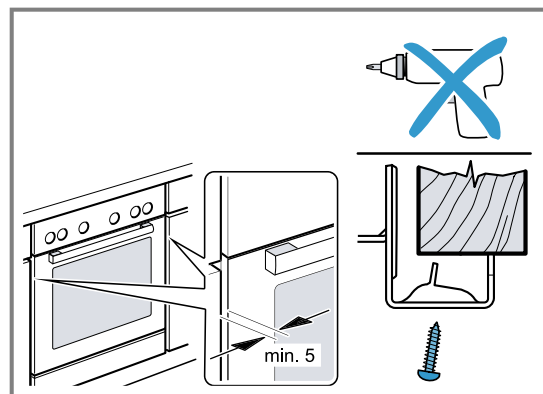
Anslut enligt anslutningsschemat. Du hittar information om spänning på typskylten. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:

| Ledarfärg | Ledartyp                                                                                       |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grön-gul  | Jordledare  |
| Blå       | Neutralledare (nolla)                                                                          |
| Brun      | Fas (fasledare)                                                                                |

## 17.10 Gäller bara Sverige, Finland och Norge

Du kan även ansluta enheten med den medföljande jordade kontakten. Det ska gå att komma åt kontakten efter inbyggnad. Om det inte går att nå kontakten efter inbyggnad, så måste den fasta installationen ha en fasavskiljare enligt föreskrifterna.

## 17.11 Skruva fast enheten



- Skjut in enheten helt och centrera den.
- Skruva fast enheten.

Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet.

Sätt inga termoskyddslister på sidoväggarna i ombygnadsstommen.

Demontering:

- Gör enheten spänningslös.
- Lossa fästskruvarna.
- 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 pencil icon and extending across the page.



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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)

Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



**9001630126** (020223)

SV