

SIEMENS

Mikro

CP565AG.0, CP465AG.0

sv Bruks- och installationsanvisningar



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av saksador	6
3	Miljöskydd och sparsamhet	6
4	Lär känna.....	7
5	Tillbehör.....	11
6	Före första användningen	12
7	Användningsprincip	12
8	Mikro	13
9	MikroKombi	15
10	Grill	16
11	Ånga.....	16
12	Programautomatik	19
13	Tidsfunktioner	22
14	Barnspärr.....	23
15	Grundinställningar.....	24
16	Rengöring och skötsel	25
17	Avhjälpning av fel	28
18	Avfallshantering.....	30
19	Kundtjänst	30
20	Så här lyckas du.....	31
21	MONTERINGSANVISNING.....	45
21.1	Säker montering.....	45



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

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

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

Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- vid användning i hem och liknande som t.ex.: personalpentryn för butiker, kontor och liknande verksamheter; lantbruk; för gäster på hotell och andra boenden; B&B.
- upp till max. 2000° möh.

Använd inte apparaten:

- med extern timer eller separat fjärrkontroll.

Apparaten uppfyller kraven i normen EN 55011 resp. CISPR 11. Den är en produkt i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att mikro vågor alstras för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att apparaten är avsedd för användning i privata hushåll.

1.3 Begränsning av användarkretsen

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

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 11

⚠️ VARNING! – Brandrisk!

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

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
- ▶ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

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

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

⚠️ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

Tillbehör och formar blir mycket varma.

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

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet.

- ▶ 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 luckglaset 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.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

⚠️ 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.
- ▶ Ring service. → Sid. 30

⚠️ VARNING! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠️ 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 Mikro

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGA OCH SPARA FÖR SENARE ANVÄNDNING.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Uppvärmade vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt.

- ▶ Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- ▶ Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande med enheten.
- ▶ Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

Livsmedel, förpackningar och behållare kan börja brinna.

- ▶ Värm aldrig på livsmedel i varmhållningsförpackningar.
- ▶ Värm aldrig på livsmedel i behållare av plast, papper eller andra brännbara material utan uppsikt.
- ▶ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt eller för lång tid. Följ bruksanvisningens uppgifter.
- ▶ Torka aldrig livsmedel i mikron.
- ▶ Tina eller värm aldrig på livsmedel med låg vattenhalt som t.ex. bröd på hög mikroeffekt eller lång tid.

Matolja kan självantända.

- ▶ Värm aldrig upp bara matolja i mikron.

⚠ VARNING! – Explosionsrisk!

Vätskor eller annan mat i slutna burkar kan lätt explodera.

- ▶ Värm aldrig upp vätskor eller annan mat i slutna burkar.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera vid och även efter påvärmning.

- ▶ Tillaga inte ägg i skal och värm inte på hårdkokta ägg med skal.
- ▶ Tillaga aldrig skaldjur.
- ▶ Picka stekta ägg och äggkokotter.
- ▶ På livsmedel med hårt skal eller skinn som t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan skalet/skinnet spricka. Picka skalet eller skinnet innan du värmer på.

Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat.

- ▶ Värm aldrig barnmat med locket på.
- ▶ Ta alltid bort locket eller nappen.
- ▶ Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen.
- ▶ Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

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

Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan spricka.

- ▶ Följ alltid anvisningarna på förpackningen.
- ▶ Ta alltid ut maten ur ugnsutrymmet med grytlappar.

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.

- ▶ Vidrör inte heta komponenter.
- ▶ Håll barnen borta.

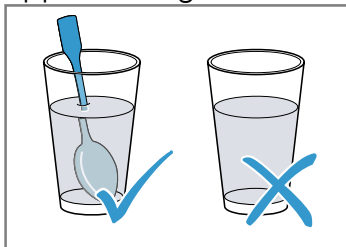
Ej avsedd användning är farlig. Överhettade tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

- ▶ Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- ▶ Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande med enheten.
- ▶ Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

Hettar du upp vätskor så kan det stormkoka. Det innebär att koktemperaturen uppnås utan att du ser typiska ångblåsor som stiger upp. Var försiktig så att du inte stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.

- ▶ Sätt alltid en sked i koppen/muggen vid uppvärmningen. Då stormkocar det inte.

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

Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformor har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka.

- ▶ Använd bara formar som tål att mikra. Formor och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad.
- ▶ Mikra aldrig metallbehållare.
- ▶ Använd bara mikrotåliga formar eller kombifunktion med mikro.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Enheten innehåller högspänningsdelar.

- ▶ Ta aldrig bort höljet.

⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

Dålig rengöring kan förstöra enhetens ovansida, sänka livslängden och leda till farliga situationer som att det t.ex. tränger ut mikrovågsstrålning.

- ▶ Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester.
- ▶ Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena.

→ "Rengöring och skötsel", Sid. 25

Använd aldrig enheten om lucka eller lucktätning är skadade. Enheten kan avge mikrovågsstrålning.

- ▶ Använd aldrig enheten om lucka, lucktätning eller luckplastram är skadade.
 - ▶ Bara service får reparera enheten.
- Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje.
- ▶ Ta aldrig av höljet.
 - ▶ Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

1.6 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

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

- ▶ Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.

Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet.

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

Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret.

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS!

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

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
- ▶ Torka av kondensen efter varje tillagning.
- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.

Avsvälning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

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

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

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

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

- ▶ Ställ, häng eller stöd inget på ugnsluckan.
- ▶ Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

2.2 Mikro

Följ anvisningarna när du använder mikron.

OBS!

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglas.

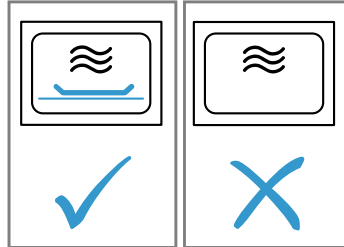
- ▶ Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Aluformar kan ge gnistbildning i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistbildningen.

- ▶ Använd inte aluformar i enheten.

Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.

- ▶ Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



Upprepad mikring av popcorn i direkt följd på hög mikroeffekt kan skada ugnsutrymmet.

- ▶ Låt enheten svalna flera minuter mellan mikringarna.
- ▶ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt.
- ▶ Använd max. 600 W.
- ▶ Lägg alltid popcornpåsen på vridtallriken.

Olämpliga formar kan ge skador.

- ▶ Använd alltid formar som tål höga temperaturer vid användning av grill, kombifunktion eller varmluft.

2.3 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

OBS!

Silikonbakformor passar inte för kombifunktion med ånga.

- ▶ Formarna måste vara värme- och ångbeständiga.
- Formar med rostfläckar kan ge korrosion i ugnsutrymme. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion.

- ▶ Använd inte formar med rostfläckar.

Droppande vätska smutsar ned ugnsbotten.

- ▶ Vid ångning med perforerad ångbehållare, sätt alltid in långpannan eller den opererade ångbehållaren under. Det fångar upp droppande vätska.

Hett vatten i vattentanken kan skada ångsystemet.

- ▶ Fyll bara vattentanken med kallvatten.

Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över 120°C kan ge emaljskador.

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.

Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning. Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

Maskindiskning av vattentanken ger skador.

- ▶ Maskindiska inte vattentanken.
- ▶ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- ▶ 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:

Enheter 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.

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


Funktionsvred







Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner. På många modeller är funktionsvreden popoutvred. Vrider du funktionsvredet från nollläget till en ugnsfunktion, så tar det några sekunder innan resp. funktion är tillgänglig.

Symbol	Inställning	Användning
●	Nolläge	Enheter är av och i energisparläge.
	Mikro	Väljer mikrofunktionen.
	Ånga	Matar ugnsutrymmet med het ånga.
	Varmluft	Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Grill	Hela ytan under grillelementen blir uppvärmd.
	Varmluftsgrill	Fläkten sprider varmluften från grillelementen runt maten.
	Avkalkning	Funktionen kalkar av förångaren så att den fungerar.
	Sköljning	Sköljer ur ångrören med vatten. Vi rekommenderar att du kör sköljfunktionen efter varje ångning.
	Program	Det finns förprogrammerade inställningar för många maträtter.

Pekfält

Skärmknappar är beröringskänsliga fält. Välj en funktion genom att vidröra den tillhörande skärmknappen.

Symbol	Pekfält	Användning
	Mikro	Väljer det mikroeffektläge resp. den mikrofunktion som ska slå på med grill- eller ångfunktionen.

Symbol	Pekfält	Användning
	Ånga	Väljer ångläge resp. kombinerar ångfunktionen med en ugnsfunktion.
	Program	Får upp programvalet och ställer in programnumret med vredet.
	Tidsfunktioner	Väljer tidsfunktioner och ställer in dem med vredet.
	Snabbuppvärmning/barnspärr	Tryck till: slår på eller av snabbuppvärmningen. Håll intryckt: slår på eller av barnspärren.
	Temperatur/vikt	Väljer temperatur/vikt och ställer in den med vredet.
	Start/stopp	Slår på eller pausar funktionen.






Display



Du får upp aktuella inställningsvärden eller alternativ på displayen.

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Framlyft inställningsvärde blir markerat med två små pilar över- och undertill. Du kan ändra framlyft värde direkt med vredet.

Displayelement

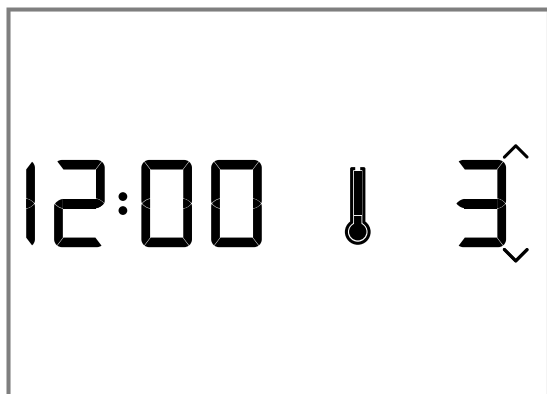
Du hittar en kort förklaring till de olika displayelementen nedan.

Symbol	Namn	Betydelse
	Timer	Displayen visar timertiden när symbolen är markerad.
	Tillagningstid	Displayen visar tillagningstiden när symbolen är markerad.
	Tid	Displayen visar klockan när symbolen är markerad.
h:min	Timmar/minuter	Tillagningstiden visas i timmar och minuter.
min:s	Minuter/sekunder	Tillagningstiden visas i minuter och sekunder.
	Barnspärr	Lyser symbolen, så är barnspärren på.
	Uppsamlingsbehållare	Symbolen visar uppsamlingsbehållarens status. Symbolen lyser och pilen blinkar: <ul style="list-style-type: none"> ■ Uppsamlingsbehållaren är i tankutrymmet. ■ Uppsamlingsbehållaren är full. ■ Töm uppsamlingsbehållaren. Symbolen blinkar och pilen blinkar inte: <ul style="list-style-type: none"> ■ Uppsamlingsbehållaren är inte i tankutrymmet. ■ Skjut in uppsamlingsbehållaren i tankutrymmet. Symbolen lyser och pilen lyser inte: <ul style="list-style-type: none"> ■ Uppsamlingsbehållaren är i tankutrymmet. ■ Ingen åtgärd krävs.

Symbol	Namn	Betydelse
	Vattentank	<p>Symbolen visar vattentankens status. Symbolen lyser och pilen blinkar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vattentanken är i tankutrymmet. ■ Vattentanken är tom. ■ Fyll vattentanken. <p>Symbolen blinkar och pilen blinkar inte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vattentanken är inte i tankutrymmet. ■ Skjut in vattentanken i tankutrymmet. <p>Symbolen lyser och pilen lyser inte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vattentanken är i tankutrymmet. ■ Ingen åtgärd krävs.
»»»»	Snabbuppvärmning	Lyser symbolen, så är snabbuppvärmningen på.
	Avkalkning	Lyser symbolen, så kräver enheten avkalkning.

Temperaturindikering

Temperaturindikeringen visar uppvärmningsstatusen.



Den blå termometern vid tidvisningen visar att enheten värmer upp. Har du ställt in en ugnsfunktion, så blir termometern blåfylld i fyra steg allt eftersom ugnen värmer upp. Termometern lyser helblå direkt vid grill- och ångfunktion. Termometern lyser inte alls vid mikring. När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när termometern är helt blåfylld.


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

Nattläge

Displayljusstyrkan slår automatiskt om till lägre värde från 22 till 5:59 för att spara effekt.

4.3 Ugnsfunktioner

Här hittar du en ugnsfunktionsöversikt. Du får upp användningsrekommendationer till ugnsfunktionerna.

Symbol	Namn	Temperatur/lägen	Användning
	Grill	<p>Grilllägen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = lågt ■ 2 = medel ■ 3 = kraftigt 	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat.

Vred



Vredet ändrar inställningsvärden du får upp på displayen.

De flesta menyalternativ som t.ex. programmen börjar om från början efter sista punkten. Men på vissa menyalternativ som t.ex. tillagningstid måste du vrida tillbaka vredet när du når minimi- eller maxvärdet.

4.2 Ugnsfunktioner

Menyn är uppdelad på olika ugnsfunktioner.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner	Det finns olika, väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning.
Mikro	Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare.
Ånga	Ångar mat. Det finns olika, väl anpassade ånglägen för optimal matlagning.
Kombifunktion	Du kan kombinera ång- eller grillfunktionen med mikrofunktion.
Ångkombifunktion	Du kan kombinera mikro- eller grillfunktionen med ångfunktion.
Rengöring	Det finns olika rengöringsfunktioner: avkalkning och sköljning.
Grundinställningar	Anpassa grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 24

Symbol	Namn	Temperatur/lägen	Användning
	Varmluft	40°C 100-230°C	Jäser deg, tinar gräddtårter. Bakning och ugnstekning på en fals.
	Varmluftsgrill	100-190°C	Ugnsteker kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar.

Notera: Enheten ger temperaturförslag till varje ugnsfunktion. Du godkänner eller ändrar temperaturförslaget i resp. intervall.

4.4 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen lyser alltid när funktionerna är igång. Enheten slår av när funktionen slår av. Ugnsbelysningen tänds om du öppnar luckan. Det underlättar t.ex. vid rengöring av enheten. Ugnsbelysningen slår av automatiskt efter ca 15 minuter.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av, om det behövs. Varmluften evakueras via ventilationsöppningarna över luckan.

OBS!

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.
► Täck inte över ventilationsöppningarna.

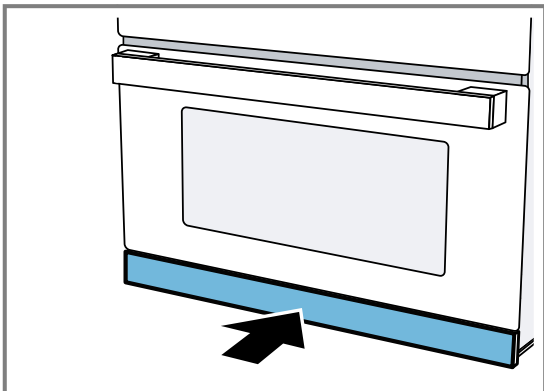
Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnen svalnar snabbare efter användning. Enheten förblir kall vid mikring, men kylfläkten slår på ändå. Kylfläkten kan fortsätta att gå även om du mikrat klart.

Kondensvatten

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

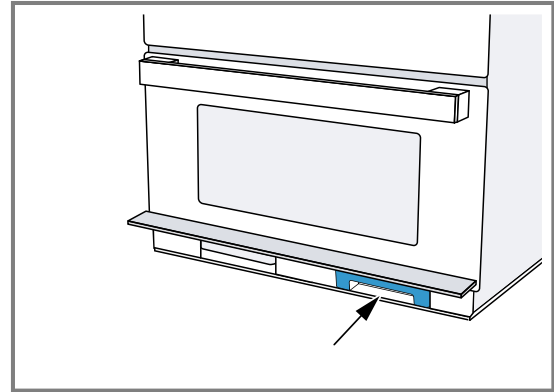
4.5 Tankpanel

Tankpanelen sitter under luckan och gör att du når uppsamlingsbehållare och vattentank.



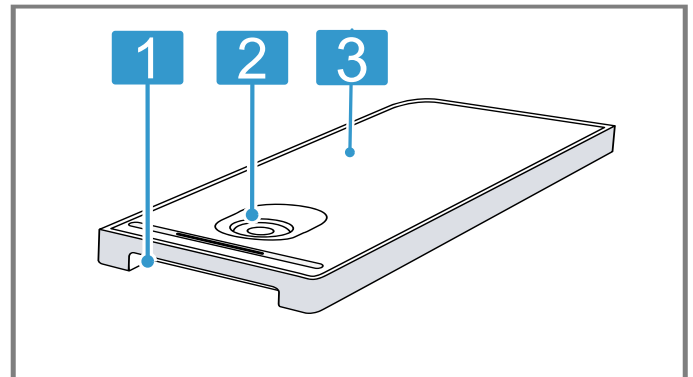
4.6 Vattentank

Vattentanken sitter till höger bakom tankpanelen.



Fyll vattentanken med vatten när du använder ångfunktionerna.

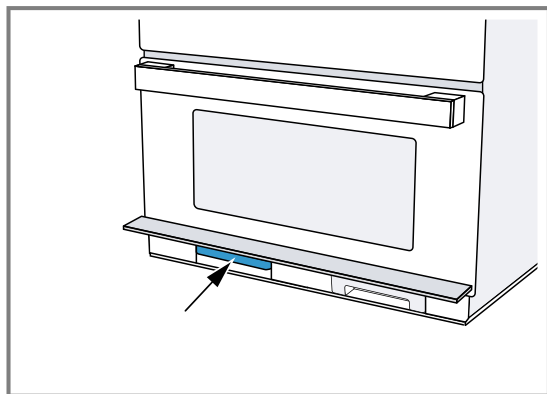
→ "Fylla vattentanken", Sid. 17



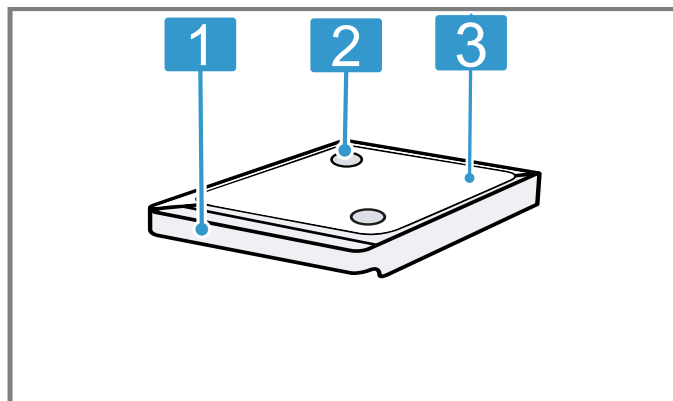
- 1 Handtag för att ta ur och sätta i
- 2 Öppning för att fylla och tömma
- 3 Tanklock

4.7 Uppsamlingsbehållare

Uppsamlingsbehållaren sitter till vänster bakom tankpanelen.



Töm uppsamlingsbehållaren före och efter rengöringsfunktionen → Sid. 26.



- 1 Handtag för att ta ur och sätta i
- 2 Uppsamlingsöppningar
- 3 Tanklock

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

Tillbehör	Användning
Galler	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ugnsgaller för bakning och ugnstekning. ▪ Galler för grillning av t.ex. biffar, korvar och varma mackor. ▪ Galler som avställningsyta, t.ex. för gratängformar
Glasform	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tillagar mat ▪ Stänkskydd vid grillning direkt på gallret. ▪ Mikrotålig
Ångningsformar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tillagar ris, potatis och grönsaker ▪ Ställ ångbehållaren i glasformen och använd med ugnsfunktionerna ångning eller ångning med mikring. ▪ Lägg livsmedlet direkt i ångbehållaren

5.1 Extratillbehör

Det kan medfölja extratillbehör beroende på modellen.

Tillbehör	Användning
lläggsgaller	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ugnstekgaller ▪ Ställ med fötterna ned i glasformen. ▪ Se till så att fett och kötsaft droppar ned i glasformen. ▪ Det är inte avsett för mikring eller ångning.

5.2 Extratillbehör

Extratillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.
Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.
www.siemens-home.bsh-group.com
Tillbehören är 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.

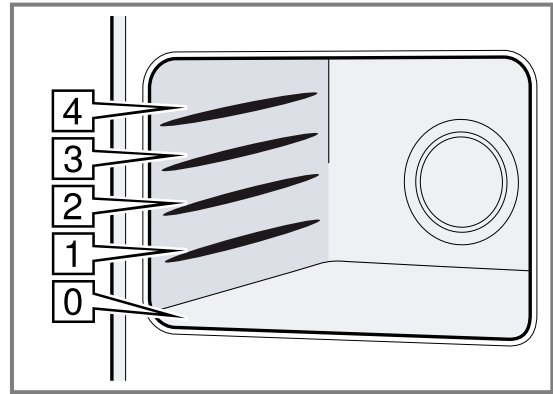
Glasstekgryta

- Användning
- Bräserat
 - Gratänger

5.3 Falsar

Ugnen har 4 falsar.
Falsarna är numrerade nedifrån och upp. Sätt tillbehöret i styrningarna och skjut in ordentligt.

Ugnsbotten som är fals 0 är framförallt avsedd för mikring. Mikroeffekten är bäst på ugnsbotten. Använd bara mikrotåliga formar.



6 Före första användningen

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

6.1 Ställa klockan

Klockan är framlyft vid första användningen. 12:00 blinkar på displayen och ☹ lyser.

1. Ställ klockan med vredet.
 2. Tryck på ☹.
- ✓ Du har ställt klockan.

6.2 Ställa in vattenhården

Krav

- Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har innan du ställer in vattenhården.
 - Enheten är av.
1. Håll ☹ intryckt några sekunder.
- ✓ Du får upp första grundinställningen på displayen.
2. Tryck på ☹ tills du får upp 005.
 3. Välj vattenhårdhet med vredet.

Tips! Är vattnet jättehårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten. Om du alltid använder avhärdat vatten kan du välja hårdhetsgraden "avhärdat".

Tips! Om du använder mineralvatten, ändra vattenhården till "jättehårt". Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

Vattenhårhetsintervall	Inställning
0	0 avhärdat
1 (upp till 1,3 mmol/l)	1 mjukt

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

- ▶ Slå på enheten genom att vrida på funktionsvredet.
- ✓ Enheten är klar att använda.
- ✓ Du får upp ett förslag på displayen.

Notera: Du kan bara ställa in barnspärren när enheten är av. Vissa displayindikeringar syns även när enheten är av.

Slå av enheten när du inte använder den. Enheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

Vattenhårhetsintervall	Inställning
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 (medel)
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hårt
4 (över 3,8 mmol/l)	4 jättehårt

4. Tryck på ☹ i några sekunder för att spara ändringarna.

6.3 Rengöra enheten före första användningen

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

Krav: Se till så att det inte finns förpackningsrester, tillbehör och andra föremål i ugnen.

1. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
 2. Stäng luckan.
 3. Vädra rummet när enheten värmer upp.
 4. Ställ in ☹ med funktionsvredet.
 5. Ställ vredet på 180°C.
 6. Tryck på ▷/□.
- ✓ Enheten värmer upp.
7. Slå av enheten med ▷/□ efter en timme.
 8. Vrid funktionsvredet till nolläge.
 9. Vänta tills ugnen har svalnat.

6.4 Rengöra tillbehören

- ▶ Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och mjuk disktrasa.

7.2 Slå av enheten

Slå av enheten när du inte använder den. Enheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.
- ✓ Du får upp klockan på displayen.
- ✓ Vissa displayindikeringar syns även när enheten är av.

Notera: Du kan ställa in i → "Grundinställningar", Sid. 24 om klockan ska komma upp eller inte när du slår av enheten.

7.3 Ställa in funktion

Krav: Enheten måste vara på.

1. Välj ugnsfunktion med funktionsvredet.
Gör fler inställningar, om det behövs. Tryck till på resp. fält och ändra värdet med vredet.
 2. Tryck på ▷/□.
- ✓ Enheten slår på funktionen.

7.4 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp ett temperaturförslag på displayen.
2. Ställ in temperaturen med vredet.
 3. Tryck på ▷/□.
- ✓ Enheten värmer upp.
✓ LED ▷/□ lyser.
✓ Temperaturindikeringen fyller på.

Notera: Du kan närsomhelst ändra temperaturen med vredet när funktionen är igång. Det är normalt med mindre temperaturvariationer efter uppvärmningen, lite beroende på ugnsfunktion. Du kan inte ställa in temperaturen på 40°C när funktionen är på.

7.5 Ställa in tillagningstid

1. Ställ in en ugnsfunktion.
 2. Tryck på ⊖ tills |→| blir framlyft.
 3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
 4. Tryck på ▷/□.
- ✓ Enheten värmer upp.
✓ ▷/□ tänds.
✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen.

7.6 Pausa funktionen

1. Tryck på ▷/□ eller öppna luckan.
- ✓ Enheten slår av funktionen.
✓ ▷/□ blinkar.
2. Stäng luckan.
 3. Tryck på ▷/□.
- ✓ Enheten fortsätter funktionen.
✓ ▷/□ tänds.

7.7 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge.
Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

7.8 Snabbuppvärmning

Med snabbuppvärmningen når enheten inställd temperatur mycket snabbare. Använd snabbuppvärmningen om du har valt temperaturer över 100°C. Snabbuppvärmning fungerar inte med de här ugnsfunktionerna:

- Varmluft ☼
- Varmluftsgrill ☼

Notera: Snabbuppvärmning fungerar inte med varmluft 40°C.

Slå på snabbuppvärmningen

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

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
 2. Tryck på »|||∞.
- ✓ »||| tänds på displayen.
3. Tryck på ▷/□.
- ✓ Enheten värmer upp.
✓ ▷/□ tänds.
✓ Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. »||| slocknar.
4. Sätt in maten i ugnen.
Enheten fortsätter att gå på inställd ugnsfunktion och temperatur.

Avbryta snabbuppvärmningen

- ▶ Tryck på »|||∞.
- ✓ »||| slocknar på displayen.
- ✓ Enheten fortsätter att gå på inställd ugnsfunktion och temperatur.

Notera: Snabbuppvärmningen slår av automatiskt efter max. 15 minuter.

7.9 Automatisk säkerhetsavstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om den varit igång länge utan inställd tillagningstid. Enheten slår av automatiskt efter 9 timmar.

8 Mikro

Mikron tillagar, värmer på, bakar av och tinar mat snabbare. Mikron går att använda separat eller i kombination med en ugnsfunktion.

8.1 Formar och tillbehör som går att mikra

Använd lämpliga formor och tillbehör så att maten blir jämnvarm och enheten inte blir skadad.

Notera: Följ tillverkarens anvisningar innan du mikrar formen. Testa formen om du är osäker.

Mikrotålig

Formar och tillbehör	Orsak
Formar av eldfast material som går att mikra: <ul style="list-style-type: none"> ■ glas ■ glaskeramik ■ porslin ■ temperaturtålig plast ■ helglaserad keramik utan sprickor 	De här materialen släpper igenom mikrovågor. Mikron skadar inte värmetåliga formar.
Metallbestick	Notera: Du kan använda metallbestick, t.ex. en sked i glaset för att undvika stormkokning.

OBS!

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglaset.

- ▶ Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Går inte att mikra

Formar och tillbehör	Orsak
Metallformar	Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir knappt uppvärmd.
Formar med guld- eller silverdekor	Mikron kan skada guld- och silverdekor. Tips! Använd bara om tillverkaren garanterar att formarna går att mikra.

8.2 Testa om formen går att mikra

Testa om formen går att mikra. Enda gången du får mikra utan mat i enheten är om du gör ett formtest.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- ▶ Rör inte heta delar.
- ▶ Håll barnen borta.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen.
2. Ställ in enheten på maxeffekt i ½ - 1 minut.
3. Slå på funktionen med ▷/□.
4. Kontrollera formen flera gånger:
 - Är formen kall eller ljummen, så går den att mikra.
 - Är formen varm eller ger gnistbildning, avbryt formtestet. Formen går inte att mikra.

8.3 Mikroeffekter

Här hittar du en översikt över mikroeffekterna och hur de används.

Mikroeffekt i W	Användning
90	Tinar känslig mat.
180	Tinar mat och fortsätter tillagningen.
360	Tillagar kött och fisk och värmer på känslig mat.

Mikroeffekt i W	Användning
600	Värmer upp och tillagar mat.
1000	Hettar upp vätskor.

Anmärkningar

- Enheten föreslår en tillagningstid till varje mikroeffekt. Du godkänner eller ändrar dem i resp. intervall.
- Max. mikroeffekt är bara avsedd för att värma upp vätskor. Mikroeffekten blir sänkt stegvis till 600 W de första minuterna för att skydda enheten. Maxeffekt är tillgänglig igen efter avsvälning.

Förslag

Enheten föreslår en tillagningstid för varje mikroeffekt. Du godkänner eller ändrar förslagen i resp. intervall.

8.4 Tidsinställningsintervallen

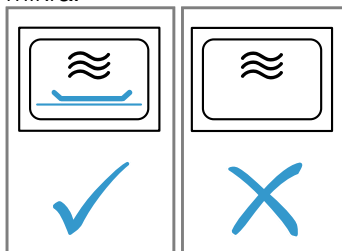
Mikrofunktionens inställningsintervall ändras med tillagningstidens längd.

Funktionstid	Intervall
0-1 minuter	5 sekunder
1-3 minuter	10 sekunder
3-15 minuter	30 sekunder
15 minuter - 1 timme	1 minut
1 timme - 1 timme, 30 minuter	5 minuter

8.5 Ställa in mikron**OBS!**

Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.

- ▶ Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



1. Följ Säkerhetsanvisningarna → Sid. 4 och Anvisningarna för skadeprevention → Sid. 6.
2. Ställ funktionsvredet på .
 - ✓ Enheten är klar att använda. Du får upp max. mikroeffekt som förslag på displayen.
3. Tryck på för att ställa in den mikroeffekt du vill ha.
 - ✓ Du får upp mikroeffektläget och ett förslag på tillagningstid på displayen.
4. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
5. Slå på funktionen med ▷/□.
 - Du kan närsomhelst ändra tillagningstiden med vredet när funktionen är på.
 - ✓ Tillagningstiden räknar ned och mikron går igång.
 - ✓ LED ▷/□ lyser.

Notera: Enheten ger signal och slår av mikrofunktionen när tillagningstiden går ut.

8.6 Ställa in tillagningstid

1. Ställ in en ugnsfunktion.
 2. Tryck på tills blir framlyft.
 3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
 4. Tryck på /□.
- ✓ Enheten värmer upp.
 - ✓ /□ tänds.
 - ✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen.

8.7 Ändra mikroeffekt

- ▶ Tryck på tills du får upp det läge du vill ha på displayen.

Notera: Trycker du flera gånger, så går effektlägena från högsta till lägsta.

Lägger du till mikrofunktionen efter start, så pausar enheten. Slå på funktionen med /□.

8.8 Pausa funktionen

1. Tryck på /□ eller öppna luckan.
- ✓ Enheten slår av funktionen.
 - ✓ /□ blinkar.
2. Stäng luckan.
 3. Tryck på /□.
- ✓ Enheten fortsätter funktionen.
 - ✓ /□ tänds.

8.9 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge.

Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

8.10 Värma upp och torka ugnen

Torka ugnsutrymmet efter varje funktionsslut, så att fukten försvinner.

1. Låt enheten svalna.
 2. Ta bort grovsmuts direkt från ugnsutrymmet.
 3. Torka upp fukten på ugnsbotten.
 4. Välj med funktionsvredet.
 5. Tryck två gånger på .
- ✓ är markerad på displayen.
6. Ställ in en tillagningstid på 15 minuter med vredet.
 7. Slå på funktionen med /□.
- ✓ Torkfunktionen går igång och slår av efter 15 minuter.
8. Öppna luckan 1 till 2 minuter, så att vattenångan går ur.

8.11 Torka ur ugnen för hand

Torka ugnsutrymmet efter varje funktionsslut, så att fukten försvinner.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet.
3. Torka ur ugnsutrymmet med svamp.
4. Lämna luckan öppen en timme, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

9 MikroKombi

Mikrofunktionen går att kombinera med ugn- och ångfunktionerna.

Kombifunktionen fungerar med följande funktioner:

- Ånga
- Varmluft
- Grill
- Varmluftsgrill

Undantag:

- Mikroeffektläge 1000 W
- Varmluft 40°C

9.1 Ställa in MikroKombi

Slår på mikron tillsammans med ugnsfunktionen.

1. Vrid funktionsvredet till en kompatibel ugnsfunktion.
- ✓ Du får upp ett temperaturförslag på displayen.
2. Ställ in temperaturen med vredet.
 3. Tryck på för att ställa in den mikroeffekt du vill ha.
- ✓ Du får upp ett tillagningstidförslag på displayen.
4. Ställ in tillagningstiden med vredet.
 5. Slå på funktionen med /□.
- ✓ Tillagningstiden räknar ned och funktionen går igång.
 - ✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen.
 - ✓ /□ tänds.
 - ✓ Enheten ger signal och slår av funktionen när tillagningstiden går ut.

9.2 Ändra mikroeffekt

- ▶ Tryck på tills du får upp det läge du vill ha på displayen.

Notera: Trycker du flera gånger, så går effektlägena från högsta till lägsta.

Lägger du till mikrofunktionen efter start, så pausar enheten. Slå på funktionen med /□.

9.3 Pausa funktionen

1. Tryck på /□ eller öppna luckan.
- ✓ Enheten slår av funktionen.
 - ✓ /□ blinkar.
2. Stäng luckan.
 3. Tryck på /□.
- ✓ Enheten fortsätter funktionen.
 - ✓ /□ tänds.

9.4 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge.
- Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

10 Grill

Du kan ge maten färg eller gratinera den med grillen. Grillen går att använda separat eller i kombination med mikron.

10.1 Ställa in grillen

1. Ställ funktionsvredet på ☐.
2. Ställ in grillläget med vredet.
 - ✓ Du får upp grillläget på displayen.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Slå på funktionen med ▷/☐.
 - ✓ Enheten värmer upp. Det är normalt med mindre temperaturvariationer efter uppvärmningen.
 - ✓ Temperaturindikeringen lyser helt.

Notera: Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.

Grilllägen

Du kan välja följande grilllägen.

Grillläge	Mat
1 (svag)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Höga gratänger ▪ Suffléer
2 (medel)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Platta gratänger ▪ Fisk
3 (kraftig)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grillkorv ▪ Rostat bröd

10.2 Ställa in tillagningstid

1. Ställ in en ugnsfunktion.

2. Tryck på ☹ tills I→I blir framlyft.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck på ▷/☐.
 - ✓ Enheten värmer upp.
 - ✓ ▷/☐ tänds.
 - ✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen.

10.3 Ändra grillläge

Har du valt grillfunktion eller redan slagit på funktionen, så kan du ändra grillläge närsomhelst.

- ▶ Ändra grillläge med vredet.
- ✓ Tillagningstiden förblir oförändrad.

10.4 Pausa funktionen

1. Tryck på ▷/☐ eller öppna luckan.
 - ✓ Enheten slår av funktionen.
 - ✓ ▷/☐ blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck på ▷/☐.
 - ✓ Enheten fortsätter funktionen.
 - ✓ ▷/☐ tänds.

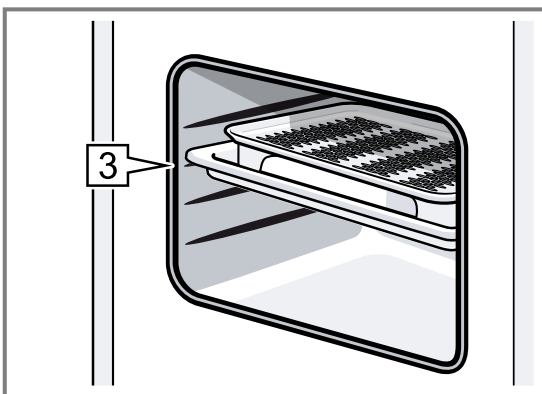
10.5 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge. Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

11 Ånga

Ångfunktionen går att använda separat eller i kombination med grill- och mikrofunktionerna. Ta ur gallret för optimal ångning. Sätt in glasformen på fals 3 och ställ ångbehållaren på glasformen.



Notera: Brummande ljud när du använder funktionen. Ljudet uppstår pga. pumpfunktionen. Det är ett normalt funktionsljud.

11.1 Ånglägen

Ångfunktionen har olika intensiteter. Välj ångläge med ☒. Du får upp valt ångläge på displayen.

Ångläge	Mat
1 (låg)	Tinar grönsaker, kött, fisk och frukt.
2 (medel)	Tillagar desserter, fisk och korv.
3 (kraftig)	Tillagar grönsaker, fisk, tillbehör, saftar frukt samt blancherar.

11.2 Ställa in ångan

Notera: Har du inte använt enheten på ett tag, gör först en sköljning ☒.

→ "Sköljning", Sid. 27

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!







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

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




⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

1. Välj  med funktionsvredet.
 - ✓ Enheten är klar att använda.
 - ✓ Maxångläge och tillagningstid 20 minuter är inställda som standardvärden.
 - ✓ Pilen blinkar vid .
2. Ta ur och fyll vattentanken med rent vatten upp till MAX-markeringen och skjut in tanken helt i sitt utrymme.
 - "Fylla vattentanken", Sid. 17
3. Tryck på  tills du får det effektläge du vill ha.
 - ✓ Du får upp valt ångläge på displayen.
4. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet. Du kan även ställa in tillagningstiden först och ångläget sedan.
5. Slå på funktionen med .
 - ✓ Pilen vid  slocknar och symbolen utan pil lyser.
 - ✓  tänds.
 - ✓ Temperaturindikeringen lyser helt.
 - ✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen. Innehållet i vattentanken räcker olika länge beroende på ångläget.

Anmärkningar

- Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.
- Om vattentanken blir tom när funktionen är på, så avbryter funktionen och vattentanksymbolens  pil blinkar. Fyll vattentanken med rent vatten upp till MAX-markeringen och fortsätt funktionen via fältet .
- Du kan ändra ångläge närsomhelst när funktionen är igång med .
- Torka ur droppränna och ugnsutrymme efter ångningen.
 - "Efter varje ångning", Sid. 18

11.3 Ångkombifunktion

Vissa ugnsfunktioner går att kombinera med ångfunktion. Enheten släpper in ånga i ugnen med olika intervall och intensiteter vid tillagning med ångfunktion. Det ger bättre slutresultat.

Maten

- får en knaprig skorpa.
- får en glänsande yta.
- blir saftig och mör inuti.
- får minimalt reducerad volym.

Ångkombifunktionen fungerar med följande funktioner:

-  Mikro
-  Varmluft
-  Grill
-  Varmluftsgrill





Undantag:

-  Mikroeffektläge 1000 W
-  Varmluft 40°C

Ställa in ångkombifunktion

Slår på mikron tillsammans med ugnsfunktionen.


1. Vrid funktionsvredet till en kompatibel ugnsfunktion.
 - ✓ Du får upp ett temperaturförslag på displayen.

2. Ställ in det läge du vill ha med vredet.
3. Tryck på  tills du får upp det läge du vill ha på displayen.
 - ✓ Du får upp vattentanksymbolen  på displayen.
4. Fyll vattentanken.
5. Slå på funktionen med .
 - ✓ Tillagningstiden räknar ned och funktionen går igång.
 - ✓ Tillagningsstiden räknar ned på displayen.
 - ✓  tänds.
 - ✓ Enheten ger signal och slår av funktionen när tillagningstiden går ut.

Anmärkningar





- Är vattentanken tom, så fortsätter funktionen utan ångfunktion. Du får inte upp någon displayindikering.
- Öppnar du luckan, så påverkar du slutresultatet. Håll luckan stängd vid tillagning.

Ändra ångläge

- ▶ Tryck på  tills du får upp det läge du vill ha på displayen.

Notera: Trycker du flera gånger, så går effektlägena från högsta till lägsta. Ångfunktionen slår av efter lägsta läget. Trycker du igen, så slår du på ångfunktionen med början från högsta effektläget.

11.4 Pausa funktionen

1. Tryck på  eller öppna luckan.
 - ✓ Enheten slår av funktionen.
 - ✓  blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck på .
 - ✓ Enheten fortsätter funktionen.
 - ✓  tänds.

11.5 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge. Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

11.6 Fylla vattentanken

Vattentanken sitter till höger bakom tankpanelen under luckan. Öppna tankpanelen och fyll vattentanken innan du slår på ångfunktionen.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

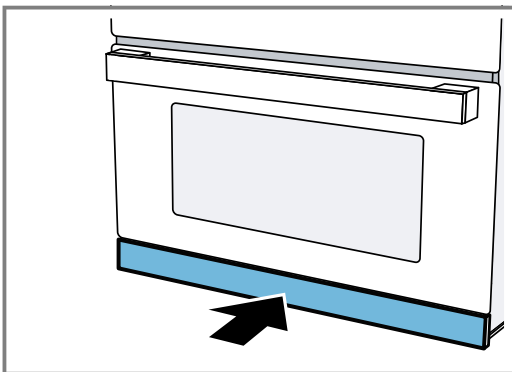
⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

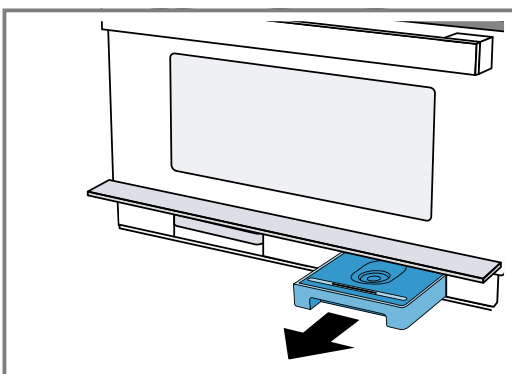
Krav: Vattenhårdheten är rätt inställd.
→ "Ställa in vattenhårdheten", Sid. 12

1. Tryck mitt på tankpanelen.

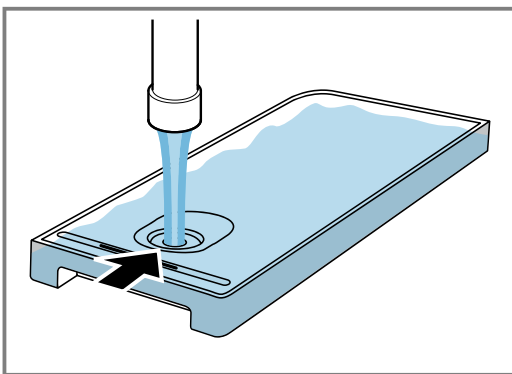


✓ Tankpanelen åker upp.

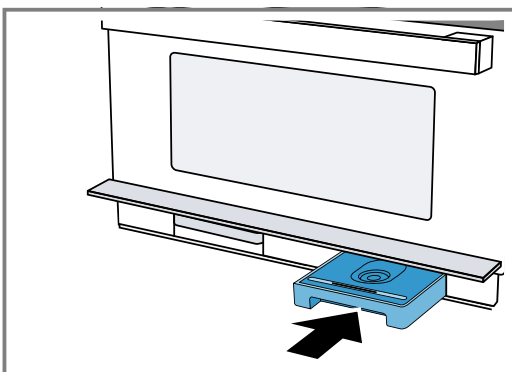
2. Dra ut vattentanken ur tankutrymmet.



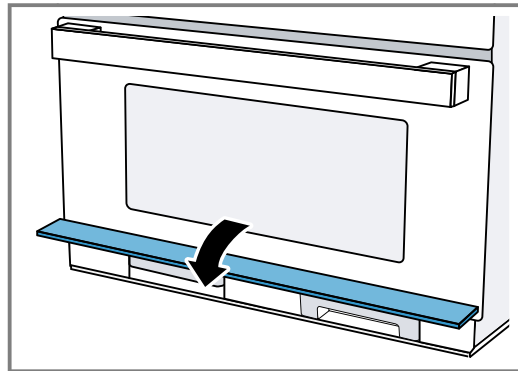
3. Fyll vattentanken med kallvatten upp till MAX-markeringen.



4. Skjut in vattentanken helt igen i tankutrymmet.



5. Stäng tankpanelen.



11.7 Fylla på vattentanken


Anmärkningar

- Blir vattentanken tom när enheten är igång, så händer olika saker beroende på ugsnfunktion:
 - Ångfunktion: enheten avbryter funktionen. Du får upp en displayindikering. En tankpåfyllning räcker ca 30-40 minuter på högsta ångläget, avsevärt längre på lägre ånglägen.
 - Ångning med mikring: enheten avbryter funktionen. En tankpåfyllning räcker ca 50 minuter.
 - Ånggrilla: enheten fortsätter funktionen med grillen. Ingen displayindikering. En tankpåfyllning räcker ca 3 timmar på högsta ångläget, avsevärt längre på lägre ånglägen.
- De angivna tiderna kan variera.

1. Öppna kontrollpanelen.
2. Ta ut vattentanken.
3. Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen.
4. Sätt i den fyllda vattentanken och stäng kontrollpanelen.

11.8 Efter varje ångning

Det finns fukt kvar i ugsnutrymmet. Torka försiktigt ur dropprännan och ugsnutrymme.


Vi rekommenderar att du kör rengöringsfunktionen sköljning  efter varje ångning. Töm och torka sedan ur vattentank och uppsamlingsbehållare.

Notera: Ta bort kalkfläckar med en ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.

Skölja ur enheten

Du håller enheten ren genom att pumpa vatten igenom rörsystemet. Eheten tappar sedan av vattnet i uppsamlingsbehållaren.

Notera: Det finns upplösta kalkpartiklar i uppsamlingsbehållaren efter sköljningen. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen.

1. Välj  med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp programtiden på displayen. Du kan inte ändra tiden.
2. Öppna tankpanelen.
3. Ta ur och töm uppsamlingsbehållaren.
4. Skjut in den tomma uppsamlingsbehållaren helt.
5. Ta ut vattentanken och töm ur ev. restvatten.
6. Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll på med rent vatten.
7. Skjut in vattentanken helt.

8. Stäng tankpanelen.
9. Tryck på ▷/□.
- ✓ Enheten pumpar vattnet igenom rören.
- ✓ Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.
10. Töm uppsamlingsbehållaren.

Töm vattentanken

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

OBS!

Maskindiskning av vattentanken ger skador.

- ▶ Maskindiska inte vattentanken.
- ▶ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

1. Tryck mitt på tankpanelen.
- ✓ Tankpanelen fälls upp.
2. Ta ur vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt vattentanken torka med öppet lock.
8. Sätt på och tryck fast locket till vattentanken.
9. Skjut in vattentanken helt.
10. Stäng och tryck till mitt på tankpanelen.
- ✓ Tankpanelen låser.

Torka ur dropprännan

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Spisen blir het när den används.

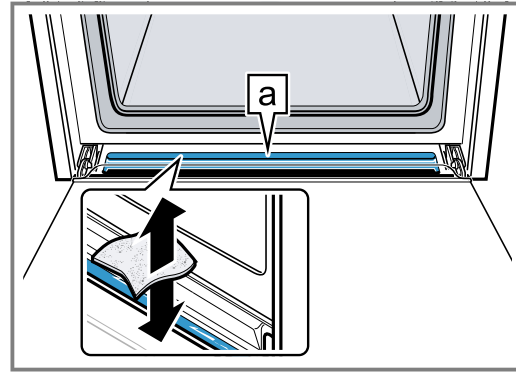
- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna tankpanelen.
3. Ta ur uppsamlingsbehållare och vattentank.

4. Notera:

Dropprännan **a** sitter under ugnsutrymmet.



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

Värma upp och torka ugnen

Torka ugnsutrymmet efter varje funktionsslut, så att fukten försvinner.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts direkt från ugnsutrymmet.
3. Torka upp fukten på ugnsbotten.
4. Välj **☒** med funktionsvredet.
5. Tryck två gånger på **⏻**.
- ✓ **↳** är markerad på displayen.
6. Ställ in en tillagningstid på 15 minuter med vredet.
7. Slå på funktionen med **▷/□**.
- ✓ Torkfunktionen går igång och slår av efter 15 minuter.
8. Öppna luckan 1 till 2 minuter, så att vattenångan går ur.

Torka ur ugnen för hand

Torka ugnsutrymmet efter varje funktionsslut, så att fukten försvinner.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet.
3. Torka ur ugnsutrymmet med svamp.
4. Lämna luckan öppen en timme, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

12 Programautomatik

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

12.1 Anvisning till maträttsinställningarna

Följ anvisningarna, så får du optimalt slutresultat.

- Använd bara fräscha livsmedel.

12.2 Maträttsöversikt

Enheten ber dig att ange vikten. Vikterna går bara att ställa in i avsett viktintervall.

Uptining

Tips! Fäst programdekalen på enheten. Då kommer du åt programmen snabbt och smidigt.

- Använd bara kylskåpskallt kött.
- Ta frysmaten direkt ur frysen.
- Ta ut maten ur förpackningen och väg den. Går det inte att ange exakt vikt på enheten, runda av vikten upp- eller nedåt.
- Ställ in maten i kall ugn.
- Använd bara eldfasta formar som går att mikra, t.ex. glas- eller keramikformer.

Nr	Mat	Tillbehör	Fals	Viktintervall i kg	Anvisningar
<i>PD1</i>	Nöt-, lamm- eller fläskfärs ^{1, 2}	plan, öppen form	0	0,10 - 1,20	Ta bort redan tinat kött när du vänder.
<i>PD2</i>	Fiskfilé ^{1, 2}	plan, öppen form	0	0,10 - 1,00	Filé av gädda, torsk, lax, rödfisk, gråsej, gös
<i>PD3</i>	Kycklingdelar med ben ^{1, 2}	plan, öppen form	0	0,15 - 1,20	Lägg kycklingdelarna med skinnsidan ned.
<i>PD4</i>	Brödskivor ^{1, 2}	plan, öppen form	0	0,10 - 0,50	Vetebröd, mörkt bröd, fullkornsbröd; tina inte mer bröd än vad som går åt. Brödet håller sig inte färskt annars. Dela på brödskivorna, om det går.

¹ Följ signalen som anger när du ska vända.

² Använd mikrotålig form.

Fågel, kött, fisk

Nr	Mat	Tillbehör	Fals	Viktintervall i kg	Anvisningar
<i>PD5</i>	Kycklingdelar, färska ^{1, 2}	Galler + glasform	3 + 2	0,15 - 1,00	Kycklinglår, kycklinghalvor Lägg kycklingdelarna med skinnsidan ned.
<i>PD6</i>	Rostbiff, blodig	Glasform	1	0,50 - 2,00	
<i>PD7</i>	Rostbiff, rosa	Glasform	1	0,50 - 2,00	
<i>PD8</i>	Rostbiff, genomstekt	Glasform	1	0,50 - 2,00	
<i>PD9</i>	Lammfiol med ben, rosa	Glasform	1	1,00 - 2,00	
<i>PD10</i>	Lammfiol med ben, genomstekt	Glasform	1	1,00 - 2,00	
<i>PD11</i>	Fisk, hel, färsk ³	Ångbehållera + glasform	3	0,20 - 1,20	Droppta citronsaft på insidan.
<i>PD12</i>	Fiskfilé, färsk ³	Ångbehållera + glasform	3	0,20 - 0,50	
<i>PD13</i>	Fiskfilé, frusen ³	Ångbehållera + glasform	3	0,20 - 0,50	Använd jämntjocka fiskfiléer.
<i>PD14</i>	Gryta med färska ingredienser ^{4, 2}	Form med lock	0	0,20 - 2,00	Använd lika delar kött, grönsaker och fond och ange totalvikten.

¹ Följ signalen som anger när du ska vända.

² Använd mikrotålig form.

³ Fyll vattentanken.

⁴ Följ signalen som anger när du ska röra om.

Grönsaker, tillbehör

Nr	Mat	Tillbehör	Fals	Viktintervall i kg	Anvisningar
<i>P15</i>	Broccoli, färsk ¹	Ångbehållera + glasform	3	0,10 - 1,00	
<i>P16</i>	Ärtor, frysta ¹	Ångbehållera + glasform	3	0,10 - 1,00	
<i>P17</i>	Morotsslantar, färska ¹	Ångbehållera + glasform	3	0,10 - 0,75	Ju tjockare skivor, desto fastare konsistens. Ange högre vikt om du vill ha maten helt genomstekt. Det ger längre programtid.
<i>P18</i>	Grön sparris, färsk ¹	Ångbehållera + glasform	3	0,10 - 0,70	Lägg dem inte på varandra.
<i>P19</i>	Ägg, löskokta ¹	Ångbehållera + glasform	3	2 - 10 st.	Hönsägg, kylda
<i>P20</i>	Ris ^{2,3}	hög form med lock	0	0,10 - 0,50	Använd bara långkornigt ris. Använd inte ris i kokpåse. Tillsätt 2-3 delar vatten till en del ris. Låt riset vila 5 - 10 minuter efter programslutet.
<i>P21</i>	Bakpotatis	Galler	2	0,20 - 1,50	Medelstor potatis, ca 250 g. Tvätta och torka av potatisen. Picka skalen ordentligt med gaffel.
<i>P22</i>	Kokt potatis ^{3,1}	Ångbehållera + glasform	3	0,20 - 0,50	Skala och tärna potatisen. Ju större bitar, desto fastare konsistens.
<i>P23</i>	Fruktkompott ^{3,1,2}	Ångbehållera + glasform	3	0,30 - 0,80	Tillsätt lite socker och kanel till frukten. Tillsätt inte hallon och jordgubbar förrän vid omrörningssignalen när du gör fruktkompott.

¹ Fyll vattentanken.

² Följ signalen som anger när du ska röra om.

³ Använd mikrotålig form.

Convenience

Nr	Mat	Tillbehör	Fals	Viktintervall i kg	Anvisningar
<i>P24</i>	Pommes frites, frysta ¹	Glasform	2	0,20 - 0,80	Lägg dem inte på varandra.
<i>P25</i>	Kroketter, frysta ¹	Glasform	2	0,25 - 0,80	Lägg dem inte på varandra.
<i>P26</i>	Pizza, förgräddad, kyld	Galler	2	0,10 - 0,60	Pizza med tunn botten

¹ Följ signalen som anger när du ska vända.

Nr	Mat	Tillbehör	Fals	Viktintervall i kg	Anvisningar
P27	Pizza, förgräddad, fryst	Galler	1	0,10 - 0,50	Pizza med tunn botten, pizzabaguette
P28	Makaronilåda, förkokt och kyld	Form i glasform	2	0,30 - 1,00	Lasagne, canelloni eller makaronilåda med kokt pasta
P29	Värma på tallriksrätt, kyld	plan form i glasform	3	0,20 - 0,50	
P30	Värma på tallriksrätt, fryst	plan form i glasform	3	0,20 - 0,50	

¹ Följ signalen som anger när du ska vända.

12.3 Ställa in maträtten

- Vrid funktionsvredet till **P**.
- ✓ Du får upp första maträttsnumret och ett viktförslag på displayen.
- Ställ in den maträtt du vill ha med vredet.
- Tryck på °C/⏏.
- ✓ Viktinställningen är framlyft på displayen.
- Ange vikten med vredet.
Du kan hoppa mellan maträtt och vikt med **P** och °C/⏏ före start.
- ✓ Enheten ställer automatiskt in rätt tillagningstid.
- Tryck på ▷/□.
- Du kan inte ändra maträtt och vikt efter start. Du kan få upp inställd vikt med °C/⏏.
- ✓ Enheten slår på funktionen.
- ✓ ▷/□ tänds.
- ✓ Tillagningsstiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.
- Vrid funktionsvredet till nolläge.

Notera: Du kan hoppa mellan programmen och vikten med **P** och °C/⏏ före start.

Du kan inte ändra programnummer och vikt efter start. Kontrollera inställd vikt med °C/⏏.

12.4 Ändra maträtt

- Tryck 4 sekunder på ▷/□ eller öppna luckan.
- ✓ Maträtten blir återställd.
- Välj ny maträtt.

12.5 Pausa funktionen

Du kan pausa funktionen närsomhelst.

- Tryck på ▷/□ eller öppna luckan.
- ✓ Ugnsfunktionen pausar.
- ✓ ▷/□ blinkar.
- Stäng luckan och tryck på ▷/□ för att fortsätta funktionen.
- ✓ Funktionen fortsätter.
- ✓ ▷/□ tänds.

12.6 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge.
Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

13 Tidsfunktioner

Enheten har tidsfunktioner som du kan styra funktionens tillagningstid och timer med.

13.1 Översikt över tidsfunktionerna

Enheten har olika tidsfunktioner. Få upp menyn med ☹ och hoppa mellan de olika funktionerna. Symbolerna för tillgängliga funktioner lyser på displayen, vald funktion är framlyft.

Tidsfunktion	Användning
Timer ⏰	Timern går att ställa in oberoende av funktion. Den påverkar inte enheten. Enheten ger signal när timertiden går ut

Tidsfunktion	Användning
Tillagningstid →	Funktionen slår av enheten automatiskt när inställd tillagningstid går ut. Du får inte upp tillagningstiden med ☹ förrän du ställt in ugnsfunktion. Enheten ger signal när tillagningstiden går ut.
Klockan ☹	Är inga andra funktioner framlyfta, så kommer klockan upp på displayen till enheten.

Notera: Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på ☹. Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna → Sid. 24.

13.2 Kolla tidsfunktionerna

Krav: Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Tillagningsstiden räknar ned på displayen. Timer och tillagningstid fungerar när funktionen är på. Timer och klocka fungerar i standby.

- ▶ Tryck på \ominus tills \ominus , eller \rightarrow blir framlyfta.
- ✓ Du får upp resp. värde på displayen.

13.3 Ställa timern

1. Tryck på \ominus .
 - ✓ \ominus och tidssymbolerna lyser på displayen.
2. Ställ in timern med vredet.
 - ✓ Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.
 - ✓ Timern går igång.
 - ✓ \ominus lyser på displayen och timern räknar ned. De andra tidssymbolerna slocknar.
 - ✓ Enheten ger signal när timertiden går ut Du får upp --:-- på displayen.
3. Du kan slå av timern med något av fälten.

13.4 Ändra timern

- ▶ Ställ om timertiden med vredet.
- ✓ Du får upp inställd timertid på enheten inom några sekunder.

13.5 Radera timern

- ▶ Ställ timertiden på --:-- med vredet.
- ✓ Timern slår av.

13.6 Ställa in tillagningstid

1. Tryck två gånger på \ominus .
 - ✓ Du får upp --:-- på displayen och tidssymbolerna lyser.
2. Ställ in en tillagningstid med vredet.
3. Tryck på \triangleright/\square .
 - ✓ Enheten slår på funktionen.
 - ✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen och \triangleright/\square lyser. De andra tidssymbolerna slocknar.
 - ✓ Enheten ger signal när tillagningstiden går ut Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp --:-- på displayen.
4. Slå av signalen med \ominus .

5. Vill du slå av enheten, vrid funktionsvredet till nolläge.

13.7 Ändra tillagningstiden

- ▶ Ändra tillagningstiden med vredet.
- ✓ Du får upp den ändrade tillagningstiden på displayen inom några sekunder.
- ✓ Tillagningsstiden räknar ned på displayen.

13.8 Radera tillagningstiden

Notera: Du måste sedan trycka på \ominus för att ändra tillagningstiden vid inställd timerfunktion.

- ▶ Sätt tillagningstiden till --:-- med vredet.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

13.9 Ställa klockan

Klockan är framlyft vid första användningen. *12:00* blinkar på displayen och \ominus lyser.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck på \ominus .
- ✓ Du har ställt klockan.

13.10 Ställa om klockan

Krav: Enheten är av.

1. Tryck två gånger på \ominus .
 - ✓ Du får upp \ominus och klockan på displayen.
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck på \ominus .
 - ✓ Du har ställt klockan.

Notera: Trycker du inte på \ominus efter att du ställt klockan, så övertar enheten inställningen automatiskt inom några sekunder.

Har du ändrat vredläge vid inställningarna, så kan du inte använda enheten förrän du vridit funktionsvredet till nolläget.

Om du vill sänka enhetens standbyförbrukning kan du dölja klockan.

14 Barnspärr

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

14.1 Slå på barnspärren

Krav: Enheten är av.

- ▶ Tryck på $\ggg\infty$ i ca 4 sekunder.
- ✓ Kontrollerna spärras.
- ✓ Du får upp ∞ på displayen.

Notera: Har du ställt in en timertid \ominus , så fortsätter den att gå. Du kan inte ändra timertid när barnspärren är på.

Du kan slå av ljudsignalerna genom att trycka till på något av fälten.

14.2 Slå av barnspärren

- ▶ Tryck på $\ggg\infty$ i ca 4 sekunder.
- ✓ Spärren av kontrollerna slår av.

15 Grundinställningar

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

15.1 Översikt över grundinställningarna

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

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
c01	Signaltid	1 = kort = 10 sekunder 2 = medel = 30 sekunder ¹ 3 = lång = 2 minuter	Ställer in signaltiden när tillagnings- eller timertid går ut.
c02	Knappljud	0 = av 1 = på ¹	Slå på eller av knappljudet.
c03	Displayljusstyrka	1 = låg 2 = medel ¹ 3 = hög	Ställ in displayljusstyrkan.
c04	Tidvisning	0 = av 1 = på ¹	Visa klockan på displayen
c05	Ugnsbelysning	0 = av 1 = på ¹	Slår på eller av ugnsbelysningen.
c06	Vattenhårdhet	0 = avhärdat 1 = mjukt 2 = medel 3 = hårt 4 = jättehårt ¹	Ställ in vattenhårdheten → Sid. 12.
c07	Fabriksinställning	0 = av ¹ 1 = på	Återställa ändrade inställningar till fabriksinställningarna.
c08	Demoläge	0 = av ¹ 1 = på	Slår på eller av demoläget. Notera: Demoläget går bara att få upp inom de första 5 minuterna efter anslutning.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

15.2 Ändra grundinställningar

Krav: Enheten är av.

- Håll ☹ intryckt några sekunder.
- ✓ Du får upp första grundinställningen på displayen.
- Justera grundinställningen med vredet.
- Tryck på ☹.
- ✓ Du får upp nästa grundinställning på displayen.
- Välj de grundinställningar du vill ha med ☹ och ändra värdena.

- Tryck på ☹ i några sekunder för att spara ändringarna.

Notera: Ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

15.3 Avbryta ändra grundinställningar

- ▶ Vrid på funktionsvredet.
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

16 Rengöring och skötsel

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

16.1 Skötseltips för enheten

Följ skötseltipsen så bibehåller du enhetens funktion långsiktigt.

Åtgärd	Fördel
Håll enheten ren och ta bort smutsen direkt. Rengör ugnsutrymmet efter varje användning.	Smutsen sätter sig inte och blir fastbränd.
Ta bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt.	Undvik korrosion.
Använd glasform när du gräddar väldigt kladdiga kakor.	Ugnsutrymmet blir inte så nedsmutsat då.
Använd lämplig form vid ugnstekning, t.ex. en stekgryta.	Ugnsutrymmet blir inte så nedsmutsat då.
Använd helst varmluft.	Det ger mindre smuts

16.2 Rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel.

⚠️ WARNING! – Risk för elstötar!

Risk för stötar om fukt tränger in.

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

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- ▶ Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- ▶ Använd inte specialmedel för varmgöring.
- ▶ Använd bara fönsterputs, glasskrapa eller rengöringsmedel för rostfritt på resp. del om rengöringsanvisningen rekommenderar det.

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

- ▶ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

De olika rengöringsanvisningarna anger vilka rengöringsmedel du ska använda till de olika ytorna och delarna.

16.3 Rengöra enheten

Rengör enheten enligt anvisningarna så att de olika delarna och ytorna inte blir skadade pga. felaktig rengöring eller olämpliga rengöringsmedel.

⚠️ 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 grovsmutts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

⚠️ WARNING! – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka.

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

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 25
2. Följ rengöringsanvisningarna till enhetskomponenterna och ytorna.
3. Om inget annat anges:
 - Rengör enhetens komponenter med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Torka torrt med mjuk trasa.

16.4 Rengöra enhetens front

OBS!

Felaktig rengöring kan skada enhetens front.

- ▶ Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
- ▶ Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt på rostfria fronter för att undvika korrosion.
- ▶ Använd specialmedel för rostfria varma ytor.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 25
2. Rengör enhetens front med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.

Notera: Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.

3. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt med mjuk trasa på rostfria enhetsfronter.
Rengöringsmedel för rostfritt hittar du hos service eller återförsäljare.
4. Torka torrt med mjuk trasa.

16.5 Rengöra kontrollerna

OBS!

Felaktig rengöring kan skada kontrollerna.

- ▶ Våttorka inte kontrollerna

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 25
2. Rengör kontrollerna med mikrofiberduk eller mjuk, fuktad trasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

16.6 Rengöra luckglasen

OBS!

Felaktig rengöring kan skada luckglasen.

- ▶ Använd inte glasskrapa.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 25
2. Rengör luckglasen med fuktad disktrasa och fönsterputs.
Notera: Skuggorna på luckglasen som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

16.7 Rengöra luckhandtaget

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 25*
2. Rengör luckhandtaget med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.
Notera: Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

16.8 Rengöra lucktätningen

OBS!

Felaktig rengöring kan skada lucktätningen.

- ▶ Rengör inte med metall- eller glasskrapa.
 - ▶ Använd inga skurande rengöringsmedel.
1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 25*
 2. Rengör lucktätningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.
 3. Torka torrt med mjuk trasa.

16.9 Rengöra rostfria ytor

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 25*
2. Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.
4. Kontrollera lucktätningens läge efter rengöring.

16.10 Rengöra ugnsutrymmet

OBS!

Felaktig rengöring kan skada ugnsutrymmet.

- ▶ Använd inte ugnsrengöringsspray, skurmedel eller andra aggressiva ugnsrengöringsmedel.
1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 25*
 2. Rengör med varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning.
 3. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring. Använd bara ugnsrengöring i kall ugn.
Tips! Värm upp en kopp vatten med några droppar citronsaft i 1-2 minuter på max. mikroeffekt för att få bort dålig lukt. Sätt alltid en sked i koppen, så stormkogar det inte.
 4. Torka ur ugnsutrymmet med mjuk trasa.
 5. Låt ugnsutrymmet torka med öppen lucka.

16.11 Rengöra tillbehören

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 25*
2. Blöt upp fastbrända matrester med disktrasa fuktad med varmt vatten och diskmedel.
3. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och mjuk disktrasa eller -borste.
4. Rengör gallret med medel för rostfritt eller maskindiska.
Om det är jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring.
5. Torka torrt med mjuk trasa.

16.12 Rengöra självrengörande ytor

Bakre ugnsväggen har en självrengörande, katalytisk beläggning. Stänk från bakning och ugnstekning suggs upp av beläggningen när enheten är på. Så den här delen behöver inte rengöras.

OBS!

Ugnsrengöring på de självrengörande ytorna skadar ytorna.

- ▶ Använd inte ugnsrengöring på självrengörande ytor. Om det hamnar ugnsrengöring på ytorna, torka genast bort med vatten och disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

Krav: Ugnen har svalnat.

- ▶ Ta bort bruna eller vita rester med vatten och en mjuk svamp.

Notera: Funktionen kan ge rödaktiga fläckar på ytorna när den är på. Det är inte rost, utan livsmedelsrester. Fläckarna är inte hälsovådliga och påverkar inte de självrengörande ytornas förmåga att rengöra negativt.

16.13 Rengöra uppsamlingsbehållaren

OBS!

Värmen kan skada uppsamlingsbehållaren.

- ▶ Torka inte uppsamlingsbehållaren i het ugn.
 - ▶ Maskindiska inte uppsamlingsbehållaren.
1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 25*
 2. Rengör uppsamlingsbehållaren med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 3. Skölj ur ordentligt med rent vatten.
 4. Torka torrt med mjuk trasa.
 5. Låt uppsamlingsbehållaren torka med öppet lock.
 6. Torka av lucktätningen ordentligt.

16.14 Rengöra vattentanken

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 25*
2. Rengör vattentanken med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
3. Skölj ur ordentligt med rent vatten.
4. Torka torrt med mjuk trasa.
5. Låt vattentanken torka med öppet lock.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.

16.15 Rengöra tankutrymmet

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 25*
2. Torka torrt tankutrymmet efter varje användning.

16.16 Rengöra ångutsläppet i ugnen


1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 25*
2. Rengör ugnens ångutsläpp med varmt vatten, diskmedel och disksvamp eller mjuk diskborste.

16.17 Rengöringsfunktionen

Använd rengöringsfunktionen för att rengöra enheten.

Avkalkning

Kalka av enheten regelbundet. för att den ska fungera.

Hur ofta du måste kalka av beror på vattenhårdenheten samt hur många gånger du använt ångfunktionerna. Enheten indikerar över  på displayen när du har 5 eller färre antal ångfunktioner kvar att köra. Kalkar du inte av, så kan du inte längre ställa in ångfunktionerna. Totalt tar avkalkningen ca 32 minuter. Avkalkningen består av två automatiska moment.

- Avkalkningen tar ca 31 minuter
- Sköljningen efter avkalkning tar ca 1 minut

Avkalkningen måste gå klar av hygienskäl. Avbryter du avkalkningen, så kan du inte längre ställa in ångfunktionerna. Kör sköljning, så är enheten klar att användas.

Slå på avkalkningen

Det tar ca 31 minuter att kalka av enheten.




OBS!

Avkalkningsmedel som inte är rekommenderade kan skada enheten.

- ▶ Använd bara det avkalkningsmedel som vi rekommenderar till avkalkningen. Avkalkningstiderna är anpassade till avkalkningsmedlet.

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

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

1. Välj  med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp avkalkningstiden på displayen. Du kan inte ändra tiden.
2. Öppna tankpanelen.
3. Ta ur och töm uppsamlingsbehållaren.
4. Skjut in den tomma uppsamlingsbehållaren helt.
5. Ta ut vattentanken.
6. Blanda vatten och avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
 - Blanda 2,5 dl vatten och 0,5 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning eller lös upp en avkalkningstablett (18 g) i 5 minuter i 2,5 dl vatten.
7. Häll avkalkningslösningen i vattentanken och skjut in den helt.
8. Stäng tankpanelen.
9. Tryck på /□
- ✓ Enheten blir avkalkad.
- ✓ Återstående tid räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när avkalkningen är klar. Enheten pausar.
10. Öppna tankpanelen.
11. Ta ur, töm och skjut in uppsamlingsbehållaren.
12. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på rent vatten och sätt i den igen.
13. Stäng tankpanelen.
14. Tryck på /□
- ✓ Enheten sköljer automatiskt två gånger. Enheten ger signal när sköljningen är klar.

Notera: Följ avkalkningsmedlets blandningsförhållande. Flytande avkalkningsmedel (best.nr 00311680): blandningsförhållande 1:5, blanda 0,5 dl avkalkning med 2,5 dl vatten.

Avkalkningstabletter (best.nr 00311864): lös upp en avkalkningstablett (18 g) i 5 minuter i 2,5 dl vatten.



Sköljning

Skölj ur enheten om du inte använt ångfunktionen på ett tag.

Du håller enheten ren genom att pumpa vatten igenom rörsystemet. Enheten tappar sedan av vattnet i uppsamlingsbehållaren.

Notera: Det finns upplösta kalkpartiklar i uppsamlingsbehållaren efter sköljningen. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen.

Kör sköljningen

1. Välj  med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp programtiden på displayen. Du kan inte ändra programtiden.
2. Öppna tankpanelen.
3. Ta ur och töm uppsamlingsbehållaren.
4. Skjut in den tomma uppsamlingsbehållaren helt.
5. Ta ut vattentanken och töm ur ev. restvatten.
6. Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll på med rent vatten.
7. Skjut in vattentanken helt.
8. Stäng tankpanelen.
9. Tryck på /□.
- ✓ Vattnet blir pumpat igenom rören.
- ✓ Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.

Torka ur

Gör följande moment efter varje avkalkning eller sköljning.

1. Öppna tankpanelen.
2. Töm, rengör och torka ur vattentank och uppsamlingsbehållare.
3. Vrid funktionsvredet till nolläge.
- ✓ Funktionen är färdig och enheten är klar att användas.

Tömma uppsamlingsbehållaren

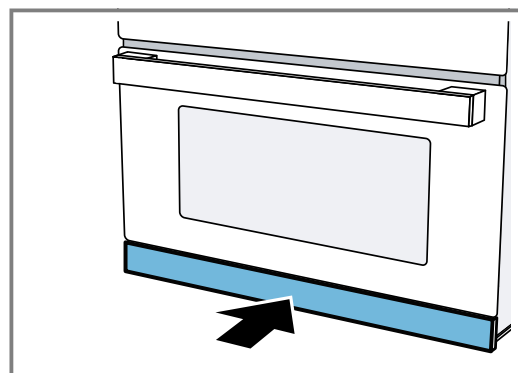
Rengöringsfunktionernas restvatten blir uppsamlat i uppsamlingsbehållaren. Töm och torka sedan ur uppsamlingsbehållaren.

OBS!

Värmen kan skada uppsamlingsbehållaren.

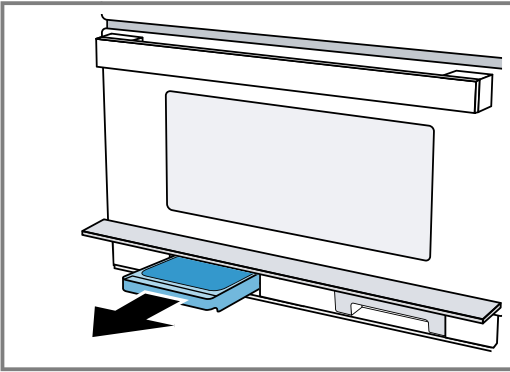
- ▶ Torka inte uppsamlingsbehållaren i het ugn.
- ▶ Maskindiska inte uppsamlingsbehållaren.

1. Tryck till mitt på tankpanelen.

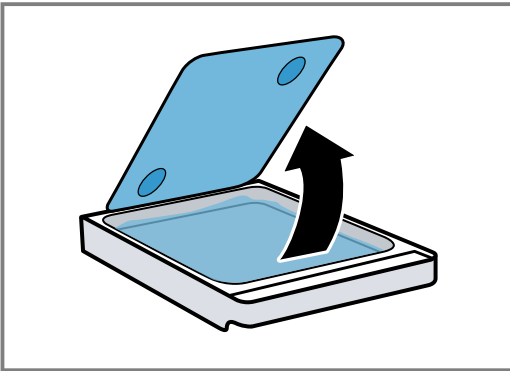


- ✓ Tankpanelen åker upp. Nu kommer du åt vattentank och uppsamlingsbehållare.

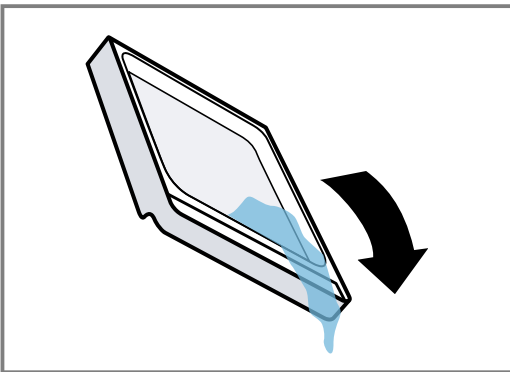
2. Ta ut uppsamlingsbehållaren ur tankutrymmet.



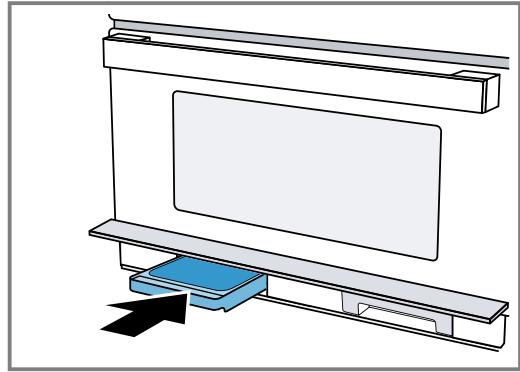
3. Öppna uppsamlingsbehållarens lock.



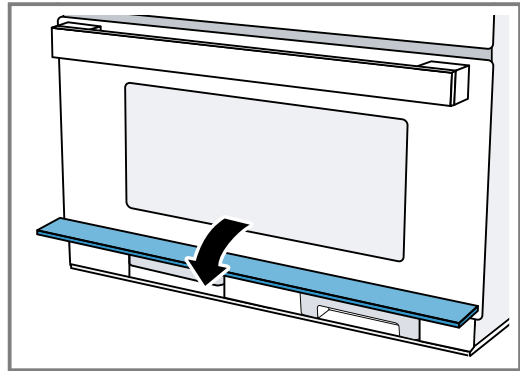
4. Töm uppsamlingsbehållaren.



5. Skjut in uppsamlingsbehållaren helt i tankutrymmet.



6. Stäng tankpanelen.



✓ Enheten är klar att använda.

17 Avhjälpning av fel

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

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

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

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








⚠ **WARNING! – Risk för 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.

17.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. <ul style="list-style-type: none">▶ Anslut apparaten till elnätet.

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
	Funktionsfel 1. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. 2. Slå på säkringen igen efter ca 10 sekunder. ✓ Om felet var en engångsföreteelse, så slocknar felindikeringen. 3. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 30
	Luckan är inte ordentligt stängd. ▶ Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan.
Enheten går inte att ställa in,  lyser på displayen.	Barnspärren är på. ▶ Tryck på  tills  slocknar.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	LED-lampan är trasig. ▶ Ring service om du får felet igen.
12:00 blinkar på displayen och  lyser.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Ställ om klockan. → "Ställa klockan", Sid. 23
Enheten är inte igång. Det finns en tillagningstid på displayen.	Du har inte tryckt på  /□. ▶ Tryck på  .
Mikron fungerar inte.	Luckan är inte ordentligt stängd. ▶ Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan. Du har inte tryckt på  /□. ▶ Tryck på  .
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.	För låg mikroeffekt inställd ▶ Ställ in högre mikroeffekt. → Sid. 14 Du har satt in mer mat i ugnen än du brukar. ▶ Ställ in en längre tillagningstid. Dubbel mängd kräver dubbla tiden.
	Maten är kallare än vanligt. ▶ Vänd eller rör om maten då och då.
Mikron slår av.	Fel på enheten. ▶ Ring service om du får felet igen.
Enheten värmer inte upp, kolonet blinkar på displayen.	Demoläget är på i grundinställningarna. 1. Gör enheten strömlös genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Slå av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna → Sid. 24.
Symbolerna för vattentank och uppsamlingsbehållare blinkar konstant.	Tekniskt problem 1. Se till så att vattentank och uppsamlingsbehållare är helt inskjutna i resp. tankutrymme. 2. Fortsätter symbolerna att blinka konstant, ring service. Notera: Du kan fortfarande använda enheten förutom ångfunktionerna.
Den varma luften eller ångan evakuerar via luckan.	Inget fel. Enhetens kylfläkt är igång. ▶ Kräver ingen åtgärd. Fläkten fortsätter även att gå ett tag efter användning. Fläkten skyddar enheten mot överhettning.
Kylfläkten fortsätter att gå efter användning.	Enheten kräver kylning efter användning. ▶ Kräver ingen åtgärd. Fläkten fortsätter även att gå ett tag efter användning. Fläkten skyddar enheten mot överhettning.
Kylfläkten är igång när luckan är öppen.	Enheten kräver kylning vid och efter användning. ▶ Kräver ingen åtgärd. Alla kokfunktioner stoppar vid lucköppning.

Fel	Orsak och felsökning
Ångan syns inte när du använder varmluft och grillkombinationer.	Ångan syns inte vid alla temperaturintervall. Ju hetare ånga, desto svårare är det att se den. ▶ Kräver ingen åtgärd.
Uppsamlingsbehållaren är tom efter ångning.	Vid normal ång- och kombifunktion samlas kondensvattnet från glasplattan på botten och den gråa dropprännan upp i bottenplattan. Det hamnar inte i uppsamlingsbehållaren. ▶ Kräver ingen åtgärd. Uppsamlingsbehållaren är bara avsedd för sköljning och avkalkning, inte för normal ång- och kombifunktion.
Vita kalkpartiklar i uppsamlingsbehållaren.	Det lossnar fina kalkpartiklar från ånggeneratoren vid sköljning och avkalkning. 1. Kontrollera inställningen av vattnets hårdhet. 2. Kalka av med angivna intervall. ▶ Avkalka apparaten enligt beskrivningen i bruksanvisningen till apparaten.
Låg vattenförbrukning med kombifunktionen. Framförallt med kombifunktioner som har 3 funktioner.	Vid kombiångning kan det delvis gå mindre ånga, framförallt med kombifunktioner som har 3 funktioner. Då går det bara åt lite vatten från färskvattentanken. ▶ Kräver ingen åtgärd.

17.2 Information i displayen

Fel	Orsak och felsökning
Du får upp indikering E0532 på displayen	Smuts på kontrollerna ger konstant aktiverat pekfält. 1. Slå av enheten. 2. Rengör kontrollerna. 3. Slå på enheten igen. ▶ Ring service om du får felet igen direkt efter att du slagit på.
Du får upp indikering E5005 på displayen	Du har slagit på ångfunktionen flera gånger med tom vattentank. ▶ Se till så att vattentanken är fylld med kallvatten och helt inskjuten i tankutrymmet innan du använder enheten igen. ▶ Ring service om du får felet igen.

18 Avfallshantering

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

18.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

- ▶ Omhändertar 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.

19 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.

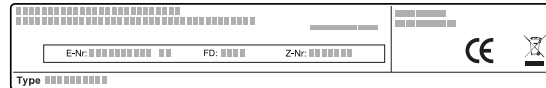
Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

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 D. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal.

19.1 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.

20 Så här lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och format till olika maträtter. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

20.1 Gör helst så här

Här får du steg-för-steg reda på hur du helst ska göra för att använda inställningsrekommendationerna. Du får uppgifter om massor med mat med information och tips på hur använder och ställer in enheten manuellt på bästa sätt.

Notera: Enheten har programmerade inställningar för ett urval maträtter. Vill du att enheten guidar dig, så använder du programautomatik.

→ "Programautomatik", Sid. 19

1. Ta ut formar du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
2. Välj en maträtt i inställningsrekommendationerna.
3. Lägg maten i lämplig form. Använd de formar och tillbehör som inställningsrekommendationerna anger. Använd formar och tillbehör som är lämpliga för tillagningssättet. → "Formar och tillbehör som går att mikra", Sid. 13 Använd enhetens originaltillbehör. De är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna.
4. **Tips!** Vill du tillaga mängder som avviker från tabellerna, ställ in ungefär dubbla tillagningstiden för dubbel mängd. Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn. Vissa rätter kräver förvärmning som tabellen anger. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar. Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen. Om du använder egna recept kan du försöka hitta en liknande maträtt i tabellen. Ytterligare information finns bland tipsen i anslutning till inställningstabellerna. Ställ in den längst angivna tiden vid mikring och kontrollera maten vid den kortaste tiden. Se till så att vattentanken är fylld innan du använder ångfunktioner. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna. Temperaturerna och tiderna i tabellerna beror på livsmedlets kvalitet, temperatur och egenskap. Det är därför det finns angivna inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.
5. Sätt in maten i ugnen på resp. fals.

6. ⚠ **WARNING! – Skållningsrisk!**

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

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

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

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

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

Slå av enheten när maten är klar.

20.2 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

Kondensbildning

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.

Du minskar kondensbildningen genom att förvärma enheten och öppna luckan försiktigt.

Tillagning med ångfunktion eller ångning ger mycket vattenånga i ugnsutrymmet. Torka ur ugnsutrymmet när enheten svalnat.

Bakformar

Vi rekommenderar mörka metallbakformar för optimalt slutresultat.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddat.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar och kontrollera om de tål ångning och mikring. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formor. Mängder och receptuppgifter kan avvika.

Bakplåtspapper

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

⚠ **WARNING! – Brandrisk!**

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

20.3 Tips för akrylarmidsnål tillagning

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

Maträtt	Tips
Allmän	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ▪ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. ▪ Använd stor, tjock mat. Den innehåller mindre akrylamid.
Bakverk och småkakor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ställ in varmluft med temperaturen på max. 180°C. ▪ Pensla bakverk och småkakor med ägg eller äggula. Det minskar akrylamidbildningen.
Pommes frites i ugnen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bred ut den jämnt fördelad i ett lager på plåten. ▪ Ta minst 400 g per plåt, så att dina pommes frites inte blir torra.

20.4 Tips för att tina och värma upp

Följ tipsen för att tina och värma upp med mikron med bra slutresultat.

Kontakt	Tips
Maten ska vara tinad, varm eller tillagad när tillagningstiden går ut.	Ställ in längre tillagningstid. Stora mängder och hög mat tar längre tid.
Maten ska inte vara bränd i kanten och inte klar i mitten när tillagningstiden går ut.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rör om maten då och då. ▪ Ställ in lägre mikroeffekt och längre tillagningstid.
Fågel och kött ska inte vara tillagade utvändigt men otinade i mitten efter upptining.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ställ in lägre mikroeffekt. ▪ Tinar du stora mängder, vänd flera gånger.
Maten ska inte bli torr.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ställ in lägre mikroeffekt. ▪ Ställ in kortare tillagningstid. ▪ Täck över maten. ▪ Tillsätt mer vätska.

20.5 Tips för att tina och värma upp med mikron

Här finns tips om något går snett vid upptining eller uppvärmning med mikron.

Kontakt	Tips
Hittar du ingen inställning för den mängd mat du har?	Förläng eller korta tillagningstiden. Tumregel: dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid, halv mängd = nästan hälften så lång tid
Maten blev för torr.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Korta tillagningstiden. Eller: ▪ Välj lägre mikroeffekt. ▪ Täck maten och tillsätt mer vätska.
Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden går ut.	Förläng tillagningstiden.
Maten är bränd i kanten men inte klar i mitten när tillagningstiden går ut.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rör om maten då och då. ▪ Ställ in lägre effekt och längre tillagningstid nästa gång.
Fågel och kött är kokta utvändigt men otinade i mitten efter upptining.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Välj lägre mikroeffekt nästa gång. ▪ Tinar du stora mängder, vänd flera gånger.
























20.6 Tina

Du kan tina frysmat med enheten.

Tina mat

1. Lägg frysvaran i öppen form på ugnsbotten. Täck känsliga delar som t.ex. kycklingklubbor och -vingar eller svålkanterna på stekar med lite aluminiumfolie. Folien får inte gå emot enhetens väggar.
2. Slå på funktionen. Efter halva upptiningstiden kan du ta av folien.
3. **Notera:** Det bildas vätska när du tinar kött och fågel. Häll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
4. Vänd eller rör om maten en till två gånger då och då. Vänd stora bitar flera gånger.
5. Låt den tinade maten vila ca 10 till 60 minuter i rumstemperatur, så att den temperaturutjämnar. Du kan ta ur inkråmet på fågel. Du kan fortsätta att tillaga köttet även om det är lite fruset i mitten.

Inställningsrekommendationer för att tina

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Helt kött, med ben och benfritt, 0,8 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 15-25 ¹
Helt kött, med ben och benfritt, 1,0 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 25-35 ¹
Helt kött, med ben och benfritt, 1,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 25-35 ¹
Kött i bitar eller skivor, 200 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 4-6 ²
Kött i bitar eller skivor, 0,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 5-10 ²
Kött i bitar eller skivor, 0,8 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 10-15 ²
Blandfärs, 200 g ³	Öppen form	0		90	15 ^{1,4}
Blandfärs, 500 g ³	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 ^{1,5} 2. 10-15 ^{1,5}
Blandfärs, 800 g ³	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 10 ^{1,5} 2. 15-20 ^{1,5}
Fågel eller fågeldelar, 600 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁶ 2. 10-15 ⁶
Fågel eller fågeldelar, 1200 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 10 ⁶ 2. 20-25 ⁶
Anka, 2 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 20 ^{1,6} 2. 30-40 ^{1,6}
Gås, 4,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 30 ^{7,6} 2. 60-80 ^{7,6}
Fiskfilé, fiskkotlett eller skivor, 400 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁸ 2. 10-15 ⁸
Hel fisk, 300 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Hel fisk, 600 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Grönsaker, t.ex. ärtor, 300 g	Öppen form	0		180	10-15 ⁹
Grönsaker, t.ex. ärtor, 600 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 10 ⁹ 2. 9-15 ⁹
Frukt, t.ex. hallon, 300 g	Öppen form	0		180	7-10 ^{9,8}
Frukt, t.ex. hallon, 0,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 8 ^{9,8} 2. 5-10 ^{9,8}
Tina smör, 125 g ¹⁰	Öppen form	0		90	6-8
Tina smör, 250 g ¹⁰	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Bröd, helt, 0,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15

¹ Vänd maten flera gånger.² Dela på köttbitarna när du vänder.³ Frys in maten platt.⁴ Ta bort det redan tinade köttet.⁵ Dela på tinade delar när du vänder.⁶ Håll av upptiningsvätskan.⁷ Vänd maten var 20:e minut.⁸ Dela på de tinade delarna.⁹ Rör försiktigt om maten då och då.¹⁰ Ta bort förpackningen helt.¹¹ Tina bara upp kakor utan glasyr, grädde, gelatin eller kräm.¹² Dela på kakbitarna.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Bröd, helt, 1,0 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka, 0,5 kg ^{11, 12}	Öppen form	0		90	10-15
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka, 0,75 kg ^{11, 12}	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake, 0,5 kg ¹¹	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake, 0,75 kg ¹¹	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

¹ Vänd maten flera gånger.

² Dela på köttbitarna när du vänder.

³ Frys in maten platt.

⁴ Ta bort det redan tinade köttet.

⁵ Dela på tinade delar när du vänder.

⁶ Håll av upptiningsvätskan.

⁷ Vänd maten var 20:e minut.

⁸ Dela på de tinade delarna.

⁹ Rör försiktigt om maten då och då.

¹⁰ Ta bort förpackningen helt.

¹¹ Tina bara upp kakor utan glasyr, grädde, gelatin eller kräm.

¹² Dela på kakbitarna.

20.7 Värma på

Du kan värma upp mat med enheten.

Värma på frysmat

VARNING! – Risk för brännskador!

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

► Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

1. Ta ut färdigmaten ur förpackningen och lägg den i en mikrotålig form.

2. Bred ut maten i formen. Platt mat blir klar snabbare än hög. Lägg inte livsmedlen på varandra.
3. Täck maten med passande lock, tallrik eller särskild mikrofolie.
4. Ställ formen på ugnsbotten.
5. Slå på funktionen.
6. Vänd på eller rör om i maten 2-3 gånger. Ingredienserna i maten kan värma på olika.
7. Låt den värmda maten vila 2-5 minuter i rumstemperatur, så att den temperaturutjämnar.

Inställningsrekommendationer för att värma upp frysmat

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Soppa, fryst, 400 g	Täckt form	0		600	8-15
Gryta, fryst, 0,5 kg	Täckt form	0		600	8-13
Gryta, fryst, 1,0 kg	Täckt form	0		600	20-25
Meny, tallriksupplägg, färdigrätt med 2-3 komponenter, fryst, 300-400 g	Täckt form	0		600	11-15
Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch, fryst, 0,5 kg	Täckt form	0		600	12-17 ¹
Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch, fryst, 1,0 kg	Täckt form	0		600	25-30 ¹
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni, frysta, 450 g	Täckt form	0		600	10-15
Tillbehör, t.ex. ris, pasta, fryst, 250 g ²	Täckt form	0		600	2-5





¹ Dela på köttbitarna när du rör om.

² Tillsätt lite vätska till maten.

³ Täck formbotten med vatten.

⁴ Tillaga maten utan tillsatt vatten.

⁵ Rör om maten då och då.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Tillbehör, t.ex. ris, pasta, fryst, 0,5 kg ²	Täckt form	0		600	8-10
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter, frysta, 300 g ³	Täckt form	0		600	8-10
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter, frysta, 0,6 kg ³	Täckt form	0		600	14-17
Stuvad spenat, frusen, 0,5 kg ⁴	Täckt form	0		600	11-16 ⁵

¹ Dela på köttbitarna när du rör om.

² Tillsätt lite vätska till maten.

³ Täck formbotten med vatten.

⁴ Tillaga maten utan tillsatt vatten.

⁵ Rör om maten då och då.

Värma upp mat

WARNING! – Risk för brännskador!

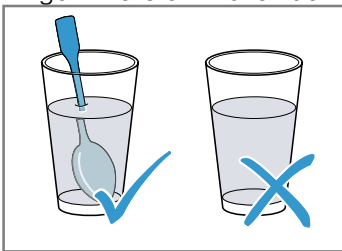
Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

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

WARNING! – Skållningsrisk!

Hettar du upp vätskor så kan det stormkoka. Det innebär att koktemperaturen uppnås utan att du ser typiska ångblåsor som stiger upp. Var försiktig så att du inte stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.

- Sätt alltid en sked i koppen/muggen vid uppvärmningen. Då stormkocar det inte.









OBS!

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglasat.

- Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

1. Ta ut färdigmaten ur förpackningen och lägg den i en mikrotålig form.
2. Bred ut maten i formen. Platt mat blir klar snabbare än hög. Lägg inte livsmedlen på varandra.
3. Täck maten med passande lock, tallrik eller särskild mikrofolie om tabellen anger det.
4. Ställ formen på ugnsbotten. Slår du på ångfunktionen, ställ formen i glasformen på fals 3 och fyll vattentanken.
5. Slå på funktionen.
6. Rör om eller vänd maten flera gånger då och då. Ingredienserna i maten kan värma på olika.
7. Kontrollera temperaturen.
8. Låt den värmda maten vila 2-5 minuter i rumstemperatur, så att den temperaturutjämnar.

Inställningsrekommendationer för att värma upp

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Barnmat, t.ex. små nappflaskor, 1,5 dl ¹	Öppen form	0		360	-	0,5-1,5 ^{2,3}
Drycker, 2 dl ⁴	Öppen form	0		1000	-	1-2 ^{5,6}
Drycker, 5 dl ⁴	Öppen form	0		1000	-	4-5 ^{5,6}
Soppa, 2 koppar à 175 g	Öppen form	0		600	-	3-4
Soppa, 4 koppar à 175 g	Öppen form	0		600	-	6-8
Fisk- eller köttbitar i sås, 0,5 kg ⁷	Täckt form	0		600	-	7-10

¹ Värma på barnmat utan napp eller lock.

² Skaka om maten ordentligt efter uppvärmning.

³ Kolla alltid temperaturen!

⁴ Sätt en sked i glaset.

⁵ Överhetta inte spritdrycker.

⁶ Kontrollera maten då och då.

⁷ Dela på köttskivorna.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Meny, tallriksupplägg, färdigrätt med 2-3 komponenter, 400 g	Öppen form	0		360	3	9-14
Gryta, 400 g	Täckt form	3		600	-	6-8
Gryta, 800 g	Täckt form	0		600	-	8-11
Grönsaker, 150 g	Öppen form	3		360	3	3-5
Grönsaker, 300 g	Öppen form	3		360	3	4-7

¹ Värma på barnmat utan napp eller lock.

² Skaka om maten ordentligt efter uppvärmning.

³ Kolla alltid temperaturen!

⁴ Sätt en sked i glaset.

⁵ Överhetta inte spritdrycker.

⁶ Kontrollera maten då och då.

⁷ Dela på köttskivorna.

20.8 Kakor, småkakor och bröd

Du kan baka kakor, småkakor och bröd med enheten. Täck degbunken med folie eller handduk vid jäsning, ställ den på ugnsbotten och ställ in varmluft 40°C.

Tillagningsanvisningar för bakning med kombifunktion

- Om du bakar med kombifunktionen, så går det att korta tillagningstiden avsevärt.
- Använd eldfasta formar som går att mikra.
- Du kan använda vanliga metallformer vid bakning med kombifunktion.

Tillagningsanvisningar för bakning med ångfunktion

- Vissa maträtter blir frasigare med ångfunktion. De får en frasigare och glansigare yta och torkar inte ut så snabbt.
- Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen. Tar vatten slut fortsätter tillagningen av maträtten på inställd ugnsfunktion utan ångfunktion.

Inställningsrekommendationer för formkakor

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, enkel	Sockerkaks-, krans- eller formbrödsform	1		160-170	-	60-80 ¹
Sockerkaka, fin, t.ex. sandkaka	Sockerkaks-, krans- eller formbrödsform	1		150-160	-	60-70 ¹
Nötkaka	Springform Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	1		160-170	-	35-45
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Fruktkaka eller cheesecake av mördeg	Springform Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 ¹
Fin fruktkaka på sockerkakssmet	Spring- eller sockerkaksform	1		170-190	90	30-45
Matpajer, t.ex. quiche eller lökpaj	Springform Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

¹ Låt kakan svalna omkring 20 minuter i ugnen.

Tillagningsanvisningar för djupfryst

- Ta ut maten helt ur förpackningen.
- Ta bort is från maten. Använd inte djupfryst som är isigt.
- Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämnna gräddningen finns kvar även efter gräddningen.

Tillagningsanvisningar för bröd och småfrankor

OBS!

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

► Håll aldrig vatten i varm ugn.

- Slå på ångfunktion med varmluft.
- Inställningsvärdena för bröddegar gäller såväl för degar på plåt som i form.

Inställningsrekommendationer för kakor på plåt

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Sockerkaka med torr garnering/fyllning	Glasform	2		160-170	-	-	30-40
Vetebröd med saftig fyllning/garnering, t.ex. vetedeg med äppelsmulpaj	Glasform	1		160-170	-	-	30-45
Vetelängd på 500 g mjöl	Glasform	1	+	170-180	-	3	35-45
Strudel med fruktfyllning, förgräddad, fryst	Glasform	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Glasform	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, förgräddad, fryst	Galler	2	+	180-190	180	-	8-15
Pizzabaguette, förgräddad, fryst	Galler	2	+	190-210	180	-	12-15

Inställningsrekommendationer för småkakor

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Småkakor	Glasform	2		150-170	20-35
Maräng	Glasform	2		100	90-120
Makroner	Glasform	2		110	35-45
Smördegskakor	Glasform	2		170-180	35-45

Inställningsrekommendationer för bröd och småfranskor

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Ångläge	Tillagningstid i min.
Bröd, 1 kg)	Glasform	1		1. 230	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 190-200	2. -	2. -	2. 30-45
Bröd, 1,5 kg)	Formbrödsform	0		1. 230	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 200-210	2. -	2. -	2. 40-50
Småfranska, t.ex. frallor	Glasform	1		200-210	-	3	25-35
Rostat bröd, 12 skivor	Galler	3		-	3	-	3-6
Rostat bröd, 4 skivor	Galler	3		-	3	-	3-6
Varma smörgåsar, 2-4 skivor	Galler + Glasform	3+1		-	3	-	8-10

Baktips

Här finns tips om något går snett vid bakningen.

Kontakt	Tips
Det bildas gnistor mellan formen och gallret.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollera om formen är ren utanpå. ▪ Ställ formen på annan plats i ugnen. ▪ Fortsätt gräddningen utan mikring och förläng gräddningstiden.
Om du vill se efter om bakverket är genomgräddat.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stick in en tandpetare i bakverkets tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är bakverket klart.
Bakverket faller ihop.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anpassa till de angivna ingredienserna och receptanvisningarna. ▪ Använd mindre vätska. Eller: ▪ Sänk baktemperaturen 10°C och förläng gräddningstiden.
Bakverket är för högt i mitten och lägre runt kanten.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Smörj bara botten på springformen. ▪ Lossa bakverket försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen
Småkakor fastnar i varandra under gräddningen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ge varje bakämne ca 2 cm runtom. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Bakverket är för ljust gräddat.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollera fals och tillbehör. ▪ Höj baktemperaturen. Eller: ▪ Förläng gräddningstiden.
Bakverket blir för mörkt i formen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Centrera bakformen.
Bakverket är för mörkt gräddat.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sänk baktemperaturen och förläng gräddningstiden.

Kontakt	Tips
Bakverket är ojämnt gräddat.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sänk baktemperaturen. ▪ Klipp till bakplåtspappret. ▪ Centrera bakformen. ▪ Forma lika stora och tjocka bakverk.
Kakan är inte färdigbakt inuti.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sänk baktemperaturen och förläng gräddningstiden. ▪ Tillsätt mindre vätska. På kakor med saftig fyllning: ▪ Förgrädda botten. ▪ Ströa botten med mandlar eller ströbröd. ▪ Lägg fyllningen på botten.
Bakverket lossar inte när du stjälpur upp.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Låt kakan svalna 5 - 10 minuter efter gräddningen. ▪ Lossa kakans kant försiktigt med kniv. ▪ Stjälp upp kakan igen och täck formen med våt, kall trasa ett par gånger. ▪ Smöra och ströa formen nästa gång du bakar.




20.9 Matpajer och gratänger

Du kan tillaga matpajer och gratänger med enheten.

Tillagningsanvisningar för matpajer och gratänger

- När du gör gratänger beror tillagningstiden på formens storlek samt gratängens höjd. Använd en 4 till 5 cm hög gratängform till matpajer och gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.
- Använd eldfasta formar som går att mikra.
- Använd de angivna falsarna.
- Låt matpajer och gratänger gå klart ytterligare 5 minuter på eftervärmen i avstängd ugn.

Inställningsrekommendationer för matpajer och gratänger

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Puddingar, söta, t.ex. cheesecake med frukt, 1,5 kg	Gratängform	0		130-150	180	25-35
Matpajer, tillagade ingredienser, t.ex. makaronilåda, 1 kg	Gratängform	0		180-190	600	12-17
Matpajer, råa ingredienser, t.ex. potatisgratäng, 1,1 kg	Gratängform	0		170-180	600	20-30

20.10 Fågel, kött och fisk

Du kan tillaga fågel, kött och fisk med enheten.

Tillagningsanvisningar för formtillagning

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

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

- ▶ Ställ heta glasformar på torrt underlag.
- Använd bara formar avsedda för användningsområdet.
Använd helst glasformar.
Kontrollera att formen får plats i ugnen.
- Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium är inte avsedda för mikring.
Glansiga stekgrytor reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga vid konventionell användning.
Fågel, kött och fisk tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta.
Använd högre temperatur och längre tillagningstid vid konventionell tillagning.
- Följ formtillverkarens anvisningar.

Öppen form

- Använd helst en hög stekgryta när du tillagar fågel, kött och fisk.
- Ställ formen på ugnsbotten.
- Använd öppen form om du vill använda ångfunktionen.
- Om du inte har någon form som passar, använd glasformen.

Täckt form

- Se till så att locket passar bra och sluter tätt.
- Ställ formen på gallret.

Tillagningsanvisningar för tillagning med kombifunktion

- Om du tillagar med kombifunktion, så går det att korta tillagningstiden avsevärt.
- Vid mikring beror tillagningstiden på totalvikten.
Vill du tillaga annan än angiven mängd, så hjälper tumregeln: dubbel mängd kräver i stort sett dubbel tillagningstid.
- Använd eldfasta formar som går att mikra.
- Stekformar av metall eller keramik passar bara för tillagning utan mikrofunktion.

Tillagningsanvisningar för tillagning med ångfunktion

- Vissa maträtter blir frasigare med ångfunktion. De får en frasigare och glansigare yta och torkar inte ut så snabbt.
- Använd en öppen form.
- Använd eldfasta formar som är ångtåliga.
- Slå på ångfunktionen som inställningstabellen anger.
- Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen. Tar vatten slut fortsätter tillagningen av maträtten på inställd ugnsfunktion utan ångfunktion.

Tillagningsanvisningar för ångning med ångbehållare

- Till skillnad mot ångfunktionen blir köttet skonsammare tillagat med ångning, men det får ingen stekyta. Köttet blir extra saftigt.
- Du kan bryna på köttbitarna före ångning för att få smak och korta tillagningstiden. Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Du behöver inte vända köttbitarna.
- Ska du ånga fågel, kött eller fisk, lägg maten i ångbehållaren på glasformen och sätt in på fals 3.
- Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen. Om vattentanken blir tom när funktionen är igång, så pauser funktionen. Du får upp displayinfo.

Tillagningsanvisningar för grillning

- Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.
- Lägg grillmaten direkt på gallret. Sätt dessutom in glasformen under gallret. Den fångar upp droppande fett.
- Använd helst köttbitar som är ungefär lika tjocka och tunga. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner kötsaften ut och köttet blir torrt.
- Salta köttet efter grillningen. Salt drar ut vatten ur köttet.

Notera: Grillstavarna slå på och av, det är helt normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge. Det kan osa vid grillning.

Rekommenderade inställningsvärden

- Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylan i kall ugn.
- I tabellen hittar du uppgifter för fågel, kött och fisk med viktförslag. Om du tillagar en stor fågel, köttbit eller fisk ska du använda de lägre temperaturerna. Har du flera bitar, så utgår du från vikten på den tyngsta biten vid beräkning av tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.
- Använd helst köttbitar som är ungefär lika tjocka och tunga. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Ju större fågel, köttbit eller fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.
- Vänd fågel, kött och fisk om inställningstabellen anger det.

Tillagningsanvisningar för fågel

- Picka huden under vingarna på gås eller anka. Då kan fettets rinna ut.
- Snitta skinnet på ankbrösten.
- Vänd inte ankbrösten.
- Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.

Tillagningsanvisningar för kött

- Pensla gärna lite fett på magert kött eller täck med baconskivor.
- Tillsätt lite vätska till stekar på magert kött. I glasformar ska botten knappt vara täckt.
- Snitta svålen korsvis.

- När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av köttsaften. Slå in steken i aluminiumfolie. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angivna 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. Du kan försiktigt fylla på mer vätska, om det behövs.
- Avståndet mellan kött och lock skall vara min. 3 cm. Köttet kan svälla.
- Bryn på köttet före bräseringen, om det behövs. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande som fond. Grytbotten ska vara täckt till 1-2 cm upp.

Tillagningsanvisningar för fisk

- Du behöver inte vända hel fisk.
- Vill du halstra fisken på gallret, olja in det först så släpper fisken lättare sedan.
- Du ser att fisken är tillagad om ryggen lossar lätt.

Inställningsrekommendationer för fågel

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Kyckling, hel, kokt, 1,3 kg	Täckt form	0		-	-	600	-	25-35 ¹
Kyckling, hel, stekt, 1,3 kg	Öppen form	0		190	-	360	3	40-45 ^{2, 3, 4}
Kycklingdelar, t.ex. en fjärdedels kyckling, 0,8 kg	Öppen form	0		190	-	180	-	20-35 ^{5, 6, 3}
Ankbröst, 500 g	Galler + Glasform	3+2		-	3	180	3	10-12 ^{6, 3}
Gåsbröst, gås-klubbor, 0,7-0,9 kg	Öppen form	0		-	2	180	-	30-40 ^{7, 3}

¹ Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

² Lägg bröstsidan uppåt.

³ Vänd inte maten.

⁴ Låt vila 5 minuter.

⁵ Picka skinnet.

⁶ Lägg skinnsidan uppåt.

⁷ Använd en hög och öppen form.

Inställningsrekommendationer för kött

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Nötstek, 1 kg	Täckt form	0		160-170	-	180	-	80-90
Rostbiff, blodig, 1,5 kg	Öppen form	0		180-190	-	180	-	30-40 ^{1, 2}
Nötbiffar, 2-3 cm tjocka, 2-3 st. à 200 g	Galler + Glasform	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Fläskkött utan svål, t.ex. karré, 0,75 kg	Öppen form	0		170-180	-	360	3	25-35 ²

¹ Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

² Låt sedan vila i 10 minuter.

³ Snitta svålen.

⁴ Vänd inte maten.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Fläskkött med svål, t.ex. bog, 1 kg ³	Öppen form	0		170-80	-	180	3	60-80 ^{4,2}
Fläsklägg, 500 - 600 g	Öppen form	0		180-190	-	180	-	35-40 ²
Fläskkotletter, 2-3 cm tjocka, 2-3 st. à 120 g	Galler + Glasform	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Grillkorv, 4-6 st. à 150 g	Galler + Glasform	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Köttfärslimpa, 750 g	Öppen form	0		190	-	360	3	15-20 ²

¹ Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

² Låt sedan vila i 10 minuter.

³ Snitta svålen.

⁴ Vänd inte maten.

Inställningsrekommendationer för fisk

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Fiskfilé, färsk, 400 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	-	3	15-17
Fiskfilébitar, frysta, 400 g	Täckt form	3		-	-	-	3	18-20
Fiskfilébitar, frysta, 800 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	-	3	23-25
Fiskfilé, gratinerad, 500 g	Öppen form	0		-	3	600	-	10-15
Fiskkotletter, 2-3 st. à 150 g	Galler + Glasform	3+1		-	3	-	-	8-12
Fisk, hel, t.ex. foreller, 2-3 st. à 300 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	-	3	18-22

Stek- och bräseringstips

Här finns tips om du inte lyckas med ugnstekningen och -bräseringen.

Kontakt	Tips
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollera om du valt rätt fals. ▪ Välj lägre temperatur. ▪ Korta tillagningstiden.
Steken är för torr.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollera om du valt rätt fals. ▪ Välj lägre temperatur. ▪ Korta tillagningstiden.

Kontakt	Tips
Steken är inte tillräckligt knaprig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Höj temperaturen. Eller: ▪ Slå på grillen ett tag i slutet av stektiden.
Stekskyn är bränd.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Välj mindre form. ▪ Tillsätt mer vätska vid ugnstekningen.

Kontakt	Tips
Stekslyn är för ljus och urvattnad.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Välj större form så att mer vätska förångas. ▪ Tillsätt mindre vätska vid ugnstekningen.
Kötter bränner vid när du bräserar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollera om form och lock passar ihop och sluter tätt. ▪ Sänk temperaturen. ▪ Tillsätt vätska vid ugnbräseringen.













20.11 Grönsaker och tillbehör

Du kan tillaga grönsaker och tillbehör med enheten.

Tillagningsanvisningar för mikring

- Använd täckt form som går att mikra.
- Använd en hög form med lock vid riskokning och tillsätt vatten som tabellen anger.

Inställningsrekommendationer för grönsaker och tillbehör

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Kronärtskockor, hela, färska	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	35-40
Bladspenat, färsk, 250 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	5-7
Blomkålshuvud, färskt	Glasform + Ångbehållare	2		-	-	3	28-35
Broccoli, hel, färsk, 500 g	Glasform + Ångbehållare	2		-	-	3	20-23
Broccolibuketter, frusna, 500 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	14-16
Grönsaker, färska, 250 g	Täckt form	0		-	600	-	6-10 ¹
Grönsaker, färska, 500 g	Täckt form	0		-	600	-	10-15 ¹
Majskolvar, färska, 2 st.	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	25-35
Grönsaksblandning, fryst, 250 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	12-15
Morotsslantar, ångade, 0,5 kg	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	18-20
Lökringar, färska, 500 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	10-12
Gröna bönor, färska, 500 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	18-20

¹ Rör om maten då och då.

Tillagningsanvisningar för ångning

- Använd glasform och ångbehållare vid ångning.
- Följ angivna bitstorlekar i inställningstabellen. Om du ångar mindre delar kan du korta tillagningstiden, om du ångar större delar förlänger du den.
- Livsmedlets kvalitet och mognad påverkar också tillagningstiden. Därför är de angivna inställningsvärdena bara riktlinjer.
- Fördela alltid livsmedlen jämnt i formen. Är lagren olika tjocka blir tillagningen ojämn.
- Stapla inte tryckkänslig mat för högt i ångbehållaren.
- Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen. Om vattentanken blir tom när funktionen är igång, så pauser funktionen. Du får upp displayinfo.

Tillagningsanvisningar för couscous

- Tillsätt vatten eller vätska i angivet förhållande. Förhållandet 1:2 innebär t.ex. att du per 100 g couscous tillsätter 2 dl vätska.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Rödbetor, hela, 500 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	50-60
Sparris, grön, 250 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	10-15
Zucchini, skivad, ångad, 0,5 kg	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	12-14
Potatis, klyftad, 250 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	28-30
Potatis, klyftad, 500 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	30-32
Potatis, klyftad, 750 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	32-35
Pommes frites, frysta	Glasform	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, fryst	Glasform	2		190-210	-	-	25-35
Kroketter, frysta	Glasform	2		190-210	-	-	25-35
Ris 125 g + 3 dl vatten	Täckt form	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Ris 250 g + 5 dl vatten	Täckt form	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Couscous, 1:2	Glasform	3		-	-	3	3-10

¹ Rör om maten då och då.

20.12 Desseter

Du kan tillaga desseter med enheten.

Tillagningsanvisningar för risgrynsgröt

- Tillsätt mjölk i angivet förhållande. Förhållandet 1:2,5 innebär t.ex. att du per 100 g grötris tillsätter 2,5 dl mjölk.

Inställningsrekommendationer för desseter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Flan caramel	Glasform + Suffléformar	3		-	3	40-50
Ångnudlar	Glasform	3		-	2	20-25
Risgrynsgröt 1:2,5 ¹	Glasform	3		-	3	30-40
Frukt, kompott, 500 g	Glasform	3		-	3	9-12
Mikropopcorn, 1 påse à 100 g	Täckt form	0		600	-	3-5
Söta efterrätter, t.ex. pud-ding (mix), 5 dl	Täckt form	0		600	-	6-8 ²

¹ Tillsätt mjölk i angivet förhållande.

² Rör om maten då och då.

20.13 Provrätter

Översikterna är framtagna för provningsinstituterna för att underlätta provning av enheten enligt EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 och enligt standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Bakning

Följ anvisningarna vid bakning av provrätterna.

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Glasform	2		160-170	30-35
Småkakor	Glasform	2		160-170	20-25
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Äppelpaj med lock	Springform Ø 20 cm	2		170-190	80-100

Mikra

Följ anvisningarna vid mikring av provrätterna.

Använd eldfasta formar som går att mikra.

Inställningsrekommendationer för att tina med mikron

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Tina kött, 0,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

Inställningsrekommendationer för att mikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Äggröra, 1 kg	Öppen form	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Socketkaka, 475 g	Öppen form	0		600	8-10
Järpar, 0,9 kg	Öppen form	0		600	20-25

Inställningsrekommendationer för att kombimikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Potatisgratäng	Öppen form	0		-	1	360	25-32
Kakor, 700 g	Öppen form	1		190-200	-	180	20-27
Kyckling	Öppen form	0		190	-	360	30-45 ^{1, 2, 3}

¹ Lagg bröstsidan nedåt.

² Använd en hög form utan lock.

³ Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.


Ångning

Följ anvisningarna vid ångning av provrätterna.

Sätt glasformen med ångbehållaren på fals 3.

Inställningsrekommendationer för ångning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Ångläge	Tillagningstid i min.
Ärtor, frysta, 1 kg	Glasform + Ångbehållare	3		3	-



Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Ångläge	Tillagningstid i min.
Broccoli, färsk, 300 g	Glasform + Ångbehållare	3		3	10-12
Broccoli, färsk, en behållare	Glasform + Ångbehållare	3		3	16-18

Grillning

Följ anvisningarna vid grillning av provrätterna.

- Sätt in glasformen under gallret. Den fångar upp vätska och håller ugnsutrymmet rent.
- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmad.

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Grillläge	Tillagningstid i min.
Varma smörgåsar, grädda	Galler	3		3	4-5
Hamburgare, 12 st.	Galler + Glasform	3+1		3	35-45 ¹

¹ Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

21 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



21.1 Säker montering

Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar enheten.

- Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.
- Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 90°C, intilliggande stomfronter upp till 65°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.
- Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

WARNING! – Risk för personskador!

Du kommer åt delar med vassa kanter vid monteringen som kan ge skärskador.

- ▶ Använd skyddshandskar

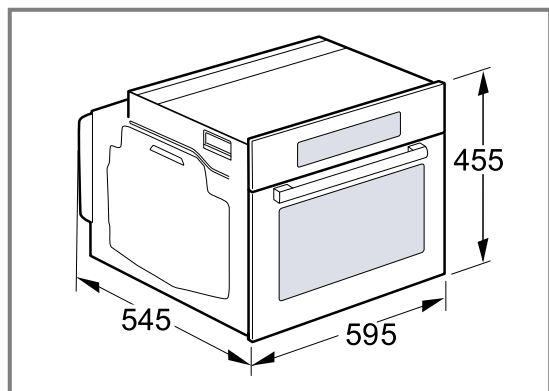
WARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängd sladd och otillåtna adaptrar.

- ▶ Använd inte förlängningskablar eller grenuttag.

21.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



21.3 Skåpstomme

Enheten är bara avsedd för inbyggnad. Enheten är varken avsedd att vara bänkenhet eller inbyggd i skåpstomme.

Se till så att stommen inte har någon rygg bakom enheten. Det måste finnas ett avstånd om minst 35 mm mellan vägg och stombotten resp. överliggande skåpbakvägg.

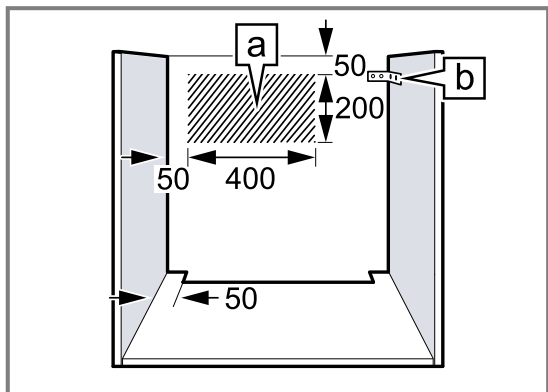
Se till så att stommen har en ventilationsöppning på 50 cm² framtill. Såga ut ventilationsöppningen ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.

Se till så att ombyggnadsstommar utan ventilationsurtag har en ventilationsöppning på 200 cm² baktill på sidoväggarna.

Se till så att ventilations- och intagsöppningar inte blir överäckta.

Se till så att vägguttaget för anslutningen sitter inom det streckade området **a** eller utanför inbyggnadsutrymmet.

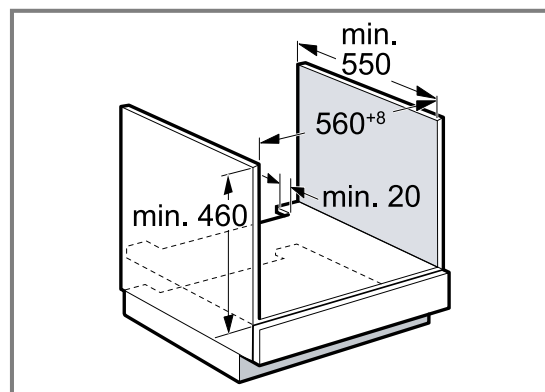
Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar **b** mot väggen.



21.4 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd vid montering under bänkskiva.

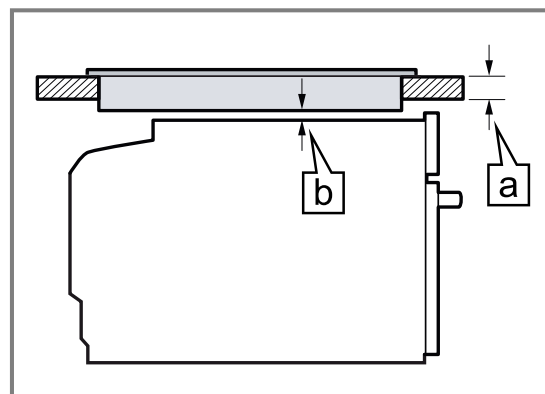
Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.



Bänkskivan måste vara fäst i stommen.

21.5 Inbyggnad under häll

Inbyggnad under häll kräver att du håller minimimåtten inkl. ev. stomme.



Nödvändigt minimiavstånd **b** ger min. bänkskivtjocklek **a**.

Hälltyp	a ovanpåliggande i mm	a infälld montering i mm	b i mm
Induktionshäll	48	49	5
Heltäckande induktionshäll	58	59	5

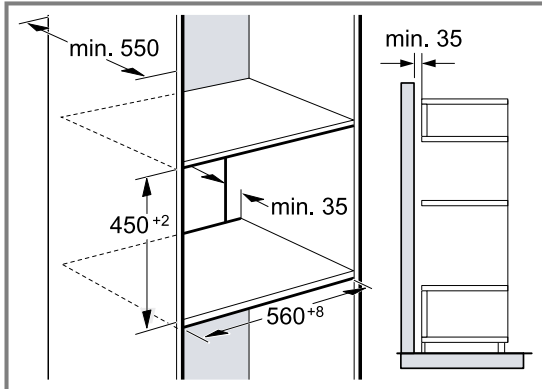
Följ hällens monteringsanvisning.

Notera: Inte avsedd för inbyggnad under gas- eller elhäll.

21.6 Montering i högskåp

Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd i högskåpet.

Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.



Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.

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

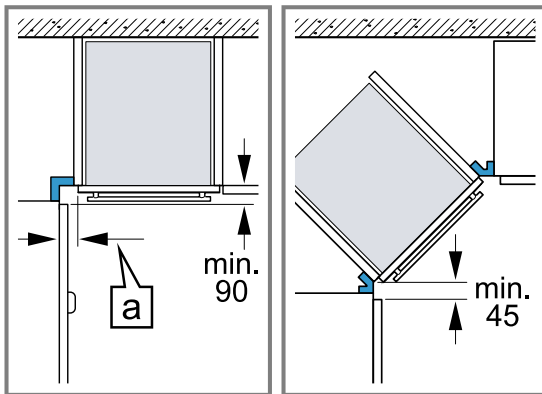
21.7 Kombination med värmelåda

Montera värmelådan först. Följ värmelådans monteringsanvisning.

Skjut in enheten ovanpå värmelådan i skåpstommen. Skada inte värmelådans panel när du skjuter in.

21.8 Hörnmontering

Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd vid hörnmontering.



Håll minimimåtten, så att enhetens lucka går att öppna vid hörnmontering. a -mättet beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

21.9 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

Enhets innehåller permanentmagneter. De kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemakrar och insulinpumpar.

- ▶ Personer med elektroniska implantat måste hålla 10 cm:s minimiavstånd till enheten.
- Enhets har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.

- Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.
- Enhets ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Det är bara tillverkaren, service eller behörig elektriker som får byta sladd för att undvika risk.
- Monteringens måste ge ett fullgott petskydd.

Elansluta enheten

Notera: Du får bara ansluta enhets till rätt installerade, jordade eluttag.

1. Sätt i sladden på enhets. Kontrollera att kontakten sitter i ordentligt.
2. Sätt kontakten i uttag nära enhets. Se till så att det går att komma åt sladd och kontakt efter inbyggnad av enhets. Om det inte går att komma åt kontakten, så krävs fast elinstallation med allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

Elansluta enhets utan jordad kontakt

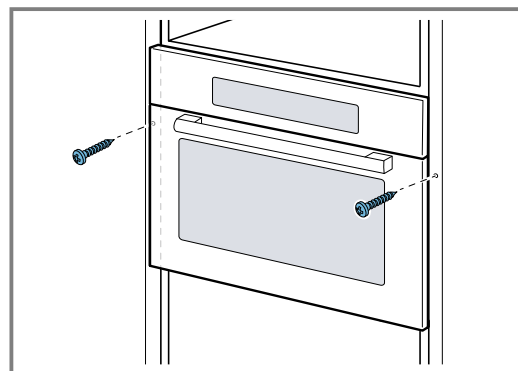
Notera: Det är bara behörig elektriker som får elansluta enhets. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Fast elinstallation kräver allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

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

21.10 Inbyggnad av enhets

1. Nivellera enhets exakt i våg med vattenpass.
2. Skjut in enhets helt.
3. Nivellera enhets i våg och centrera den.
4. Skruva fast enhets i stommen.



5. Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnstrymme och lucka före användning.

Notera: Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhets.

Sätt inga termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

21.11 Ta ur enhets

1. Gör enhets spänningslös.

sv Monteringsanvisning

- 2.** Lossa fästskruvarna.
- 3.** Lyft enheten lite och dra ut den helt.



A series of horizontal lines forming a writing template, with the first line starting after the pencil icon and continuing down to the bottom of the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001686084 (020210)

SV