

SIEMENS

CD714GX.1

Ångkokare



SV Bruks- och installationsanvisningar

Siemens Home Appliances

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





Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet	2	12	Barnspärr	14
2	Undvika sakskador	3	13	Grundinställningar	14
3	Miljöskydd och sparsamhet	4	14	Home Connect	15
4	Lär känna	4	15	Rengöring och skötsel	16
5	Ugnsfunktioner	6	16	Avhjälpling av fel	20
6	Tillbehör	7	17	Avfallshantering	22
7	Före första användningen	8	18	Så här lyckas du	23
8	Användningsprincip	9	19	Kundtjänst	30
9	Tidsfunktioner	11	20	Information om fri och Open Source-programvara	31
10	Maträtter	12	21	Överensstämmelseförklaring	31
11	Favoriter	13	22	MONTERINGSANVISNING	31
			22.1	Allmänna monteringsanvisningar	31

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbygggnad. I-aktta särskilda monteringsanvisningar. Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 2000 m höjd över havet.

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

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 7

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.
- ▶ Ta aldrig på ventilationsöppningarna.

Tillbehör och formar blir mycket varma.

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

⚠ **WARNING – 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.

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

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- Håll aldrig vatten i varm ugn.

Vattnet i ånginsatsen är fortfarande hett när du slår av.

- Töm aldrig ånginsatsen direkt efter att du slagit av enheten.

- Låt enheten svalna innan du rengör den.

Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret.

- Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

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

Repat luckglas kan spricka.

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

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

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

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

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.

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

Skadad sladdisolering är farligt.

- Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
 - Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
 - Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.
- Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- Slå inte på skadad enhet.
- Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- Ring service. → *Sid. 30*

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

- Iakttäta särskilda monteringsanvisningar.

⚠ **WARNING – Kvävningsrisk!!**

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

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

2 Undvika sakskador

OBS

Silikonbakformar passar inte för ångfunktion.

- Formarna måste vara värme- och ångbeständiga.
- Formar med rostfläckar kan ge korrosion i ugnsutrymmet. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion.
- Använd inte formar med rostfläckar.

Droppande vätska smutsar ned ugnsbotten.

- Vid ångning med perforerad ångbehållare, sätt alltid in den opererande ångbehållaren under. Det fångar upp droppande vätska.

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.

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

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.

År 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.

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- ▶ Torka ur ugnen efter användning.
- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.

Fel skötsel kan ge korrosion i ugnsutrymmet.

- ▶ Följ skötsel- och rengöringsanvisningarna.
- ▶ Ta bort smutsen i ugnsutrymmet när enheten har svalnat.

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

- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

Ackumulerad värme kan skada enheten.

- ▶ Ställ aldrig tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten.
 - ▶ Lägg aldrig folie på ugnsbotten, oavsett sort.
 - ▶ Håll ugnsbotten och ånginsats fria.
 - ▶ Ställ alltid formar i det perforerade blecket.
- Hett vatten i vattentanken kan skada ångsystemet.
- ▶ Fyll bara vattentanken med kallvatten.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna → *Sid. 23* anger det.

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

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- ✓ Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga maten på flera falsar samtidigt. Sätt in maten med längst tillagningstid först.

- ✓ Du kortar tillagningstiden om du tillagar maten samtidigt.

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

Enheten drar effekt även när huvudfunktionen är av för att:

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

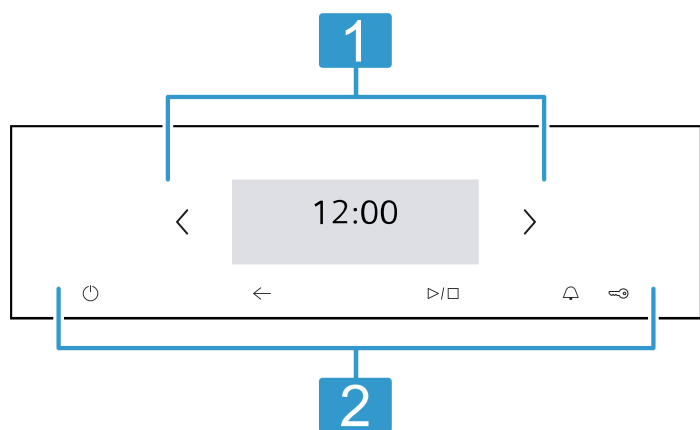
Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

4 Lär känna

4.1 Kontroller

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

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



Display

- 1** Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativ eller anvisningar på displayen.
→ "Display", Sid. 5

Knappar

- 2** Du direktinställer olika funktioner med knapparna.
→ "Knappar", Sid. 5

4.2 Display

Displayen är indelad i olika områden:

Statusraden

Statusraden sitter upptill på displayen.

Du kan göra åtgärder beroende på inställningsmomentet.

Förutom textinformation får du även upp olika funktionsstatusar som symboler.

Symbol	Betydelse
Tid t.ex. "12 min 10 s"	Visar pågående tidsfunktioner. → "Tidsfunktioner", Sid. 11
	Timern är på. → "Ställa timern", Sid. 11
	Barnspärren är på. → "Barnspärr", Sid. 14
	WLAN-signalstyrka för Home Connect. Ju fler fyllda streck i symbolen, desto bättre signal. Är symbolen genomstruken , så finns det ingen WLAN-signal. Står det "x" vid symbolen , så finns det ingen Home Connect-serveruppkoppling. → "Home Connect", Sid. 15
	Fjärrstart med Home Connect är på. → "Home Connect", Sid. 15
	Fjärrdiagnos med Home Connect för underhåll är på. → "Home Connect", Sid. 15
	Ugnsbelysningen är på eller av.

Inställningsdel

Inställningsdelen är indelad.

Indelningarna visar aktuella alternativ och redan gjorda inställningar. Tryck på resp. indelning för att välja funktionen.

Även informationen är indelad.

Använd navigationsknapparna < och > för att bläddra vidare åt vänster och höger.

Indelningssymboler

Symbol	Betydelse
	Bläddra vidare i indelat innehåll.
	Minska eller öka inställningsvärdet.
	Återställ inställningsvärdet.
	Stäng indelningen.

Notering: En blå punkt eller blå asterisk på indelningen visar att Home Connect-appen hämtat ny funktion, favorit eller uppdatering på enheten.

4.3 Knappar

Du direktväljer olika funktioner med knapparna.

Knapp	Funktion
	Slår på och av enheten. → "Användningsprincip", Sid. 9
	Slår på eller avbryter funktionen. → "Användningsprincip", Sid. 9
	Återgå en inställning.
	Välj timer. → "Ställa timern", Sid. 11
	Håll intryckt ca 4 sekunder: slår på och av barnspärren. → "Barnspärr", Sid. 14

4.4 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds om du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än 18 minuter, så slår belysningen av igen. Ugnsbelysningen tänds för de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Ugnsbelysningen slocknar när funktionen slår av.

Du kan ställa in i grundinställningarna om ugnsbelysningen ska slå på vid användning. → Sid. 14

Kylfläkten

Kylfläkten slår på och av, om det behövs. Den varma luften evakuerar via luckan.

OBS

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.

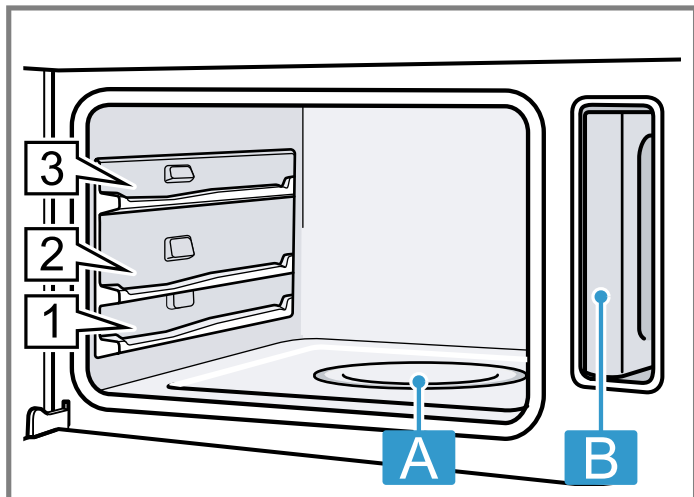
- Täck inte över ventilationsöppningarna.

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

Du kan ange kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna.

Falsar

Falsarna är numrerade nedifrån och upp.



A Ångsensorn

B Vattentanken i tankutrymmet

4.5 Ugnslucka

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

Tips!: Öppna luckan så lite som möjligt vid ångning för att få optimalt slutresultat.

5 Ugnsfunktioner

Menyn är uppdelad på olika ugnsfunktioner.

Ugnsfunktion	Användning
Ånga	Ställ in och slå på lämplig ångfunktion. → "Användningsprincip", Sid. 9
Maträtter	Ånga mat. → "Maträtter", Sid. 12
Rengöring	Kalka av vattensystemet. → "Avkalkning", Sid. 18
Grundinställningar	Anpassa grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 14

Ugnsfunktion	Användning
Favoriter	Använd egna, sparade inställningar.

Home Connect

Du kan koppla upp ugnen mot en mobilenhet med Home Connect för fjärrstyrning av samtliga enhetsfunktioner.

Home Connect-appen ger dig tillgång till extrafunktioner eller mer omfattande funktioner på enheten beroende på enhetstypen. Du hittar mer information om det i appen.

5.1 Ångfunktioner

Här hittar du en översikt över ångfunktionerna. Du får upp användningsrekommendationer till ångfunktionerna. Enheten föreslår temperatur eller läge som passar när du väljer ångfunktion. Du kan godkänna värdena eller ändra dem inom angivet intervall.

Symbol	Namn	Temperatur	Användning
	Ångning	30-100°C	Blanchera och ånga: ■ Grönsaker ■ Fisk ■ Tillbehör Safta frukt.
	Värma på	80-100°C	Passar för tallriksupplägg. Ångfunktionen värmer upp tillagad mat skonsamt. Ångan gör att maten inte blir torr.
	Degjäsning	30-50°C	Passar för jäsdeg. Jästdegen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut
	Upptining	30-60°C	Passar för frukt och grönsaker. Ångfunktionens fukt gör att värmen fördelas skonsamt över maten. Maten torkar inte ut och tappas inte formen.

5.2 Restvärmeindikering

Displayen visar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av med . Ju mer ugnstemperaturen sjunker, desto

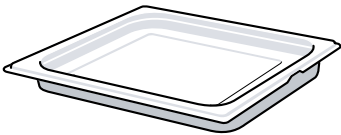
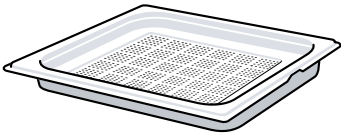
mindre syns symbolen. Vid ca 60°C slocknar symbolen helt.

6 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör	Egenskaper	Användning
Ångbehållare, operforerad, storlek L		▪ Koka ris, baljväxter och gryn ▪ Fångar upp droppande vätska, t.ex. vid ångning.
Ångbehållare, perforerad, storlek L		▪ Ångar hel fisk och stora mängder grönsaker ▪ Saftar stora mängder bär

6.1 Snäpplägena

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

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

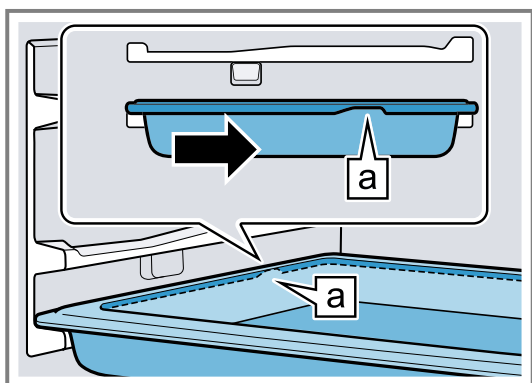
6.2 Skjut in ångbehållaren

OBS

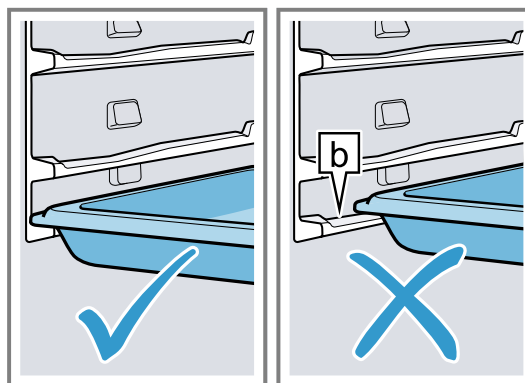
Ackumulerad värme kan skada enheten.

- ▶ Ställ aldrig tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten.
- ▶ Lägg aldrig folie på ugnsbotten, oavsett sort.
- ▶ Håll ugnsbotten och ånginsats fria.
- ▶ Ställ alltid formar i det perforerade blecket.

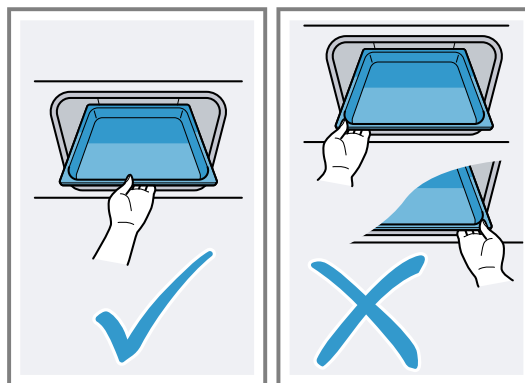
1. Vrid ångbehållaren så att snäppfästet  är bakåt och pekar uppåt.



2. Skjut inte ut ångbehållaren över fördjupningen .



3. Ta tag mitt på ångbehållaren och skjut in.



6.3 Extratillbehör

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

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

siemens-home.bsh-group.com

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

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

7 Före första användningen

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

7.1 Före första användningen

Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har före första användningen. Du måste ställa in rätt vattenhårdhetsintervall för att enheten ska kunna påminna dig när det är dags att kalka av.

OBS

Felinställd vattenhårdhet påverkar ångfunktionen så att enheten inte påminner om avkalkning i tid.

- ▶ Ställ in rätt vattenhårdhet.
- Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.
- ▶ Använd inga andra vätskor än vatten.
- ▶ Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

Noteringar

- Om du använder mineralvatten, ändra vattenhårdheten till "jättehårt". Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.
- Är vattnet jättehårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten. Om du alltid använder avhärdat vatten kan du välja hårdhetsgraden "avhärdat".

Inställning	Vattenhårdhet i mmol/l	Tyska hårdhetsgrader i °dH	Franska hårdhetsgrader i °fH
0 (avhärdat) ¹	-	-	-
1 (mjukt)	upp till 1,5	upp till 8,4	upp till 15
2 (medel)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (hårt)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (jättehårt) ²	över 3,8	över 21,3	över 38

7.2 Första användningen

Efter elanslutning måste du göra inställningarna för första användningen.

Notering: Du kan även göra inställningarna med Home Connect. Är enheten uppkopplad, följ appanvisningarna.

1. Slå på enheten med .
- ✓ Du får upp första inställningen.
2. Ändra inställningen, om det behövs.
Möjliga inställningar:
 - Språk
 - Tid
 - Datum
 - Vattenhårdhet
3. Hoppa till nästa inställning med .
4. Bläddra igenom inställningarna och ändra, om det behövs.
 - ✓ Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen efter sista inställningen.
5. Öppna och stäng luckan och kontrollera att enheten värmer upp.

7.3 Kalibrera och rengöra enheten före första användningen

Kalibrera enheten och rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat första gången med enheten.

Notering: Vattnets kokpunkt beror på lufttrycket. Enheten ställer in sig på trycket på installationsplatsen när första ångan kommer vid kalibreringen. Öppna inte ugnsluckan vid kalibrering. Då avbryter kalibreringen och du måste göra om den.

Krav: Ugnen är kall eller håller rumstemperatur.

1. Ta ut produktinfo och tillbehör ur ugnen. Ta bort förpackningsrester som frigolitkulor och tejp i och utanpå enheten.
2. Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
3. Slå på enheten med .
4. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 9
5. Gör följande inställningar:

Ugnsfunktion	Ångning 
Temperatur	100°C
Tid	20 minuter

→ "Användningsprincip", Sid. 9

6. Slå på funktionen.
 - ▶ Vädra köket när enheten värmer upp.
 - ✓ Kalibreringen går igång. Det genererar ånga.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad.
7. Låt enheten svalna och torka sedan av ugnsbotten ordentligt.

¹ Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.

² Ställ även in det för mineralvatten. Använd endast mineralvatten utan kolsyra.

8. Rengör alla ugnsytor med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när enheten svalnat.
9. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 10

Notering: Kalibreringen ligger kvar efter strömavbrott.

Fabriksåterställ grundinställningarna vid flytt för att anpassa enheten till den nya installationsplatsen. Gör om kalibreringen.

7.4 Rengöra tillbehör

- Rengör tillbehöret med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.

8 Användningsprincip

8.1 Slå på enheten

- Slå på enheten med .
- ✓ Du får upp menyn på displayen.

8.2 Slå av enheten

Slå av enheten när du inte använder den. Använder du inte enheten på ett tag, så slår den av automatiskt.

- Slå av enheten med .
- ✓ Enheten slår av. Pågående funktioner slår av.
- ✓ Du får upp klockan eller restvärmeindikeringen på displayen.

8.3 Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna.

- Slå på funktionen med .
- ✓ Du får upp inställningarna på displayen.

8.4 Pausa funktionen

Du kan pausa funktionen och sedan fortsätta den.

1. Tryck på  för att avbryta funktionen.
2. Fortsätt funktionen genom att trycka på  igen.

8.5 Ställa in funktion

Du får upp menyn på displayen när du slår på enheten.

1. Tryck på < eller > för att bläddra bland de olika alternativen.
2. Tryck på resp. indelning för att välja funktionen.
- ✓ Det kommer upp olika inställningsvärden eller tilläggssval beroende på funktionen.
3. Tryck på annan indelning, om det behövs.
4. Ändra inställningsvärdet:
 - Tryck på – eller +.
 - Eller ställ in värdet direkt på inställningslistan.
5. Slå på funktionen med .
6. När funktionen slår av:
 - Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
 - Slå av enheten med  när maten är klar.

Notering: Du kan spara av inställningarna som Home Connect och återanvända dem.

→ "Favoriter", Sid. 13

8.6 Fylla vattentanken

Vattentanken sitter bredvid ugnsutrymmet. Fyll vattentanken innan du slår på ångfunktionen.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

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

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

Vattnet i ånginsatsen är fortfarande hett när du slår av.

- Töm aldrig ånginsatsen direkt efter att du slagit av enheten.
- Låt enheten svalna innan du rengör den.

Det kan tränga ut varmt vatten ur enheten när du öppnar luckan.

- Stå inte för nära enheten när du öppnar luckan.
- Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Håll barnen borta.
- Rinner ånginsatsen över, fyll inte på vattentanken.

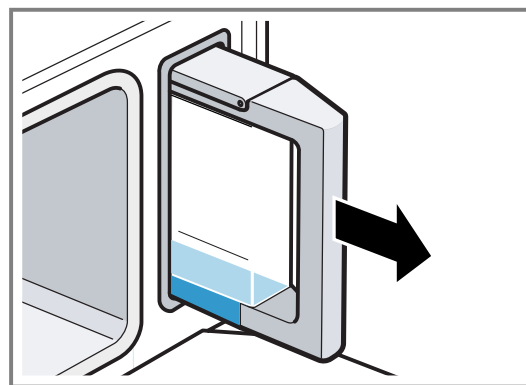
OBS

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.

- Använd inga andra vätskor än vatten.
- Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

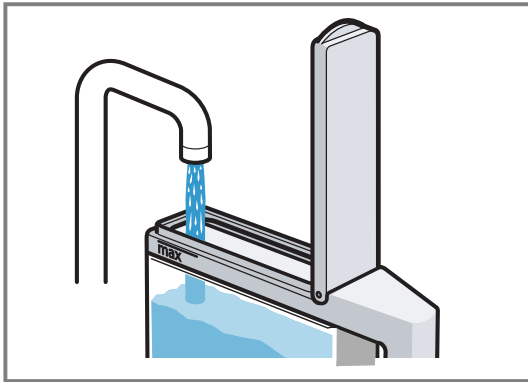
Krav: Vattenhårdhetsintervallet är rätt inställt.

1. Öppna luckan.
2. Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

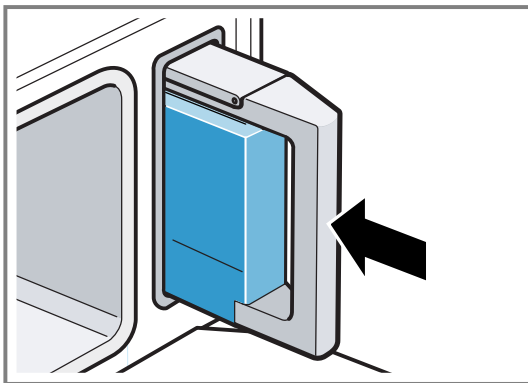


3. Öppna tanklocket.

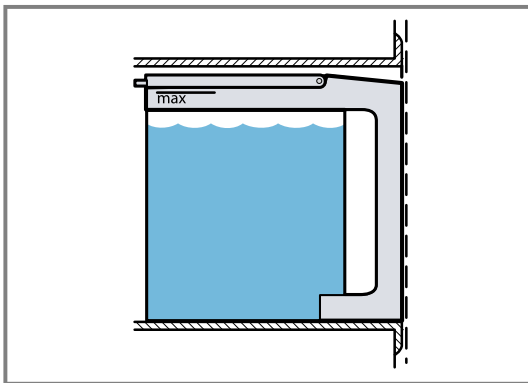
- Fyll vattentanken med kallvatten upp till **max**-markeringen.



- Sätt på tanklocket.
- Sätt tillbaka den fyllda vattentanken i tankutrymmet.



- Kontrollera så att vattentanken är ända inne i tankutrymmet.



- Stäng luckan.

8.7 Fylla på vattentanken

Om vattentanken blir tom när funktionen är igång, så pauser funktionen.

- Öppna ugnsluckan försiktigt.
- Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.
- Fyll vattentanken med vatten.
- Sätt tillbaka den fyllda vattentanken i tankutrymmet.
- Stäng luckan.

8.8 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

- Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.

- Ställ in temperatur med $-$ eller $+$ eller direkt på inställningslisten.
Du kan göra fler inställningar, om det behövs:
 - Tidsfunktioner → Sid. 11
- Slå på funktionen med $\triangleright/\square$.

✓ Enheten värmer upp.

✓ På displayen står inställningsvärdena och tiden som visar hur länge funktionen varit igång.

- Slå av enheten med $\odot$ när maten är klar.

Notering: Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.

→ "Ångfunktioner", Sid. 6

Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställs alla andra inställningar.

- Tryck på $\triangleright/\square$.
- Tryck på $\leftarrow$.
- Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
- Ställ in och slå på funktionen igen med $\triangleright/\square$.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst efter funktionsstart.

- Tryck på temperaturen.
- Ändra temperatur med $-$ eller $+$ eller direkt på inställningslisten.
- Tryck på "Överför".

8.9 Indikeringen "Fyll på vattentanken"

Du får indikeringen "Fyll på vattentanken" om du ställer in en ugnsfunktion och vattentanken bara är halvfull. Om vattnet i vattentanken räcker till, kan du slå på funktionen.

Om vattnet i vattentanken inte räcker till, fyll vattentanken.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 9

8.10 Efter varje ångning

Det finns fukt och smuts kvar i ugnsutrymmet efter användning. Rengör och torka ur enheten efter varje användning. Töm även vattentanken.

Efter varje ångning

- Torka ur ugnen.
→ "Torka ur ugnen", Sid. 17
- Töm vattentanken.
→ "Töm vattentanken", Sid. 17

8.11 Visa information

Du kan oftast få upp information om utförd funktion. Många anvisningar kommer upp automatiskt på enheten, t.ex. för bekräftelse, som uppmaning eller varning.

- Tryck på $\square$.
✓ Du får upp ev. information i några sekunder.
- Bläddra vidare i indelat innehåll med $\wedge$ eller $\vee$.
- Stäng anvisningen med $\times$, om det behövs.

9 Tidsfunktioner

Du kan ställa in tillagningstiden och tiden när funktionen ska vara färdig. Timern går att ställa in oberoende av funktion.

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

9.1 Ställa in tillagningstid

Du kan ställa in tillagningstider upp till 24 timmar i funktionerna.

Krav: Ugnsfunktion och temperatur är inställda.

- Tryck på "Tid".
- Tryck på resp. tidvärde för att ställa in tillagningstiden, t.ex. tim- "h" eller minutvisningen "min".
 - ✓ Valt värde blir blåmarkerat.
- Ställ in tillagningstid med — eller + eller direkt på inställningslisten.
 - Återställ inställningsvärdet med ☹, om det behövs.
- Tryck på "Överför".
- Slå på funktionen med ▷/□.
 - ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad.
- När tillagningstiden går ut:
 - ▶ Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
 - ▶ Slå av enheten med ☹ när maten är klar.

Noteringar

- Har du slagit på ugnsfunktionen ångning ☁, så börjar tillagningstiden inte räkna ned förrän enheten uppnått inställd temperatur.
- Öppnar du luckan vid ångning ☁, så slår enheten av funktionen. Stänger du luckan, så måste enheten först värma upp till inställd temperatur igen innan tillagningstiden kan fortsätta.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

- Tryck på tillagningstiden.
- Ändra tillagningstid med — eller + eller direkt på inställningslisten.
- Tryck på "Överför".

Slå av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

- Tryck på tillagningstiden.
- Återställ tillagningstiden med ☹.
- Tryck på "Överför".

9.2 Ställa in färdigtiden

Du kan flytta fram färdigtiden upp till 24 timmar.

Noteringar

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

Krav

- Ugnsfunktion och temperatur är inställda.
 - Det finns en inställd tillagningstid.
- Tryck på "Färdig".
 - Flytta tiden med — eller +.
 - Återställ inställningsvärdet med ☹, om det behövs.
 - Tryck på "Överför".
 - Slå på funktionen med ▷/□.
 - ✓ Du får upp starttiden på displayen.
 - ✓ När enheten uppnår starttiden, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad.
 - När tillagningstiden går ut:
 - ▶ Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
 - ▶ Slå av enheten med ☹ när maten är klar.

Ställa in färdigtiden

Du kan bara flytta fram inställd tid innan funktionen och tillagningstiden går igång för att du ska få bra slutresultat.

- Tryck på "Färdig".
- Ställ om klockan med — eller +.
- Tryck på "Överför".

Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd tid närsomhelst.

- Tryck på "Stopp".
- Tryck på "Färdig".
- Återställ tiden med ☹.

Notering: På ugnsfunktioner som alltid kräver tillagningstid återställer enheten färdigtiden till nästa möjliga tid.

- Tryck på "Slå på".

9.3 Ställa timern

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

- Tryck på ↻.
- Tryck på resp. tidvärde på displayen för att ställa in timern, t.ex. tim- "h" eller minutvisningen "min".
 - ✓ Valt värde blir blåmarkerat.
- Ställ in timern med — eller + eller direkt på inställningslisten.
 - Återställ inställningsvärdet med ☹, om det behövs.

- Tryck på "Slå på" för att slå på timern.
- ✓ Timern börjar räkna ned.
- ✓ Timern ligger kvar på displayen även om enheten är av.
- ✓ Inställningarna för pågående funktion står på displayen när enheten är på. Du får timern på statusraden.
- ✓ Eheten ger ljudsignal när timern går ut. Du får upp en displayanvisning om att timern avslutat.

Ändra timern

Du kan ändra timern närsomhelst.

- Tryck på $\triangleleft$.
- Tryck på "Stopp".
- Ändra timern.
- Tryck på "Slå på".

Avbryta timern

Du kan avbryta timern närsomhelst.

- Tryck på $\triangleleft$.
- Återställ timern med $\odot$.
- Tryck på "Slå på".

10 Maträtter

Ugnsfunktionen "Maträtter" gör det smidigt att laga mat. Eheten väljer optimal inställning åt dig.

10.1 Välja och ställa in maträtter

- Tryck på "Maträtter" på menyn.
- Välj den maträtt du vill ha.
- Ändra inställningsförslagen, om det behövs.
Tryck på $\square$ för att få information om tillbehör och fälsar.
- Slå på funktionen med $\triangleright/\square$.
- ✓ Eheten ger ljudsignal när inställd tid går ut och slår av uppvärmningen.
- När tillagningstiden går ut:
 - Tryck på $\odot$ för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Vissa maträtter kan gå klart, om det behövs.
→ "Förlänga tillagningstiden", Sid. 12
 - Slå av enheten med $\odot$ när maten är klar.

10.2 Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden på vissa maträtter.

Krav

- Maträtten är vald.
 - Funktionen är inte på än.
- Tryck på $\triangleright$.
 - Ställ in färdigtiden med vredet.
 - Slå på funktionen med $\triangleright/\square$.
 - ✓ Du får upp starttiden på displayen.
 - ✓ När enheten uppnår starttiden, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Eheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.

Notering: Du kan inte ändra färdigtiden i efterhand.

10.3 Förlänga tillagningstiden

Vissa maträtter kan gå klart när tillagningstiden går ut. Du kan låta maten gå klar flera gånger.

- Tryck på "Fortsatt tillagning".
- ✓ Du får upp en tillagningstid på displayen.
- Ändra tillagningstiden på statusraden, om det behövs.
- Slå på funktionen med $\triangleright/\square$.
- ✓ Eheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✓ Eheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Eheten slår av uppvärmningen.
- När tillagningstiden går ut:
 - Tryck på $\triangleleft$ för att slå av ljudsignalen tidigare.

- Tryck på "Fortsatt tillagning" om du vill fortsätta tillagningen igen.
- Slå av enheten med $\odot$ när maten är klar.

10.4 Avbryta inställningen

Inställningarna går inte ändra när funktionen är igång.

- Slå av enheten med $\odot$ för att radera alla inställningar.
- ✓ Alla inställningar är raderade. Nu kan du ställa in igen.

10.5 Maträttsöversikt

Du ser vilka maträtter som är tillgängliga när du får upp ugnsfunktionen på enheten.

Maträtterna är sorterade på kategori och mattyp.

Mat

- "Ångad kycklingbröstfilé"
- "Fisk, hel, ångad"
- "Fiskfilé, färsk, ångad"
- "Blandade grönsaker, "
- "Skalpotatis, medium"
- "Basmatiris"
- "Råris"
- "Couscous"
- "Ångade blomkålsbuketter"
- "Steam broccoli florets"
- "Ånga gröna bönor"
- "Ånga morotsslantar"
- "Gröna linser"
- "Ägg, hårdkokta"
- "Ägg, löskokt"
- "Risgrynsgrot"
- "Fruktkompott"
- "Yoghurt i glas"
- "Desinficera nappflaskor"
- "Värma på tillbehör"

10.6 Tillagningsanvisningar för maträtterna

Följ anvisningarna på enheten. Följ anvisningarna när du tillagar maträtterna.

- Alla program är avsedda för tillagning på en viss fals. Tillagningstiderna kan variera beroende på ingrediensernas mängd och kvalitet.

Mängd/vikt

- Fyll inte upp maten mer än max. 4 cm i tillbehöret. Överskrid inte angiven maxvikt i rekommendationerna.

Tillbehör/form

- Följ tillbehörsanvisningarna i inställningsrekommendationerna.
→ *"Så här lyckas du", Sid. 23*
Använder du den perforerade ångbehållaren bör du sätta in den opererade ångbehållaren på fals 1.
Det fångar upp droppande vätska.

Gryn och linser

Väg upp och tillsätt vatten i rätt förhållande.

- Basmatiris 1:1,5
- Couscous 1:1
- Råris 1:1,5
- Gröna linser 1:2
- Rör om grynen efter tillagningen, så suger de upp restvattnet snabbare.

Fisk

- Smörj den perforerade ångbehållaren.
Lägg inte fisken eller fiskfiléerna på varandra.
Ta helst lika stora fiskar eller fiskfiléer.
Ange tyngsta fiskens vikt

Ägg

- Picka äggen före tillagningen.
Lägg inte äggen på varandra.

Kycklingbröst

- Lägg inte kycklingbrösten på varandra.

Grönsaker

- Krydda grönsakerna efter tillagningen.
Använd inte djupfrys som är isigt. Ta bort is från maten.
Fördela alltid maten jämnt i formen. Är lagren olika tjocka blir tillagningen ojämn.

Göra yoghurt

1. Värm upp mjölken på håll till 90°C.
Har du mjölk med lång hållbarhet, så räcker det med 40°C.

2. Låt mjölken svalna till 40°C.
3. Rör ned 150 g kylskåpskall yoghurt i mjölken.
4. Häll över blandningen i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
5. Ställ kopparna eller glasen i en ångbehållare.
6. Följ anvisningarna i maträttsöversikten och slå på programmet.
7. Låt yoghurten svalna i kylan när den är klar.

Göra risgrynsgröt

1. Väg riset.
2. Tillsätt 2,5 gånger så mycket mjölk.
3. Häll ris och mjölk max 2,5 cm upp i tillbehöret.
4. Följ anvisningarna i maträttsöversikten och slå på programmet.
5. Rör om riset efter tillagning.
- ✓ Risgrynsgröten suger upp resten av mjölken.

Göra fruktkompott

Programmet passar bara för sten- och kärnfrukt.

1. Väg frukten.
2. Tillsätt ca 1/3 av vattnet.
3. Smaka av med socker och kryddor.
4. Följ anvisningarna i maträttsöversikten och slå på programmet.

Desinficera nappflaskor

Du kan desinficera nappflaskor med enheten. Metoden motsvarar vanlig kokning.

1. Diska nappflaskorna med flaskborste direkt efter användning.
2. Maskindiska nappflaskorna.
3. Ställ nappflaskorna i den perforerade ångbehållaren så att de inte har kontakt med varandra.
4. Följ anvisningarna i maträttsöversikten och slå på programmet.
5. Torka av nappflaskorna med ren trasa.

11 Favoriter

Du kan spara av inställningar i Favoriter och återanvända dem.

Notering: Beroende på enhetens typ/mjukvaruversion så måste du först hämta funktionen på enheten. Du hittar info på Home Connect-appen.

11.1 Spara Favoriter

Du kan spara upp till 10 olika ugnsfunktioner som Favoriter.

- Du måste använda Home Connect-appen för att spara av en ugnsfunktion som Favorit. Är enheten uppkopplad, följ appanvisningarna.

11.2 Välja Favoriter

Har du sparat Favoriter, så kan välja dem som funktionsinställning.

1. Tryck på "Favoriter" på menyn.
2. Tryck på den Favorit du vill ha.
3. Du kan ändra inställningarna, om det behövs.
4. Slå på funktionen med ▷/□.
- ✓ Du får upp inställningsvärdena på displayen.

11.3 Ändra Favoriter

Du kan närsomhelst ändra, sortera och radera sparade Favoriter.

- Du måste använda Home Connect-appen för att ändra Favoriter. Är enheten uppkopplad, följ appanvisningarna.

12 Barnspärr

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

12.1 Slå på barnspärren

- Du kan slå på barnspärren när enheten är på och av.
- ▶ Håll in  ca 4 sekunder för att slå på barnspärren.
 - ✓ Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.
 - ✓ Kontrollerna spärras. Enheten går nu bara att slå av med .
 - ✓  lyser när enheten är på.  lyser inte när enheten är av.

12.2 Slå av barnspärren

- Du kan slå av barnspärren närsomhelst.
- ▶ Håll in  ca 4 sekunder för att slå av barnspärren.
 - ✓ Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

13 Grundinställningar

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

13.1 Översikt över grundinställningarna

Här finns en översikt över grundinställningar och fabriksinställningar. Grundinställningarna beror på apparatens utrustning. Du får upp mer displayinformation om de olika grundinställningarna med .

Grundinställningar	Alternativ
Språk	Se valet på enheten
Home Connect	Koppla upp ugnen mot mobilenhet för fjärrstyrning. → "Home Connect ", Sid. 15
Tid	24 h-tidformat
Datum	Datum på formatet DD.MM.ÅÅÅÅ
Display	Alternativ
Ljusstyrka	■ Läge 1, 2, 3, 4 och 5 ¹
Klockdisplay	■ På, tidsbegränsad ■ På (inställningen ökar effektförbrukningen) ■ Av ¹
Klocktyp	■ Digital + datum ¹ ■ Digital ■ Analog + datum
Justering	■ Horisontal- och vertikaljustera displayen
Ljud	Alternativ
Knappljud	■ På ¹ ■ Av
Ljudsignal	■ Jättekort tid ■ Kort tid ■ Medellång tid ¹ ■ Lång tid

Enhetsinställningar	Alternativ
Fläkteftergång	■ Minimal ■ Rekommenderad ¹ ■ Lång ■ Jättelång
Belysning	■ På vid tillagning och lucköppning ¹ ■ Bara vid lucköppning ■ Alltid av
Vattenhårdhet	■ 4 (jättehårt) ¹ ■ 3 (hårt) ■ 2 (medel) ■ 1 (mjukt) ■ 0 (avhårdat)
Personalisering	Alternativ
Logga	■ Indikeringar ¹ ■ Dölj
Funktion när du slår på	■ Huvudmeny ¹ ■ Ångning ■ Maträtter ■ Favoriter
Regionala maträtter	■ Alla ¹ ■ Europeiska maträtter ■ Brittiska maträtter
Barnspärr	■ Bara knapplås ¹ ■ Av
Fabriksinställningar	Alternativ
Fabriksinställningar	■ Återställ
Enhetsinformation	Enhetsinformation

13.2 Ändra grundinställningar

1. Tryck på "Grundinställningar".
2. Tryck på den grundinställningsdel du vill ha.
3. Tryck på den grundinställning du vill ha.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

4. Tryck på det grundinställningsalternativ du vill ha.
- ✓ Enheten sparar ändringen direkt för de flesta grundinställningar.

5. Återgå med ← om du vill välja en annan grundinställning att ändra.
6. Återgå med ← till huvudmenyn för att gå ur grundinställningarna eller slå av enheten med ⏻.
- ✓ Ändringarna är sparade.

Notering: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

14 Home Connect

Apparaten har nätverkskapacitet. Anslut apparaten till en mobil terminal så att du kan manövrera funktioner via Home Connect appen, justera grundinställningar eller övervaka det aktuella drifttillståndet.

Home Connect-tjänsterna är inte tillgängliga i alla länder. Tillgängligheten för Home Connect-funktionen beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: www.home-connect.com. Appen Home Connect guidar dig genom hela inloggningsprocessen. Följ instruktionerna och beakta informationen i appen Home Connect.

Noteringar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du styr enheten via appen Home Connect.
→ "Säkerhet", Sid. 2
- Manövreringen på apparaten har alltid förtur. Under denna tid går det inte att manövrera med Home Connect-appen.
- Enheten kräver max. 2 W i nätverksstandby.

14.1 Ställa in Home Connect

Krav

- Enheten är elansluten och på.
 - Du har en mobilenhet med aktuell version av operativsystemet iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
 - Enheten har mottagning med WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) på installationsplatsen.
 - Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.
1. Scanna följande QR-kod.



Du kan installera Home Connect-appen med QR-koden och koppla upp enheten.

2. Följ Home Connect-appanvisningarna.

14.2 Home Connect-inställningar

Home Connect- och nätverksinställningarna går att anpassa i enhetens grundinställningar.

Vilka inställningar du får upp på displayen beror på om Home Connect är inställd och enheten är uppkopplad mot hemnätverket.

Grundinställning	Möjliga inställningar	Beskrivning
Home Connect-guide	Slå på guide Koppla ned	Du kan koppla upp enheten mot Home Connect-appen med Home Connect-guiden. Notering: Använder du Home Connect-guiden för första gången, så får du bara upp inställningen "Slå på guide".
WiFi	På Av	Du kan slå av enhetens nätverksuppkoppling med WiFi:n. Har du kopplat upp OK en gång, så kan du slå av WiFi:n utan att förlora detaljinfon. Slår du WiFi:n igen, så kopplar enheten upp automatiskt. Notering: Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.
Fjärrstyrningsstatus	Övervakning Manuell fjärrstart Permanent fjärrstart	Vid övervakning får du bara upp enhetens funktionsstatus i appen. Slår du om från övervakning eller permanent fjärrstart till manuell fjärrstart, så måste du slå på fjärrstart varje gång. Det går att öppna luckan inom 15 minuter från det du slagit på fjärrstarten. Det slår inte av fjärrstarten. Lucköppning efter 15 minuter slår av manuell fjärrstart. Vid permanent fjärrstart kan du närsomhelst fjärrstarta och -styra enheten. Fjärrstyr du enheten ofta, så kan permanent fjärrstart vara bra.

14.3 Styra enheten med Home Connect-appen

Du kan fjärrinställa och -starta enheten med Home Connect-appen.

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.

Krav

- Enheten är av.
 - Enheten är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
 - Manuell eller permanent fjärrstart måste vara på i grundinställningen Fjärrstyrningsstatus för att du ska kunna ställa in enheten via appen.
1. Tryck på  för att slå på manuell fjärrstart. Du behöver bara bekräfta på ugnen om du slår om från övervakning eller permanent fjärrstart till manuell fjärrstart. Permanent fjärrstart kräver ingen bekräftelse på ugnen.
 2. Gör en inställning på Home Connect-appen och skicka den till enheten.

Noteringar

- Slår du på ugnsfunktionen på enheten, slår fjärrstart på automatiskt. Du kan ändra inställningarna via Home Connect-appen eller starta nytt program.
- Det går att öppna luckan inom 15 minuter från det du slagit på fjärrstarten. Det slår inte av fjärrstarten. Lucköppning efter 15 minuter slår av manuell fjärrstart.

14.4 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster. På så vis går det att ändra displayvisning och -användning lite.

Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern.

Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan på-

börja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (WiFi). Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Noteringar

- Mjukvaruuppdateringen består av två moment.
 - Första momentet är att hämta filen.
 - Andra momentet är att installera på enheten.
- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.

14.5 Fjärrdiagnostik

Service kan accessa din maskin via fjärrdiagnos om du hör med dem, din maskin är uppkopplad mot Home Connect-servern och fjärrdiagnosen är tillgänglig i det land där du använder maskinen.

Tips!: Mer information samt anvisningar om tillgången till fjärrdiagnos i ditt land hittar du på service-/supportdelen till den lokala webbsajten: www.home-connect.com.

14.6 Dataskydd

Följ integritetspolicyns anvisningar.

Vid enhetens första uppkoppling mot Internet-anslutet hemnätverk överför enheten följande uppgiftskategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhets-ID (består av enhetskoder samt den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulens MAC-adress).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulens säkerhetscertifikat (för informationstekniskt skydd av uppkopplingen).
- Hemenhetens aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och krävs först när du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Notering: Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas i kombination med Home Connect-appen. Det går att få upp information om integritetspolicy i Home Connect-appen.

15 Rengöring och skötsel

15.1 Rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

VARNING – Risk för elstötar!!

Risk för stötar om fukt tränger in.

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

OBS

Olämpliga rengöringsmedel kan skada apparatens ytor.

- ▶ Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte ugnsgöring.

- Använd inte avkalkningsmedel på handtag eller kontroller, sådana fläckar går inte bort.
- Använd inga frätande, klorhaltiga eller aggressiva rengöringsmedel.
- Salt är väldigt aggressivt och kan ge rostskador. Ta bort rester av stark sås och salt mat direkt när ugnsutrymmet svalnat.
- Använd inte starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.

Enhetens front

Yta	Rengöringsmedel	Anvisningar
Rostfritt	Varmt vatten och diskmedel Specialmedel för rostfritt	Torka av ytan med mjuk trasa efter rengöringen. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion.

Enhetens insida

Ugnsutrymme med ånginsats	Varmt vatten och diskmedel Ättikslösning	Rengör med varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning, använd den medföljande rengöringssvampen eller en mjuk diskborste.
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel Ättikslösning	Blötlägg tillbehöret i varmt vatten med diskmedel och diska av med diskborste eller -trasa. Tillbehöret går även att maskindiska. Rengör tillbehöret med ättikslösning vid kraftiga missfärgningar.
Vattentank	Varmt vatten och diskmedel	Maskindiska inte vattentanken.
Tankutrymmet		Torka torrt efter varje användning.
Tätningen i vattentanklocket		Torka torrt efter varje användning.

Lucka

Luckglasen	Fönsterputs	Torka av ytan med mjuk trasa efter rengöringen.
Lucktätning	Varmt vatten och diskmedel	

15.2 Mikrofiberduk

Mikrofiberduken tar bort vatten- och fetthaltig smuts. Den vaxkakemönstrade mikrofiberduken är avsedd för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex.:

- Glas
- Glaskeramik
- Rostfritt
- Aluminium

Du kan köpa mikrofiberduk hos service, i butik eller på Internet.

15.3 Rengöringssvamp

Använd rengöringssvampen för att rengöra ugnsutrymmet och suga upp restvattnet från ånginsatsen. Skölj ur rengöringssvampen ordentligt före första användningen. Rengöringssvampen går att maskintvätta med vittvättprogram. Du kan köpa rengöringssvamp hos service, i butik eller på Internet.

15.4 Torka ur ugnen

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

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

- Stå inte för nära enheten när du öppnar luckan.
 - Öppna försiktigt luckan till enheten.
 - Håll barnen borta.
- Vattnet i ånginsatsen är fortfarande hett när du slår av.
- Töm aldrig ånginsatsen direkt efter att du slagit av enheten.
 - Låt enheten svalna innan du rengör den.

1. Sätt luckan på glänt tills enheten har svalnat.
2. Ta bort smuts i ugnsutrymmet.
3. Torka ur det avsvalnade ugnsutrymmet och ånginsatsen ordentligt med disksvampen och eftertorka med en mjuk trasa.
4. Torka av stomfronterna om det bildats kondens på dem.

15.5 Töm vattentanken

OBS

Torkning av vattentanken i het ugn kan skada den.

- Torka inte vattentanken i het ugn.

Maskindiskning av vattentanken ger skador.

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

1. Öppna luckan.
2. Ta ut vattentanken och töm ur restvattnet.
3. Torka av tanklockstättning och -utrymme.
4. Sätt tillbaka vattentanken i tankutrymmet.
5. Stäng luckan.

15.6 Avkalkning

Avkalka enheten med jämna mellanrum så att den förblir funktionsduglig. Vattenhårddheten avgör hur ofta du måste kalka av enheten.

Noteringar

- Trycker du på ▷/□ vid avkalkning, så avbryter enheten funktionen och slår av sig. När du slår på enheten igen, så måste du skölja ur den två gånger för att få bort rester av avkalkningslösningen. Enheten spärrar andra funktioner tills andra sköljningen är klar.
- Enheten indikerar när du har 5 eller färre antal ångfunktioner kvar att köra. Kalkar du inte av, så kan du inte längre ställa in ångfunktionerna.

Moment	Tid
Avkalkning → Sid. 18	Ca 34 min
1:a sköljningen	2 min
2:a sköljningen	2 min

Slå på avkalkningen

Det tar ca 30 minuter att kalka av enheten.

OBS

Avkalkningstiderna är anpassade till vårt rekommenderade, flytande avkalkningsmedel. Andra avkalkningsmedel kan skada enheten.

- ▶ Använd bara det flytande avkalkningsmedel som vi rekommenderar till avkalkningen.

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

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

1. Blanda vatten och avkalkningsmedel till en avkalkningslösning:

Avkalkningsmedelsversion	Avkalkningsmedel	Vatten
Flaskvolym 5 dl	0,6 dl	3 dl
Flaskvolym 2,5 dl	1,25 dl	2,5 dl

2. Ta ut vattentanken.
3. Fyll vattentanken med avkalkningslösningen.
4. Skjut in vattentanken helt i enheten.
5. Stäng luckan.
6. Tryck på ☺
7. Välj "Rengöring".
8. Tryck på ▷/□.

Kör sköljningen

1. Ta bort avkalkningslösningen ur förångningsskålen med den medföljande disksvampen och skölj ur svampen ordentligt med vatten.
2. Ta ut vattentanken och skölj ur den noga.

3. Fyll vattentanken med vatten och skjut in den igen.
4. Stäng luckan.
- ✓ Enheten sköljer i 4 minuter.
5. Öppna ugnsluckan.
6. Ta bort restvattnet ur förångningsskålen med disksvampen.
7. Fortsätt med andra sköljningen.
8. Ta ut vattentanken och töm ur restvattnet.
9. Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll den med vatten.
10. Skjut in vattentanken igen.
11. Stäng luckan.
12. Tryck på ▷/□.
- ✓ Enheten sköljer i 2 minuter.
13. Ta bort restvattnet ur förångningsskålen med disksvampen.
14. Torka ur ugnsutrymmet med disksvampen och torka torrt med mjuk trasa.
15. Stäng av enheten.
- ✓ Enheten är klar att använda igen.

15.7 Ugnslucka

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

Haka av luckan

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

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

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

1. Öppna luckan helt.

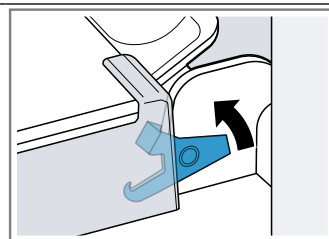
2. ⚠ VARNING – Risk för personskador!!

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

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

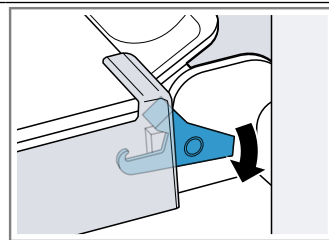
Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

Spärrarna är uppfällda



Gångjärnet är säkrat och kan inte slå igen.

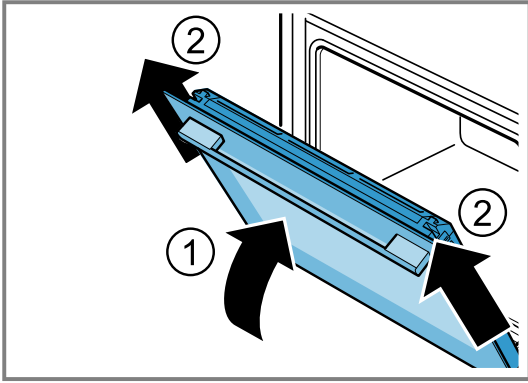
Spärrarna är nedfällda



Luckan är säkrad och går inte att haka av längre.

- ✓ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.

3. Stäng ① luckan helt. Fatta tag till vänster och höger om luckan med båda händerna och dra ur uppåt ②.



4. Lägga luckan försiktigt på jämn yta.

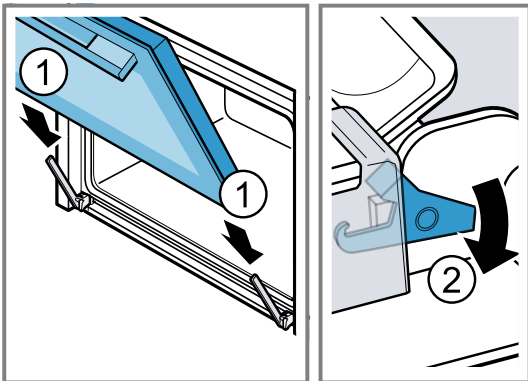
Hänga på luckan

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

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

- Ta aldrig runt gångjärnet. Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.
- Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.

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



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

4. Stäng luckan.

15.8 Luckglasen

Du kan haka av luckan så att du kommer åt att rengöra luckglasen bättre.

Ta loss luckglaset

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

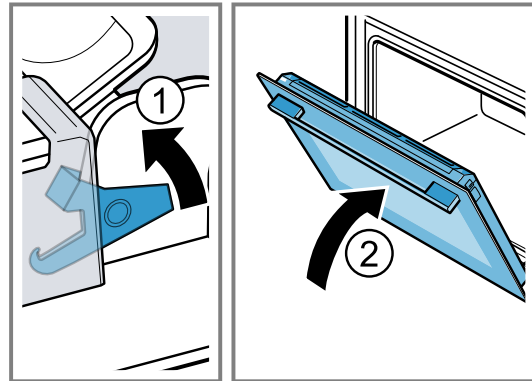
Repat luckglas kan spricka.

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

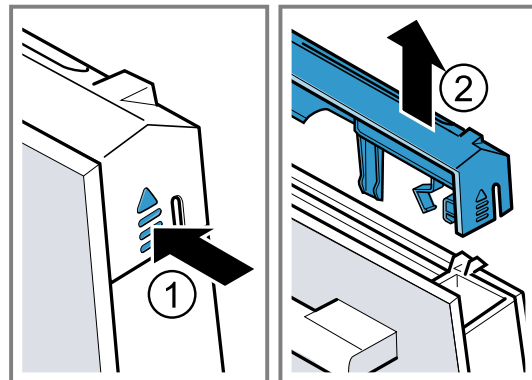
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

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

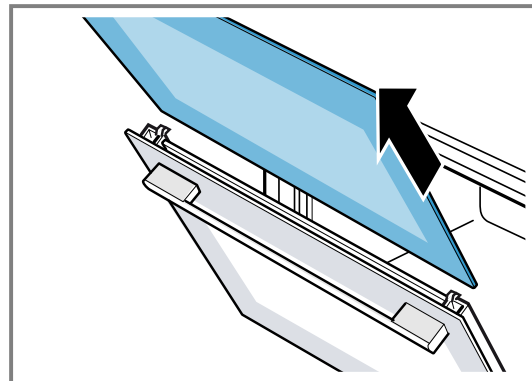
1. Öppna luckan helt.
2. Fäll upp ① spärrarna på vänster och höger gångjärn.
- ✓ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.
3. Stäng ② luckan helt.



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

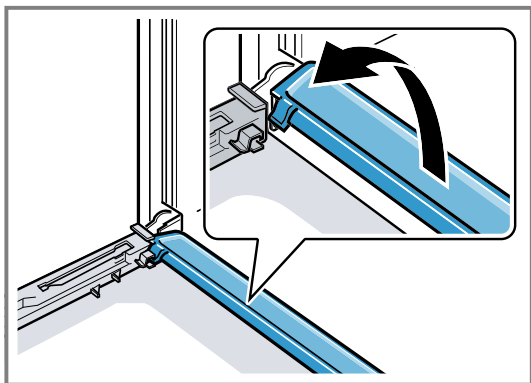


6. Ta ur luckglaset och lägg det försiktigt på jämn yta.



7. Det går att ta ur och rengöra kondensatlisten, om det behövs.
- Öppna luckan.

- Fäll upp kondensatlisten och dra ur den.



8. ⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Repat luckglas kan spricka.

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

Rengör det urtagna luckglaset på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.

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

10. Rengör luckan.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 16

11. Torka av och sätt i luckglaset igen.

→ "Sätta i luckglaset", Sid. 20

Sätta i luckglaset

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

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

- Ta aldrig runt gångjärnet.

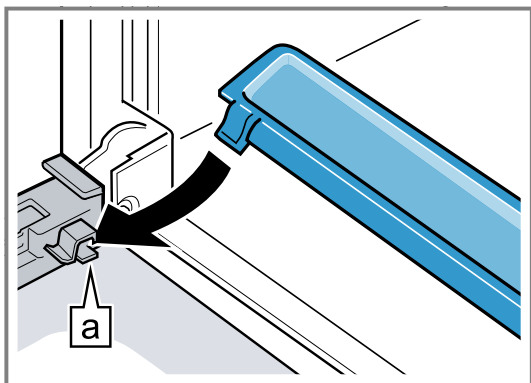
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- Använd skyddshandskar.

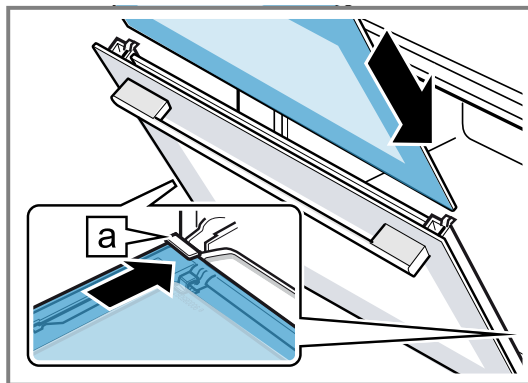
Notering: Använd inte enheten igen förrän du kontrollerat att glaset är rätt monterat.

1. Öppna luckan helt.

2. Sätt i kondensatlisten igen. Sätt i kondensatlisten lodrätt och vrid ned .



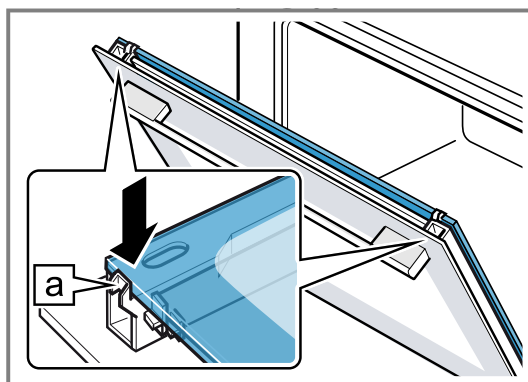
3. Sätt i innerglaset .



Se till så att den glatta, blanka luckglassidan är utåt och vänster och höger urtag uppåt.

Se till så att glaset hamnar rätt nedtill i fästet.

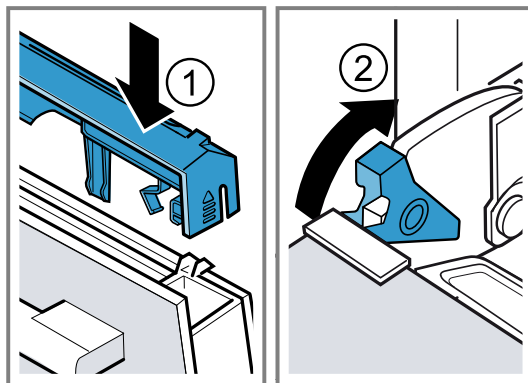
4. Tryck upptill på innerglaset .



5. Sätt tillbaka skyddet och tryck till så att det snäpper fast .

6. Öppna luckan helt.

7. Fäll in båda spärrarna till vänster och höger .



8. Stäng luckan.

16 Avhjälpning av fel

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

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 30

⚠ VARNING – Risk för elstöt!!

Obehöriga reparationer är farliga.

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

16.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Kontakten sitter inte i. ▶ Anslut apparaten till elnätet.
Enheten går inte styra, du får upp ☹ på displayen.	Barnspärren är på. ▶ Tryck på ☹ tills ☹ slocknar på displayen.
Enheten värmer inte upp.	Demoläget är på. 1. Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. 2. Slå av demoläget inom ca 5 minuter i grundinställningarna. → "Ändra grundinställningar", Sid. 14 Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Öppna och stäng luckan en gång efter strömavbrottet. ✓ Enheten gör egenkontroll och är klar att använda.
Du får upp indikering med "D" eller "E" på displayen, t.ex. D0111 eller E0111.	Funktionsfel 1. Stäng av spisen och starta om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse försvinner meddelandet. 2. Kontakta vår eftermarknadsservice om meddelandet återkommer. Beskriv felmeddelandet exakt när du ringer.
Funktionen går inte igång eller avbryts.	Luckan är inte helt stängd. ▶ Stäng ugnsluckan. Enheten är inte på. ▶ Slå av och på enheten igen.
Enheten uppmanar dig att torka ur ugnsutrymmet och fylla på vattentanken.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen ▶ Skölj ur enheten två gånger när den är på igen.
Det kommer upp en indikering att temperaturen är för hög när du slår på funktionen.	Enheten har inte svalnat tillräckligt. 1. Låt enheten svalna. 2. Ställ in ugnsfunktionen igen.
Knapparna blinkar.	Så ser det normalt sett ut vid kondensbildning bakom kontrollpanelen. Ingen åtgärd behövs.
Ånginsatsen har kokat torrt fast vattentanken är full.	Vattentanken är inte ordentligt inskjuten. ▶ Skjut in vattentanken tills det snäpper fast ordentligt. Tilloppet till vattentanken är igensatt. 1. Avkalka enheten. 2. Kontrollera och anpassa inställt vattenhårdhetsintervall. ▶ Ta bort den orange-färgade proppen om den sitter kvar i tankhöljet. Proppen behövs inte längre.
Vattentanken töms utan anledning och ånginsatsen rinner över.	Vattentanken är inte ordentligt stängd. ▶ Dra åt vattentanklocket tills det snäpper fast.

Fel	Orsak och felsökning
Vattentanken töms utan anledning och ånginsatsen rinner över.	Tanklockstättningen är smutsig. ► Rengör tätningen.
	Tanklockstättningen är trasig. ► Köp ny vattentank hos service.
Enheten uppmanar dig att fylla på vattentanken trots att den är full.	Vattentanken är inte ordentligt inskjuten. ► Skjut in vattentanken tills det snäpper fast ordentligt.
	Indikeringssystemet fungerar inte. ► Kontakta service.
Enheten uppmanar dig att fylla på vattentanken trots att den inte är tom resp. uppmanar dig inte att fylla på vattentanken trots att den är tom.	Vattentanken är smutsig och flottörerna i nivåindikeringen har fastnat 1. Skaka om och rengör vattentanken. 2. Lossar inte de fastklämda delarna, beställ ny vattentank hos service.
Indikeringen "Fylla vattentanken?" kommer upp vid användning.	Vattentanken är halvfull. ► Fyll vattentanken helt vid långvarig användning.
Du får upp "Enheten värmer upp", men enheten uppnår inte vald temperatur.	Automatkalibreringens värde är inte optimalt inställt. ► Återställ enheten till fabriksinställningarna och gör om momenten i första användningen. → "Grundinställningar", Sid. 14 → "Före första användningen", Sid. 8 ✓ Kalibreringen går igång automatiskt vid nästa ångning på 100 C. Då blir det mer ånga.
Det blir extremt mycket ånga vid ångning.	Enheten autokalibrerar. Ingen åtgärd behövs.
Det blir om och om igen extremt mycket ånga vid ångning.	Enheten går inte att autokalibrera om tillagningstiden är för kort. ► Återställ enheten till fabriksinställningarna och gör om kalibreringen.
Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning.	Helt normalt. Ingen åtgärd behövs.
Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen.	Olika orsaker är möjliga. ► Gå till www.home-connect.com .

16.2 Byta trasiga LED-lampor

- Det är bara tillverkaren, service eller behörig elektriker (elinstallatör) som får byta trasiga LED-lampor.

16.3 Byta lucktätning

Är ugnens yttre lucktätning trasig, så måste du byta den. Reservtätningar köper du hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

1. Öppna luckan.
2. Dra bort den gamla lucktätningen.
3. Sätt i den nya lucktätningen på ena sidan av ugnen och dra in den runtom. Skarven ska sitta på sidan.
4. Kontrollera att lucktätningen sitter ordentligt, särskilt i hörnen.

17 Avfallshantering

17.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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

18 Så här lyckas du

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

18.1 Gör helst så här

⚠ **VARNING – Skållningsrisk!!**

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

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

Tips!

Följ grundanvisningarna när du använder enheten för första gången.

- → "Säkerhet", Sid. 2
- → "Spara energi", Sid. 4
- → "Kondensvatten", Sid. 23

1. Välj mat som passar på matöversikten.

Tips!

- Enheten har programmerade inställningar för ett urval maträtter. Vill du att enheten guidar dig, så använder du programmerade Maträtter → Sid. 12.
- Hittar du inte precis den mat eller funktion du vill ha för tillagningen resp. tillagningssättet, titta på en liknande maträtt.

2. Ta ut tillbehören ur ugnen.

3. Välj lämpliga formar och tillbehör.

Använd de formar och tillbehör som inställningsrekommendationerna anger.

4. Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.

5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.

6. Slå av enheten med  när maten är klar.

18.2 Bra att veta

I tabellerna finns mat som passar för tillagning i enheten. Här kan du se vilka ugnsfunktioner, tillbehör och vilken temperatur och tillagningstid som passar bäst. Om inget annat anges gäller anvisningarna för tillagning utan förvärmning.

Tillbehör

Använd medföljande tillbehör.

Sätt alltid in den opererande ångbehållaren under den perforerade vid tillagning. Den opererande ångbehållaren fångar upp droppande vätska.

Inställningsrekommendationer för grönsaker

Mat	Styckstorlek	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kronärtskockor	Hela	perforerad + opererad ångbehållare		100	20 - 35
Blomkålshuvud	Helt	perforerad + opererad ångbehållare		100	20 - 35

Form

Ställ alltid formen mitt på den perforerade ångbehållaren.

Formen måste vara värme- och ångbeständig. Tillagningstiden blir längre i tjocka formar.

Folietäck livsmedel som du tillagar i vattenbad (t.ex. vid chokladsmältning).

Tillagningstid och -mängd

Tillagningstiderna vid ångning beror på delarnas storlek, men är oberoende av totalmängden. Enheten kan ånga max. 2 kg mat.

Följ de angivna styckstorlekarna i tabellerna. Om du ångar mindre delar kan du korta tillagningstiden, om du ångar större delar förlänger du den. Livsmedlets kvalitet och mognad påverkar också tillagningstiden. De angivna värdena är bara riktvärden.

Fördela livsmedlet jämnt

Fördela alltid maten jämnt i formen. Är lagren olika tjocka blir tillagningen ojämn.

Tryckkänsliga livsmedel

Lägg inte tryckkänslig mat för högt upp i ångbehållaren. Då är det bättre att använda två ångbehållare.

Menytillagning

Du kan tillaga hela menyer samtidigt utan att det tar smak.

Sätt in maten med längst tillagningstid först i ugnen. Sätt in resten av maten vid rätt tidpunkt. Då blir all mat färdig samtidigt.

Den totala tillagningstiden blir längre vid menytillagning. Öppnar du luckan, så går ångan ur ugnsutrymmet som måste värmas upp igen.

Kondensvatten

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

18.3 Grönsaker

Lägg grönsakerna i den perforerade ångbehållaren och sätt in på fals 2. Sätt in den opererande ångbehållaren under på fals 1. Den opererande ångbehållaren fångar upp droppande vätska.

Mat	Styckstorlek	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Blomkålshuvud	Buketter	perforerad + operforerad ångbehållare		100	10 - 15
Broccoli	Buketter	perforerad + operforerad ångbehållare		100	8 - 10
Ärtor	-	perforerad + operforerad ångbehållare		100	5 - 10
Fänkål	Skivor	perforerad + operforerad ångbehållare		100	10 - 14
Gröna bönor	-	perforerad + operforerad ångbehållare		100	15 - 25
Morötter	Skivor	perforerad + operforerad ångbehållare		100	10 - 20
Kålrabbi	Skivor	perforerad + operforerad ångbehållare		100	15 - 25
Purjolök	Skivor	perforerad + operforerad ångbehållare		100	6 - 9
Majs	Hel	perforerad + operforerad ångbehållare		100	25 - 35
Mangold ¹	Strimlad	perforerad + operforerad ångbehållare		100	8 - 10
Sparris, grön ¹	Hel	perforerad + operforerad ångbehållare		100	7 - 12
Sparris, vit ¹	Hel	perforerad + operforerad ångbehållare		100	10 - 15
Spenat ¹	-	perforerad + operforerad ångbehållare		100	2 - 3
Romanesco	Buketter	perforerad + operforerad ångbehållare		100	8 - 12
Brysselkål	Buketter	perforerad + operforerad ångbehållare		100	10 - 20
Rödbetor	Hela	perforerad + operforerad ångbehållare		100	40 - 50
Rödkål	Strimlad	perforerad + operforerad ångbehållare		100	25 - 35
Vit-/surkål	Strimlad	perforerad + operforerad ångbehållare		100	25 - 35

¹ Förvärm enheten.

Mat	Styckstorlek	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Zucchini	Skivor	perforerad + operforerad ångbehållare		100	3 - 4
Sockerärtor	-	perforerad + operforerad ångbehållare		100	8 - 12

18.4 Tillbehör och baljväxter

Inställningsrekommendationer för tillbehör och baljväxter.

Tillaga tillbehör och baljväxter

1. Tillsätt vatten resp. vätska enl. anvisningarna.
Exempel: 1:1,5 = tillsätt 1,5 dl vätska per 100 g ris.
2. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.

Inställningsrekommendationer för tillbehör och baljväxter

Mat	Förhållande	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Skalpotatis (medelstor)	-	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		100	35 - 45
Kokt potatis	-	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		100	20 - 25
Råris	1:1,5	operforerad ångbehållare	2		100	35 - 45
Långkornigt ris	1:1,5	operforerad ångbehållare	2		100	20 - 30
Basmatiris	1:1,5	operforerad ångbehållare	2		100	15 - 25
Risotto	1:2	operforerad ångbehållare	2		100	30 - 40
Gröna linser	1:2	operforerad ångbehållare	2		100	30 - 40
Couscous	1:1	operforerad ångbehållare	2		100	6 - 10
Rostat speltvete, malt	1:2,5	operforerad ångbehållare	2		100	15 - 20
Hirs, hel	1:2,5	operforerad ångbehållare	2		100	25 - 35
Kroppkakor	-	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		100	15 - 25
Pasta, färsk, kylvara ¹	-	operforerad ångbehållare	2		100	5 - 15

18.5 Fågel och kött

Inställningsrekommendationer för fågel och kött

Inställningsrekommendationer för fågel och kött

Mat	Antal	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kycklingbröst	à 0,15 kg	operforerad ångbehållare	2		100	20 - 30

¹ Tillsätt lite vatten till maten.

Mat	Antal	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ankbröst ¹	à 0,35 kg	operforerad ångbehållare	2		100	12 - 18
Platt rostbiff, medium ¹	1 kg	operforerad ångbehållare	2		100	25 - 45
Hög rostbiff, medium ¹	1 kg	operforerad ångbehållare	2		100	40 - 60
Fläskfilé ¹	0,5 kg	operforerad ångbehållare	2		100	20 - 30
Fläskmedaljonger ¹	ca 3 cm tjocka	operforerad ångbehållare	2		100	6 - 12
Kassler	Skivad	operforerad ångbehållare	2		100	15 - 20
Wienerkorv		perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Tysk fläsk- eller kalvkorv		perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		80 - 90	20 - 25

18.6 Fisk

Inställningsrekommendationer för att tillaga fisk och musslor.

Inställningsrekommendationer för fisk

Mat	Antal	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Dorada, hel	à 0,3 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Doradafilé	à 0,15 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Forell, hel	à 0,2 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Torskfilé	à 0,15 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Laxfilé	à 0,15 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		100	8 - 10
Musslor	1,5 kg	operforerad ångbehållare	2		100	10 - 15
Kungsfiskfilé	à 0,15 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Sjötungsrollader, fyllda		perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		80 - 90	10 - 20

¹ bryn först och svep in i aluminiumfolie

18.7 Inställningsrekommendationer för soppingredienser och övrigt

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Äggstanning	operforerad ångbehållare	2		90	15 - 20
Gnocchi	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Hårdkokta ägg (storlek M, max. 1,8 kg)	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		100	10 - 12
Löskokta ägg (storlek M, max. 1 kg)	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		100	6 - 8

18.8 Desserter, kompott

Inställningsrekommendationer för tillagning av desserter och kompott.

Göra kompott

1. Väg frukten.
2. Tillsätt ca 1/3 av vattnet.
3. Smaka av med socker och kryddor.
4. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.

Göra risgrynsgröt

1. Väg riset.
 2. Tillsätt 2,5 gånger så mycket mjölk.
 3. Häll upp ris och mjölk max. 2,5 cm högt i en skål.
 4. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
 5. Rör om risgrynsgröten efter tillagningen.
- ✓ Risgrynsgröten suger upp resten av mjölken.

Göra yoghurt

1. Värm upp mjölken på häll till 90°C. Låt svalna till 40°C.
Har du mjölk med lång hållbarhet, så räcker det med 40°C. Temperaturen är tillräcklig för mjölk med lång hållbarhet.
2. Rör ned 150 g (kylskåpskall) yoghurt i mjölken.
3. Häll över blandningen i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
4. Sätt i den perforerade ångbehållaren i ugnen.
5. Ställ kopporna eller glaset i den perforerade ångbehållaren.
6. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
7. Låt yoghurten svalna i kylan när den är klar.

Inställningsrekommendationer för desserter och kompott

Mat	Tillbehör/form	Höjd	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Germknödel (tysk dessert)	operforerad ångbehållare	2		100	20 - 30
Crème Caramel	Småformar + perforerad ångbehållare	2		80	25 - 35
Risgrynsgröt	Bunke + perforerad ångbehållare	2		100	30 - 40
Yoghurt	Portionsglas + perforerad ångbehållare	2		40	300 - 360
Äppelkompott	operforerad ångbehållare	2		100	10 - 15
Päronkompott	operforerad ångbehållare	2		100	10 - 15
Körsbärskompott	operforerad ångbehållare	2		100	10 - 15
Rabarberkompott	operforerad ångbehållare	2		100	10 - 15
Sviskonkompott	operforerad ångbehållare	2		100	15 - 20

18.9 Värma på

Inställningsrekommendationer för påvärmning

Du får en betydligt skonsammare värmning av maten. Den både smakar och ser ut som nylagad.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Grönsaker	operforerad ångbehållare	2		100	10 - 15
Pasta, potatis, ris	operforerad ångbehållare	2		100	10 - 25
Tallriksrätt, kyld, 1 portion	Öppen form	2		100	10 - 20

18.10 Upptining

Ångfunktionen upptining passar för att tina djupfryst frukt och grönsaker.
Fågel, kött och fisk tinar du bäst i kylan.
Till frysvaror där vätskan ska vara kvar i maten som t.ex. stuvad spenat, använd den operforerade ångbehållaren.

Noteringar

- Tiderna i tabellerna är riktvärden, de beror på matens kvalitet, frystemperatur (-18°C) och egenskap. Det finns angivna tidsintervall i tabellerna. Ställ först in den kortare tillagningstiden och förläng, om det behövs.

Inställningsrekommendationer för att tina

Mat	Antal	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Frukt och bär	0,5 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Grönsaker	0,5 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		40 - 50	15 - 50

18.11 Saftning

Inställningsrekommendationer för saftning av bär.

Safta bär

1. Lägg bären i en skål och sockra.
2. Låt blandningen stå och så att bären drar i minst en timme.

Inställningsrekommendationer för saftning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
hallon	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		100	30 - 45
Vinbär	perforerad + operforerad ångbehållare	2 + 1		100	40 - 50

Värmer på tillagad kall mat skonsamt. Maten både smakar och ser ut som nylagad.

- Platt infrusen eller portionsförpackad mat tinar snabbare än blockfrusen.

Tina frysmat

1. Ta ut frysmaten ur förpackningen.
2. Lägg frysmaten i den perforerade ångbehållaren.
3. Sätt in den perforerade ångbehållaren i ugnen med den operforerade under.
- ✓ Maten blir inte liggande i upptiningsvattnet och den operforerade ångbehållaren fångar upp droppande vätska.
4. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.

3. Häll bären i den perforerade ångbehållaren och sätt in på fals 2.
4. Ställ alltid in den operforerade ångbehållaren en fals under för att fånga upp saften.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
6. Häll över bären i en silduk och pressa ur resten av saften när tillagningstiden är klar.
7. Torka ur ugnen.

18.12 Konservering

Du konserverar frukt och grönt genom att hetta upp och försluta dem i lufttäta glas.

- Konservera färska livsmedel. En längre lagring sänker vitaminhalten och livsmedlen jäser lättare.
- Använd bara frukt och grönsaker utan skador.
- Följande livsmedel kan inte konserveras med den här ugnen: Innehållet i plåtburkar, kött, fisk eller pastejsmet.
- Kontrollera glasburkar, gummiringar, klämmor och fjädrar.
- Använd bara rostfria klämmor.

Konservera frukt och grönt

Krav: Kontrollera glasburkar, gummiringar, klämmor och fjädrar.

1. Gör rent gummiringar och glas ordentligt med varmt vatten.
Det går att desinficera glas med enheten.
→ "Välja och ställa in maträtter", Sid. 12
2. Sätt i den perforerade ångbehållaren i ugnen.
3. Ställ de förberedda glasen i den perforerade ångbehållaren.
Glasen får inte komma i kontakt med varandra.
4. Öppna ugnsluckan efter den angivna tiden.
5. Vänta tills glasburkarna har svalnat helt innan du tar ut dem ur ugnen.

Inställningsrekommendationer för konservering

Inställningsrekommendationer för ångkonservering

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Grönsaker	1 l-glaskonservburkar	2		100	30 - 120
Stenfrukt	1 l-glaskonservburkar	2		100	25 - 30
Kärnfrukt	1 l-glaskonservburkar	2		100	25 - 30

18.13 Degjäsning

Inställningsrekommendationer för degjäsning.
Jästdegar jäser snabbare i enheten än i rumstemperatur.

Degjäsning

1. Sätt in den perforerade ångbehållaren i ugnen.
Du kan sätta in den perforerade ångbehållaren på vilken fals du vill.
2. Ställ degbunken i den perforerade ångbehållaren.
Täck inte över degen.
3. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.

Inställningsrekommendationer för jästddeg

Mat	Mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Jästddeg	1 kg	Bunke + perforerad ångbehållare		35	20 - 40

18.14 Djupfrysta produkter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen. De angivna tillagningstiderna gäller mat som ställs in i kall ugn.

Tina och värma upp frysmat

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Forell	perforerad + perforerad ångbehållare	2 + 1		80 - 100	20 - 30
Laxfilé	perforerad + perforerad ångbehållare	2 + 1		80 - 100	15 - 25
Broccoli, blancherad	perforerad + perforerad ångbehållare	2 + 1		100	6 - 10

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Blomkål, blancherad	perforerad + opererad ångbehållare	2 + 1		100	5 - 8
Bönor, blancherade	perforerad + opererad ångbehållare	2 + 1		100	6 - 10
Ärtor, blancherade	perforerad + opererad ångbehållare	2 + 1		100	5 - 12
Morötter, blancherade	perforerad + opererad ångbehållare	2 + 1		100	4 - 6
Blandgrönsaker, blancherade	perforerad + opererad ångbehållare	2 + 1		100	6 - 10
Brysselkål, blancherad	perforerad + opererad ångbehållare	2 + 1		100	5 - 10

18.15 Provrätter

Informationen i avsnittet är avsedd att underlätta provningsinstitutens testning av enheten enligt EN 60350-1.

Inställningsrekommendationer för provrätter

Livsmedel	Tillbehör	Höjd	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Broccoli, färsk, 300 g	perforerad + opererad	2 + 1		100	7 - 9 ¹
Broccoli, färsk, en behållare	perforerad + opererad	2 + 1		100	7 - 9 ¹
Ärter, frusna, en behållare ²	perforerad + opererad	2 + 1		100	- ³

19 Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. När du kontaktar kundtjänsten behöver du apparatens produktnummer (E-nr.), tillverkningsnummer (FD) och serienummer (Z-nr.). Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal. Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) på enhetens

produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

19.1 Produktnummer (E-nr.), tillverkningsnummer (FD) och serienummer (Z-nr.)

Produktnumret (E-nr.), tillverkningsnumret (FD) och serienumret (Z-nr.) finns på apparatens typskylt. Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



¹ En jämförbar tillagningsgrad mellan referensprov och huvudprov uppnås om referensprovet tillagas i 5 minuter (framställt enligt beskrivningen i IEC 60350-1).
² Fördela 2,0 kg ärtor jämnt i behållaren.
³ Kontrollen är slutförd när 85 °C har uppnåtts i den kallaste punkten (se IEC 60350-1).

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

Du kan även få upp enhetsinformationen i Grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 14

20 Information om fri och Open Source-programvara

Den här produkten innehåller programvarukomponenter för vilka upphovsrättsinnehavarna har beviljat licens som fri eller Open Source-programvara.

Tillhörande licensinformation är lagrad i hushållsapparaten. Den tillhörande licensinformationen är också tillgänglig via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk information -> Licensinformation".¹ Du kan ladda ned licensinformationen på märkesproduktwebbplatsen. (Sök på produktwebbplatsen efter din apparatmodell och annan dokumentation.) Som alternativ kan du beställa den tillhörande informationen på ossrequest@bshg.com eller

från BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.

Källkoden tillhandahålls på begäran.

Skicka din förfrågan till ossrequest@bshg.com eller till BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.

Betr. „OSSREQUEST“

Kostnaden för handläggning av din förfrågan kommer att debiteras dig. Erbjudandet gäller under tre år från inköpsdagen, dock minst under den tidsperiod under vilken vi erbjuder support och reservdelar för den aktuella apoparaten.

21 Överensstämmelseförklaring

Härmed försäkras BSH Hausgeräte GmbH att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundläggande krav och övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under siemens-home.bsh-group.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.



2,4 GHz-bandet (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.

22 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



mm



22.1 Allmänna monteringsanvisningar

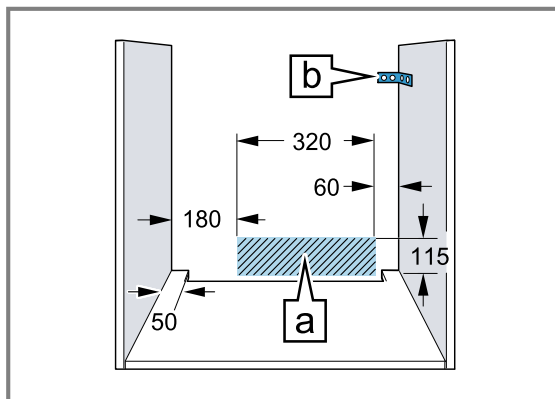
Läs anvisningarna innan du börjar montera inbyggnadsenheten.

- Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår pga. felinbyggnad.
- Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.

¹ Allt efter apparatens utrustning

- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontage.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 95°C, intilliggande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Lägg enheten på horisontell yta.
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området **a** eller utanför inbyggnadsutrymmet.

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



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

⚠ **VARNING – Risk för elstöt!!**

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

⚠ **VARNING – Brandrisk!!**

Det är farligt att använda förlängningssladdar och otillåtna adaptrar.

- ▶ Använd inte förlängningsnätkablar eller grenuttag.
- ▶ Använd enbart adaptrar och nätanslutningskablar som är godkända av tillverkaren.
- ▶ Om nätanslutningskabeln är för kort och ingen längre nätanslutningskabel finns tillgäng-

lig måste du kontakta en behörig elektriker för att anpassa byggnadens elinstallation.

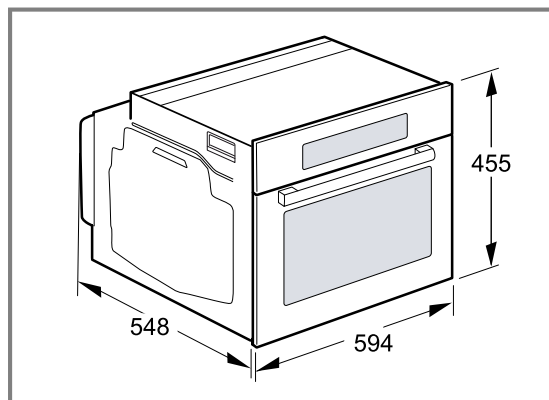
OBS

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

- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

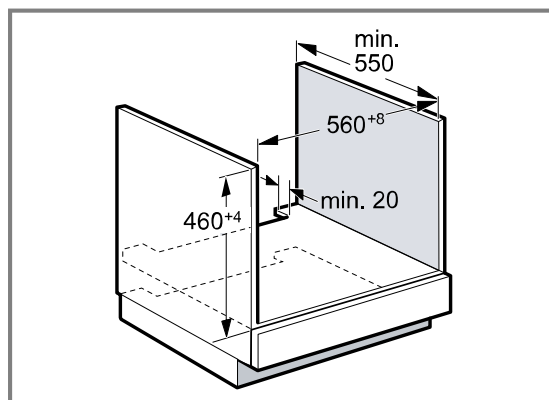
22.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



22.3 Inbyggnad under bänkskiva

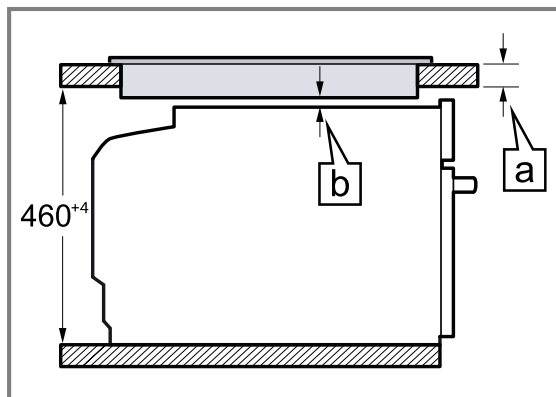
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Bänkskivan måste vara fäst i stommen.
- Följ ev. befintlig hålls monteringsanvisning.
- Följ hållens avvikande nationella monteringsanvisningar.
- Håll bänkskivdjup min. 600 mm.
- Se till så att enheten inte kommer i kontakt med gashållens gasanslutning vid montering under gashåll.
- Anlita ev. behörig montör för gasinstallationen.

22.4 Inbyggnad under häll

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

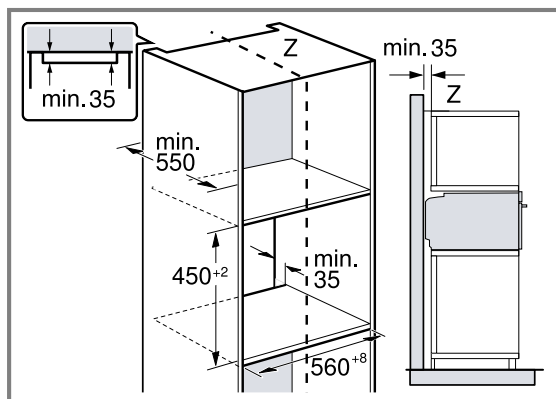


Nödvändigt minimiavstånd **b** ger min. bänkskivtjocklek **a**.

Hälltyp	a ovanpåliggande i mm	a infälld montering i mm	b i mm
Induktionshäll	42	43	5
Heltäckande induktionshäll	52	53	5
Gashäll	32	43	5
Elhäll	32	35	2

22.5 Inbyggnad i högskåp

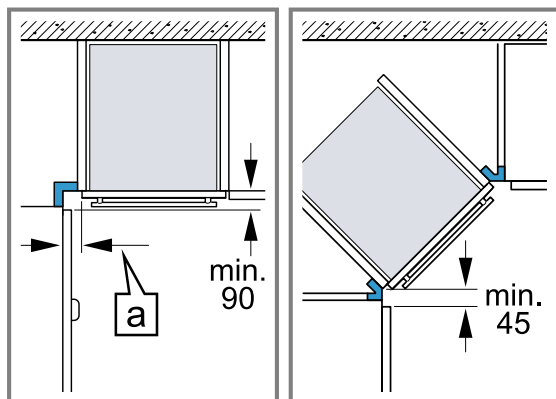
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



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

22.6 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.

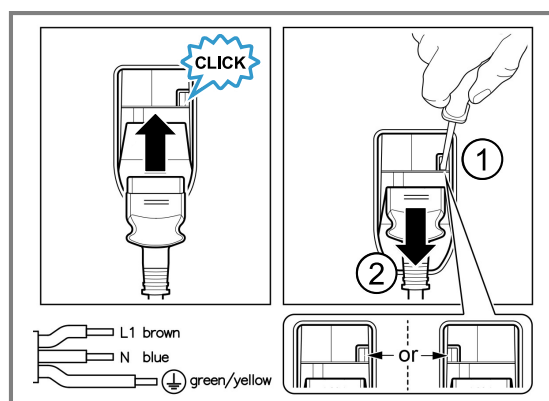


- Ta hänsyn till minimimåttet, så att luckan till enheten går att öppna vid hörnmontering. **a**-måttet beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

22.7 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

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



- Du får bara byta ut sladden mot originalsladd. Den beställer du av service.
- Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.
- Förblir displayen svart på enheten, så är den felansluten. Dra ur kontakten och kontrollera anslutningen.

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

- ▶ Sätt kontakten i det jordade uttaget. Om apparaten är inbyggd måste nätanslutningsledningens stickkontakt vara fritt tillgänglig eller, ifall fri tillgång inte är möjlig, den fasta elinstallationen innehålla en inbyggd fränkskiljare enligt anläggningsbestämmelserna.

Elansluta enheten utan jordad kontakt

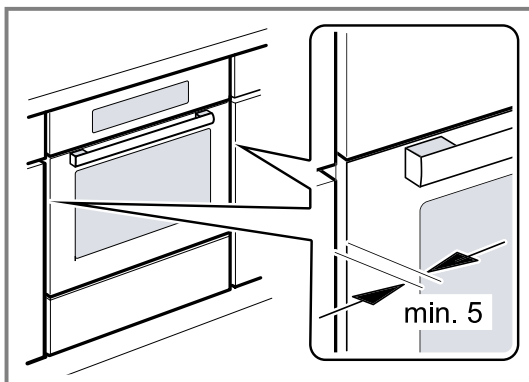
Notering: Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

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

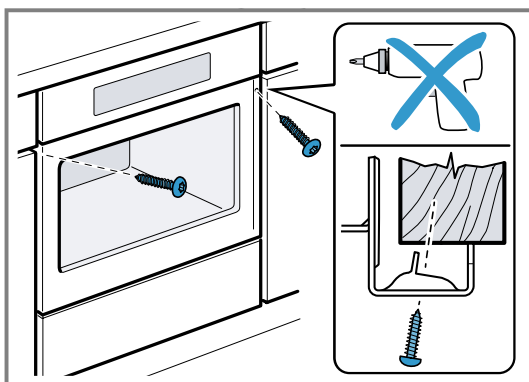
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat.
Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
 - ▶ grön-gul = jordledare ⊕
 - ▶ blå = neutralledare (nolla)
 - ▶ brun = fas (fasledare)

22.8 Inbyggning av enheten

1. Skjut in enheten helt och centrera den.



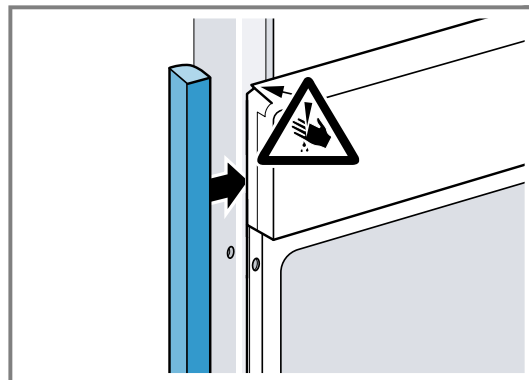
2. Skruva fast enheten.



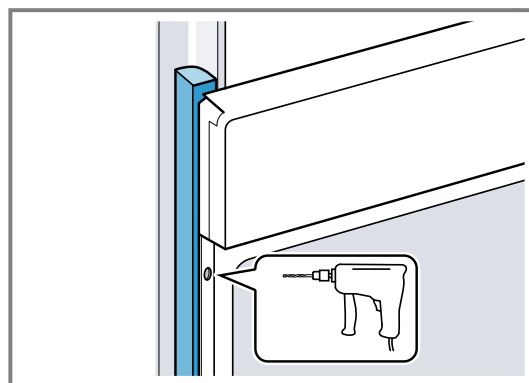
Notering: Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet. Det får inte sitta några termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

22.9 Handtagslösa kök med lodrät grepplist:

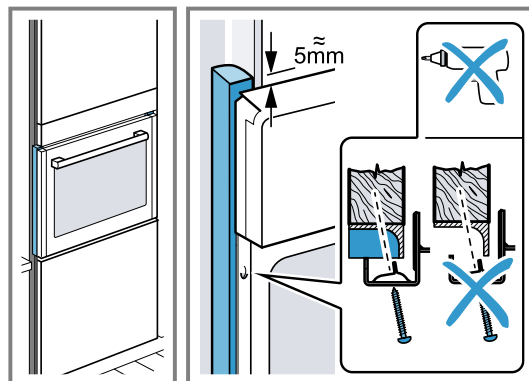
1. Sätt dit lämplig salningsbit på båda sidor som täcker ev. vassa kanter och ger säker montering.



2. Fäst salningsbiten i stommen.
3. Förborra salningsbit och stomme för skruvförbandet.



4. Fäst enheten med rätt skruv.



22.10 Ta ur enheten

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



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

SV Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001786440 (050813) REG25

SV