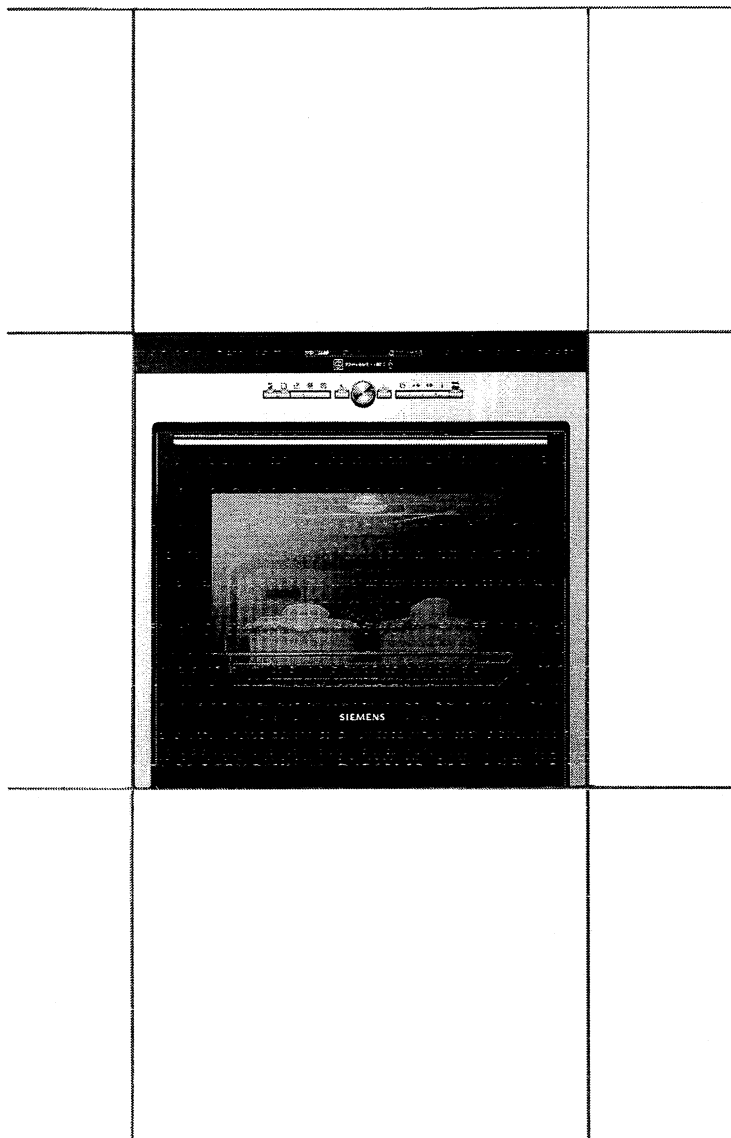


[sv] Bruksanvisning

HC422213V

Spis



SIEMENS

sv Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	3	Ta ur och sätta i luckans glasskivor	13
Felorsaker	5	Felsökning	14
Översikt.....	5	Felsökningstabell	14
Skador på ugnen	6	Byta ugnslampa i taket.....	14
Skador på sockellådan.....	6	Lampglas.....	14
Uppställning och anslutning	6	Service	15
Till elektrikern.....	6	E-nummer och FD-nummer.....	15
Tippskydd	6	Energi- och miljötips	15
Lucklås.....	6	Spara effekt i ugnen.....	15
Din nya spis	7	Spara effekt på hällen.....	15
Allmänt.....	7	Återvinning	15
Kokzoner	7	Testat i vårt provkök	15
Ugnen.....	8	Kakor, tårter och småkakor	15
Jgnsutrymmet	8	Tips vid gräddning.....	17
Dina tillbehör	8	Kött, fågel, fisk.....	17
Sätta i tillbehöret	8	Tips vid stekning och grillning	19
Extratillbehör	9	Gratänger, varma mackor	19
Kundtjänstartikel.....	9	Färdigmat	19
Före första användning	10	Specialrätter.....	20
Värma upp ugnen.....	10	Konservering.....	20
Rengöra tillbehören	10	Akrylamid i livsmedel	21
Ställa in hällen	10	Provrätter	21
Gör så här	10	Gräddning	21
Tillagningstider	10	Grilla	21
Ställa in ugnen	11		
Ugnsfunktioner och temperatur	11		
Skötsel och rengöring	11		
Rengöringsmedel.....	11		
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	12		
Haka av och hänga på ugnsluckan	13		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.siemens-home.com** och onlineshop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruksanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen. *Läs mer om tillbehören i användarhandboken.*

Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.
- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir mycket het, brännbara material kan lätt börja brinna. Förvara och använd inga brännbara föremål (t.ex. sprayburkar, rengöringsmedel) under eller i närheten av ugnen. Förvara inga brännbara föremål i eller på ugnen.
- Sockellådans ovandel kan bli mycket varm. Förvara endast ugnstillbehör i den här lådan. Brandfarliga och brännbara föremål får inte förvaras i sockellådan.

Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Det blir mycket varmt på och runt kokzonerna. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.

- Enhetens ovandsida blir het vid användning. Undvik kontakt med de heta ytorna på ovansidan. Håll barnen bort från enheten.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

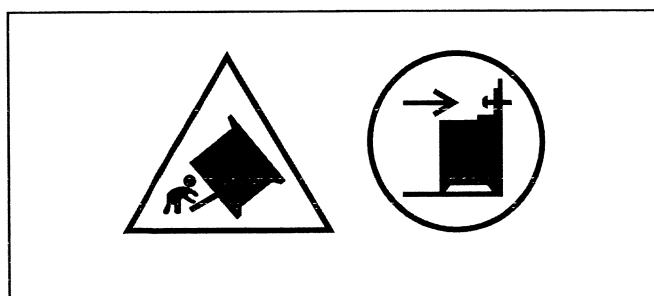
Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Risk för personskador!!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.
- Om enheten placeras lös ovanpå en sockel kan den glida av. Se till att enheten fästs ordentligt på sockeln.

Vältrisk!!



Warning! Du måste sätta dit tippskyddet, så att enheten inte välter. Läs monteringsanvisningarna.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Felorsaker

Hällen

Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
Roppor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgörpning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Skador på ugnen

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugsbotten: ställ inga tillbehör på ugsbotten. Lagg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugsbotten. Ställ inte formar på ugsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugsutrymme: håll aldrig vatten i ugsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsutrymme. Emaljen kan få skador.

- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Skador på sockellådan

Obs!

Placera inga heta föremål i sockellådan. Den kan skadas.

Uppställning och anslutning

Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får elansluta. Följ elleverantörens föreskrifter.

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Obs!

Är sladden skadad, så måste den bli utbytt av tillverkaren, service eller någon med samma behörighet.

Till elektrikern

- Installationen kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Det är inte nödvändigt vid sladdanslutning om användaren kan komma åt kontakten.
Elsäkerhet: spisen har skyddsklass I och ska vara ansluten till skyddsjord.
- Använd sladdtyp H 05 VV-F eller liknande vid anslutning av enheten.
- Enheter med sladd ska vara anslutna till jordade vägguttag avsäkrade med max. 25 A, ledningsarea 3x4 mm².

Tippskydd

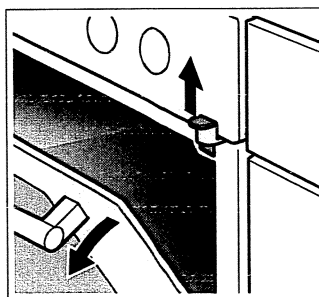
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tipskyddet.

Lucklås

Ugsluckan har en spärr, så att barn inte bränner sig på den heta ugnen. Den sitter ovanför ugsluckan.

Öppna ugsluckan.

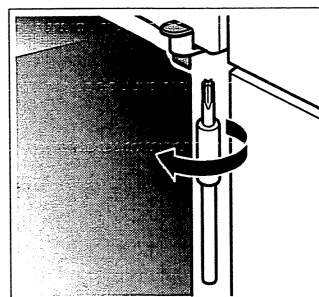
Tryck upp spärren (bild A).



Ta bort luckspärren

Om du inte behöver luckspärren längre eller om lucktätningen är smutsig:

1. Öppna ugsluckan.
2. Skruva ur skruven och ta bort luckspärren (bild B).



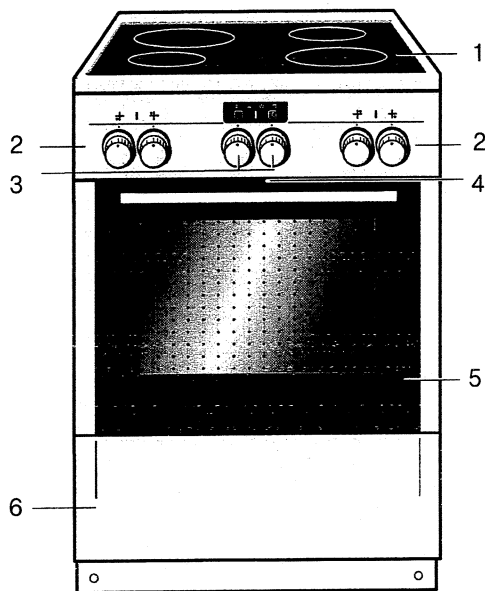
3. Stäng ugsluckan.

Din nya spis

Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollpanelen, kokzonerna och kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

Allmänt

Utförandet beror på aktuell modell.

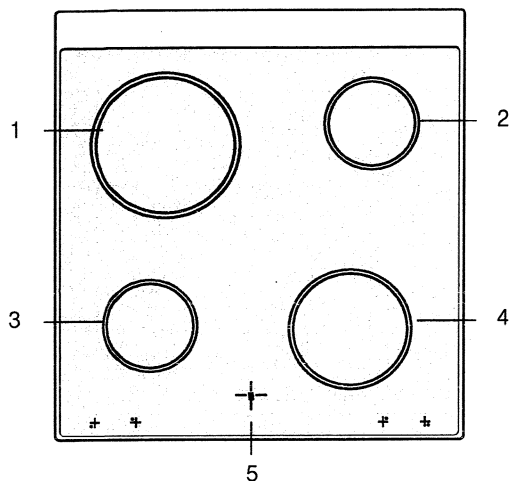


Förklaringar

1	Häll
2	Kokzonsvred
3	Funktions- och termostadvred
4	Kylning
5	Ugnslucka
6	Sockellåda

Kokzoner

Här är en överblick över kontrollerna. Utförandet beror på aktuell modell.



Förklaringar

1	Kokzon 21 cm
2	Kokzon 14,5 cm
3	Kokzon 14,5 cm
4	Kokzon 18 cm
5	Restvärmeindikering

Vreden

De fyra vreden ställer in effektläget på kokzonerna.

Läge	Beskrivning
0	Nolläge Kokzonen är av.
1-9	Effektlägen 1 = lägsta effekt 9 = högsta effekt

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. De visar vilka kokzoner som fortfarande är varma. Indikeringen lyser tills kokzonen svalnat tillräckligt, även om du slår av hällen.

Du sparar effekt om du utnyttjar restvärmen t.ex. för att varmhålla småvarmt.

Ugnen

Du ställer in ugnen med funktionsvredet och termostadvredet.

Funktionsvred

Använd funktionsvredet och ställ in önskad ugnsfunktion. Funktionsvredet kan vridas åt höger eller vänster.

När du ställer in funktionsvredet tänds ugnslampan.

Inställningar	Funktion
0 Från	Ugnen är avstängd.
☐ Över-/undervärme*	Bakning och ugnstekning kan endast ske på en fals. En inställning som passar bra för kakor och pizza i form eller på bakplåt samt magrare stektkött av nöt, kalv eller vilt. Värmen sprids jämnt under och ovanifrån.
☐ Undervärme	Med undervärmen kan du eftergrädda och bryna rätter underifrån. Värmen kommer underifrån.
☐ Grill, liten grillyta	Den här funktionen används vid grillning av biffar, korv, fisk och gräddade smörgåsar - i mindre volymer. Mittdelen på grillelementet blir varm.
☐ Plangrillning, stor yta	Här kan flera biffar, korvar, fiskfiléer och rostbröd köras samtidigt. Hela ytan under grillelementen hettas upp.

* Ugnsfunktion i enlighet med energiklassning EN50304.

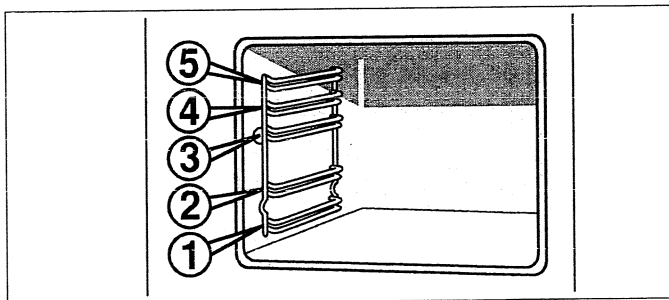
Dina tillbehör

De tillbehör som medföljer kan användas till en mängd olika maträtter. Men var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.

ör att du ska lyckas bättre med din matlagning och för att underlätta hanteringen finns det mängder av tillbehör att välja bland.

Sätta i tillbehöret

Tillbehöret går att sätta in på 5 olika falsar i ugnen. Skjut alltid tillbehöret ända in, så att det inte har kontakt med glaset i ugnsluckan.



Tillbehöret går att dra ut halvvägs utan att tippa. På så sätt kan man lätt ta ut maten ur ugnen.

Se upp med utbuktningen baktill på tillbehöret när du sätter in det i ugnen. Det är enda sättet att snäppa fast det.

Termostadvred

Med temperaturreglaget kan du ställa in önskad temperatur och grilläge.

Inställningar		Funktion
●	Nolläge	Ugnen är inte varm.
50-300	Temperaturintervall	Temperaturen anges i °C.
•, ••, •••	Grilläge	Grillågen, liten  och stor  grillyta. • = läge 1, svag •• = läge 2, medel ••• = läge 3, stark

När ugnen värms upp lyser indikatorn på kontrollpanelen. Om uppvärmningen avbryts slocknar symbolen. Vid vissa inställningar lyser inte symbolen.

Ugnsutrymmet

Det sitter en ugnslampa inuti ugnsutrymmet. Kylfläkten skyddar ugnen mot överhettning.

Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen.

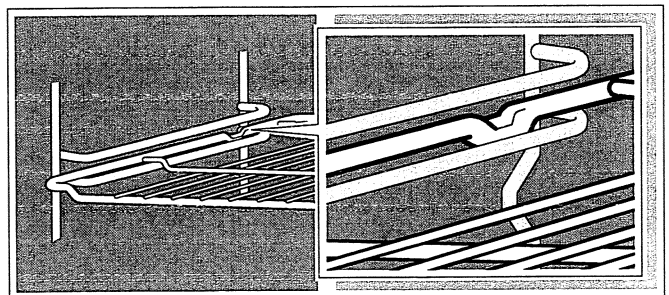
Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan.

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

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.



Anvisning: Heta tillbehör kan bågna. Så snart tillbehören har svalnat återfår de sin ursprungliga form. Det påverkar inte funktionen.

Håll i bakplåten med båda händerna, en på varje sida, och skjut in den parallellt på ugnsstegen. Se till att bakplåten inte vrids åt höger eller vänster när du skjuter in den. Då blir det svårt att få in bakplåten och de emaljerade ytorna kan skadas.

Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HZ-numret.



Galler

För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.

Skjut in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och böjningen vänd  nedåt.

**Emaljerad bakplåt**

För kakor och småkakor.

Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.

**Långpanna**

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

Skjut in långpannan med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos service. Du hittar matchande produkter till din ugn i våra broschyrer eller på Internet. Tillgången på extratillbehör och möjlighet till internetorder kan variera från land till land. Det finns mer information i säljunderlagen.

Extratillbehören passar inte i alla enheter. Ange alltid fullständig enhetsbeteckning (E-nr) vid köp.

Extratillbehör	Tillv.nr.	Funktion
Pizzaplåt	HZ317000	Passar utmärkt till pizza, djupfrost och tårtor. Pizzaplåten går att använda i stället för långpannan. Sätt in plåten över gallret och följ anvisningarna i tabellen.
Iläggsgaller	HZ324000	För stekning. Placera alltid grillgallret på långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och steksky.
Grillplåt	HZ325000	Används i stället för grillgaller eller stänkskydd vid grillning för att undvika att smutsa ner ugnen. Använd alltid grillplåten i långpannan. Lägg det du ska grilla på grillplåten: Du kan bara använda fals 1, 2 och 3. Grillplåt som stänkskydd: Sätt in långpannan tillsammans med grillplåten under gallret.
Baksten	HZ327000	Bakstenen passar utmärkt när du ska baka bröd, frallor och pizza som ska ha krispig botten. Använd alltid bakstenen i ugn som är förvärmad enligt anvisning.
Emaljplåt	HZ331003	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Emaljbakplåt med släppa lätt-beläggning	HZ331011	Det går bra att sprida ut kakor och småkakor på bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna	HZ332003	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Går även att sätta in under gallret för att fånga upp fett eller sky. Sätt in långpannan i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.
Långpanna med släppa lätt-beläggning	HZ332011	Du kan använda långpannan till saftiga kakor, bakverk, djupfrost och stora stekar. Sätt in långpannan i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.
Locket till proffspannan	HZ333001	Locket gör proffspannan till en proffsig stekgryta.
Proffspanna med iläggsgaller	HZ333003	Passar bra för tillagning av stora mängder.
Galler	HZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Glasstekgryta	HZ915001	Glasstekgrytan passar för grytstekar och gratänger. Passar bra för program- och stekautomatik.

Kundtjänstartikel

Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare

eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.

Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnsrengöringsgel	Artikelnr 463582	För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med bikakstruktur	Artikelnr 460770	Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glas-keramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är en timme med över-/undervärme  på 240° C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

1. Ställ in över-/undervärme  med funktionsvredet.

2. Ställ termostadvredet på 240 °C.

Slå av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till noll.

Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa före första användning.

Ställa in hällen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Gör så här

Kokzonsvreden ställer in värmeeffekten på kokzonerna.

Läge 0 = AV

Läge 1 = lägsta effekt

Läge 9 = högsta effekt

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

Tillagningstid och effektläge beror på matens typ, vikt och kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

Värmer du på tjockflytande mat, rör hela tiden.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr, gelatin	1	-
smör	1-2	-
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjölk**	1-2	-
Sjuda		
Kroppkakor, palt	4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1	3-6 min.
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	3	15-30 min.
Skalpotatis	3-4	25-30 min.
Kokt potatis	3-4	15-25 min.
Pasta, nudlar	5*	6-10 min.
Grytor, soppor	3-4	15-60 min.
Grönsaker	3-4	10-20 min.
Grönsaker, djupfrysta	3-4	10-20 min.
Tryckkokning	3-4	-
Bräsa		
Rullader	3-4	50-60 min.
Grytstek	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Steka**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12 min.
Biff (ca 3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Opanerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
Panerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Frysätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	5-6	kont.

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

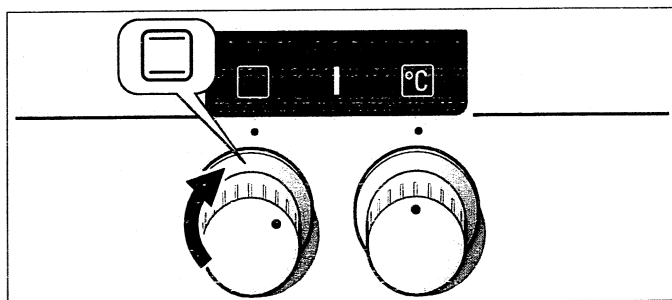
Ställa in ugnen

Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.

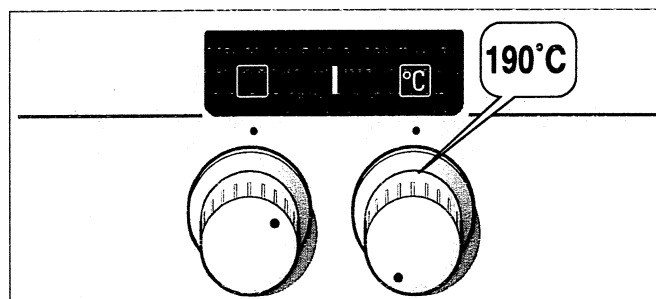
Ugnsfunktioner och temperatur

Exempel i bild: 190 °C, över-/undervärme

1. Ställ in önskad funktion med funktionsvredet.



2. Med temperaturreglaget kan du ställa in önskad temperatur eller välja ett grilläge.



Ugnen värms upp.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

Ändra inställningar

Du kan när som helst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Skötsel och rengöring

Ugnen ska rengöras och hållas ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör båda ordentligt.

Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skugggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelse. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Rengöringsmedel

För att de olika ytorna inte ska skadas på grund av felaktig rengöring, bör du tänka på följande.

Vid rengöring av kokzonerna

- använd inget outspätt diskmedel eller maskindiskmedel,
- inga skursvampar,
- inga aggressiva rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagare,
- ingen högtryckstvätt eller ångtvätt.
- Diska inte lösa komponenter i diskmaskin.

Vid rengöring av ugnen

- använd inga vassa eller slipande rengöringsmedel,
- inga rengöringsmedel med hög alkoholhalt,
- inga skursvampar,
- ingen högtryckstvätt eller ångtvätt.
- Diska inte lösa komponenter i diskmaskin.

Tvätta ur nya tvättsvampar noga innan de används första gången.

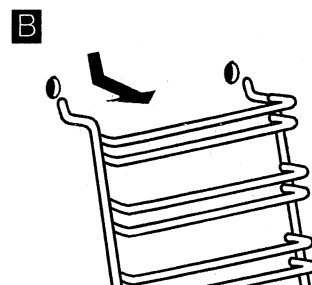
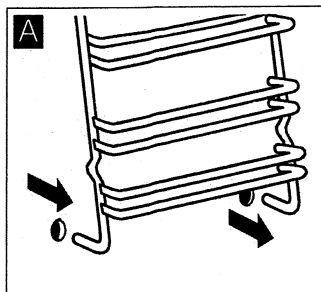
Område	Rengöringsmedel
Enhetens utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägga på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Hällen	Skötsel: hållrengöring Rengöring: hållrengöring för glaskeramikhållar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen. ⚠ Glasskrapa för hårt sittande smuts: Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personskador! Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt.
Hällinfattningen	Varmvatten och diskmedel: Rengör inte med glasskrapan, citron eller ättika.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Stektermometer (beroende på enhetstyp)	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.
Ugnslampglas	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Sockellådan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

Vid rengöring kan du ta ut ugnsstegarna. Ugnen måste ha svalnat.

Haka loss ugnsstegarna

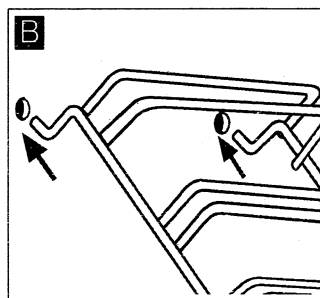
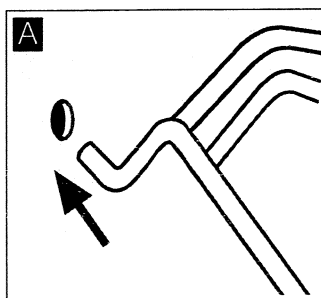
1. Dra ut stegen nedtill och dra den lite framåt. Dra ut förlängningsstiftet på den nedre delen av stegen ur fästhållet (bild A).
2. Fäll sedan upp stegen och lyft ut den försiktigt (bild B).



Rengör stegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd en borste om stegarna är väldigt smutsiga.

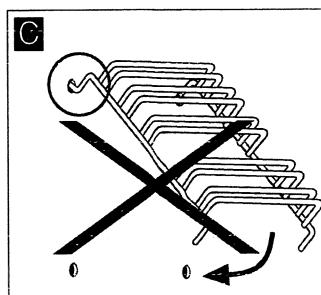
Haka i ugnsstegar

1. Sätt försiktigt in de två hakarna i de övre hålen. (bild A-B)



⚠ Felaktig montering!

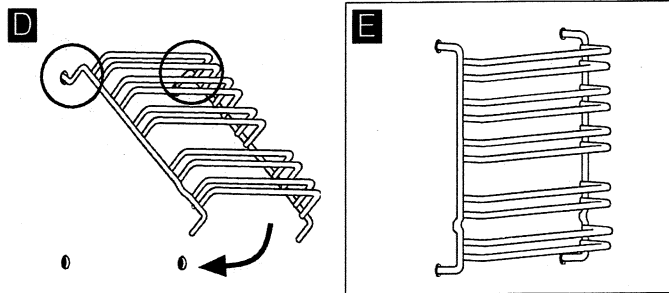
Försök inte flytta stegarna förrän de två krokarna sitter i ordentligt i de övre hålen. Du kan skada och spräcka emaljen (bild C).



2. De två hakarna måste sitta på plats ordentligt i de övre hålen. För nu stegen långsamt och försiktigt nedåt och haka i den i de nedre hålen (bild D).

3. Haka i båda stegarna på väggarna inuti ugnen (bild E).

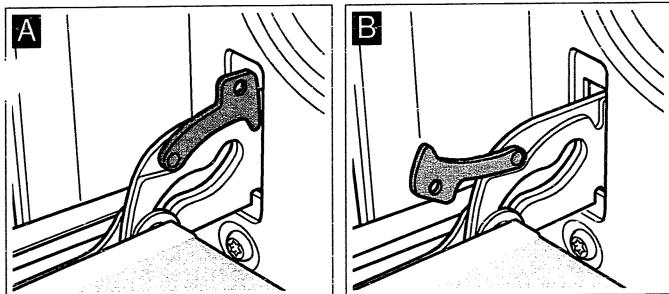
Ugnsstegen är rätt monterade när avståndet mellan de två övre falsarna är större.



Haka av och hänga på ugnsluckan

Du kan haka av ugnsluckan vid rengöring och för att ta ur luckglasen.

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda (bild A) är ugnsluckan spärrad. Den går inte att ta bort. När gångjärnsspärren är uppfälld (bild B) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.

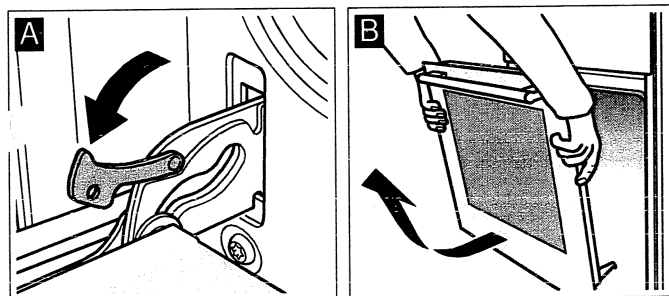


⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop 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 ugnsluckan.

Haka av luckan

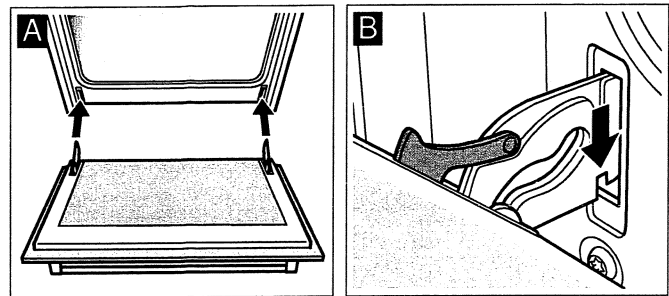
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Häng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



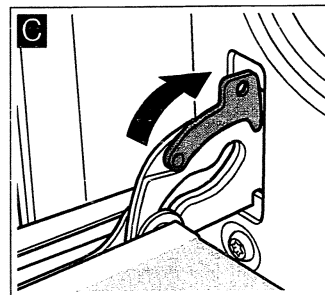
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningen när du hänger på ugnsluckan (bild A).
2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor (bild B).
3. Fäll in båda spärrarna igen (bild C). Stäng ugnsluckan.



3. Fäll in båda spärrarna igen (bild C). Stäng ugnsluckan.



⚠ Risk för personskador!!

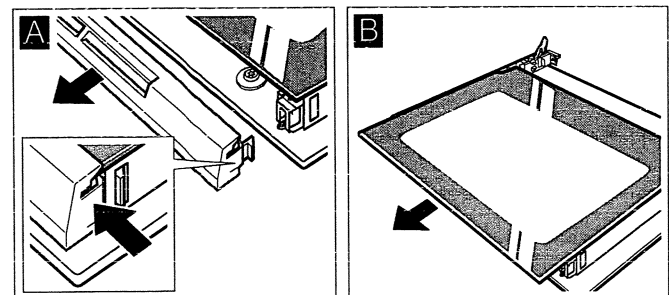
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckans glasskivor

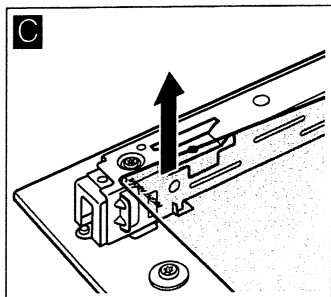
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Demontera

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Ta av skyddet upptill på ugnsluckan. Tryck sedan in höger och vänster flik med hjälp av fingrarna (bild A).
3. Lyft upp och dra ur den övre glasskivan (bild B).



4. Lyft upp glasskivan och dra ur den (bild C).



Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

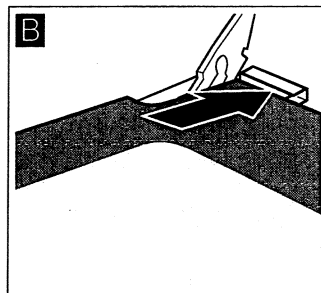
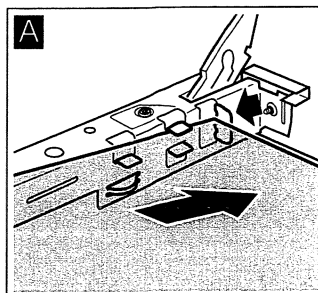
⚠ Risk för personskador!!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Montering

Se till att texten "right above" nedtill till vänster är upp och ner när du monterar.

1. Skjut in glasskivan snett bakåt (bild A).
2. Skjut in den övre glasskivan snett bakåt i båda fästena. Den blanka ytan ska vara utåt. (Bild B).



3. Sätt på skyddet och skruva fast.
4. Hänga på ugnsluckan igen.

Använd inte ugnen förrän du har kontrollerat att glasen är rätt monterade.

Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla i tabellen innan du kontaktar service. Du kanske kan åtgärda felet själv.

Felsökningstabell

Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se kapitlet *Testat i vårt provkök*. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Ugnen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
Ugnen blir inte varm.	Det är damm på kontakterna.	Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger.

⚠ Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är våra servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.

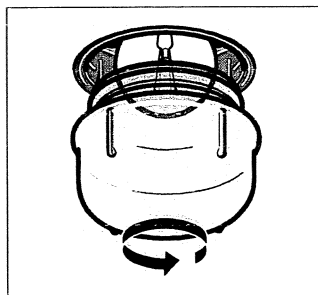
Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga 40 W-lampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor.

⚠ Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva av lampglaset genom att vrida det åt vänster.



3. Byt lampan mot en av samma typ.
4. Skruva på lampglaset igen.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

Lampglas

Byta skadade lampglas. Passande lampglas beställer du hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren sitter på sidan av ugnsluckan. Skriv upp numren här på en gång, så slipper du leta efter dem när något går fel.

E-nr	FD-nr
------	-------

Energi- och miljötips

Här får du tips om hur du sparar effekt när du bakar, steker i ugnen och lagar mat på hällen samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara effekt i ugnen

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så lite som möjligt när du tillagar, bakar eller ugnssteker.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Spara effekt på hällen

- Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojämma botten ökar effektförbrukningen.

Restat i vårt provkök.

Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion och temperatur som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fäls du ska sätta in dem. Du får tips om formar och tillagning.

Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Lagg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst. Ta ut tillbehören och kärl du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Service

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunskande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.
- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver fyra gånger så mycket effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Slå av på effekten i god tid innan.
- Utnyttja eftervärmen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Enheten uppfyller kraven i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om el- och elektronikavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet anger ramarna för inlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

Kakor, tårter och småkakor

Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformar eller glasformar förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Degrängderna och receptuppgifterna kan avvika.

Tabeller

I tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk. Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det är cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Förvärmer du ugnen, så blir gräddningstiden 5 till 10 minuter kortare.

Det finns mer information under *Tips vid bakning* vid tabellerna.

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Enklare, torrare kakor	Springform med räfflad botten/Form till fruktkaka	2		170-190	50-60
Enklare, torrare kakor, fina	Springform med räfflad botten/Form till fruktkaka	2		150-170	60-70
Tårtbotten av sockerkakssmet	Pajform	2		150-170	20-30
Frukttårta, enkel deg	Hög springform med räfflad botten	2		160-180	50-60
Biskvibotten	Springform	2		160-180	30-40
Tårtbotten av sockerkakssmet	Springform	1		170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake, mördeg*	Springform	1		170-190	70-90
Gräddkaka*	Springform	1		180-200	50-60

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i enheten.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Bakplåt	3		170-190	40-50
Rulltårta (förvärm)	Bakplåt	2		190-210	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Bakplåt	2		160-180	30-40
Tysk vetelängd (stollen) på 500 g mjöl	Bakplåt	3		160-180	60-70
Tysk vetelängd (stollen) på 1 kg mjöl	Bakplåt	3		150-170	90-100
Strudel	Bakplåt	2		180-200	55-65
Börek	Bakplåt	2		180-200	40-50
Pizza	Bakplåt	2		220-240	25-35

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Småkakor	Bakplåt	3		150-170	10-20
Spriksade småkakor (förvärmning)	Bakplåt	2		150-170	20-30
Mandelkakor	Bakplåt	3		110-120	30-40
Maräng	Bakplåt	3		80-100	90-180
Petit-choux	Bakplåt	2		200-220	30-40
Smördeg	Bakplåt	3		200-220	20-30

Bröd och småfranska

Förvärm alltid ugnen när du bakar bröd, om inget annat anges.

Håll aldrig vatten direkt i ugnen när den är varm.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Bröd bakat på jäst, med 1,2 kg mjöl	Bakplåt	2		300 200	8 35-45
Surdegsbröd, med 1,2 kg mjöl	Bakplåt	2		300 200	8 40-50
Småfranska, t.ex. rågbröd (utan förvärmning)	Bakplåt	4		200-220	20-30

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen.
Hur du avgör om sockerkakan är färdig-gräddad.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 ° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen.
Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.	Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 ° högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men det är kletigt inuti (vattnar sin).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre på lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme  på en fals. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång.
Fruktsaften rinner över.	Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.
Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Det är ett fysiskt fenomen.

Kött, fågel, fisk

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Bakplåten passar även för stora stekar.

Använd helst glasformar. Locket ska passa och sluta tätt.

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria grytor blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Öka på tillagningstiderna.

Uppgifter i tabellerna:

Öppen form = öppen

Täckt form = täckt

alltid formen mitt på gallret.

Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Steka

Sätt lite vätska till magert kött. Grytbotten ska vara täckt till ca ½ cm.

Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Grytbotten ska vara täckt till ca 1-2 cm.

Vätskemängden beror på köttsorten och grytmaterialet. Om du tillagar kött i emaljgryta går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Köttet tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Grilltips

Förvärm i ca 3 minuter vid grillning innan du lägger in köttstyckena i ugnen.

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Köttstykorna bör helst vara lika tjocka. Då får de jämn och fin färg och blir saftiga.

Vänd köttstyckena efter ⅔ av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

Lägg köttstykorna direkt på gallret. Om du grillar ett enda köttstycke, så blir resultatet bäst om du lägger det mitt på gallret.

Sätt dessutom in bakplåten på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Sätt inte in bakplåt eller långpanna i fals 4 eller 5 när du grillar. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada ugnsutrymmet när du tar ut dem.

Grillelementet slår på och av hela tiden. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge.

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i den avstängda, stängda ugnen. På så vis fördelas köttsaften bättre.

Täck rostbiffen med aluminiumfolie efter tillagning och låt den vila i 10 minuter i ugnen.

Skåra fläsksvålen korsvis och lägg först köttet med svålen nedåt i kärlet.

Kött	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Nötkött						
Nötsstek	1,0 kg	övertäckt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Oxfilé	1,0 kg	öppen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rostbiff, rosa	1,0 kg	öppen	2		210-230	60
Biffar, genomstekta		Galler	5		3	20
Biffar, rosa 3 cm		Galler	5		3	15

Kalvkött

Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120

Fläskkött

utan svål (t.ex. karré)	1,0 kg	öppen	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150
med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180
Kassler med ben	1,0 kg	övertäckt	2		210-230	70

Lammkött

Benfri lammfiol, medium	1,5 kg	öppen	2		170-190	120
-------------------------	--------	-------	---	--	---------	-----

Köttfärslimpa

Köttfärs	ca 750 g	öppen	2		200-220	70
----------	----------	-------	---	--	---------	----

Grillkorv

Grillkorv	ca. 750 g	Galler	4		3	15
-----------	-----------	--------	---	--	---	----

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter $\frac{2}{3}$ av den angivna tiden.

Vänd på stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd på fågelbitar efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Stoppa in huden under vingarna på gås eller anka. Så kan fettets rinna ut.

Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden.

Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Fågel	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Kyckling, halv	å 400 g	Galler	2		210-230	50-60
Bitar av kyckling	å 250 g	Galler	2		210-230	30-40
Kyckling, hel	1,0 kg	Galler	2		210-230	60-80
Anka, hel	1,7 kg	Galler	2		200-220	90-100
Gås, hel	3,0 kg	Galler	2		190-210	100-120
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		200-220	80-100
2 kalkonlår	å 800 g	Galler	2		200-220	100-120

Fisk

Vänd på fiskbitarna efter $\frac{2}{3}$ av grilltiden.

Du behöver inte vända på hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggen uppåt. Ställ en

skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står stadigt.

Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Den fångar upp köttsoften och håller ugnen ren.

Fisk	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Fisk, hel	à 300 g	Galler	3		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Galler	2		180-200	50-60
Fiskfilé, 3 cm	à 300 g	Galler	4		2	20-25

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Använd uppgifterna för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.
Har jag vet jag att steken är färdig?	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	Kontrollera falsnivån och temperaturen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt	Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattinig.	Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.
När du öser steken bildas vattenånga.	Detta är helt normalt. En stor del av vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ångan kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.

Gratänger, varma mackor

Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Det håller ugnen ren.

Ställ alltid kärlet på gallret.

När du gör gratänger så beror tillagningstiden på formens storlek samt höjden på gratängen. Tabellvärdena är bara riktvärden.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2		180-200	40-50
Makaronilåda	Gratängform	2		210-230	30-40
läng					
Potatisgratäng på rå potatis, max. 4 cm hög	Gratängform	2		160-180	50-60
Rostat bröd					
Rostat bröd i skåp st.	Galler	4		3	5-8

Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret, kontrollera att bakplåtspappret är avsett för temperaturen. Anpassa pappret till maten.

Slutresultatet beror mycket på livsmedlets kvalitet. Det kan finnas bruna delar och ojämnheter redan på det råa livsmedlet.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Strudel, djupfryst	Bakplåt	3		200-220	30-40
Pommes frites	Bakplåt	3		190-210	25-30
Pizza	Galler	2		200-220	15-20
Pizzabaguette	Galler	3		200-220	20-25

Specialrätter

Jäsdeggar och hemmagjord yoghurt gör du på låg temperatur. Ta ut tillbehören ur ugnen.

Förbereda yoghurten

1. Koka upp 1 l standardmjölk (3,5%), kyl den till 40 °C.
2. Rör ned 150 g naturell yoghurt (kylskåpskall) i mjölken.
3. Häll över i små yoghurtglas med lock och täck med plastfolie.

Maträtt	Kärl	Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
Yoghurt	Yoghurtglas med lock		50 °C	6-8 timmar
Jäsa deg	Ställ den värmebeständiga bunken på ugnsbotten		förvärm till 50 °C Slå av enheten och sätt in degen i ugnen	5-10 minuter 20-30 minuter

Konservering

Glasen och gummiringarna måste vara rena och felfria vid kokning. Använd helst lika stora glas. Uppgifterna i tabellerna gäller för runda enlitersglas.

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glasen. Innan du byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska du kontrollera att det pärlar sig i glasen.

Förberedelser

1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.
2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Slå av	ca 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	Slå av	ca 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Slå av	ca 35 minuter

Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glasen ställer du ner temperaturen

Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Gurka	-	ca 35 minuter
Rödbetor	ca 35 minuter	ca 30 minuter
Brysselkål	ca 45 minuter	ca 30 minuter
Bönor, kålrabbi, rödkål	ca 60 minuter	ca 30 minuter
Ärter	ca 70 minuter	ca 30 minuter

Ta ut glasen

Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

Obs!

Ställ inte de varma glasen på kallt eller vått underlag. De kan spricka.

4. Sätt in glasen på gallret på fals 1.

5. Ställ in ugnstemperatur 50 °C och fortsätt enligt beskrivningen.

Jäsa deg

1. Sätt degen som vanligt i en värmetålig keramikbunke och täck över.
2. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.
3. Stäng ugnsluckan och låt degen jäsa i ugnen.

3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.

4. Förslut glasen med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2. Ställ glasen så att de inte har kontakt med varandra.
2. Häll ½ liter varmt vatten (ca 80 °C) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Ställ in undervärme .
5. Ställ temperaturen på 170 till 180 °C.

Konservering

Frukt

Efter ca 40 till 50 minuter småbubblar det. Slå av ugnen.

Ta ut glasen ur ugnen efter 25 till 35 minuter på eftervärme. Om glasen svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilket medför att den konserverade frukten surnar.

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes

frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten	
Allmänt	■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. ■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommes frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.

Enligt EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Gräddning

Ställ de mörka springformarna diagonalt om du gör äppelpaj.
Kakor i ljusa springformar:
Grädda med över-/undervärme ☐ på fals 1. Ställ springformen på bakplåten i stället för gallret.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor	Bakplåt	2	☐	150-170	20-30
Småkakor, 20 st.	Bakplåt	3	☐	160-180	20-30
Sockerkaka	Springform på gallret	2	☐	160-180	30-40
Äppelpaj	Galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1	☐	190-210	70-80

Grilla

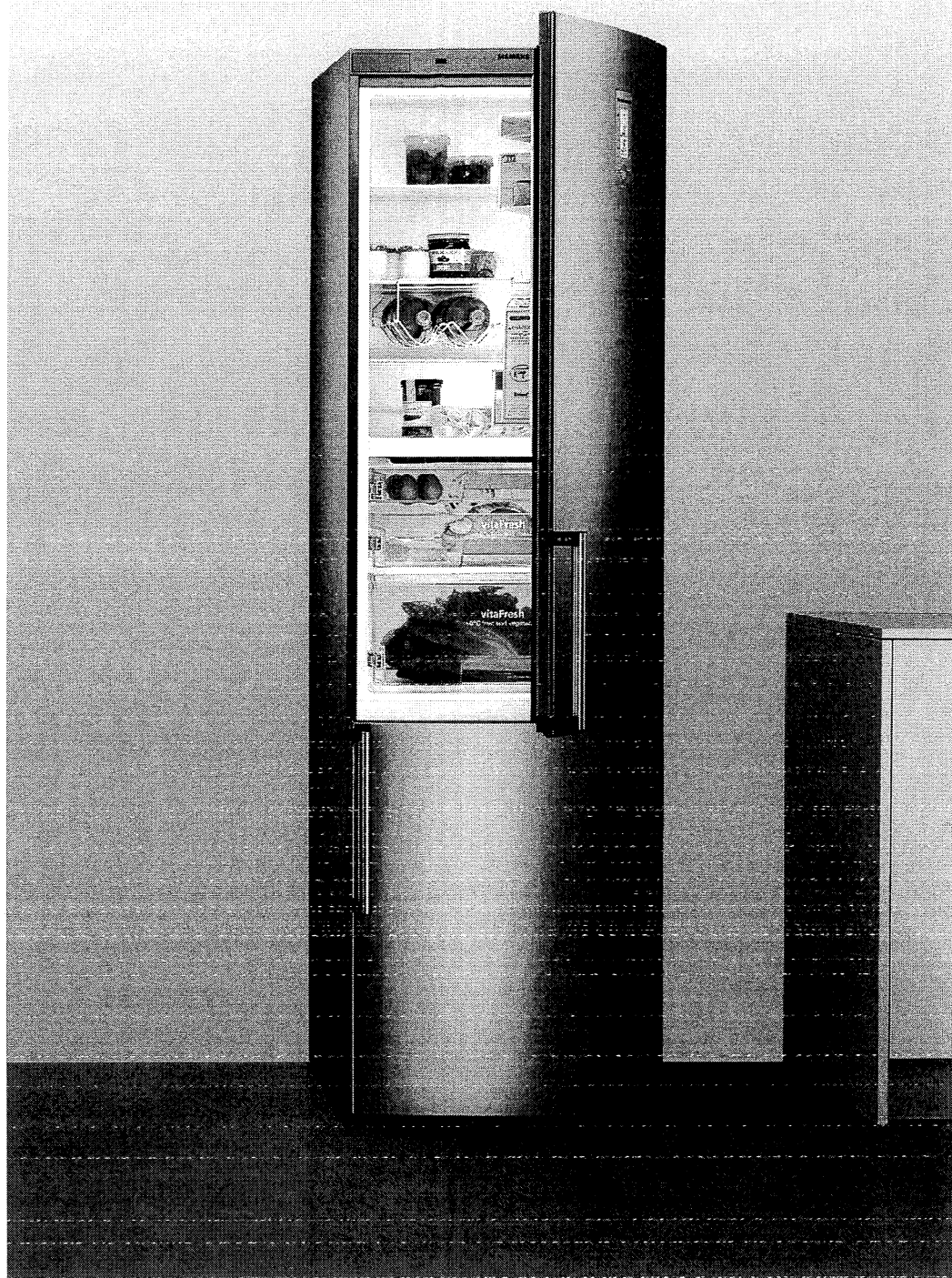
är du direkt på gallret, sätt in bakplåten på fals 1. Den fångar upp köttsaften så att du håller ugnen ren.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Stekt bröd förvärm i 10 minuter	Galler	5	☐	3	1-2
Hamburgare, 12 st.* ingen förvärmning	Galler + bakplåt	4	☐	3	25-30

* Vänd efter 2/3 av tiden

da Brugsanvisning
sv Bruksanvisning
no Bruksanvisning
fi Käyttöohje

KG.V..



Køle-/ frysekombination

Kyl-/ fryscombination

Kjøle-/frysekombinasjon

Jääkaappipakastin

SIEMENS

Ventilation

Bild 3

Luften bakom skåpet värms upp och måste därför kunna ledas bort. I annat fall får kompressorn arbeta mer, vilket leder till högre strömförbrukning. Kompressorns livslängd kan också förkortas. Detta höjer strömförbrukningen. Se därför till att ventilationsöppningarna ej täcks över!

Ansluta skåpet

Efter det att skåpet ställts upp bör man vänta minst 1 timme innan det tas i bruk. Under transporten kan det förekomma att oljan i kondensorn flyttas till kylsystemet.

Rengör skåpet innan det tas i bruk. (Läs "Rengöring och skötsel".)

Elektrisk anslutning

Vägguttaget måste befinna sig nära skåpet och vara lätt tillgängligt även efter installationen av skåpet.

Produkten motsvarar skyddsklass I. Anslut skåpet till 220–240 V/50 Hz växelström via ett eluttag installerat enligt föreskrift med skyddsledare. Vägguttaget ska vara säkrat för 10 till 16 A.

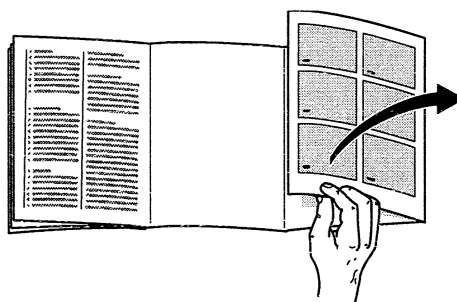
När det gäller skåp för icke-europeiska länder måste man kontrollera om den angivna spänningen och strömtypen överensstämmer med elnätet på platsen. Dessa uppgifter finner du på typskylten, bild 16

Varning

Skåpet får under inga omständigheter anslutas till elektroniska energisparkontakter.

Sinus- och nätstyrda växelriktare kan användas till våra produkter. Nätstyrda växelriktare används i solcellsanläggningar som ansluts direkt till det allmänna elnätet. Vid fristående lösningar (t.ex. fartyg eller fritidshus), som inte har någon direkt anslutning till det allmänna elnätet, måste en sinusstyrd växelriktare användas.

Översiktsbild



Slå upp de sista sidorna med bilder. Denna bruksanvisning gäller för flera modeller.

De olika modellernas inredning/utrustning kan variera.

Avvikelser från bilderna kan förekomma.

Bild 1

* Endast vissa modeller.

- 1-4 Manöverpanel
- 5 Belysning (LED)
- 6 Glashylla i kylutrymmet
- 7 Grönsakslåda
- 8 Smör och ostfack *
- 9 Dörrfack
- 10 Hylla för stora flaskor
- 11 Fryslåda (liten)

SV

- 12 Glashylla i frysutrymmet
- 13 Fryslåda (stor)
- 14 Smältvattenavlopp
- 15 Skruvfötter

- A Kylutrymme
- B Frysutrymme

Manöverpanel

Bild 2

- 1 **Till/från-knapp**
Med denna knapp sätter man igång och stänger av hela skåpet.
- 2 **Temperaturindikator kylutrymme**
Siffrorna motsvara de inställda kylrumstemperaturerna i °C.
- 3 **Indikatorn "super"**
Den lyser när superkylningen och superinfrysningen är i drift.
- 4 **Knapp för att ställa in temperaturen i kylskåpet**
Med knappen ställs temperaturen i kylutrymmet in.

Slå på skåpet

Bild 2

Slå på skåpet med På/Av-knappen 1. Temperaturindikatorn 2 blinkar, tills skåpet nått den inställda temperaturen. Skåpet börjar kylas. Belysningen är på när dörren är öppen. Vi rekommenderar en inställning på +4 °C.

Råd beträffande användningen

- Det kan dröja flera timmar innan den inställda temperaturen uppnås. Förvara inga matvaror i skåpet innan dess.
- Vattendroppar och frost kan bildas på kylskåpets bakre vägg när kompressorn är igång. Detta är helt normalt. Du behöver inte skrapa bort frosten eller torka bort vattendropparna. Kyldelens bakre vägg avfrostas automatiskt. Smältvattnet fångas upp i uppsamlingsrännan, bild 14, leds till kompressorn och avdunstar där.
- Skåpets framsida blir delvis lätt uppvärmd vilket förhindrar kondens i närheten av dörrtätningen.
- Det kan vara svårt att öppna dörren till frysutrymmet igen strax efter det att du stängt den. Vänta i så fall ett slag så att det inte längre är undertryck i skåpet.
- På grund av kylsystemet kan fryselementen på många ställen snabbt täckas med rimfrost. Detta påverkar vare sig funktion eller strömförbrukning. Inte förrän samtliga ytor på fryselementen täcks av 5 mm rimfrost eller is är det dags för avfrostning.

Ställa in temperaturen

Bild **2**

Kylutrymme

Temperaturen kan ställas in från +2 °C till +8 °C.

Tryck upprepade gånger på temperaturinställningsknappen 4, tills önskad temperatur i kylutrymmet är inställd.

Det senast inställda värdet lagras. Den inställda temperaturen visas i temperaturindikatorn 2.

Frysutrymme

Temperaturen i frysutrymmet är beroende av temperaturen i kyldelen.

Lägre temperaturer i kyldelen ger också lägre temperaturer i frysdelen.

Nettovolym

Uppgifter om nettovolym finner du på typskylten i produkten. Bild **16**

Maximalt utnyttjande av utrymmet i frysen

För förvaring av maximal mängd frysvaror kan alla inredningsdetaljer tas ut. Matvarorna kan då staplas direkt på hyllorna och längst ned i frysutrymmet.

Ta ut inredningsdetaljer

Dra ut fryslådan tills det tar emot, lyft i framkanten och ta ut. Bild **5**

Kylutrymme

Kylutrymmet är idealiskt för förvaring av färdigmat, bakverk, konserver, kondenserad mjölk, hårda ostar, charkprodukter, mejeriprodukter, köldkänslig frukt och grönsaker.

Att tänka på när man lägger in varor

Låt helst matvarorna ligga kvar i sina originalförpackningar eller förpacka dem väl. Därigenom bevaras smakämnen, färg och färsighet. Dessutom undviker man därigenom smaköverföringar och missfärgning av plastdetaljer.

Råd

Undvik kontakt mellan matvaror och bakre vägg. Luftcirkulationen kan annars hämmas.

Matvaror eller förpackningar kan frysa fast i bakre väggen.

Observera temperaturzonerna i kylskåpet

På grund av luftcirkulationen uppstår zoner med olika temperatur i kylskåpet:

- Kallaste zonen finns i utdragslådan. Bild **4**

Råd

Förvara känsliga matvaror i den kallaste zonen (t.ex. fisk, korv, kött).

- Den varmaste zonen är högst upp i dörren.

Råd

Förvara t.ex. hårda ostar och smör i den varmaste zonen. Ost kan på så sätt vidare utveckla sin arom, smöret blir bredbart.

Superkylningen

Vid superkylning blir kylutrymmet under ca 2½ dagar maximalt kylt. Därefter ställs automatiskt om till den tidigare inställda temperaturen.

Använd superkylning t.ex.

- Innan större mängder livsmedel läggs in.
- För snabbkylning av drycker.

Slå på och stänga av

Bild **2**

Tryck upprepade gånger på temperaturinställningsknappen 4 tills indikatorn super 3 lyser.

Superkylningen slås automatiskt av efter ca 2½ dagar.

Frysutrymme

Använda frysutrymmet

- För förvaring av djupfrysta matvaror.
- För tillverkning av istärningar.
- För infrysning av matvaror.

Råd

Se till att dörren till frysutrymmet alltid är stängd! När luckan är öppen tinar de djupfrysta varorna. Frysutrymmet är starkt nedisat. Dessutom: energislöseri på grund av hög strömförbrukning!

Infrysningskapacitet

Uppgifter om max. infrysningskapacitet under 24 timmar hittar du på typskylten.

Bild **16**

Förutsättningar för maximal infrysningskapacitet

- Slå på superinfrysning innan de färska varorna läggs in (se kapitlet Superinfrysning).
- Ta ut inredningsdetaljerna
Stapla matvarorna direkt på hyllorna och längst ner i frysutrymmet.
- Frys in större mängder matvaror företrädesvis i det översta facket. Där kommer de att frysas in snabbt och därmed också skonsamt.
- Frys om möjligt in färska matvaror nära sidoväggarna.

Infrysning och förvaring

Inköp av djupfrysta matvarorna

- Förpackningen får inte vara skadad.
- Kontrollera bäst-före-datum.
- Temperaturen i affärens frysdisk måste vara -18 °C eller kallare.
- Transportera om möjligt hem varorna i en kylväska och lägg dem snabbt i frysdelen.

Frysa in livsmedel

- Använd endast färska och felfria matvaror till infrysning.
- Matvaror som ska frysas in bör inte komma i beröring med redan djupfrysta matvaror.
- Förpacka dem lufttätt så att de inte förlorar i smak eller blir torra.

Förvaring

Skjut in fryslådan tills det tar emot för att säkerställa en felfri luftcirkulation.

Om mycket livsmedel ska förvaras, kan man lägga dem direkt på glashyllorna och stapla dem på botten av frysutrymmet.

1. Dra ut alla fryslådor.
2. Dra ut fryslådan tills det tar emot, lyft i framkanten och ta ut. Bild **5**

Frysa in färska livsmedel

Använd endast färska och felfria matvaror till infrysning.

För att näringsvärde, arom och färg ska bibehållas i största möjliga utsträckning, bör grönsaker blancheras före infrysning. När det gäller aubergine, paprika, zucchini och sparris, krävs inte blanchering.

Litteratur om infrysning och blanchering finns i bokhandeln.

Råd

Matvaror som ska frysas in bör inte komma i beröring med redan djupfrysta matvaror.

- Lämpligt att frysa in är t.ex.:
Bakverk, fisk, och havsfrukter, kött, vilt, fågel, grönsaker, frukt, kryddor, ägg utan skal, mjölkprodukter såsom ost, smör och kvark, färdigrätter och matrester såsom soppor, grytor, tillagat kött och fisk, potatisrätter, souffléer och efterrätter.
- Olämpligt att frysa in är t.ex.:
Grönsakssorter som vanligtvis äts råa, såsom bladsallad eller rädisor, ägg med skal, vindruvor, hela äpplen, päron och persikor, hårdkokta ägg, yoghurt, filmjolk, gräddfil, crème fraîche och majonnäs.

Förpacka djupfrysta varor

Förpacka dem lufttätt så att de inte förlorar i smak eller blir torra.

1. Lägg varan i förpackningen.
2. Tryck ut luften.
3. Förslut förpackningen väl.
4. Märk förpackningen med innehåll och infrysningsdatum.

Lämpliga förpackningsmaterial:

Plastfolie, aluminiumfolie, frysbägar, fryspåsar.

Du hittar dessa produkter i fackhandeln.

Olämpliga förpackningsmaterial:

Omslagspapper, pergamentpapper, cellofan, sopppåsar, begagnade påsar.

För att försluta förpackningarna lämpar sig:

Gummiband, plastklämmor, snören, köldtålig tejp eller liknande.

Polyetenfolie och påsar kan svetsas ihop med en foliesvets.

Hållbarheten hos en djupfryst vara

Hållbarheten kommer an på vilken matvara det handlar om.

Vid en temperatur av -18 °C:

- Fisk, korv, färdiglagad mat, bakverk:
upp till 6 månader
- Ost, fågel, kött:
upp till 8 månader
- Grönsaker, frukt:
upp till 12 månader

Superinfrysning

Matvaror bör frysas in så snabbt som möjligt för att bevara vitaminer, näringsvärde, utseende och smak.

Slå på superinfrysningen några timmar innan de färska matvarorna läggs in för att undvika en oönskad temperaturstegring.

I allmänhet räcker 4-6 timmar.

Skåpet kommer nu att vara i gång hela tiden efter det att funktionen slagits på och temperaturen inne i frysskåpet blir mycket låg.

Tänker du frysa in den maximala mängden livsmedel måste superinfrysningen kopplas in 24 timmar innan de färska matvarorna läggs in.

Mindre mängder matvaror (upp till 2 kg) kan frysas in utan att superinfrysningsfunktionen är tillslagen.

Slå på och stänga av

Bild 2

Tryck upprepade gånger på temperaturinställningsknappen 4 tills indikatorn super 3 lyser.

Superinfrysningsfunktionen stängs automatiskt av efter 2½ dagar.

Upptining

Upptining av frysta varor kan ske på olika sätt beroende på varans art och ändamål:

- i rumstemperatur
- i kylskåp
- i ugn (med/utan varmluft)
- i mikrovågsugn



Obs

Frysgods som tinat får inte frysas in på nytt. Först efter det att varan tillagats (kokts eller stekts) kan varan på nytt frysas in.

Utnyttja inte längre den maximala förvaringstiden för frysgodset.

Inredning

(endast vissa modeller)

Glashyllor

Bild 6

Hyllorna inuti skåpet kan vid behov flyttas. För att göra detta, dra ut hyllan, lyft i framkanten och ta ut den.

Grönsakslåda med fuktighetsreglage

Bild 7

För att få optimalt förvaringsklimat för grönsaker och frukt kan luftfuktigheten i grönsakslådan regleras allt efter mängden förvarade varor.

små mängder frukt och grönsaker – hög luftfuktighet

stora mängder frukt och grönsaker – låg luftfuktighet

Råd

Frukt som är känslig för kyla (t.ex. ananas, bananer, papayas och citrusfrukter) och grönsaker (t.ex. aubergine, gurka, zucchini, paprika, tomater och potatis) bör för optimal kvalitet och arom förvaras utanför kylskåpet vid temperaturer om ca +8 °C.

Flaskhylla

Bild 8

På flaskhyllan ligger flaskorna säkert. Fästet är reglerbart.

Dörrfack

Bild 9

Lyft hyllan uppåt och ta ut.

Flaskhållare

Bild 10

Flaskhållaren hindrar att flaskor ramlar omkull när man öppnar och stänger dörren.

Fryslåda (stor)

Bild 1/13

För lagring av skrymmande frysgods som t.ex. kalkon, änder och gäss.

Råd

Den avskiljande skivan (om sådan finns) kan inte tas ut.

Kylklamp

Bild 11

Vid ett strömavbrott eller om något fel uppstår fördröjer kylklampen uppvärmningen av de djupfrysta varorna. Den längsta förvaringstiden får man om man lägger kylklampen direkt ovanpå matvarorna i det översta facket.

Kylklampen kan också användas för att tillfälligt hålla matvaror kylda. Man kan t.ex. använda den i en kylväska när så behövs.

Låda för istärningar

Bild 12

1. Fyll istärningslådan till $\frac{3}{4}$ med vatten och ställ den i frysdelen.
2. Lossa fastfrusen islåda endast med trubbigt föremål (skedskäft).
3. De färdiga istärningarna får du lättast loss om du vrider lite på lådan eller håller den under rinnande vatten.

Klistermärke "OK"

(endast vissa modeller)

Med temperaturkontrollen "OK" kan temperaturer under +4 °C fås fram. Ställ in temperaturen stegvis kallare om inte klistermärket visar "OK".

Råd

När skåpet tas i drift kan det dröja upp till 12 timmar innan temperaturen uppnås.



Korrekt inställning

Stänga av strömmen och ta skåpet ur drift

Stänga av skåpet

Bild **2**

Tryck på på/av-knappen 1. Temperaturindikatorn slocknar och kylmaskinen stängs av.

Ta skåpet ur drift

När skåpet inte ska användas under en längre tid:

1. Stänga av skåpet.
2. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget eller stäng av säkringen.
3. Rengör skåpet.
4. Låt skåpsdörren vara öppen.

Avfrostning

Kylutrymme

Avfrostningen sker automatiskt.

Smältvattnet rinner via smältvattenrännorna och smältvattenavloppet till skåpets avdunstningsområde.

Frysutrymme

Frysutrymmet har inte automatisk avfrostning eftersom de djupfrysta varorna inte får börja tina. Ett skikt av rimfrost i frysutrymmet försvårar köldavgivningen till de djupfrysta varorna och höjer strömförbrukningen. Därför bör du avlägsna frostsiktet eller avfrosta facket med jämna mellanrum.

Obs

Skrapa inte bort rimfrost eller is med kniv eller spetsigt metallföremål eftersom. Kylmedelsrören kan skadas. Kylmedel som sprutar ut kan leda till ögonskador eller antändas.

Gör så här:

Råd

Slå på superinfrysningsfunktionen ca 4 timmar före själva avfrostningen. Då sjunker temperaturen inne i frysutrymmet och de frysta varorna tål längre tid i rumstemperatur.

1. Stäng av skåpet för avfrostning.
2. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget eller stäng av säkringen.
3. Ställ lådorna på kall plats. Lägg kylklamparna (om sådana finns) ovanpå matvarorna.
4. Öppna smältvattenavloppet. Bild **13**
5. För att fånga upp smältvattnet kan facket för stora flaskor användas. Ta ut facket för stora flaskor (se kapitlet Rengöring) och ställ det under det öppna smältvattenavloppet.
6. Ställ två kastruller med hett vatten på grytunderlägg inuti skåpet för att påskynda avfrostningen.
7. Töm ut smältvattnet efter avslutad avfrostning. Torka upp smältvattenresterna längst ner i frysdelen med en svamp.
8. Stäng smältvattenavloppet.
9. Sätt åter tillbaka facket för stora flaskor.
10. Anslut och slå på skåpet efter avfrostningen.

Rengöring och skötsel



Obs

- Använd inga sand-, klor- eller syrahaltiga puts- eller lösningsmedel.
- Använd inga svampar som kan repa. På de metalliska ytorna kan korrosion uppstå.
Diska aldrig hyllor och fack i diskmaskinen.
Delarna kan deformeras!

Gör så här:

1. Stäng av skåpet före rengöringen.
2. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget eller stäng av säkringen!
3. Ta ut de frysta varorna och förvara dem på kall plats. Lägg kylklamparna (om sådana finns) ovanpå matvarorna.
4. Rengör skåpet med en mjuk trasa, ljummet vatten och ett pH-neutralt rengöringsmedel. Tvättvattnet får inte komma in i belysningen.
Använd endast rent vatten vid rengöring av tätningslisten och torka därefter ordentligt torrt.
6. Efter rengöringen: Anslut och slå på skåpet igen.
7. Lägg åter in de frysta varorna.

Skåpets interiör

Alla flyttbara delar kan tas ut ur skåpet för rengöring.

Ta ut glashyllorna

Bild **6**

Lyft glashyllorna, dra dem framåt, sänk och dra ut dem åt sidan.

List över smältvattenavlopp

Vid rengöring av smältvattenrännan måste glashyllan ovanför grönsakslådan, bild **1**/7, skiljas från listen över smältvattenavloppet.

Ta ut glashyllan, lyft listen över smältvattenavloppet och ta ut den.

Bild **14**

Rengör regelbundet smältvattenrännan och avloppshålet med en bomullstopp eller liknande så att smältvattnet kan rinna ut.

Ta ut lådan

Bild **5**

Dra ut facket så långt det går, lyft i framkanten och ta ut det.

Grönsakslåda

(endast vissa modeller)

Grönsakslådans front kan lossas för rengöring.

Tryck i tur och ordning på knapparna på sidan så att grönsakslådans front kan tas bort. Bild **15**

Ta ut facken i dörren

Bild **9**

Lyft facken uppåt och ta ut dem.

Lukter

Om det luktar illa:

1. Stäng av skåpet med På/Av-knappen.
Bild **2**/1
2. Ta ut alla matvaror ur skåpet.
3. Rengör innerutrymmet (se kapitlet "Rengöring och skötsel").
4. Rengör alla förpackningar.
5. Förpacka starkt luktande matvaror lufttätt för att därmed förhindra uppkomsten av dålig lukt.

6. Slå på skåpet igen.
7. Placera matvarorna.
8. Kontrollera efter 24 timmar om det börjat lukta igen.

Belysning (LED)

Ditt skåp är utrustat med en underhållsfri LED.

Reparationer av denna belysning kan endast utföras av Service eller av auktoriserad fackman.

Så här kan du spara energi

- Ställ skåpet i ett torrt rum med god ventilation. Ställ det inte i direkt solljus eller i närheten av en värmekälla (t.ex. element, spis).
Använd vid behov en isolerande skiva.
- Låt varma rätter och drycker först svalna innan du lägger in dem i skåpet.
- ┐ Lägg djupfrysta varor som ska tina i kylutrymmet för att på så sätt få nytta av kylan för kylning av matvaror.
- ┐ Avfrosta frysdelen med jämna mellanrum.
Men ett tjockt frost- eller isskikt påverkar frysfackets kapacitet och gör att strömförbrukningen stiger.
- Låt skåpdörren stå öppen så kort tid som möjligt.
- Då och då bör man rengöra skåpets baksida för att spara ström.

- Om det finns:
Montera väggavståndshållare för att nå den för skåpet redovisade energiupptagningen (se monteringsanvisning). Ett reducerat väggavstånd inskränker skåpets funktion. Energiupptagningen kan då ändras obetydligt. Avståndet på 75 mm får inte överskridas.

Driftsljud

Helt normala ljud

Ett brummande ljud

Motorer går (t. ex. kylaggregat, fläkt).

Ett bubblande, surrande eller gurglande ljud

Kylmedel strömmar genom rören.

Ett klickande ljud

Motor, omkopplare eller magnetventil slår på/av.

Undvika ljudstörningar

Frysboxen står ojämnt

Justera in skåpet med hjälp av ett vattenpass. Använd skruvfötterna eller lägg något under fötterna.

Frysboxen "ligger an"

Rucka lite på boxen så att den inte ligger an mot intilliggande möbler eller annan utrustning.

Fack eller avställningsytor vickar eller är fastklämda

Kontrollera att delar som kan tas ut sitter stadigt och inte vickar. Ta eventuellt ut och sätt tillbaka dem på nytt.

Flaskor eller kärl inuti skåpet står för nära varandra

Flytta isär flaskorna och kärlen.

Enklare fel man själv kan åtgärda

Innan du kontaktar Service.

Det är inte alltid nödvändigt att ringa till en serviceverkstad.

Kanske är det bara en småsak som behöver åtgärdas. Prova därför först om felet kan avhjälpas med hjälp av tabellen nedan. Besök av reparatör för icke garantirelaterade åtgärder betalas av den som tillkallar service.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Temperaturen avviker kraftigt från den inställda.		I några fall räcker det att stänga av skåpet i 5 minuter. Om det är för varmt, prova efter några timmar om en temparturanpassning skett. Om det är för kallt, kontrollera temperaturen igen nästa dag.
Ingen information i teckenfönstret.	Strömavbrott; säkringen har löst ut; stickproppen sitter inte fast i vägguttaget.	Anslut nätkontakten. Kontrollera om det finns ström; kontrollera säkringarna.
I kylutrymmet är det för kallt.	För låg temperatur inställd.	Ställ in högre temperatur (se kapitlet "Ställa in temperaturen").
Golvet i kylutrymmet är fuktigt.	Smältvattenrännorna eller avloppshålet är igentäppt.	Rengör smältvattenrännorna och dräneringshålet (se avsnittet "Rengöring och skötsel"). Bild 14
Frysutrymmet har ett tjockt frostskitkt.		Avfrosta frysutrymmet (se avsnittet Avfrosthing). Se alltid till att dörren till frysutrymmet är ordentligt stängd.
Temperaturen i frysutrymmet är för varm.	Skåpet har öppnats ofta.	Öppna inte skåpet i onödan.
	Ventilationsgallren är övertäckta.	Avlägsna hindren.
	Frysfacket har fått påfyllning av en större mängd färska varor.	Frys aldrig in mer än max. tillåten mängd.
Skåpet kyler inte, temperaturindikator och belysning lyser.	Utställningsmod är påslagen.	Starta självtest för kyl/frys (se kapitlet "Självtest för kyl/frys"). När programmet är slut övergår skåpet till normaldrift.

Skåpets självtest

Skåpet har ett automatiskt självtestprogram som visar på felkällor som endast kan åtgärdas av Service.

Starta skåpets självtestprogram

1. Stäng av skåpet och vänta 5 minuter.
2. Slå på skåpet och håll inom de första 10 sekunderna temperaturinställningsknappen, bild  4, intryckt i 3–5 sekunder tills 2 °C lyser i temperaturindikatorn kylutrymme.

Självtestprogrammet startar när temperaturindikatorerna tänds i tur och ordning.

När skåpet efter en kort tid visar den temperatur som var inställd före självtestet, är allt i ordning.

Om indikatorn super blinkar under 10 sekunder handlar det om ett fel. Underrätta Service.

Avsluta skåpets självtest

När programmet är slut övergår skåpet till normaldrift.

Service

Närmaste serviceverkstad hittar du i telefonkatalogen eller i förteckningen över serviceställen. Vid kontakt med serviceverkstad, uppge alltid yppnummer (E-Nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Dessa uppgifter finner du på typskylten.

Bild 

Hjälp oss genom att uppge dessa nummer. På så sätt slipper vi göra onödiga inställelser och du slipper kostnaderna för dessa.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

S 0771 11 22 77 local rate