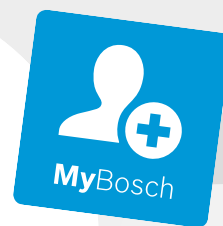




**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Inbygggnadsugn

**HSG856X.7**

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

# Innehållsförteckning

## BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av saksador .....	4
3	Miljöskydd och sparsamhet .....	5
4	Lär känna.....	6
5	Ugnsfunktioner .....	8
6	Tillbehör.....	10
7	Före första användningen .....	11
8	Användningsprincip .....	13
9	Snabbuppvärmning .....	13
10	Tidsfunktioner .....	14
11	Ånga.....	15
12	Stektermometer.....	18
13	Guide.....	20
14	Barnspärr.....	22
15	Sabbatläge.....	22
16	Grundinställningar .....	22
17	Home Connect .....	23
18	Rengöring och skötsel .....	25
19	Rengöringsfunktionen EcoClean.....	27
20	Rengöringsfunktionen.....	28
21	Avkalkning.....	28
22	Torkning .....	29
23	Ugnsstegar .....	29
24	Ugnslucka.....	30
25	Avhjälpling av fel .....	33
26	Avfallshantering .....	35
27	Kundtjänst .....	36
28	Överensstämmelseförklaring .....	36
29	Så här lyckas du.....	36
30	<b>MONTERINGSANVISNING</b> .....	46
30.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	46



## 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

### 1.1 Allmänna anvisningar

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

### 1.2 Användning för avsett ändamål

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

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

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 2000° möh.

### 1.3 Begränsning av användarkretsen

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

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

### 1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 10

#### **WARNING! – Brandrisk!**

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

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

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

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

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

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

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.

- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

Tillbehör och formar blir mycket varma.

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

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Värm inte upp utspädd sprit ( $\geq 15$  vol.-%) (t.ex. för att flambära eller ösa maten).
- ▶ Öppna maskinluckan försiktigt.

Utdragsskenorna blir heta vid användning av enheten.

- ▶ Låt utdragsskenorna svalna innan du rör vid dem.
- ▶ Ta bara i heta utdragsskenor med grytlappar.

### **⚠ VARNING! – Skållningsrisk!**

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

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

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

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

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

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

Repat luckglas kan spricka.

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

Enhet och delar du kan komma i kontakt med kan ha vassa kanter.

- ▶ Var försiktig vid hantering och rengöring.
- ▶ Använd helst skyddshandskar.

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.

Alkoholångor kan börja brinna i det varma ugnsutrymmet och luckan kan flyga upp och ev. falla av. Luckglasen kan spricka och splittas.

→ "Förhindrande av sakskador", Sid. 4

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Värm inte upp utspädd sprit ( $\geq 15$  vol.-%) (t.ex. för att flambära eller ösa maten).
- ▶ Öppna maskinluckan försiktigt.

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

Felinstallationer är farliga.

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

Skadad sladdisolering är farligt.

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

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig 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. 36

### **⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!**

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

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

### **⚠ VARNING! – Kvävningrisk!**

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

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

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

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

## **1.5 Ånga**

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

### **⚠ VARNING! – Skållningsrisk!**

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

- ▶ Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.

Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet.

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

Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret.

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

### **⚠ VARNING! – Brandrisk!**

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

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

## **1.6 Stektermometer**

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

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- ▶ Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

## **1.7 Rengöringsfunktionen**

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

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Ta aldrig på luckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

---

# **2 Förhindrande av sakskador**

## **2.1 Allmänt**

### **OBS!**

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet och permanent skada enheten. Luckan kan flyga upp och ev. falla av pga. deflagration. Luckglasen kan spricka och splittras. Undertrycket kan kraftigt deformera ugnsutrymmet inåt.

- ▶ Värm inte upp utspädd sprit ( $\geq 15$  vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).

Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över  $120^{\circ}\text{C}$  kan ge emaljskador.

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning. Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över  $50^{\circ}\text{C}$ . Då stämmer inte gräddnings- och ugnstekningstiderna och emaljen kan få skador.
- ▶ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåtspapper eller folie på ugnsbotten.
- ▶ Ställ bara formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på under  $50^{\circ}\text{C}$ .

Silikonformar, silikonhaltiga folier, lock och tillbehör kan skada baksensorn. Det kan uppstå skador om baksensorn inte är på.

- ▶ Använd inga silikonformar, silikonhaltiga folier, lock eller tillbehör.
- ▶ Förvara inte silikonföremål i ugnen.

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

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

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

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

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

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

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

- ▶ Lagg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.
  - ▶ Använd helst den djupa långpannan.
- Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.
- ▶ Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn!
  - ▶ Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

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

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

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

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

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

## 2.2 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

### **OBS!**

Formar med rostfläckar kan ge korrosion i ugnsutrymme. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion.

- ▶ Använd inte formar med rostfläckar.

Droppande vätska smutsar ned ugnsbotten.

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

Hett vatten i vattentanken kan skada ångsystemet.

- ▶ Fyll bara vattentanken med kallvatten.

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

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning. Ångfunktionerna bildar mycket vattenånga vid användning. Kondensat som ansamlas i dropprännan under ugnsutrymme kan rinna över och skada intilliggande stommar.

- ▶ Öppna luckan så lite som möjligt eller inte alls när funktionen är igång.

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

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

Maskindiskning av vattentanken ger skador.

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

# 3 Miljöskydd och sparsamhet

## 3.1 Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

## 3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.

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

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller baka av samtidigt.

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

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

- Maten går klart på restvärmen.

Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.

- Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.

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

### **Notera:**

Enheten kräver:

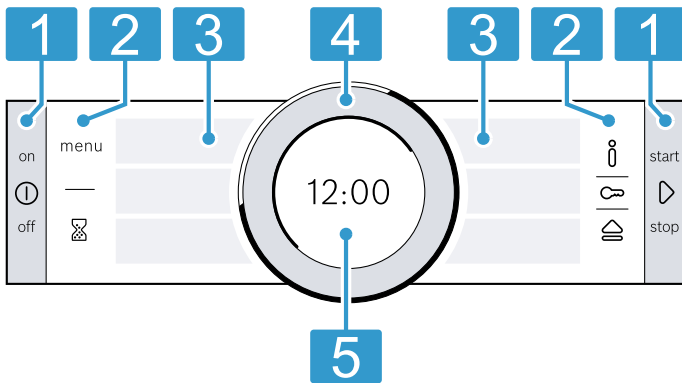
- max. 2 W i nätverksstandby
- max. 1 W med displayen på utan nätverk
- max. 0,5 W med displayen av utan nätverk

## 4 Lär känna

### 4.1 Kontroller

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

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



#### 1 Knappar

Knapparna vänster och höger om kontrollerna är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att aktivera den. På enheter utan rostfri front är knapparna även pekfält.

#### 2 Pekfält

Pekfält är beröringskänsliga fält. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält.

#### 3 Pekdisplayer

Du får upp aktuella alternativ på pekdisplayerna. Välj funktion genom att trycka direkt på resp. textfält. Textfälten ändrar sig beroende på menyalternativen.

#### 4 Vred

Vreden går att vrida åt vänster och höger utan begränsningar. Tryck till på vredet och vrid det åt det håll du vill.

#### 5 Display

Du får upp aktuella inställningsvärden eller anvisningar på displayen.

### 4.2 Knappar

Knapparna vänster och höger om kontrollerna slår på och av enheten eller funktionen.

Knapp	Funktion	Användning
①	on/off	Slå på och av enheten
▶	start/stop	Tryck till: startar eller pausar funktionen. Håll intryckt i ca 3 sekunder: avbryter funktionen.

### 4.3 Pekfält

Du väljer olika funktioner direkt med pekfälten. Pekfältet för aktuell, vald funktion lyser rött.

Pekfält	Funktion	Användning
menu	Meny	Öppnar ugnsfunktionsmenyn. → "Ugnsfunktioner", Sid. 8
⌚	Timer	Välj timer.
i	Information	Får upp tilläggsinformation till funktioner och inställningar.
🔑	Barnspärr	Håll intryckt ca 4 sekunder: slår på och av barnspärren.
🏠	Öppna kontrollpanelen.	Öppna kontrollpanelen oc ta ur vattentanken.

### 4.4 Pekdisplayer

Pekdisplayerna är både indikeringar och kontroller. Pekdisplayerna är indelade i olika textfält. Textfälten visar aktuella alternativ och redan gjorda inställningar. Välj funktion genom att trycka på resp. textfält. Den röda, lodräta stapeln vid sidan om textfältet markerar vald funktion. Värdet är även framlyft i vitt på displayen → Sid. 7. Den lilla röda pilen vid sidan om textfältet markerar vilka funktioner du kan bläddra bak till.

### 4.5 Vred

Vredet ändrar inställningsvärdena du fått upp på displayen och bläddrar i pekdisplayerna. Värdet står still på displayen om det nått minimi- eller maxvärdet. Vrid tillbaka värdet med vredet, om det behövs.

## 4.6 Display

Displayen visar dig aktuella inställningsvärden på de olika nivåerna.

Värdet är framlyft	Värdet är framlyft i vitt. Du kan ändra värdet direkt med vredet. Temperatur eller läge är framlyft efter funktionsstarten.
Värdet är i bakgrunden	Värden i bakgrunden är gråa. Välj först den funktion du vill ha och ändra värdet med vredet.
Förstoring	Det är bara det värde du ändrar med vredet som blir förstorat vid visning.






### Ringmarkering

Ringmarkeringen finns ytterst på displayen.

- Positionsindikering  
Ändrar du ett värde, så visar ringmarkeringen på vilket ställe du är på urvalslistan. Ringmarkeringen är helt eller delvis segmenterad beroende på inställningsintervall och hur lång urvalslistan är.

### Symboler

Det kan komma upp olika symboler på displayen.

Symbol	Namn	Användning
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uppkopplad mot hemnätverk och Home Connect-server</li> <li>■ Antalet streck visar hemnätverkets signalstyrka</li> </ul> → "Home Connect", Sid. 23
	Hemnätverk	Hemnätverket är nedkopplat → "Home Connect", Sid. 23
	Home Connect-server	Home Connect-servern är nedkopplad → "Home Connect", Sid. 23
	Fjärrstart	Fjärrstart är på → "Home Connect", Sid. 23
	Fjärrdiagnos	Fjärrdiagnos är på → "Home Connect", Sid. 23

## 4.7 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

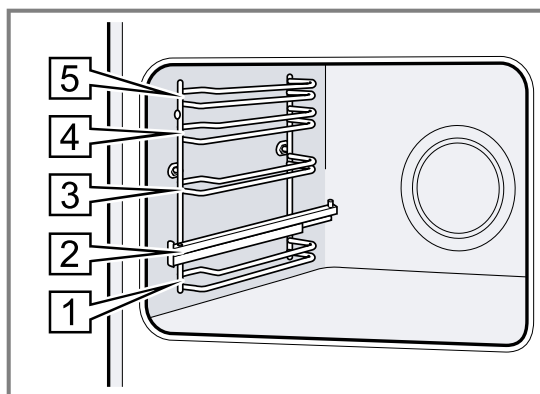
### Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna.  
→ "Tillbehör", Sid. 10

Enheten har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

Ugnsstegarna kan ha utdrag på en eller flera falsar beroende på enhetstyp.

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.  
→ "Ugnsstegar", Sid. 29



## Självrengörande ytor

De självrengörande ugnsytorna har en porös, matt keramikbeläggning som ger en rå yta. De självrengörande ytorna tar upp och bryter ned fettstänk från ugnsstekning och grillning.

Följande ytor är självrengörande:

- Bakvägg
- Tak
- Sidoväggar

Använd rengöringsfunktionen regelbundet så att de självrengörande ytorna bibehåller sin rengöringsförmåga och det inte uppstår skador.

→ "Rengöringsfunktionen EcoClean", Sid. 27

## Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen består av en eller flera ugnslampor. Ugnsbelysningen tänds om du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än 15 minuter, så slår belysningen av igen.

Ugnsbelysningen tänds av de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Ugnsbelysningen slocknar när funktionen slår av.

## Kylfläkt

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

### OBS!

Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.

- ▶ Håll ventilationsöppningen fri.

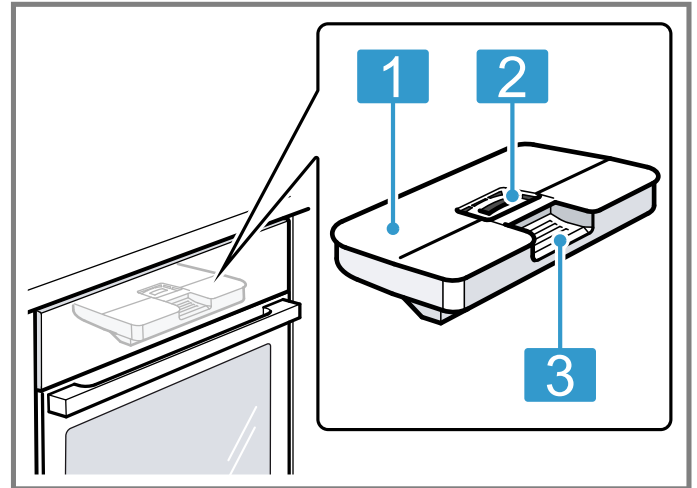
Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att enheten svalnar snabbare efter användning.

## Lucka

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

## Vattentank

Vattentanken krävs för ångfunktionerna. Vattentanken sitter bakom kontrollpanelen.  
→ "Fylla vattentanken", Sid. 15



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

# 5 Ugnsfunktioner

Här får du överblick över enhetens ugnsfunktioner och huvudfunktioner.

Tryck på menu för att öppna menyn.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner	Välj väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning. → "Ugnsfunktioner", Sid. 8
Guide	Använd programmerade, rekommenderade inställningar för olika slags mat. → "Guide", Sid. 20
Ånga	Ångfunktionerna tillagar maten skonsamt. → "Ånga", Sid. 15

## 5.1 Ugnsfunktioner








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

Ugnsfunktionssymbolerna hjälper dig att känna igen dem.

Ugnsfunktion	Användning
Rengöring	Välj ugnsrengöringsfunktion. → "Rengöringsfunktionen EcoClean", Sid. 27 → "Rengöringsfunktionen", Sid. 28 → "Avkalkning", Sid. 28
Home Connect	Koppla upp ugnen mot mobilenhet för fjärrstyrning. → "Home Connect", Sid. 23
Grundinställningar	Anpassa grundinställningarna. Grundinställningar → Sid. 22





Enheten föreslår temperatur eller läge som passar när du väljer ugnsfunktion. Du kan godkänna värdena eller ändra dem inom angivet intervall.

Vid temperaturinställningar över 275°C och grilläge 3 sänker enheten temperaturen efter ca 40 minuter till ca 275°C resp. grilläge 1.

Symbol	Ugnsfunktion	Temperaturintervall	Användning och funktionssätt Möjliga extrafunktioner
	4D-varmluft	30 - 250°C	Bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme	30 - 250°C	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktinen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Varmluft eco	30 - 250°C	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 125 - 250°C. Håll luckan stängd vid tillagning. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Över-/undervärme Eco	30 - 250°C	Tillagar vald mat skonsamt. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 150 - 250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Varmluftgrillning	30 - 250°C	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Grill, stor grilllyta	Grilllägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Grill, liten grilllyta	Grilllägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar små mängder som t.ex. biff, korv och varma smörgåsar. Gratinerar små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	Pizzaläge	30 - 250°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Anpassad tillagning	70 - 120°C	Tillagar påbrynta, möra köttbitar i öppen gryta skonsamt och långsamt. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
	Undervärme	30 - 250°C	Eftergräddning av mat eller tillagning i vattenbad. Värmen kommer underifrån.
	Varmhållning	60 - 100°C	Varmhåller tillagad mat.
	Förvärma porslin	30 - 70°C	Förvärmer porslin.

## 5.2 Ångfunktioner

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

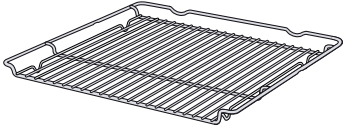
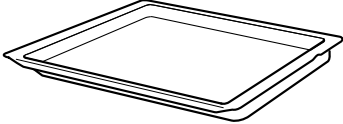
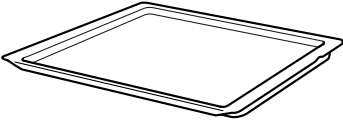
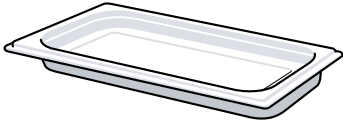
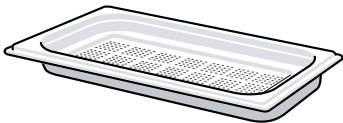
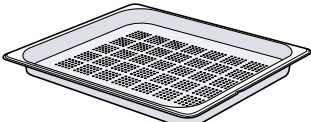
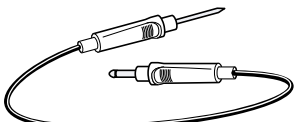
Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
	Ångning	30 - 100°C	Tillagar grönsaker, fisk och tillbehör. Saftar frukt. Blancherar livsmedel.
	Påvärmning	80 - 180°C	Värmer skonsamt på tallriksupplägg och bakverk. Ångan gör att maten inte blir torr.
	Jäsläge	30 - 50°C	Degjäsning eller yoghurtstyrning. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut
	Tina	30 - 60°C	Skontinar grönsaker, kött, fisk och frukt. Fukten gör att maten inte torkar ur och tappar formen.
	Sousvide	50 - 95°C	Vakuumbakning av kött, fisk, grönsaker och desserter på låg temperatur med 100% ånga.

## 6 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör	Användning
Galler 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kakformar</li> <li>■ Gratängformar</li> <li>■ Formar</li> <li>■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar</li> <li>■ Frysmat</li> </ul>
Långpanna 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mjuka kakor</li> <li>■ Bakverk</li> <li>■ Bröd</li> <li>■ Stora stekar</li> <li>■ Frysmat</li> <li>■ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret eller vatten vid användning av ångfunktion.</li> </ul>
Bakplåt 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Småkakor</li> <li>■ Småkakor</li> </ul>
Ångbehållare, operorerad, storlek S 	<p>Tillagar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ris</li> <li>■ Baljväxter</li> <li>■ Gryn</li> </ul> <p>Ställ ångbehållaren på gallret.</p>
Ångbehållare, perforerad, storlek S 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ånga grönsaker.</li> <li>■ Safta bär.</li> <li>■ Tina.</li> </ul> <p>Ställ ångbehållaren på gallret.</p>
Ångbehållare, perforerad, storlek XL 	<p>Ångning av stora mängder.</p>
Stektermometer 	<p>Precisionsugnssteka eller -tillaga. → "Stektermometer", Sid. 18</p>

### 6.1 Tillbehörstips

Många tillbehör är bara avsedda för vissa ugnsfunktioner.

#### Ångbehållare

Ångbehållarna är avsedda för rena ångfunktioner upp till 120°C.

Ångbehållarna är inte avsedda för högre temperaturer eller andra ugnsfunktioner. Behållarna blir permanent missfärgade och deformerade.


### 6.2 Snäpplägena

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

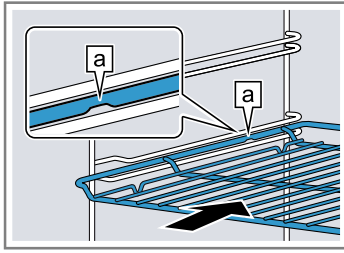
Tillbehöret går att dra ut ungefär halvvägs innan det snäpper fast. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnstrymmet för att tippskyddet ska fungera.

### 6.3 Sätta in tillbehör i ugnen

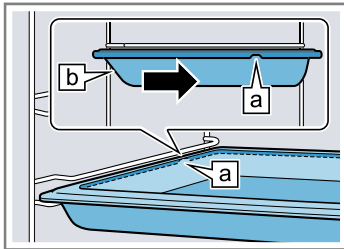
Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen. Det är bara så du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippas.

1. Vrid tillbehöret så att skåran  är bakåt och pekar nedåt.
2. Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

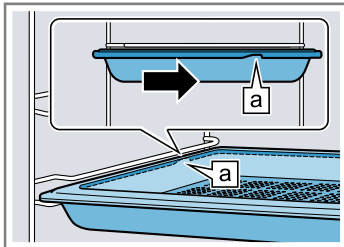
**Galler** Sätt in galleret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen ~ nedåt.



**Plåt**  
t.ex. långpanna eller bakplåt Sätt in plåten med avfasningen **b** mot ugnsluckan.

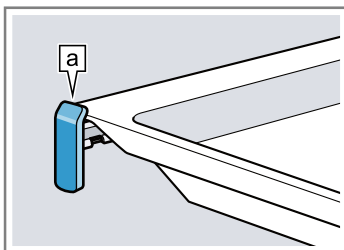


**Ångbehållare, perforerad, storlek XL**



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

**Galler eller plåt** Lägg på tillbehöret så att tillbehörskanten hamnar bakom fliken **a** på utdragsskenan.



**Notera:** Utdragsskenorna snäpper fast när de är helt utdragna. Skjut in utdragsskenorna igen i ugnstrymmet med lite tryck.

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

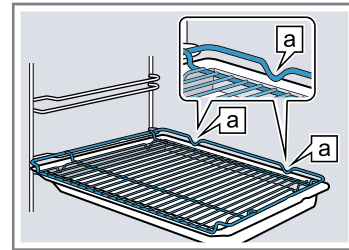
**Notera:** Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

### Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

1. Lägg galleret på långpannan så att de båda bakre distanserna **a** hamnar på långpannans kant.
2. Sätt in långpannan mellan falsens båda styrningar. Galleret hamnar då över den övre styrningen.

Galler på långpanna



### 6.4 Extratillbehör

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

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

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.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 före första användningen. Kalibrera enheten. Rengör enhet och tillbehör.

### 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!**

Vid felinställd vattenhårdhet kan enheten inte påminna om avkalkning i tid.

- ▶ Ställ in rätt vattenhårdhet.

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.

- ▶ Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor.
- ▶ Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

Filtrerat eller avmineraliserat vatten kan ge funktionsstörningar. Enheten kan t.ex. kräva påfyllning trots full vattentank eller avbryta ångfunktionen efter ca 2 minuter.

- ▶ Blanda ev. filtrerat eller avmineraliserat vatten 1:1 med mineralvatten utan kolsyra på flaska.

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

**Tips!** 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
00 (avhärdat) <sup>1</sup>	-	-	-
01 (mjukt)	upp till 1,5	upp till 8,4	upp till 15
02 (medel)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
03 (hårt)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
04 (jättehårt) <sup>2</sup>	över 3,8	över 21,3	över 38

<sup>1</sup> Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.

<sup>2</sup> Ställ även in det för mineralvatten. Använd endast mineralvatten utan kolsyra.

## 7.2 Första användningen

Efter elanslutning eller längre strömavbrott måste du göra inställningarna för första användningen. Det kan ta några sekunder innan du får upp inställningarna på displayen.

**Notera:** Du kan även göra inställningarna med Home Connect. Är enheten uppkopplad, följ apparvisningarna.

- Tryck på textfältet med den inställning du vill ha. Möjliga inställningar:
  - Språk
  - Tid
  - Vattenhårdhet
- Ändra inställningen med vredet, om det behövs.
- Bekräfta till sist med "Avsluta inställningarna".
- ✓ Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen.
- ✓ Du får upp inställd tid på displayen.
- Öppna och stäng luckan och kontrollera att enheten värmer upp.

## 7.3 Kalibrera och rengör enheten före första användningen

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

**Notera:** Vattnets kokpunkt beror på lufttrycket. När första ångan kommer kalibreras enheten på trycket på installationsplatsen.

Öppna inte ugnsluckan vid kalibrering. Då avbryter kalibreringen.

**Krav:** Ugnsen är kall eller håller rumstemperatur.

- Ta ut produktinfo och tillbehör ur ugnsen. Ta bort förpackningsrester som frigolitkulor och tejp i och utanpå enheten.
- Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
- Slå på enheten med ①.
- Fyll vattentanken.  
→ "Fylla vattentanken", Sid. 15
- Gör följande inställningar:

Ugnsfunktion	Ångning ☁
Temperatur	100°C
Tillagningstid	30 minuter

→ "Användningsprincip", Sid. 13

- Slå på funktionen med ①.
  - Vädra köket när enheten värmer upp.
- ✓ Kalibreringen går igång. Det genererar ånga.
- ✓ Enheten ger ljudsignal och tillagningstiden nollställs på displayen när tillagningstiden går ut.
- Låt enheten svalna och torka sedan av ugnsbotten ordentligt.
- OBS!**  
Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över 120°C kan ge emaljskador.
  - ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
  - ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.

Gör följande inställningar:

Ugnsfunktion	4D-varmluft ☁
Temperatur	max.
Tillagningstid	30 minuter


→ "Användningsprincip", Sid. 13

- Slå på funktionen med ①.
  - Vädra köket när enheten värmer upp.
- ✓ Enheten ger ljudsignal och tillagningstiden nollställs på displayen när tillagningstiden går ut.
- Slå av enheten med ①.
- Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när enheten svalnat.
- Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.
- Töm vattentanken och torka ur ugnsen.  
→ "Efter varje ångning", Sid. 17

**Notera:** Kalibreringen ligger kvar efter strömavbrott. Fabriksåterställ grundinställningarna vid flytt för att anpassa enheten till den nya installationsplatsen. Gör om första användning och kalibrering.


## 8 Användningsprincip

### 8.1 Slå på enheten

- ▶ Slå på enheten med .
- ✓ Du får upp Bosch-loggan på displayen. Sedan får du upp ugnsfunktionerna.

### 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.




#### OBS!

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

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.
- ▶ Slå på funktionen med .
- ✓ Du får upp inställningar, funktionstid, ringmarkering och uppvärmningsstreck på displayen.

### 8.4 Pausa eller avbryta funktion


Du kan pausa funktionen och sedan fortsätta den. Avbryter du funktionen helt, så återställer du även inställningarna.

1. Pausa funktionen:
  - Tryck till på .
  - Fortsätt funktionen genom att trycka på .
2. Avbryta funktionen, håll in  i ca 3 sekunder.
- ✓ Funktionen avbryts och alla inställningar återställs.

### 8.5 Ställa in funktion



Enheten föreslår en funktions när du slår på, t.ex. en ugnsfunktion.

1. Tryck på menu om du vill välja annan funktion än den föreslagna.
- ✓ Du får upp funktionsalternativen.  
→ "Ugnsfunktioner", Sid. 8

2. Tryck på den funktion du vill ha.
3. Tryck på resp. textfält för ytterligare inställningar.
4. Ändra värdena med vredet.
5. Slå på funktionen med .

### 8.6 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

**Krav:** Funktionen "Ugnsfunktioner" är vald.


1. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.  
Får du inte upp ugnsfunktionen med pekdisplayen, bläddra bland listalternativen med vredet.
- ✓ Temperaturen är framlyft i vitt.
2. Ställ in temperaturen med vredet.
3. Slå på funktionen med .
- ✓ Enheten värmer upp.
- ✓ Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit i gång och måltemperaturen.
4. Slå av enheten med  när maten är klar.

**Tips!** Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.

**Notera:** Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten.  
→ "Tidsfunktioner", Sid. 14

#### Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställer du även övriga inställningar.

1. Pausa funktionen med .
2. Tryck på "Ugnsfunktioner".
3. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
- ✓ Du får upp tillhörande temperaturförslag på displayen.


#### Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen direkt efter funktionsstart.

- ▶ Ändra temperaturen med vredet.
- ✓ Enheten sparar temperaturen direkt.

### 8.7 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.

1. Tryck på .
- ✓ Du får upp ev. information i några sekunder.
2. Bläddra med vredet om texterna är långa.

## 9 Snabbuppvärmning

Du kan korta uppvärmningstiden vid inställda temperaturer över 100°C för att spara tid.

Du kan använda snabbuppvärmning med följande ugnsfunktioner:

- 4D-varmluft 
- Över-/undervärme 

### 9.1 Ställa in snabbuppvärmningen

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

**Notera:** Så ställ inte in tillagningstiden förrän snabbuppvärmningen är klar.

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion och temperatur över 100°C.
2. Tryck på "Snabbuppvärmning".
- ✓ Du får upp "På" på textfältet.

- Slå på funktionen med  $\triangleright$ .
- ✓ Snabbuppvärmningen går igång.
- ✓ Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. Du får upp "Av" på textfältet.

- Sätt in maten i ugnen.

### Slå av snabbuppvärmningen

- ▶ Tryck på "Snabbuppvärmning".
- ✓ Du får upp "Av" på textfältet.

## 10 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

### 10.1 Översikt över tidsfunktionerna

Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen. Timern går att ställa in oberoende av funktion.

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

### 10.2 Ställa timern

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

- Tryck på  $\boxtimes$ .
- ✓ Symbolen lyser rött.
- Ställ timern med vredet.
- Starta timern med  $\boxtimes$ .  
Timern går igång automatiskt inom några sekunder.
- ✓ Timertiden räknar ned.
- ✓ Timern ligger kvar på displayen när enheten är av.
- ✓ Inställningarna för pågående funktion står på displayen när enheten är på. Tryck på  $\boxtimes$  för att få upp timertiden i några sekunder.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när timertiden går ut. Den röda symbolen slocknar.
- När timertiden går ut:
  - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
  - Tryck på  $\boxtimes$  för att ställa in ny timertid med vredet.

### Ändra timern

Du kan närsomhelst ändra timertiden.

- Tryck på  $\boxtimes$ .
- Ändra timern med vredet.
- Bekräfta med  $\boxtimes$ .

### Avbryta timern

Du kan närsomhelst avbryta timertiden.

- Tryck på  $\boxtimes$ .
- Nollställ timertiden med vredet.

- Bekräfta med  $\boxtimes$ .
- ✓ Den röda symbolen slocknar.

### 10.3 Ställa in tillagningstiden

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

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

- Tryck på "Tillagningstid".
- Ställ in tillagningstiden med vredet.

Vridriktning	Förslag
Vänster	10 minuter
Höger	30 minuter

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

- Slå på funktionen med  $\triangleright$ .
- ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.
- När tillagningstiden gått ut:
  - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
  - Tryck på "Tillagningstid" för att ställa in ny tillagningstid med vredet.
  - Fortsätt funktionen utan tillagningstid genom att slå på med  $\triangleright$ .
  - Slå av enheten med  $\odot$  när maten är klar.

### Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

- Tryck på.
- Ändra tillagningstiden med vredet.
- ✓ Enheten sparar ändringen direkt.

### Slå av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

- Tryck på "Tillagningstid".
- Nollställ tillagningstiden med vredet.
- ✓ Enheten sparar ändringen direkt.
- ✓ Enheten fortsätter funktionen utan tillagningstid.

### 10.4 Ställa in färdigtiden

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

#### Anmärkningar

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

**Krav**

- Funktion och temperatur eller läge är inställda.
  - Det finns en inställd tillagningstid.
1. Tryck på "Färdig".
  2. Flytta fram färdigtiden med vredet.  
Du kan inte flytta fram färdigtiden efter start.
  3. Slå på funktionen med  $\triangleright$ .  
✓ Du får upp starttiden på displayen. Enheten är nu i standbyläge.  
✓ När enheten uppnår starttiden, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.  
✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.
  4. När tillagningstiden gått ut:

- Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
- Tryck på "Tillagningstid" för att ställa in ny tillagningstid med vredet.
- Fortsätt funktionen utan tillagningstid genom att slå på med  $\triangleright$ .
- Slå av enheten med ① när maten är klar.

**Avbryta färdigtiden**

Du kan radera inställd färdig- och tillagningstid närsomhelst.

1. Pausa funktionen med  $\triangleright$ .
2. Fortsätt funktionen utan tillagnings- och färdigtid genom att slå på med  $\triangleright$ .

## 11 Ånga

Ångning tillagar maten väldigt skonsamt. Du kan använda ångfunktionerna eller kombinera vissa ugnsfunktioner med ångfunktion.

**⚠ VARNING! – Skållningsrisk!**

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

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

### 11.1 Fylla vattentanken

**⚠ VARNING! – Brandrisk!**

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

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

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

Vattentanken kan bli varm vid användning.

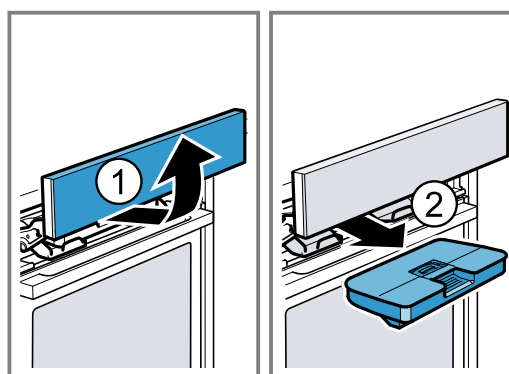
- ▶ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- ▶ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

**Krav:** Vattenhårddheten är rätt inställd.

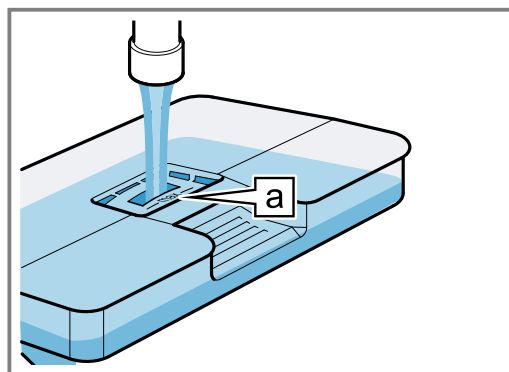
→ "Före första användningen", Sid. 11

1. Tryck på  $\ominus$ .
- ✓ Kontrollpanelen åker ut automatiskt.
2. Dra fram kontrollpanelen med båda händerna och skjut sedan upp så att den snäpper fast ①.

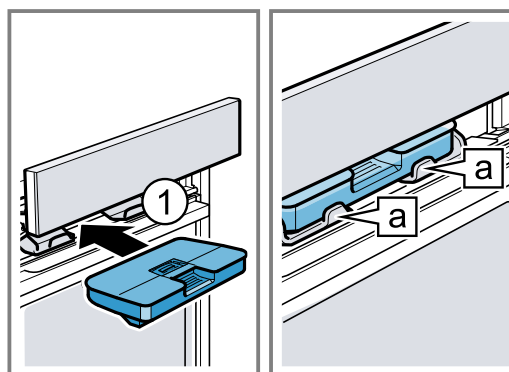
3. Lyft och ta ut vattentanken ur tankutrymmet ②.



4. Tryck fast locket längs vattentanktätningen så att inget vatten kommer ut ur vattentanken.
5. Fyll på vatten upp till "max."  $\text{a}$ -markeringen i vattentanken.



6. Sätt i den fyllda vattentanken ①. Se till så att vattentanken snäpper fast i fästena  $\text{a}$ .



7. Skjut ned kontrollpanelen långsamt, tryck sedan bak den så att den stänger helt.

## 11.2 Ångfunktioner

Det finns olika ångfunktioner som tillagar maten skonsamt med het ånga.

### Ångning

Ångning innebär att het ånga omsluter maten och förhindrar att livsmedlen tappar näring. Tillagningssättet gör att maten behåller sin form, färg och arom.

### Påvärmning

Med funktionen påvärmning kan du värma på redan tillagad mat eller gårdagens bakverk.

### Jäsläge

Degen jäser betydligt snabbare på jäsläge än i rumstemperatur och den torkar inte ur.

### Tina

Upptining tinar frysta och djupfrysta produkter.

### Sousvide

Sousvide är variant på lågtemperaturlagning av vacade livsmedel på låg temperatur mellan 50 - 95°C med 100% ånga. Sousvide passar för kött, fisk, grönsaker och desserter.

Maten blir vakuumsförsluten i särskilda, värmetåliga kokpåsar med kammarvakuummaskin. Den skyddande kokpåsen bibehåller närings- och smakämnen.

### **⚠ VARNING! – Skållningsrisk!**

Det blir ansamlingar av varmt vatten på vakuumpåsen vid tillagning.

- ▶ Lyft vakuumpåsen försiktigt med grytlapp, så att det varma vattnet rinner ned i ångbehållaren.
- ▶ Ta sedan ut vakuumpåsen försiktigt med grytlappar.

**Notera:** Sousvide-tillagning ger mer kondensat på ugnsbotten än andra ugnsfunktioner.

### **OBS!**

Risk för stomskador Det samlas för mycket vatten på ugnsbotten. Vattnet kan rinna ut ur enheten.

- ▶ Fyll inte vattentanken en andra gång vid sousvide-tillagning.

### Ställa in ångfunktion

#### **Notera:**

Följ anvisningarna till ångfunktionerna:

- → "Ångfunktioner", Sid. 16
- Ångfunktionerna kräver alltid en tillagningstid. På ång- och sousvide-funktionerna går tillagningstiden inte igång förrän ugnen är uppvärmd.

**Krav:** Vattentanken är fylld.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 15

1. Tryck på **menu**.
2. Tryck på "Ånga".
3. Tryck på den ångfunktion du vill ha.
  - ✓ Temperaturen är framlyft i vitt.
4. Ställ in temperaturen med vredet.
5. Tryck på "Tillagningstid".
6. Ställ in tillagningstiden med vredet.
7. Slå på funktionen med **▷**.

**Notera:** Blir vattentanken tom vid användning, så får du upp en displayanvisning. Funktionen avbryts.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 15

Fyll inte vattentanken en andra gång vid sousvide-tillagning.

→ "Sousvide", Sid. 16

- ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
  - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.
8. När tillagningstiden gått ut:
    - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
    - Tryck på "Tillagningstid" för att ställa in ny tillagningstid med vredet.
    - Slå av enheten med **⓪** när maten är klar.
  9. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
    - "Efter varje ångning", Sid. 17

### Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställs alla andra inställningar.

1. Pausa funktionen med **▷**.
2. Tryck på "Ånga".
3. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
  - ✓ Du får upp tillhörande temperaturförslag på displayen.

### Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen direkt efter funktionsstart.

- ▶ Ändra temperaturen med vredet.
- ✓ Enheten sparar temperaturen direkt.

### Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

1. Tryck på.
2. Ändra tillagningstiden med vredet.
  - ✓ Enheten sparar ändringen direkt.

## 11.3 Ångfunktion

Enheten släpper in ånga i ugnen med olika intervall vid tillagning med ångfunktion. Det ger maten en knaprig och glänsande yta. Kött blir saftigt inuti, mörkt och minskar minimalt i volym.

### Lämpliga ugnsfunktioner för ångfunktion

Ångfunktion fungerar bara med vissa ugnsfunktioner. De ugnsfunktionerna går att kombinera med ångfunktion.

- 4D-varmluft **Ⓢ**
- Över-/undervärme **☐**
- Varmluftsgrillning **Ⓢ**
- Varmhållning **Ⓢ**

### Ställa in ångfunktionen

**Krav:** Vattentanken är fylld.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 15

1. Välj ugnsfunktion "Ugnsfunktioner".
2. Tryck på lämplig ugnsfunktion.
  - ✓ Temperaturen är framlyft i vitt.
3. Ställ in temperaturen med vredet.
4. Tryck på "Ångfunktion".
5. Ställ in ångläge med vredet.

Ångläge	Ångfunktion
0	Ingen
01	lågt
02	medel
03	kraftigt

6. Slå på funktionen med  $\triangleright$ .

**Notera:** Blir vattentanken tom vid användning, så får du upp en displayanvisning. Funktionen fortsätter utan ångfunktion.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 15

- ✓ Enheten värmer upp.
  - ✓ Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit i gång och inställningarna.
7. Slå av enheten med  $\text{Ⓢ}$  när maten är klar.  
8. Töm vattentanken och torka ur ugnen.

→ "Efter varje ångning", Sid. 17

### Ändra ångläge

Du kan ändra ångläge närsomhelst.

1. Tryck på "Ångfunktion".
  2. Ändra ångläge med vredet.
- ✓ Enheten sparar ändringen direkt.

### Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen direkt efter funktionsstart.

- ▶ Ändra temperaturen med vredet.
- ✓ Enheten sparar temperaturen direkt.

### Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställer du även övriga inställningar.

1. Pausa funktionen med  $\triangleright$ .
  2. Tryck på "Ugnsfunktioner".
  3. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
- ✓ Du får upp tillhörande temperaturförslag på displayen.

## 11.4 Efter varje ångning

Enheten pumpar restvattnet i retur till vattentanken efter ångfunktionerna. Töm och torka sedan ur vattentank och ugnsutrymme.

### Töm vattentanken

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

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

### 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 kontrollpanelen med  $\text{Ⓢ}$ .
2. Ta ut vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt vattentanken torka med öppet lock.
8. Sätt på och tryck fast locket till vattentanken.
9. Sätt i vattentanken och stäng kontrollpanelen.

### Torka kondensatträget

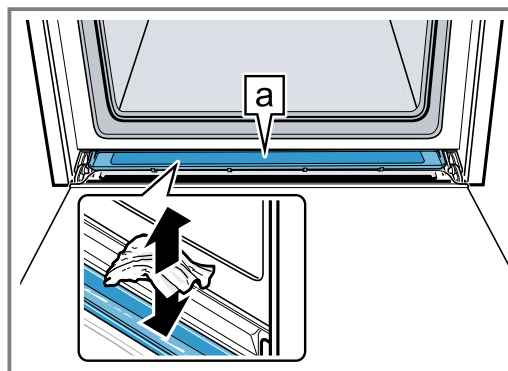
#### **⚠ VARNING! – Risk för brännskador!**

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

**Krav:** Ugnen har svalnat.

1. Öppna ugnsluckan.
2. **Notera:** Kondensatträget  $\text{a}$  sitter under ugnsutrymme.



Sug upp vattnet i kondensatträget  $\text{a}$  med kökshandduk och torka ur försiktigt.

**Notera:** Det går att ta ur och rengöra kondensatträget.  
→ "Ta ur kondensatträget", Sid. 30

### Torka ur ugnen

Torka ur ugnen när du använt ångfunktion.

- ▶ Torka ur ugnen för hand eller använd funktionen "Torkning".  
→ "Torkning", Sid. 29






## 12 Stektermometer

Precisionstillaga genom att sätta stektermometern i maten och ställa in en innetemperatur. Enheten slår av uppvärmningen automatiskt vid inställd innetemperatur i maten.

### 12.1 Lämpliga ugsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugsfunktioner.

Har du satt i stektermometern i ugsutrymmet, så kan du välja följande ugsfunktioner.

- 4D-varmluft 
- Över-/undervärme 
- Varmluft eco 
- Över-/undervärme eco 
- Varmluftsgrillning 
- Pizzaläge 
- Ångning 
- Påvärmning 

### 12.2 Sätta i stektermometern

Använd den medföljande stektermometern eller beställ lämplig stektermometer hos service.

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

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- ▶ Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

#### **OBS!**

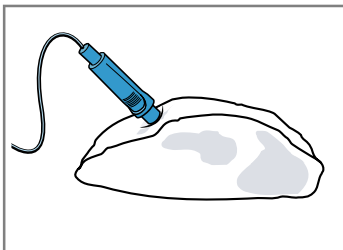
Stektermometern kan bli skadad.

- ▶ Kläm inte stektermometersladden!
- ▶ Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara några centimeter, så att stektermometern inte blir skadad av för kraftig värme. Kött kan svälla vid tillagning.

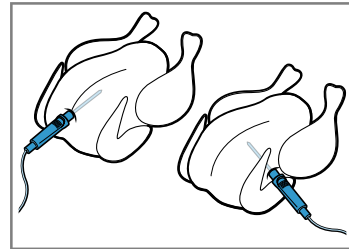
1. Sätt stektermometern i maten  
Stektermometern har tre mätpunkter. Se till så att åtminstone mätpunkten i mitten sitter i maten.

Tunna köttbitar	Sätt i stektermometern från sidan i tjockaste delen av köttet.
-----------------	--

Tjocka köttbitar	Sätt i stektermometern snett ovanifrån tills det tar emot i köttet.
------------------	---

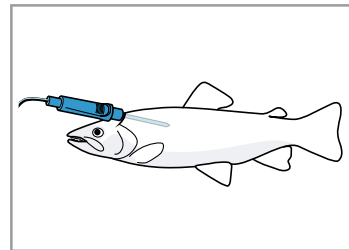


Fågel	Sätt i stektermometern i tjockaste bröstdelen tills det tar emot. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut.
-------	---



Vänd fågeln och lägg den med bröstsidan nedåt på gallret.

Fisk	Sätt i stektermometern bakom fiskhuvudet mot ryggraden tills det tar emot på hel fisk.
------	--



Ställ fisk som inte ska vändas t.ex. på en halv potatis med buken ned på gallret.

2. Sätt in maten med stektermometern i ugnen.
3. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugsutrymmet.




#### **Anmärkningar**


- Drar du ur stektermometern när funktionen är på, så blir alla inställningar återställda.
- Ta inte ur stektermometern när du vänder maten. Se till så att stektermometern sitter rätt när du vänt maten.

### 12.3 Ställa in stektermometern

Stektermometern mäter temperaturen inuti maten mellan 30°C och 99°C.

#### **Krav**

- Maten med stektermometern står i ugnen.
  - Stektermometern sitter i ugsuttaget.
1. Tryck på den ugsfunktion du vill ha.  
✓ Ugnstemperaturen  är framlyft i vitt.
  2. Ställ in ugnstemperaturen med vredet.  
Ställ in ugnstemperaturen minst 10°C högre än innetemperaturen.  
Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C.
  3. Tryck på "Innetemperatur".  
✓ Innetemperaturen  är framlyft i vitt.
  4. Ställ in innetemperaturen med vredet.
  5. På vissa ugsfunktioner går det att ställa in ångfunktion.  
→ "Ånga", Sid. 15
  6. Slå på funktionen med .  
✓ Enheten värmer upp.


- ✓ Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit i gång och innertemperaturen.
- ✓ Till vänster står aktuell innertemperatur i maten, till höger inställd, t.ex. 15°C|75°C. Du får upp aktuell innertemperatur först över ca 10°C. Uppvärmningsstrecket gäller innertemperaturen.
- ✓ Är enheten uppkopplad mot Home Connect, så får du upp uppskattad färdigtid .  
→ "Uppskattad färdigtid", Sid. 19
- ✓ Enheten ger signal när maten är klar. Enheten slår av uppvärmningen. Aktuell innertemperatur på displayen är samma som inställd, t.ex. 75°C|75°C.

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

Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma.

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

När innertemperaturen är uppnådd:

- Slå av enheten med .
- Dra ut stektermometern ur ugnsuttaget.
- Dra ut stektermometern ur maten och ta ut den ur ugnsutrymmet.


**Tips!** Du kan även använda stektermometern med andra funktioner. När stektermometern sitter i, så är bara de ugnsfunktioner som kan ha stektermometer tillgängliga.

#### Ändra temperatur

1. Innertemperaturen är framlyft i vitt när du slår på funktionen. Du kan ändra innertemperaturen direkt med vredet.
2. Tryck på "Temperatur" och ändra ugnstemperatur med vredet.


#### Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställer du även övriga inställningar.

1. Pausa funktionen med .
  2. Tryck på "Ugnsfunktioner".
  3. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
- ✓ Du får upp tillhörande temperaturförslag på displayen.

#### 12.4 Uppskattad färdigtid

Är enheten uppkopplad mot Home Connect, så kan enheten uppskatta bakningens eller ugnsstekningens färdigtid.

Du får upp första uppskattningen  på displayen efter ca 1 minut. Uppskattningen beräknas om och uppdateras hela tiden.

#### 12.5 Olika livsmedels innertemperaturer

Här hittar du riktvärden för olika livsmedels innertemperaturer.

Riktvärdena beror på livsmedelns kvalitet och egenskaper. Använd inte djupfrost mat.

Fågel	Innertemperatur i °C
Kyckling	80 - 85
Kycklingbröst	75 - 80
Anka	80 - 85
Ankbröst, rosa	55 - 60
Kalkon	80 - 85
Kalkonbröst	80 - 85
Gås	80 - 90

Fläskkött	Innertemperatur i °C
Fläskkarré	85 - 90
Fläskfilé, rosa	62 - 70
Kotlettrad, genomstekt	72 - 80

Nötkött	Innertemperatur i °C
Oxfilet eller rostbiff, blodig	45 - 52
Oxfilet eller rostbiff, rosa	55 - 62
Oxfilet eller rostbiff, genomstekt	65 - 75

Kalvkött	Innertemperatur i °C
Kalvstek eller bog, mager	75 - 80
Kalvstek, bog	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90

Lammkött	Innertemperatur i °C
Lammfiol, rosa	60 - 65
Lammfiol, genomstekt	70 - 80
Lammsadel, rosa	55 - 60

Fisk	Innertemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskfilé	60 - 65

Övrigt	Innertemperatur i °C
Köttfärslimpa, oavsett köttstör	80 - 90
Värma upp, på mat	65 - 75

## 13 Guide

Ugnsfunktion "Guide" hjälper enheten vid tillagning av olika maträtter och väljer automatiskt optimala inställningar.

### 13.1 Formar

Slutresultatet beror på formens egenskaper och storlek.

Använd alltid eldfasta formar som klarar temperaturer upp till 300°C. Glas- eller glaskeramikformor passar bäst. Steken ska täcka ca 2/3 av formens botten.

Formar av följande material är olämpliga:

- ljus, glänsande aluminium
- oglaserat lergods
- plast och plasthandtag

### 13.2 Ställa in maträtter

Enheten använder olika inställningar för att tillaga maten optimalt.

**Notera:** Slutresultat beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper. Använd färsk livsmedel, helst kylskåpskalla. Använd djupfryst mat direkt från frysfacket.

#### Tips och inställningsanvisningar

När du ställer in en maträtt, så får du upp relevant information om maträtten på displayen som t.ex.:

- lämplig fals
  - passande tillbehör eller form
  - när du ska tillsätta vätska
  - när du ska vända eller röra om
- Enheten ger signal när det är dags.

Tryck på "Tips" eller  $\text{?}$  för att få upp informationen. Många anvisningar kommer upp automatiskt.

#### Program

Programmen har optimal ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid fast förinställda.

Du behöver bara ställa in vikten för att få optimalt slutresultat. Ställ in maträttens totalvikt, om inget annat anges. Vikten går bara att ställa in i avsett intervall.

#### Inställningsrekommendationer

Inställningsrekommendationerna har optimal ugnsfunktion fast förinställd. Du får upp ugnsfunktionen på displayen.

Du kan anpassa förinställd temperatur och tillagningstid.

#### Stektermometer

Du kan använda stektermometern på vissa maträtter. När stektermometern sitter i, så går det bara att välja de maträtter som kan ha stektermometer. Du får inställningsrekommendationer för ugnsfunktion, ugns- och innetemperatur till varje maträtt. Du kan anpassa ugns- och innetemperatur.

→ "Stektermometer", Sid. 18

#### Baktermometer

Enheten bakar vissa maträtter automatiskt med baktermometern.

Du får upp  $\text{?}$  på displayen. Du behöver inte göra några inställningar.

Följ informationen om baktermometern.

→ "Maträtter med baktermometer", Sid. 21

#### Ånga mat

På vissa maträtter slår enheten automatiskt på ångfunktionen.

Följ informationen om ångfunktion.

→ "Ånga", Sid. 15

### 13.3 Maträttsöversikt

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

Maträtterna är sorterade på kategori och mattyp.

Kategori	Mat
Kakor, bröd	Kaka Småkakor Småkakor Bröd, småfranskor Matpajer, pizza, quiche
Gratänger, suffléer	Matpaj, färsk, tillagade ingredienser Lasagne, färsk Potatisgratäng, råa ingredienser, platt Pudding, söt, färsk Sufflé i portionsformar
Djupfrysta produkter	Pizza Gratänger Potatisprodukter Fågel, fisk Grönsaker
Fågel	Kyckling Anka, gås Kalkon
Kött	Fläskkött Nötkött Kalvkött Lammkött Viltkött Kötträtter
Fisk	Fisk, hel Fiskfiléer Fiskrätter Skaldjur
Tillbehör, grönsaker	Grönsaker Potatis Ris Gryn Baljväxter Pasta, kroppkakor ägg
Desserter, kompott	Desserter, kompott
Konservering, saftning och desinficering	Konservering Saftning Desinficera nappflaskor

Kategori	Mat
Värma på, baka av	Grönsaker Meny Bakverk Tillbehör
Tina mat	Frukt, grönsaker

### 13.4 Maträtter med baktermometer

Väljer du maträtt med baktermometer, så styr enheten bakningen helautomatiskt. Baktermometern övervakar ugnsbakningen och enheten styr inställningarna av sig själv. Enheten bakar följande maträtter automatiskt med baktermometern.

Kategori	Mat/maträtter
Kakor, bröd	Kakor <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Formkakor</li> <li>■ Kakor på plåt</li> <li>■ Schw. Wähe/tarte</li> </ul> Småkakor <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Smördegskakor</li> <li>■ Muffins</li> <li>■ Jäsdeggar</li> </ul> Matpajer, pizza, quiche <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Matpajer, quiche</li> <li>■ Pizza</li> <li>■ Lök- och baconpaj</li> </ul>
Djupfrysade produkter	Potatisprodukter <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potatisprodukter</li> </ul>

#### Lämpliga former

Använd mörka bakformer av metall för att få optimalt slutresultat.

#### OBS!

Silikonformer, silikonhaltiga folier, lock och tillbehör kan skada baksensorn. Det kan uppstå skador om baksensorn inte är på.

- ▶ Använd inga silikonformer, silikonhaltiga folier, lock eller tillbehör.
- ▶ Förvara inte silikonföremål i ugnen.

#### Uppskattad färdigtid

Är enheten uppkopplad mot Home Connect, så kan enheten uppskatta bakningens eller ugnstekningens färdigtid.

Du får upp första uppskattningen (🕒) på displayen efter ca 1 minut. Uppskattningen beräknas om och uppdateras hela tiden.

### 13.5 Ställa in maträtten

Enheten har olika maträtter. Du bläddrar igenom olika menyalternativ med vredet.

**Notera:** Det går inte att ändra eller avbryta maträtt och inställningar efter start.

**Krav:** Ugnen måste ha svalnat innan du slår på funktionen.

1. Tryck på meny.
2. Tryck på "Guide".

3. Tryck på den kategori du vill ha.
4. Tryck på den mat du vill ha.
5. Tryck på den maträtt du vill ha.
  - ✓ Du får upp maträttsinställningarna på displayen.
  - ✓ På maträtter med baktermometerfunktion får du inte upp några inställningar, utan i stället en anvisning på baktermometern.
6. Anpassa inställningarna, om det behövs.
  - Du kan anpassa temperatur och tillagningstid på vissa maträtter, vissa kräver att du anger vikten i stället. Med baktermometerfunktionen styr enheten inställningarna automatiskt.
  - På vissa maträtter kan du även flytta färdigtiden. → "Ställa in färdigtiden", Sid. 14
7. Tryck på "Tips" för att få uppgifter om tillbehör och falsar.
8. Slå på funktionen med  $\triangleright$ .

**Notera:** Öppna inte luckan när baktermometerfunktionen är igång. Då blir inte slutresultatet rätt och baktermometerfunktionen avbryter.

  - ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
  - ✓ Du får inte upp någon tillagningstid med baktermometerfunktionen. Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit igång.
  - ✓ Är enheten uppkopplad mot Home Connect, så får du upp uppskattad färdigtid (🕒) med baktermometerfunktionen. → "Uppskattad färdigtid", Sid. 21
  - ✓ Enheten ger signal när maten är klar. Enheten slår av uppvärmningen.
9. När tillagningstiden gått ut:
  - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
  - På vissa maträtter kan du låta den gå klart, om det behövs. → "Fortsatt tillagning", Sid. 21
  - Slå av enheten med  $\odot$  när maten är klar.

#### Fortsatt tillagning

På vissa maträtter frågar enheten om du vill låta det gå klart när tillagningstiden gått ut. Du kan låta maten gå klar flera gånger.

1. Tryck på "Avsluta" och slå av enheten med  $\odot$  om du inte vill fortsätta tillagningen.
2. Tryck på "Fortsatt tillagning" om vill låta maten gå klar.
  - ✓ Du får upp tillagningstiden på displayen.
3. Ändra tillagningstiden med vredet, om det behövs.
4. Slå på funktionen med  $\triangleright$ .
  - ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
  - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp anvisningen om fortsatt tillagning igen.
5. När tillagningstiden gått ut:
  - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
  - Tryck på "Fortsatt tillagning" om du vill fortsätta tillagningen igen.
  - Tryck på "Avsluta" när maten är klar och slå av enheten med  $\odot$ .

## 14 Barnspärr

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

### 14.1 Slå på/av barnspärren

Du kan slå på och av barnspärren när enheten är på och av.

1. Håll in  $\infty$  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  $\text{\textcircled{1}}$ .
  - ✓  $\infty$  lyser när enheten är på.  $\infty$  lyser inte när enheten är av.
2. Håll in  $\infty$  ca 4 sekunder för att slå av barnspärren.
- ✓ Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

## 15 Sabbatläge

Du kan ställa in tillagningstider upp till 74 timmar med sabbatläget. Det går att varmhålla maten mellan 85°C och 140°C med över-/undervärme utan att slå på eller av enheten.

### 15.1 Starta sabbatläget

#### Anmärkningar

- Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så slutar enheten uppvärmningen. Stäng luckan, så fortsätter enheten uppvärmningen.
- Det går inte att ändra eller avbryta sabbatläget efter start.

#### Krav

- Sabbatläget är på i grundinställningarna.  
→ "Grundinställningar", Sid. 22
- Funktionen "Ugnsfunktioner"  $\text{\textcircled{1}}$  är vald.

1. Tryck på "Sabbatläge".  
Får du inte upp ugnsfunktionen med pekdisplayen, bläddra bland listalternativen med vredet.
- ✓ Temperaturen är framlyft i vitt.
2. Ställ in temperaturen med vredet.
  3. Tryck på "Tillagningstid".
  4. Ställ in tillagningstiden med vredet.  
Färdigtiden går inte att flytta.
  5. Slå på funktionen med  $\text{\textcircled{D}}$ .
- ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
6. Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Tillagningstiden står på noll. Enheten slår av uppvärmningen och fungerar igen som utan sabbatläge.
    - Slå av enheten med  $\text{\textcircled{1}}$ .
 Enheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

## 16 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

### 16.1 Översikt över grundinställningarna

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

Grundinställning	Alternativ
Språk	Se urvalet på enheten.
Tid	24 h-tidformat
Vattenhårdhet → "Före första användningen", Sid. 11	00 (avhärdat) 01 (mjukt) 02 (medel) 03 (hårt) 04 (jättehårt) <sup>1</sup>
Home connect	Home Connect Inställningar → "Home Connect ", Sid. 23
Fabriksinställning	Återställa Återställ inte <sup>1</sup>
Ljudsignal	Kort (30 sekunder) Halvlång (1 minut) <sup>1</sup> Lång (5 minuter)

<sup>1</sup> Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparat-typ)

Grundinställning	Alternativ
Volym	5 lägen
Knappljud	På Av (signal vid $\text{\textcircled{1}}$ ligger kvar) <sup>1</sup>
Displayljusstyrka	5 lägen
Klockdisplay	Av Digital <sup>1</sup> Analog
Belysning	Av när fkn är på På vid användning <sup>1</sup>
Funktion när du slår på	Huvudmeny Ugnsfunktioner <sup>1</sup> Ånga Guide
Nattläge	Av <sup>1</sup> På
Logga	Visa <sup>1</sup> Dölj
Fläkteftergång	Rekommenderas <sup>1</sup> Minimal

<sup>1</sup> Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparat-typ)

Grundinställning	Alternativ
Utdragsskenor	Inte eftermonterade (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor) <sup>1</sup> Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
Sabbatläge	På Av <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparat-typ)

## 16.2 Ändra grundinställningar

**Krav:** Enheten är på.

- Tryck på menu.
- Tryck på "Grundinställningar".
- Tryck på den grundinställning du vill ha och ändra med vredet.  
De röda staplarna vid sidan av textfältet visar vald grundinställning. Du får även upp värdet på display-en.

- Gå igenom grundinställningarna med "Övriga inställningar" och ändra med vredet, om det behövs.
- Tryck på menu för att spara ändringarna och bekräfta med "Spara".

**Notera:** Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

### Avbryta ändra grundinställningar

- Tryck på menu och bekräfta med "Spara inte".
- Enheten slänger ändringarna utan att spara.

## 16.3 Ställa klockan

**Krav:** Enheten är på.

- Tryck på menu.
- Tryck på "Grundinställningar".
- Tryck på "Tid".
- Ställ klockan med vredet.
- Tryck på menu för att spara ändringarna och bekräfta med "Spara".

# 17 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. Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Home Connect-appen tar dig igenom hela inloggningsprocessen. Följ Home Connect-appanvisningarna när du gör inställningarna.

### Tips!

- Följ den medföljande dokumentationen från Home Connect.
- Följ även Home Connect-appanvisningarna.

### Anmärkningar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du inte är hemma och styr enheten via Home Connect-appen.  
→ "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.

## 17.1 Ställa in Home Connect

### Krav

- Enheten är elansluten och på.
  - Du har en mobilenhet med den senaste versionen av operativsystemen iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
  - Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.
- Hämta Home Connect-appen.



- Öppna Home Connect-appen och scanna följande QR-kod.



- Följ Home Connect-appanvisningarna.

## 17.2 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
WiFi	Slå på Slå av	Du kan använda Home Connect när WiFi:n är på. Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.
Nätverk	Nätverksuppkoppling Nätverksnedkoppling	Kopplar du ned enhetens nätverksuppkoppling, så raderas all nätverksinformation. Inställningen är praktisk när du får ny accessinfo till routern.
Appuppkoppling	-	Inställningen startar uppkopplingen mellan Home Connect-app och enhet.
Fjärrkontroll	på av	Är funktionen av, så kan du få enhetens funktionsstatus på appen. Är funktionen på, så kan du fjärrstarta och -styra enheten.
Enhetsinfo i	-	Du får upp nätverks- eller enhetsinfo på displayen.


### 17.3 Styra enheten med Home Connect-appen

Du kan fjärrinställa och -starta enheten med Home Connect-appen när fjärrstart är på.

**Notera:** Vissa ugnsfunktioner går bara slå på direkt på ugnen.

#### Krav

- Enheten är på.
- Enheten är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
- Grundinställningen "Fjärrkontroll" måste vara på för att du ska kunna Home Connect-appinställa enheten. Är fjärrstarten av, så får du bara upp enhetens funktionsstatusar på Home Connect-appen.

1. Tryck till på meny.
2. Tryck till på "Fjärrstart".
- ✓ Du får upp  på displayen.
3. Gör en inställning på Home Connect-appen och skicka den till enheten.

#### Anmärkningar

- Öppnar du enhetens lucka inom 15 minuter efter att du slagit på fjärrstarten eller efter färdigtiden, så slår fjärrstarten av.
- Slår du på ugnsfunktionen på enheten, slår fjärrstart på automatiskt. Du kan ändra inställningarna via Home Connect-appen eller starta nytt program.

### 17.4 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran (t.ex. optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar).

Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilhet 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 påbörja 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.

#### Anmärkningar

- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beror på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.

### 17.5 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](http://www.home-connect.com)

### 17.6 Dataskydd

Följ anvisningarna om dataskydd.

När du första gången ansluter apparaten till ett Internet-uppkopplat hemmanätverk sänder apparaten följande kategorier av data till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig apparatidentifikation (som består av apparatnycklar samt MAC-adressen till den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulen).
- Säkerhetscertifikat för Wi-Fi-kommunikationsmodulen (för informationsteknisk säkring av anslutningen).
- Hushållsapparatsens aktuella program- och maskinvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningar.

Denna första registrering förbereder utnyttjandet av Home Connect-funktionaliteterna och behövs först när du första gången vill använda Home Connect-funktionaliteterna.

**Notera:** Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas tillsammans med Home Connect-appen. Information om dataskydd kan hämtas i Home Connect-appen.

## 18 Rengöring och skötsel

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

### 18.1 Rengöringsmedel

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

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

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

#### **OBS!**

Olämpliga rengöringsmedel kan skada enhetens ytor.

- ▶ Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- ▶ Använd inte specialmedel för varmgöring.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

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

### Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

→ "Rengöra enheten", Sid. 26

#### Enhetens front

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Rostfritt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> <li>▪ Specialmedel för rostfria varma ytor</li> </ul>	Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt.
Plast och lackerade ytor t.ex. kontroller	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.

#### Ugnslucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglasen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. <b>Tips!</b> Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 30
Luckskydd	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I rostfritt: Specialmedel för rostfritt</li> <li>▪ Av plast: Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Använd inte specialmedel för rostfritt. <b>Tips!</b> Ta bort luckskyddet för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 30
Rostfri, invändig luckinfattning	Specialmedel för rostfritt	Missfärgningar får du bort med specialmedel för rostfritt. Använd inte specialmedel för rostfritt.
Handtag	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.
Lucktätningen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

## Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljytor	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> <li>▪ Ättikvatten</li> <li>▪ Ugnsrengöring</li> </ul>	<p>Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll.</p> <p>Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur.</p> <p><b>Anmärkningar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion.</li> <li>▪ Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet.</li> <li>▪ Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.</li> </ul>
Självrengörande ytor	-	Följ anvisningen till de självrengörande ytorna. → "Rengöra ugnens självrengörande ytor", Sid. 26
Lampglaset till ugnsbelysningen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	<p>Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll.</p> <p><b>Notera:</b> Ta ur ugnsstegarna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 29</p>
Utdragsskenor	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	<p>Om det är jättesmutsigt, använd borste.</p> <p>Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte!</p> <p><b>Notera:</b> Ta ur utdragsskenorna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 29</p>
Tillbehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> <li>▪ Ugnsrengöring</li> </ul>	<p>Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll.</p> <p>Emaljerade tillbehör går att maskindiska. Använd inte rostfria skurbollar på rostfria ångbehållare. Ta bort stärkelseavlagringar (t.ex. ris) på de rostfria ångbehållarna med ättikslösning.</p>
Vattentank	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	<p>Skölj ordentligt med rent vatten för att få bort diskmedelsrester efter rengöringen.</p> <p>Låt vattentanken torka med öppet lock efter rengöringen, så att den torkar ur. Torka av locktätningen. Maskindiska inte!</p>
Stektermometer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Maskindiska inte.

## 18.2 Rengöra enheten

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

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

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

**⚠ VARNING! – Brandrisk!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

**Krav:** Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 25

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

- Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.

→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 25

2. Torka torrt med mjuk trasa.

## 18.3 Rengöra ugnens självrengörande ytor

Ugnens bakvägg, tak och sidoväggar är självrengörande och har en rå yta.

**OBS!**

Rengör du inte de självrengörande ytorna regelbundet, så kan du få ytskador.

- ▶ Finns det mörka fläckare på de självrengörande ytorna, rengör dem med rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör ugnen med rengöringsfunktionen när du får upp uppmaningen att rengöra på displayen.
- ▶ Använd inte ugnsrengöring eller skurmedel. Om det av misstag hamnar ugnsrengöring på de självrengörande ytorna, torka genast bort med vatten och disksvamp. Gnugga inte.

- ▶ Använd rengöringsfunktionen.  
→ "Rengöringsfunktionen EcoClean", Sid. 27

## 19 Rengöringsfunktionen EcoClean

Använd rengöringsfunktionen regelbundet så att de självrengörande ytorna bibehåller sin rengöringsförmåga och det inte uppstår skador. "EcoClean"

De självrengörande ugnsytorna har en porös, matt keramikbeläggning som ger en rå yta. De självrengörande ytorna tar upp och bryter ned fettstänk från ugnstekning och grillning.

Följande ytor är självrengörande:

- Bakvägg
- Tak
- Sidoväggar

### OBS!

Rengör du inte de självrengörande ytorna regelbundet, så kan du få ytskador.

- ▶ Finns det mörka fläckare på de självrengörande ytorna, rengör dem med rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör ugnen med rengöringsfunktionen när du får upp uppmaningen att rengöra på displayen.
- ▶ Använd inte ugnrensning eller skurmedel. Om det av misstag hamnar ugnrensning på de självrengörande ytorna, torka genast bort med vatten och disksvamp. Gnugga inte.

### 19.1 Rengöringsrekommendation

Enheten uppskattar hur och hur länge du använt enheten och rekommenderar dig att använda rengöringsfunktionen, om det behövs.

Du får upp displayanvisningen att använda rengöringsfunktionen när du slår på enheten. Slå på rengöringsfunktionen så snart som möjligt.

Du kan använda enheten som vanligt. Du får emellertid upp rengöringsrekommendationen igen på displayen tills rengöringsfunktionen är utförd.

**Notera:** Är enheten jättesmutsig t.ex. pga. feta fåglar eller stekar eller om det finns mörka fläckar på de självrengörande ytorna, vänta inte med rengöringen tills du får upp displayanvisningen. Ju oftare du använder rengöringsfunktionen, desto längre bibehåller de självrengörande ytorna sin rengöringsförmåga.

### 19.2 Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

Förbered enheten ordentligt, så får du bra rengöringsresultat.

#### OBS!

Ugnrensning på de självrengörande ytorna skadar ytorna.

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


1. Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen.

2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet.  
→ "Ugnsstegar", Sid. 29
3. Ta bort grovsmutts med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa:
  - på ugnsbotten
  - på luckinsidan
  - på lampglaset till ugnsbelysningen
 Så slipper du fastbrända fläckar.
4. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.

### 19.3 Ställa in rengöringsfunktionen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

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

 Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Ta aldrig på luckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

**Krav:** → "Förbereda enheten för rengöringsfunktionen", Sid. 27.

1. Tryck på menu.
2. Tryck på "Rengöring".
3. Tryck på "EcoClean".
- ✓ Du får upp tiden på displayen. Tiden på 1 timme går inte att ändra.
4. Slå på funktionen med  $\triangleright$ .
 

**Notera:** Öppna inte luckan när rengöringsfunktionen är igång. Då blir inte rengöringsresultatet rätt och funktionen avbryter.

  - ✓ Rengöringsfunktionen går igång och funktionstiden börjar räkna ned. Du får inte upp uppvärmningsstreckat.
  - ✓ Enheten ger signal och funktionstiden nollställs på displayen när rengöringsfunktionen är klar.
5. Slå av enheten med  $\odot$ .
6. → "Torka ur enheten efter rengöringsfunktionen", Sid. 27.

### 19.4 Torka ur enheten efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Torka ur ugnsutrymmet med fuktig trasa.

**Notera:** De självrengörande ytorna kan bli fläckiga. Socker- och proteinrester i livsmedel bryts inte ned utan fastnar på ytorna. Röda fläckar är salta livsmedelsrester, inte rost. Fläckarna är inte hälsofarliga. Fläckarna påverkar inte de självrengörande ytornas rengöringsförmåga negativt.

3. Sätt i ugnsstegarna.  
→ "Ugnsstegar", Sid. 29

## 20 Rengöringsfunktionen

Rengöringsfunktionen är ett snabbt alternativ för ugnsrengöring då och då. Rengöringsfunktionen blöter upp smutsen med ånga, vatten och diskmedel. Sedan får du smidigt bort smutsen.



### 20.1 Ställa in rengöringsfunktionen


#### **WARNING! – Skållningsrisk!**

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

**Krav:** Ugnen har svalnat helt.

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
  2. Blanda 0,4 l vatten med en droppe diskmedel och håll mitt på ugnsbotten.  
Använd inte destillerat vatten.
  3. Välj ugnsfunktion "Ugnsfunktioner".
  4. Ställ in undervärme  med vredet.
  5. Ställ in temperaturen på 80°C med vredet.
  6. Tryck på "Tillagningstid".
  7. Ställ in tiden på 4 minuter med vredet.
  8. Slå på funktionen med .
- ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.
- 9. Slå av enheten med  och låt ugnen svalna ca 20 minuter.

### 20.2 Rengör ugnen

#### **OBS!**

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- ▶ Torka ur ugnen efter rengöringsfunktionen och låt den torka ordentligt.

**Krav:** Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa.
2. Rengör de glatta ugnsyrtorna med disktrasa eller mjuk diskborste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa. Torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa, även under lucktätningen.
4. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att ugnen torkar.

## 21 Avkalkning

Du måste avkalka enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera.

Hur ofta du måste kalka av beror på vattenhårdheten samt hur mycket du använder ångfunktionerna. 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.

Avkalkningen består av flera moment och tar ca 70 - 95 minuter:

- Avkalkning (ca 55 - 70 minuter)
- Första sköljningen (ca 9 - 12 minuter)
- Andra sköljningen (ca 9 - 12 minuter)

Avkalkningen måste gå klar av hygienskäl.

Avbryts avkalkningen, så kan du inte längre ställa in någon funktion. Kör 2 sköljningar, så är enheten klar att använda.

### 21.1 Förbereda avkalkning

#### **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 ihop avkalkningslösningen:
  - 2 dl flytande avkalkningsmedel
  - 4 dl vatten

2. Öppna kontrollpanelen.
3. Ta ur vattentanken och håll i avkalkningslösningen.
4. Sätt i vattentanken med avkalkningslösningen.
5. Stäng kontrollpanelen.

### 21.2 Ställa in avkalkningen

**Krav:** → "Förbereda avkalkning", Sid. 28

1. Tryck på menu.
  2. Tryck på "Rengöring".
  3. Tryck på "Avkalkning".
    - ✓ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
  4. Slå på funktionen med .
    - ✓ Avkalkningen går igång och tiden börjar räkna ned.
    - ✓ Enheten ger signal när första delen av avkalkningen är klar. Enheten uppmanar dig att skölja ur 2 gånger.
  5. För att skölja ur enheten vid varje sköljning:
    - Öppna kontrollpanelen och ta ur vattentanken.
    - Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll den med vatten.
    - Sätt i vattentanken och stäng kontrollpanelen.
    - Slå på sköljningen med .
  6. När andra sköljningen är klar:
    - Töm och torka ur vattentanken.  
→ "Töm vattentanken", Sid. 17
    - Slå av enheten med .
- ✓ Avkalkningen är färdig och enheten är klar att använda igen.

## 22 Torkning

Torka ugsutrymmet för att få bort restfukten efter funktionen.

### OBS!

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

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugsbotten före användning.

### 22.1 Torka ur ugnen

Du kan torka ur ugnen för hand eller använda funktionen "Torkning".

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort smuts i ugsutrymmet.
3. Torka upp vattnet i ugsutrymmet.
4. Torka ur ugnen.
  - Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugnen torkar ur.

- Ska du använda funktionen "Torkning", ställ in "Torkning".  
→ "Ställa in torkning", Sid. 29

### Ställa in torkning

**Krav:** → "Torka ur ugnen", Sid. 29

1. Tryck på menu.
2. Tryck på "Rengöring".
3. Tryck på "Torkning".
  - ✓ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
4. Slå på funktionen med  $\Delta$ .
- ✓ Torkningen går igång och tiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när torkningen är klar.
5. Slå av enheten med  $\odot$ .
6. Lämna luckan öppen 1 till 2 minuter, så att ugnen torkar ur helt.

## 23 Ugsstegar

Det går att ta ur ugsstegarna för ordentlig rengöring av ugsstegar och ugn eller byte av ugsstegar.

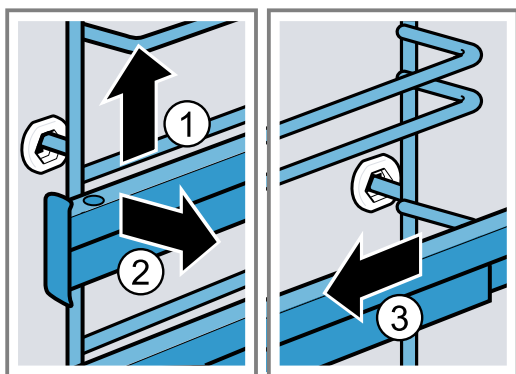
### 23.1 Ta ur ugsstegarna

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

Ugsstegarna blir jättevarma

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

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

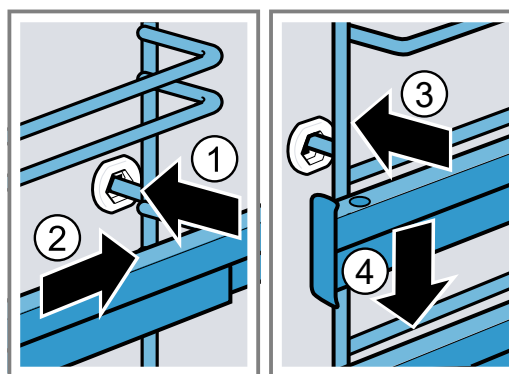


3. Rengör ugsstegen.  
→ "Rengöringsmedel", Sid. 25

### 23.2 Sätta i ugsstegarna

#### Anmärkningar

- Ugsstegarna passar antingen till höger eller vänster.
  - Se till så att båda utdragsskenorna går att dra rakt ut.
1. Sätt först i ugsstegen mitt i bakre urtaget ① så att den ligger an mot ugsväggen och tryck den sedan bakåt ②.
  2. Sätt ugsstegen i det främre urtaget ③ så att den ligger an mot ugsväggen och tryck den sedan nedåt ④.



## 24 Ugnslucka

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

### 24.1 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.

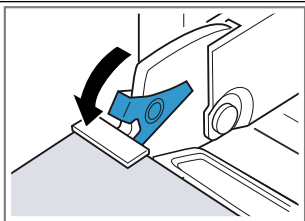
#### **⚠ VARNING! – Risk för personskador!**

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.

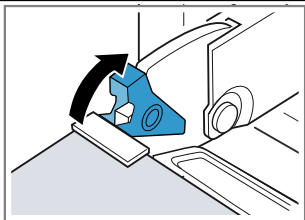
Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

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. Lägg luckan försiktigt på jämn yta.

### Ta ur kondensatträget

#### Anmärkningar

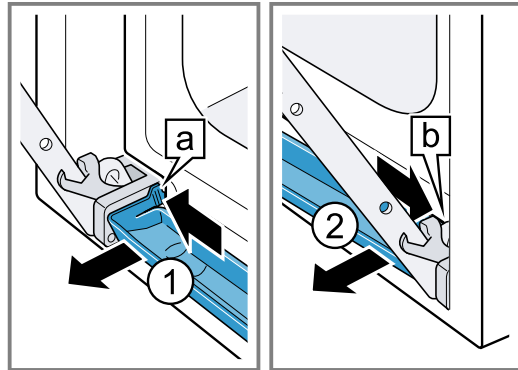
■ Ta ut och torka ur kondensatträget efter eller före varje ångning.

■ Maskindiska inte kondensatträget

**Krav:** Du måste ta av luckan.

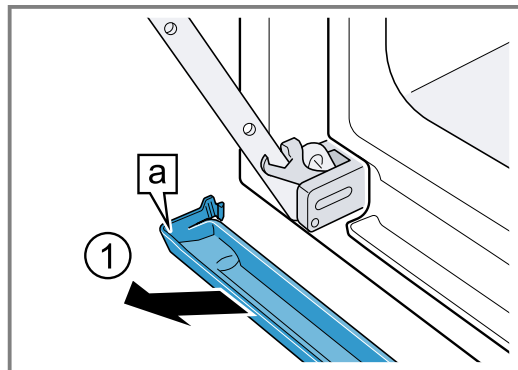
1. Tryck på vänstra tryckdelen **a** ① tills haken snäpper ur.

2. Tryck på högra tryckdelen **b** ② tills haken snäpper ur.



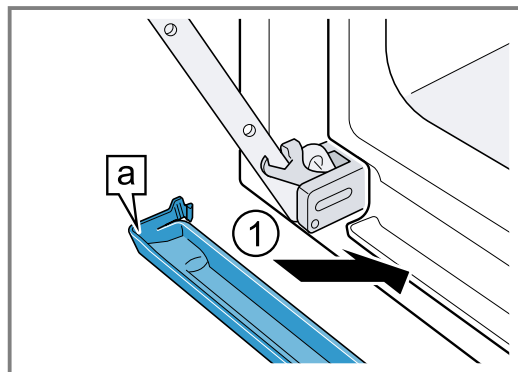
3. Tippa kondensatträget lite framåt tills undre fästheten lossnar.

4. Dra ur kondensatträget **a** med båda händerna snett uppåt ①.

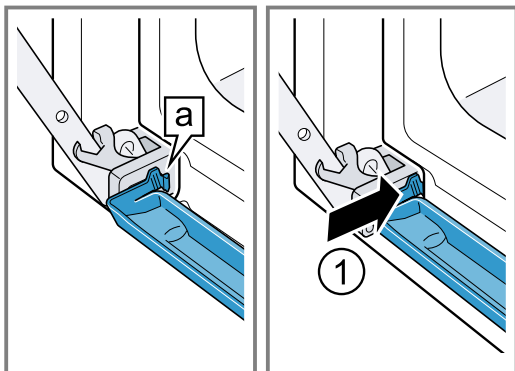


### Sätta i kondensatträget

1. Sätt i kondensatträget **a** snett med båda händerna ①.



2. Snäpp fast kondensatträgets hakar **a** till vänster och höger i spalten **1**.



3. Tryck på kondensatträget tills hakarna till höger, vänster och undertill snäpper fast.  
✓ Kondensatträget sitter i våg.

## 24.2 Hänga på luckan

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

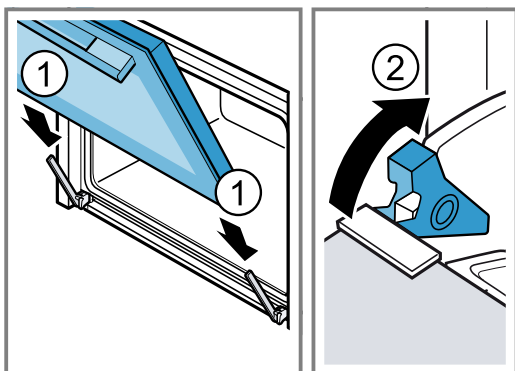
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- 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.

## 24.3 Ta ur luckglasen

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

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

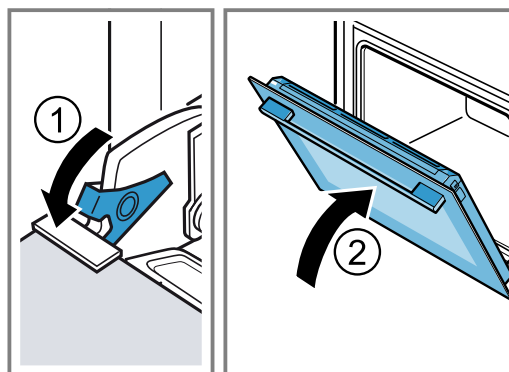
- Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

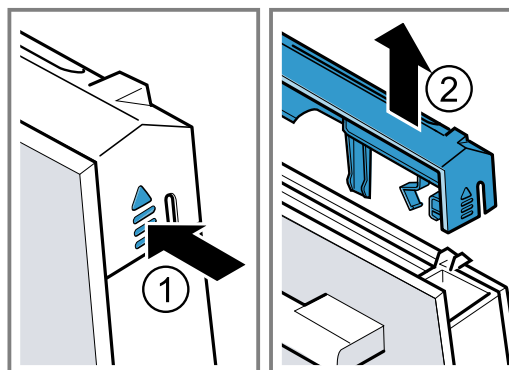
- Använd skyddshandskar.

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

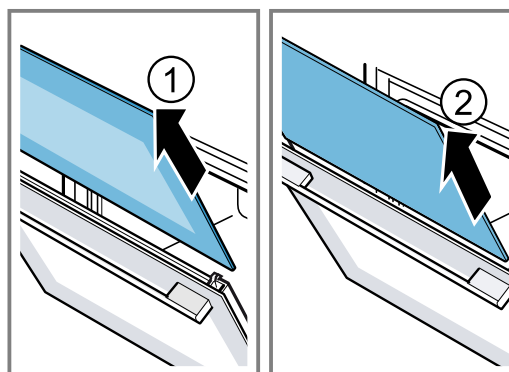
3. Stäng **2** luckan helt.



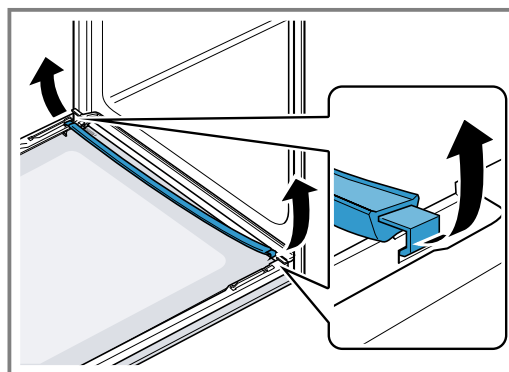
4. Tryck till vänster och höger på utsidan av luckskyddet tills det snäpper ur **1**.
5. Ta bort luckskyddet **2**.



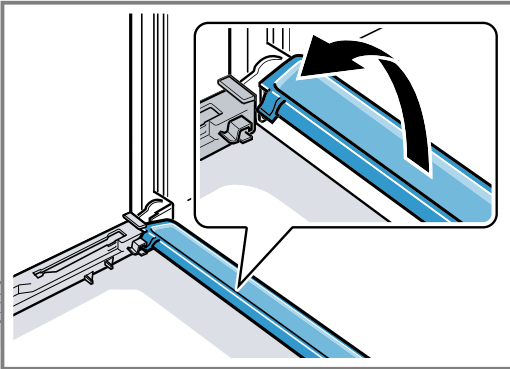
6. Ta ur innerglaset **1** och lägg det försiktigt på jämn yta.
7. Ta ur mellanglaset **2** och lägg det försiktigt på jämn yta.



8. Öppna luckan och ta av lucktätningen.



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



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

Repat luckglas kan spricka.

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

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

11. Rengör kondensatlisten med trasa och varmt vatten och diskmedel.
12. Rengör luckan.  
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 25
13. Torka av och sätt i luckglasen igen.

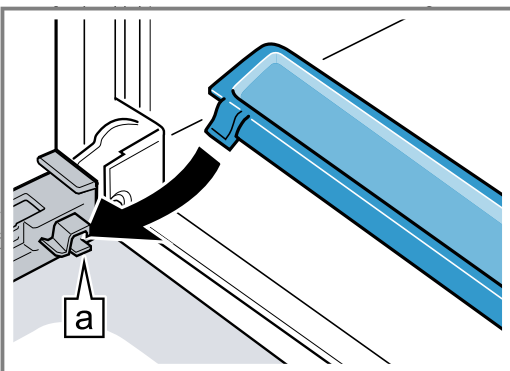
## 24.4 Sätta i luckglasen

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

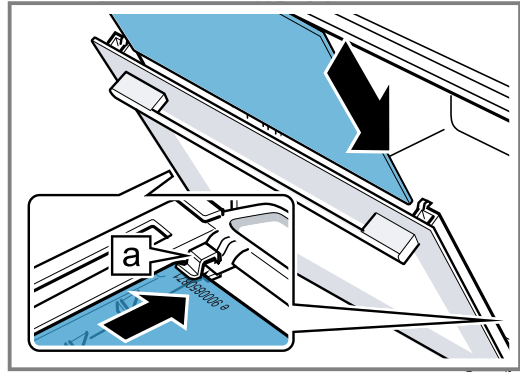
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

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

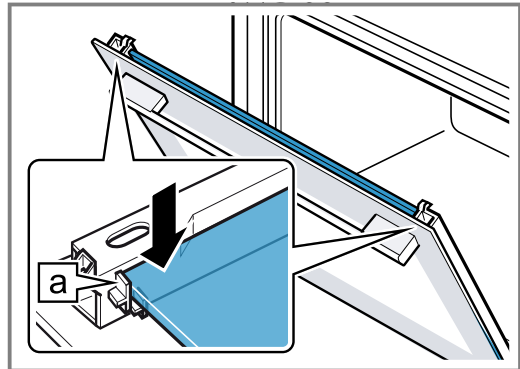
1. Öppna luckan helt.
2. Sätt kondensatlisten lodrätt i fästet **a** och vrid ned.



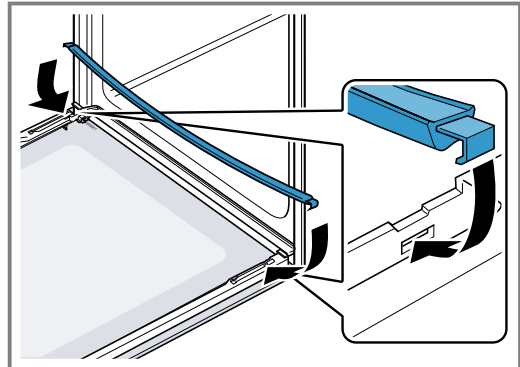
3. Skjut in mellanglaslet i vänster och höger fäste **a**.



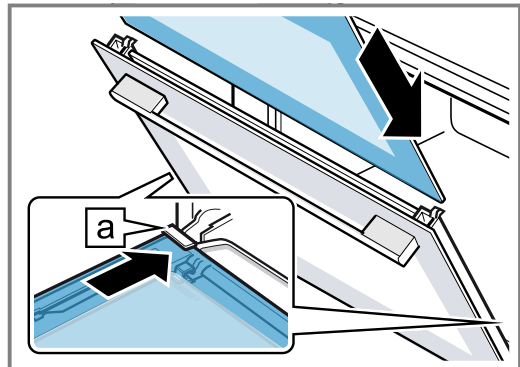
4. Tryck upp till på mellanglaslet tills det är i vänster och höger fäste **a**.




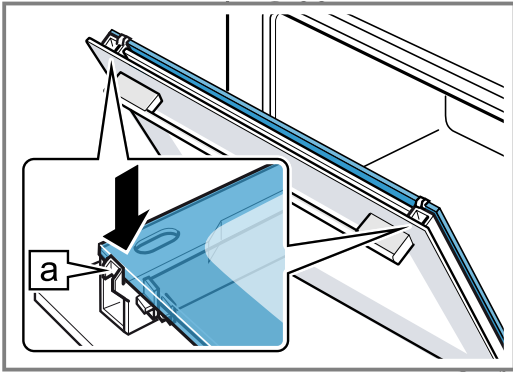
5. Öppna luckan och sätt i lucktätningen.



6. Skjut in innerglaset i vänster och höger fäste **a**.

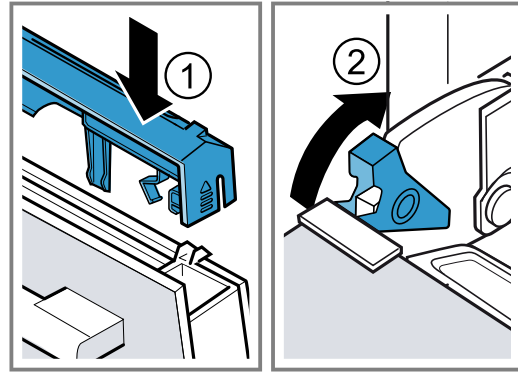


7. Tryck upp till på innerglaset tills det är i vänster och höger fäste .



8. Sätt på ① och tryck ned luckskyddet så att det snäpper fast.  
9. Öppna luckan helt.

10. Fäll ned ② spärrarna på vänster och höger gångjärn.



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

11. Stäng luckan.

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

## 25 Avhjälpning av fel

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

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

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.


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

### **WARNING! – Risk för elstötar!**

Felinstallationer är farliga.

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

### 25.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen är defekt. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
	Elektronikfel 1. Gör enheten tillfälligt strömlös genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 22
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Gör inställningarna före första användningen. – Språk – Tid – Vattenhårdhet
Funktionen går inte i gång eller avbryts.	Olika orsaker är möjliga. ▶ Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → "Visa information", Sid. 13
	Funktionsfel ▶ Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 36
Enheten värmer inte upp.	Demoläget är på i grundinställningarna, du får upp  på displayen. 1. Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. 2. Slå av demoläget inom 3 minuter i → "Grundinställningar", Sid. 22.

Fel	Orsak och felsökning
Enheten värmer inte upp.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Öppna och stäng luckan en gång efter strömavbrottet. ✓ Enheten gör egenkontroll och är klar att använda.
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning. ▶ Ändra grundinställning så att klockan syns. → "Grundinställningar", Sid. 22
Vredet har fallit ur lagringen vid kontrollerna.	Vredet är lossnäppt. 1. Lägg vredet i lagringen vid kontrollerna. 2. Snäpp fast vredet i lagringen så att det går att vrida.
Vredet går trögt.	Smuts under vredet. Vredet går att ta av. <b>Notera:</b> Ta inte av vredet hela tiden, så att lagringen förblir stabil. 1. Tryck på vredets ytterkant för att lossa det. ✓ Vredet tippar och går att greppa smidigare. 2. Ta av vredet från lagringen. 3. Rengör vredet och lagringen på enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Torka torrt med mjuk trasa. Använd inga starka eller repande rengöringsmedel. Blötlägg inte vredet. Maskindiska inte vredet.
Home Connect fungerar inte som den ska.	Olika orsakar är möjliga. ▶ Gå till <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
Det går inte att öppna kontrollerna.	Säkringen är defekt. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Funktionsfel 1. Ring service. → "Kundtjänst", Sid. 36 2. Töm vattentanken om det är vatten i den: - Öppna luckan. - Ta tag till höger och vänster under panelen. - Dra långsamt ut panelen och skjut upp den.
Jättekraftig ångbildning vid ångning.	Enheten autokalibrerar. Ingen åtgärd behövs. Enheten autokalibrerar inte om tillagningstiden är för kort. Bildas det fortfarande jättemycket ånga, kalibrera om enheten. 1. Återställer enheten till fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 22 2. Gör om kalibreringen. → "Före första användningen", Sid. 11
Enheten uppmanar dig att kalka av utan att du fått upp räkna- ren.	För lågt inställd vattenhårdhet. 1. Kalka av enheten. → "Avkalkning", Sid. 28 2. Kontrollera vattenhårdenheten och ställ in i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 22
Enheten uppmanar dig att skölja ur den.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen. ▶ Skölj ur enheten två gånger. → "Avkalkning", Sid. 28
Du får upp "Fyll på vattentanken" på displayen fast den är full.	Vattentanken är inte fastsnäppt. ▶ Sätt i vattentanken ordentligt, så att den snäpper fast i fästet. → "Fylla vattentanken", Sid. 15 Vattentanken har fallit ned. Delar har skakat loss i vattentanken. Vattentanken läcker. ▶ Beställ ny vattentank. Funktionsfel ▶ Använd inte avmineraliserat eller filtrerat vatten. → "Före första användningen", Sid. 11

Fel	Orsak och felsökning
Du får upp "Fyll på vattentanken" på displayen fast den är full.	Trasig givare. ▶ Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 36
Knapparna blinkar.	Kondensbildning bakom kontrollerna. Kräver ingen åtgärd. Knapparna slutar blinka när kondensen dunstat.
"Plopp"-ljud vid ångning.	Ångan får djupfrysta varor att avge en termisk ljudeffekt. Ingen åtgärd behövs.
Enheten brummar vid användning och när du slår av.	Funktionskontrollen av pumpen ger ifrån sig ljud. Ingen åtgärd behövs.
Enheten brummar eller klickar vid öppning av kontrollerna.	Enheten ger ifrån sig ljud när du drar ut kontrollerna. Ingen åtgärd behövs.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	LED-lampan är trasig. <b>Notera:</b> Ta inte av lampglaset. ▶ Ring service. → "Kundtjänst", Sid. 36
Maximal funktionstid är uppnådd.	Enheten slår av uppvärmningen automatiskt efter några timmar med oförändrade inställningar för att förhindra att funktionen är igång för länge av misstag. Du får upp en displayanvisning. Ugnsfunktionernas resp. inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd. <b>1.</b> Tryck på något av pekfälten eller vrid på vredet om du vill att funktionen ska fortsätta. <b>2.</b> Ska du inte använda enheten längre, slå av den med ①. <b>Tips!</b> Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt, ställ in en tillagningstid. → "Ställa in tillagningstiden", Sid. 14
Du får upp indikering med "D" eller "E" på displayen, t.ex. D0111 eller E0111.	Elektronikfel. <b>1.</b> Stäng av spisen och starta sedan om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. <b>2.</b> Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 36
Du är inte nöjd med slutresultatet.	Inställningarna stämde inte. Inställningar som t.ex. temperatur och tillagningstid beror på recept, mängd och livsmedlen. ▶ Ställ in lägre eller högre värden nästa gång. <b>Tips!</b> Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar på vår hemsida <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a> .

## 26 Avfallshantering

### 26.1 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.

## 27 Kundtjänst

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

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

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal.

### 27.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka. På vissa enheter som är utrustade med ånga sitter typskylten bakom panelen.



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

## 28 Överensstämmelseförklaring

BSH Hausgeräte GmbH intygar att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på Internet under [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.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. 100 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.

## 29 Så här lyckas du

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

### 29.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

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

### 29.2 Tillagningsanvisningar för bakning

- Mörka bakformar av metall passar bäst för att baka kakor, bakverk eller bröd.

- Använd en bred, låg form till matpajer och gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.
- Silikonbakformar är olämpliga.
- Sätt alltid in långpannan på fals 2 när du tillagar gratänger direkt i den.
- Inställningsvärdena för bröddeg är gällande såväl för degar på plåt som i form.

#### OBS!

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

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

#### Falsar

Använder du ugnsfunktionen 4D-varmluft, så kan du välja mellan fals 1, 2, 3 och 4.

Baka på en fals	Fals
Höga bakverk/form på galler	2
Platta bakverk/bakplåt	3

Gräddning på flera falsar	Fals
2 falsar	
▪ Långpanna	3
▪ Bakplåt	1
2 falsar	
▪ 2 galler med formar	3
	1
3 falsar	
▪ Bakplåt	5
▪ Långpanna	3
▪ Bakplåt	1
4 falsar	
▪ 4 galler med bakplåtspapper	5
	3
	2
	1

Använd ugnsfunktionen 4D-varmluft.

#### Anmärkningar

- Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Det går bara att tillaga med ångfunktion på en fals.

### 29.3 Tillagningsanvisningar för ugnstekning, -bräsering och grillning

- Inställningsrekommendationerna gäller för kylskåpskall stekmat samt stekfärdig fågel utan fyllning.
- Lägg fågeln med bröst- eller skinnsidan ned i formen.
- Vänd stekar, grillmat och hel fisk efter ca ½ till ⅔ av angiven tid.
- Med stektermometern kan du ugnsbaka precisions-tillaga. Följ den viktiga informationen om rätt användning. → Sid. 18

#### Steka på galler

Stekmat blir knaprigare runt om på galler. Ugnstek t.ex. stora fåglar eller många bitar samtidigt.

- Ugnstek bitar med samma vikt och tjocklek. Grillbitarna får jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Lägg stekmaten direkt på gallret.
- Sätt in långpannan på angiven fals med gallret ovanpå för att fånga upp droppande vätskor.
- Tillsätt upp till ½ l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ.  
Du kan göra sås på den uppsamlade skyn. Dessutom osar det mindre och ugnen blir inte lika smutsig.

#### Ugnstekta i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

#### Allmänt om ugnstekning i form

- Använd eldfasta ugnsformer.
- Ställ formen på gallret.

- Glasformar passar bäst.
- Följ ugnformtillverkarens anvisningar.

#### Ugnstekta i öppen form

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

#### Ugnstekta i täckt form

- Använd lock som passar och sluter tätt.
- Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Köttet kan svälla.

#### ⚠ VARNING! – Skällningsrisk!

Det kan tränga ut mycket het ånga när du tar av locket efter tillagningen. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.
- ▶ Håll barnen borta.

#### Grilla

Grilla mat som ska bli knaprig.

- Grilla grillbitar med ungefär samma vikt och tjocklek. Grillbitarna får jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Lägg grillbitarna direkt på gallret.
- Sätt in långpannan minst en fals under gallret för att fånga upp droppande vätskor.

#### Anmärkningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden. Det är helt normalt. Hur ofta beror på inställt grilläge.
- Det kan osa vid grillning.

### 29.4 Ångning

Tillagar maten skonsamt. Maten blir extra saftig. Till skillnad mot tillagning med ångfunktion så får köttet ingen skorpa.

- Använd öppna, eldfasta och ångtåliga formar.
- Den perforerade XL-ångbehållaren passar bäst. Sätt in långpannan en fals under i ugnen för att fånga upp droppande vätskor.  
Du även ställa en glasskål på gallret.
- Folietäck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad, t.ex. med plastfolie.
- Du behöver inte vända maten.
- Du kan bryna på kött, fågel och fisk före ångningen för att få smakvariation. Korta tillagningstiden.
- Större bitar kräver längre uppvärmnings- och tillagningstid.
- Om du har flera lika stora bitar, så förlänger enheten uppvärmningstiden. Tillagningstiden förblir densamma.
- I bruksanvisningens huvuddel hittar du information om hur du ställer in ångningen.  
→ "Ånga", Sid. 15

#### Grönsaker på flera falsar

Du kan tillaga olika slags mat eller hela menyer på 2 falsar, t.ex. broccoli och potatis.

#### Ris och gryn

- Tillsätt vatten eller vätska i angivet förhållande.  
T.ex. betyder 1:1,5 100 g ris, 150 ml vätska.

## 29.5 Tillagning av djupfrysta produkter

- Använd inte djupfryst som är isigt.
- Ta bort isen.
- Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämnna gräddningen finns kvar även efter gräddningen.

## 29.6 Tillagning av färdigmat

- Ta ut färdigmaten ur förpackningen.
- Använd eldfast form för att värma upp eller tillaga färdigmat.

## 29.7 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

### Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Sockerkaka, fin	Formbrödsform	2		150 - 170	-	60 - 80
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		170 - 190	-	60 - 80
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		160 - 180	-	70 - 90
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		<b>1.</b> 150 - 160 <b>2.</b> 150 - 160	01 0	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 25 - 35
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Mördegsbakor med saftig garnering	Långpanna	3		160 - 180	-	55 - 75
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		180 - 200	-	30 - 40
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 200 <sup>1</sup>	-	8 - 15
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 200 <sup>1</sup>	01	10 - 15
Muffins	Muffinsplåt	3		170 - 190	-	15 - 20
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160 - 180	-	25 - 35
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160 - 180	02	25 - 35
Småkakor	Bakplåt	3		140 - 160	-	15 - 30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Småkakor, 3 falsar	1x Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Bröd, limpor, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <b>2.</b> 180 - 190	03 0	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 25-35
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50

<sup>1</sup> Förvärm spisen.

<sup>2</sup> Håll till att börja med cirka 100 ml vätska i kokkarlet. Vattentanken måste fyllas på under användningen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 45-55
Bröd, limpor, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200 - 210	-	35 - 45
Focaccia	Långpanna	3		220 - 230	03	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180 - 200	-	20 - 30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		200 - 220	02	20 - 30
Pizza, färsk - på plåt	Bakplåt	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, färsk - på plåt, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform	Pizzaplåt	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Tarteform, Svart plåt	1		190 - 210	-	40 - 50
Quiche	Tarteform, Svart plåt	3		190 - 210	-	30 - 40
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		240 - 250 <sup>1</sup>	-	10 - 18
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		240 - 250 <sup>1</sup>	-	10 - 18
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		200 - 220	-	30 - 50
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		150 - 170	02	40 - 50
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		160 - 190	-	50 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		200 - 220	-	60 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		190-210	02	50-60
Kycklingsbröstfilé, ånga	Ångbehållare	3		100	-	15 - 25
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220 - 230	-	30 - 35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		200 - 220	02	30 - 45
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2		160 - 180	-	120 - 150
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	02 02 0	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		180 - 190	-	110 - 130
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		190 - 200	-	120 - 140
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	0 01 0	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Oxfile, medium, 1 kg	Galler	2		210 - 220	-	40 - 50
Oxfile, medium, 1 kg	Öppen form	2		190 - 200	01	50 - 60
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	-	130 - 160
Nötstek, 1,5 kg <sup>2</sup>	Öppen form	2	1. 2.	1. 150 2. 130	03 02	1. 30 2. 120-150
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	-	140 - 160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220 - 230	-	60 - 70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		190 - 200	01	65 - 80

<sup>1</sup> Förvärm spisen.<sup>2</sup> Håll till att börja med cirka 100 ml vätska i kokkaret. Vattentanken måste fyllas på under användningen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		3	-	25 - 30
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 190	-	50 - 80
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 180	01	80 - 90
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2	<b>1.</b> <b>2.</b>	<b>1.</b> 170-180 <b>2.</b> 160-170	01 0	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 5-10
Fisk, ångad, hel 300 g, t.ex. forell	Ångbehållare	3		80 - 90	-	15 - 25
Fiskfilé, opanerad, ångad	Ångbehållare	3		80 - 100	-	10 - 16
Blomkål, hel, ångad	Ångbehållare	3		100	-	25 - 35
Ånga morotsslantar	Ångbehållare	3		100	-	10 - 20
Ånga spenat	Ångbehållare	3		100	-	2 - 3
Skalpotatis, hel	Ångbehållare	3		100	-	35 - 45
Långkornigt ris, 1:1,5	Låg form	3		100	-	20 - 30
Ägg, hårdkokta	Ångbehållare	3		100	-	10 - 12

<sup>1</sup> Förvärm spisen.

<sup>2</sup> Häll till att börja med cirka 100 ml vätska i kokkärlet. Vattentanken måste fyllas på under användningen.

## Desserter

### Göra crème caramel eller crème brûlée

- Gör iordning smeten enligt ditt recept.
- Fyll smeten 2-3 cm högt i småformarna.
- Ställ småformarna i den perforerade XL-ångbehållaren.
- Folietäck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad, t.ex. med plastfolie.
- Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
- Är småformarna jättetjocka, öka på tillagningstiden.

### Göra yoghurt

- Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.

- Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C. Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.
- Rör ned 150 g kylskåpskall yoghurt i mjölken.
- Fyll massan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.
- Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
- Ställ formarna på ugnsbotten.
- Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
- Låt yoghurten vila minst 12 timmar i kylan när den är klar.

### Inställningsrekommendationer för desserter och kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Crème brûlée	Portionsformar	3		85	-	20 - 30
Crème caramel	Portionsformar	3		85	-	25 - 35
Ångnudlar	Långpanna	3		100	-	20 - 30
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		35 - 40	-	300 - 360
Risgrynsgröt, 1:2,5	Långpanna	3		<b>1.</b> 1 <b>2.</b> 1	-	35-45
Fruktkompott, 1/3 vatten	Långpanna	3		<b>1.</b> 1 <b>2.</b> 1	-	10 - 20

## 29.8 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

Information och inställningsrekommendationer för särskilda tillagningssätt och andra användningsområden, t.ex. anpassad tillagning och konservering.

### Anpassad tillagning

Långsam lågtemperaturtillagning av finare köttyper som t.ex. fina delar av nöt, kalv, gris, lamm och fågel.

### Anpassad tillagning av kött och fågel

**Notera:** Det går inte använda tidsfördröjda ugnsfunktioner med färdigtid vid anpassad tillagning.

### Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ankbröst, rosa, à 300 g	Öppen form	2	6 - 8		90 <sup>1</sup>	45 - 60
Fläskfilé, hel	Öppen form	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	45 - 70
Oxfilé, 1 kg	Öppen form	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	90 - 120
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 50
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppen form	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 45

<sup>1</sup> Förvärm spisen.

### Sousvide

Sousvide är vakuumtillagning på låg temperatur 50-95°C och 100% ånga.

Sousvide-tillagning är ett skonsamt och fettsnått tillagningssätt för kött, fisk, grönsaker och desserter.

Maten blir vakuumförsluten i en särskild, värmetålig kokpåse med kammarvakuummaskin.

Vakuumpåsens skyddshölje bevarar närings- och smakämnen. De låga temperaturerna och den direkta värmeöverföringen gör att man kontrollerat kan uppnå den kokpunkt man vill ha. Det är nästan omöjligt att överkoka maten.

### Tillagningsanvisningar för sousvide-tillagning

- Portioner
  - Följ angivna mängder och bitstorlekar i inställningsrekommendationerna. Anpassa tillagningstiden vid större mängder och bitar.
  - Enheten kan sousvide-tillaga max. 2 kg mat.
  - De angivna mängderna för fisk, kött och fågel motsvarar 1-2 portioner.
  - Mängden grönsaker och dessert är angiven för 4 personer.
- Du kan tillaga på 2 falsar. Sätt in långpannan på fals 1 för att samla upp droppande kondens. Sätt in gallret ovanför.
- Kvaliteten på slutresultatet beror till 100% på ursprungsvarornas egenskaper. Använd bara färska kvalitetslivsmedel. Det är enda sättet att få ett säkert, gott slutresultat.

### Vacca mat

Vacca maten med kammarvakuummaskin som ger 99%-igt vakuum, så får du jämn värmeöverföring och optimalt slutresultat.

**Krav:** Ugnen är kall.

1. Använd färskt, felfritt kött utan ben.
2. Ställ formen på galler på fals 2 i ugnen.
3. Förvärm ugn och form ca 15 minuter.
4. Bryn på köttet runtom på hög värme på kokzonen.
5. Sätt in köttet direkt i ugnen i den förvärmda formen. Håll luckan stängd vid anpassad tillagning så att ugnsförhållandena förblir jämna.
6. Ta ut köttet ur ugnen efter den anpassade tillagningen.

**Tips!** Vacca livsmedlen max. en dag före tillagningen för att förhindra gasbildning hos t.ex. grönsaker. Gaserna påverkar värmeöverföringen eller att matens struktur och tillagningsprocess blir förändrad av vakuumtrycket.

**Notera:** Använd inte stektermometer.

1. Krydda maten med halva mängden mot vad du är van vid.  
Vakuumbildningen bevarar smaken. Vanliga mängder smaksättare som kryddor, örter och vitlök påverkar smaken mycket kraftigare och intensivare.  
**Tips!** Du kan få fram kvalitetslivsmedlens intensiva, naturliga smaker med bara lite smör och salt i vakuumpåsen.  
Olika ingredienser påverkar tillagningen av maten
  - Salt och socker kortar tillagningstiden
  - Syrliga livsmedel gör maten fastare, t.ex. citronsaft eller ättika.
  - Alkohol och vitlök ger maten en otrevlig bismak
2. Vik ned påskanten 3 - 4 cm och ställ påsen i en behållare som t.ex. en mätbägare för att fylla vakuumpåsen.  
Se till så att det inte hamnar livsmedelsrester på vakuumpåsens fogdel när du fyller på.
3. Kontrollera att påsvakuumet är intakt före tillagningen.  
Tänk på följande:
  - Det finns ingen luft i vakuumpåsen.
  - Svetsförslutningen ska vara OK.
  - Det finns inga hål på vakuumpåsen.
  - Samvaccade kött- och fiskbitar får inte ligga pressade mot varandra.
4. Är vakuumpåsen inte perfekt fylld, lägg över maten i ny påse och vacca om.

## Förbereda mat för sousvide-tillagning

Det finns bakterier på i stort sett alla livsmedelsytor.

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

Sousvide-tillagning sker på låg temperatur och kan vara hälsovådlig om du inte följer användnings- och hygienanvisningarna.

- ▶ Använd bara färska livsmedel av bra och felfri kvalitet.
- ▶ Tvätta och desinficera händerna.
- ▶ Använd engångshandskar, en matlagings- eller grilltång.
- ▶ Bered kritiska livsmedel som t.ex. fågel, ägg och fisk med extra försiktighet.
- ▶ Skölj alltid av och skala grönsaker och frukt.
- ▶ Håll alltid bänkytor och skärbrädor rena.
- ▶ Använd olika skärbrädor till olika livsmedelslag.
- ▶ Bryt kylkedjan precis före livsmedelsberedningen.
- ▶ Kylförvara vaccad mat tills du påbörjar tillagningen.
- ▶ Släng överbliven mat från tillagningen, den går inte ens kylförvara längre. Den är inte avsedd för påvärmning.
- ▶ Håll den vaccade men ännu inte tillagade maten max. 3 sekunder i kokande vatten för att döda bakterierna.
- ✓ Ingredienserna är hygieniskt förberedda med låg bakteriehalt för sousvide-tillagning.

## Sousvide-tillaga mat

### Krav

- Maten är vaccad. → Sid. 41
- Maten är förberedd. → Sid. 42

1. Lägg maten på gallret.  
Se till så att de vaccade matpåsarna inte ligger på eller för tätt bredvid varandra på gallret så att maten får en jämn värmefördelning.
2. Sätt in långpannan på fals 1 för att samla upp dropande kondens.
3. **OBS!**

Risk för stomskador

- ▶ Fyll inte vattentanken en andra gång vid sousvide-tillagning.

Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.

Inställningsrekommendationerna är avsedda att räcka för en full vattentank. Generellt sett gäller följande maxtillagningstid med full vattentank beroende på temperaturen:

Temperatur i °C	Max. tillagningstid i minuter
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

### 4. **⚠ VARNING! – Skållningsrisk!**

Det blir ansamlingar av varmt vatten på vakuumpåsen vid tillagning.











- ▶ Lyft vakuumpåsen försiktigt med grytlapp, så att det varma vattnet rinner ned i ångbehållaren.
- ▶ Ta sedan ut vakuumpåsen försiktigt med grytlappar.

Låt ugnsutrymmet svalna efter ugnstillagningen och torka sedan ur vattnet med svamp.

5. Torka av vakuumpåsen utvändigt och lägg den i en ren skål.
6. Klipp upp vakuumpåsen. Håll allt tillagat och vätskan i skålen.  
Du kan göra sås på skyn eller marinaden.
7. Gör maten klar att servera.

Mat	Tillagningsanvisningar
Kött	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Torka av köttet med hushållspapper innan du lägger det i den heta oljan, så slipper du fettstänk.</li> <li>■ Bryn på köttet hastigt några sekunder på varje sida i het panna. Det ger köttet stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.</li> </ul>
Fisk	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Krydda fisken och ös med varmt smör.</li> <li>■ Bryn på fisken några sekunder på varje sida för att få stekyta och steksmak.</li> <li>■ Bryn på längre om livsmedlet inte blev tillräckligt tillagat i sousvide-tillagningen.</li> <li>■ Servera fisken på förvärmda tallrikar med varm sås eller varmt smör eftersom sousvide-tillagningen sker på låg temperatur.</li> </ul>
Grönsaker	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bryn på grönsakerna i panna för att få fram steksmaken.</li> <li>■ Smaka av eller blanda grönsakerna med övriga ingredienser.</li> </ul>

**Inställningsrekommendationer för sousvide-tillagning**

Mat	Tillbehör/form	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.	Sousvide-anvisningar
Oxfile, bit, blodig, 3-4 cm tjock	Galler + Långpanna		58	100	Vacca med smör och rosmarin.
Oxfile, bit, medium, 3-4 cm tjock	Galler + Långpanna		62	90	Vacca med smör och rosmarin.
Ankbröst, à 350 g	Galler + Långpanna		62	70	Snitta skinnet, salta och peppra köttssidan och vacca med lite apelsinscest.
Torsk à 140 g	Galler + Långpanna		58	25	Vacca med smör och lite salt.
Champinjoner, kvartade, 0,5 kg	Galler + Långpanna		85	20-25	Vacca med smör, rosmarin, lite vitlök och salt.
Morotsslantar, 0,5 cm, 0,6 kg	Galler + Långpanna		90	70-80	Recepttips: vacca med apelsinjuice, curry och smör.
Potatis, skalad och klyftad, 0,8 kg	Galler + Långpanna		95	35-45	Recepttips: vacca med smör och salt. Bra tillbehör, t.ex. i sallader.
Ananas, 1,5 cm-skivor, 400 g	Galler + Långpanna		85	70-80	Recepttips: vacca med smör, honung och vanilj.
Äpplen, skalade, 0,5 cm-skivor, 2-4 st.	Galler + Långpanna		85	15-25	Recepttips: vacca med kolasås. Tillagningstiden kan variera beroende på äpplsarten.
Vaniljsås, 0,5 l	Galler + Långpanna		80	15-25	Recepttips: blanda samman 0,5 l mjölk, 1 ägg, 3 äggulor, 80 g socker, skrapet från en vaniljstång och vacca.

**Desinficering och hygien**

Desinficera felfria, värmetåliga burkar eller nappflaskor. Metoden motsvarar vanlig kokning.

**Desinficera nappflaskor**

1. Diska nappflaskorna med flaskborste direkt efter användning.

2. Maskindiska nappflaskorna.




3. Ställ nappflaskorna i XL-ångbehållaren så att de inte har kontakt med varandra.

4. Starta programmet "Desinficera".

5. Torka ur enheten efter desinficeringen.

6. Torka av nappflaskorna med ren trasa.

**Inställningsrekommendationer för hygien**

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Förbereda marmelad- eller konserveringsburkar	XL-ångbehållare	2		100	-	10-15
Efterbehandla marmeladburkar	XL-ångbehållare	2		100	-	15-20
Desinficera rena burkar <sup>1</sup>	XL-ångbehållare	2		100	-	15-20

<sup>1</sup> Metoden motsvarar vanlig sterilisering.

## Degjäsning

Jäs alltid degen i 2 moment: först hela degen (1:a degjäsning) sedan i formad (2:a styckjäsning).

**Krav:** Ugnen är kall.

### 1. Degjäsning:

- Sätt in gallret.
- Ställ degen i bunke på gallret

- Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
- Öppna inte luckan under jäsningen, då försvinner mycket fukt.

### 2. Styckjäsning:

- Fortsätt att knåda och forma degen för bakning.
- Sätt in degen på angiven fals.

### 3. Torka ur ugnen före bakning.

## Inställningsrekommendationer för degjäsning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
fettrik deg, t.ex. panettone	Bunke på galler	1. 2	1.	1. 40 - 45	1. 40 - 90
	Form på gallret	2. 2	2.	2. 40 - 45	2. 30 - 60
Vitt bröd	Bunke på galler	1. 2	1.	1. 35 - 40	1. 30 - 40
	Långpanna	2. 2	2.	2. 35 - 40	2. 15 - 25

## Uptining

Tina frysmat med enheten.

### Tillagningsanvisningar för uptining

- Ångfunktionen uptining passar för att tina djupfrysade frukter och grönsaker.
- Använd ugnsfunktionen 4D-varmluft för att tina bakverk.
- Fågel, kött och fisk tinar bättre i kylan.
- Ta ut det frusna livsmedlet ur förpackningen innan du tinar det.
- Tillbehör/form:
  - Lägg frysta frukter och grönsaker i den perforerade XL-ångbehållaren. Sätt in långpannan under för att fånga upp droppande vätskor.
  - Lägg frysmat som ska innehålla vätska i långpannan eller form på gallret, t.ex. fryst stuvad spenat.
  - Lägg bakverk direkt på gallret.

- Inställningsrekommendationerna gäller för frysskåpskall mat (-18°C).

## Påvärmning

Värm upp maten skonsamt med ångfunktion. Maten både smakar och ser ut som nylagad. Du kan även värma på gårdagens bakverk.

### Tillagningsanvisningar för påvärmning

- Använd öppna, eldfasta och ångtåliga formar.
- Använd en bred, låg form. Kall form ger längre påvärmning.
- Ställ formen på gallret.
- Lägg mat som du inte tillagar i form direkt på gallret på fals 2, t.ex. småfranskor.
- Täck inte över maten.
- Öppna inte ugsluckan när påvärmningen är igång, då försvinner mycket ånga.
- Torka ur ugnen efter påvärmningen.

## Inställningsrekommendationer för påvärmning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Pizza, gräddad	Galler	2		170 - 180 <sup>1</sup>	-	5 - 15
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		160 - 170 <sup>1</sup>	-	10 - 20

<sup>1</sup> Förvärm spisen.

## Varmhållning

### Tillagningsanvisningar för varmhållning

- Använder du ugnsfunktionen "Varmhållning", så slipper du kondensbildning. Du slipper torka ur ugnen.
- Täck inte över maten.
- Varmhåll inte mat längre än 2 timmar.

- Tänk på att tillagningen fortsätter för många maträtter vid varmhållning.

De olika ånglägena passar för varmhållning av:

- Läge 1: stekdetaljer och snabbstekt
- Läge 2: gratänger och tillbehör
- Läge 3: grytor och soppor













## 29.9 Provrätter

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

### Bakning

- Inställningsvärdena gäller vid insättning i kall ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i inställningsrekommendationerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Börja med de lägre angivna temperaturerna vid bakning.
- Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Gräddning på 2 falsar:
  - Långpanna: fals 3
  - Bakplåt: fals 1
  - Formar på galler:
    - Första gallret: fals 3
    - Andra gallret: fals 1
- Gräddning på 3 falsar:
  - Bakplåt: fals 5
  - Långpanna: fals 3
  - Bakplåt: fals 1
- Biskvibotten
  - Sätt springformerna omlott över varandra på gallren om du bakar på 2 falsar.

### Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Bakplåt	3		140 - 150 <sup>1</sup>	-	25 - 40
Spritskakor	Bakplåt	3		140 - 150 <sup>1</sup>	-	25 - 40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 - 150 <sup>1</sup>	-	30 - 40
Spritskakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	5+3+1		130 - 140 <sup>1</sup>	-	35 - 55
Småkakor	Bakplåt	3		160 <sup>1</sup>	-	20 - 30
Småkakor	Bakplåt	3		150 <sup>1</sup>	-	25 - 35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150 <sup>1</sup>	-	25 - 35
Småkakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	5+3+1		140 <sup>1</sup>	-	35 - 45
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 <sup>2</sup>	-	25 - 35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 <sup>2</sup>	-	25 - 35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		<b>1.</b> 150 - 160 <b>2.</b> 150 - 160	01 0	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20-25
Tårtbotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150 - 170 <sup>2</sup>	-	30 - 50

<sup>1</sup> Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

<sup>2</sup> Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

### Ångning

Sätt in långpannan en fals under den perforerade XL-ångbehållaren när inställningsrekommendationerna anger det.

### Falsar

Ångning på 1 fals

- Använd max. 2,5 kg.

- Perforerad ångbehållare, storlek XL: fals 2

Ångning på två falsar

- Använd max. 1,8 kg per fals.
- Perforerad ångbehållare, storlek XL: fals 5
- Perforerad ångbehållare, storlek XL: fals 3

## Inställningsrekommendationer för ångning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <b>Sid. 8</b>	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ärter, frusna, två behållare	2x XL-ångbehållare + Långpanna	5+3+1		100	- <sup>1,2</sup>
Broccoli, färsk, 300 g	XL-ångbehållare	3		100 <sup>3</sup>	7 - 8 <sup>4</sup>
Broccoli, färsk, en behållare	XL-ångbehållare	3		100 <sup>3</sup>	7 - 8 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Kontrollen är slutförd när 85 °C har uppnåtts i den kallaste punkten (se IEC 60350-1).

<sup>2</sup> Kontrollen är slutförd när 85°C har uppnåtts i den kallaste punkten (se IEC 60350-1).

<sup>3</sup> Förvärm spisen.

<sup>4</sup> En jämförbar tillagningsgrad mellan referensprov och huvudprov uppnås om referensprovet tillagas i 5 minuter (framställt enligt beskrivningen i IEC 60350-1).

## Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <b>Sid. 8</b>	Temperatur i °C/ grilläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	5		3 <sup>1</sup>	4 - 6

<sup>1</sup> Förvärm inte spisen.

## 30 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.

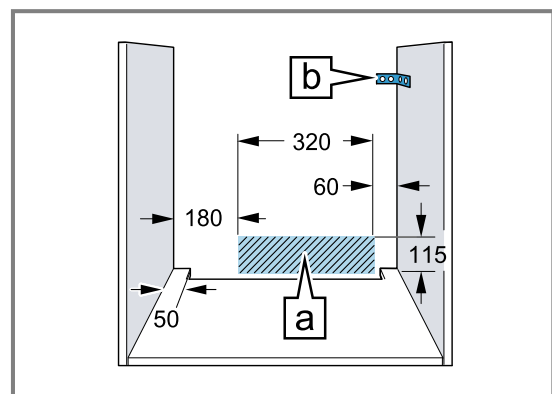


### 30.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 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.
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området eller utanför inbyggnadsutrymmet. Fäst lösa stommor med vanliga möbelvinklar mot väggen.



- Se till så att fronten inte går emot intilliggande stommor när den åker ut på enheter med fällbar front.
- Använd skyddshandskar, så undviker du skärskador. Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.
- Alla bildmått är i mm.

**⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!**

Det finns permanentmagneter i kontrollerna. De kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemaker och insulinpumpar.

- ▶ Har du elektroniska implantat, håll ett minimiavstånd om 10 cm till kontrollerna vid montering.

**⚠ VARNING! – Brandrisk!**

Det är farligt att använda förlängd sladd och otillåtna adaptrar.

- ▶ Använd inte grenuttag.
- ▶ Använd bara certifierad förlängningsladd med min. tvärsnittsarea om 1,5 mm<sup>2</sup> som uppfyller gällande nationella säkerhetskrav.
- ▶ Kontakta service om sladden är för kort.
- ▶ Använd enbart adaptrar som är godkända av tillverkaren.

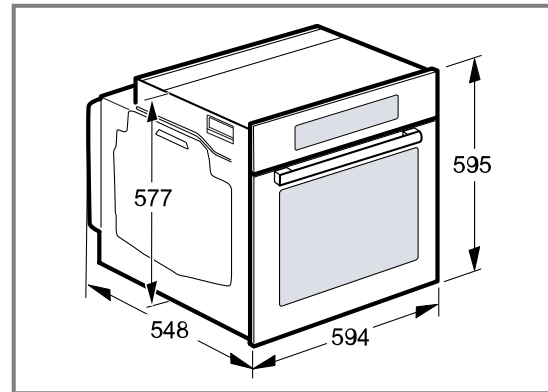
**OBS!**

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

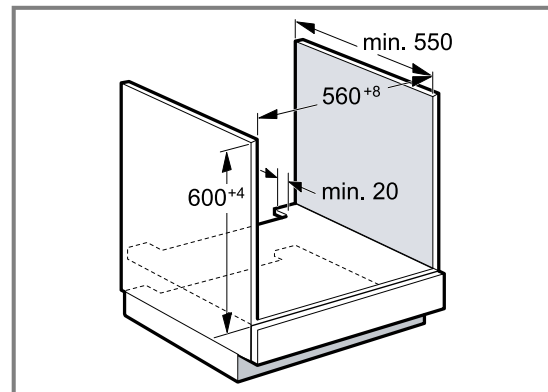
- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

**30.2 Enhetsmått**

Här hittar du enhetens mått

**30.3 Inbyggnad under bänkskiva**

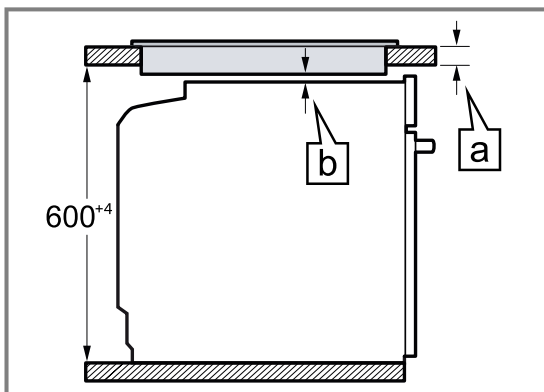
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Bänkskivan måste vara fäst i stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.
- Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

**30.4 Inbyggnad under häll**

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



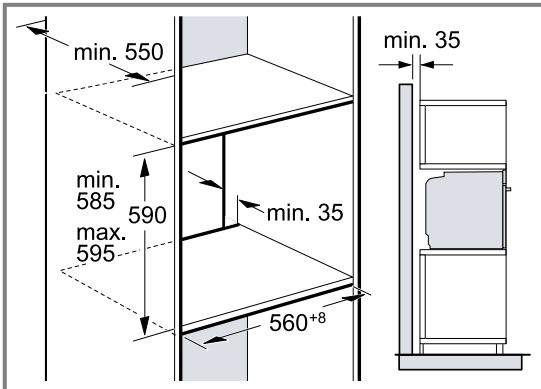
Nödvändigt minimiavstånd  $\boxed{b}$  ger min. bänkskivtjocklek  $\boxed{a}$ .

Hälltyp	a ovanpåliggande i mm	a infälld montering i mm	b i mm
Induktionshäll	37	38	5
Heltäckande induktionshäll	47	48	5
Gashäll	27	38	5 <sup>1</sup>
Elhäll	27	30	2

<sup>1</sup> Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

### 30.5 Inbyggnad i högskåp

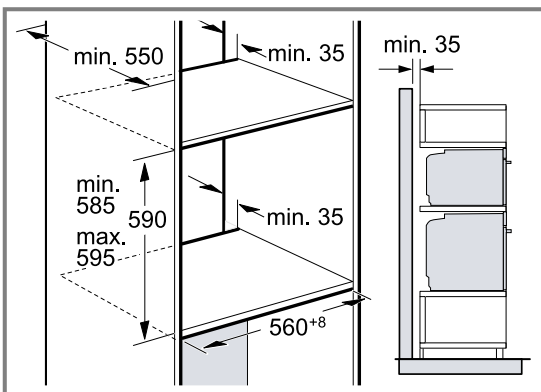
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

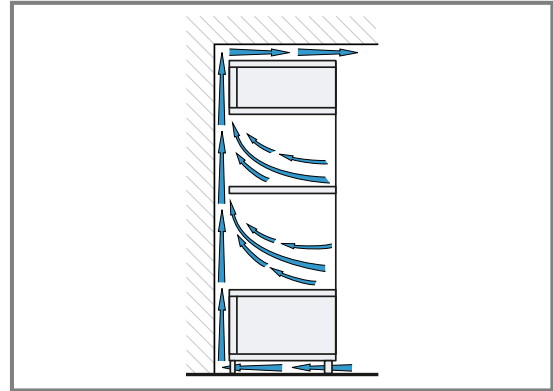
### 30.6 Höjdinbyggnad av två enheter

Enheten går även att montera över eller under en annan enhet. Följ inbyggnadsmåtten och -anvisningarna för höjdinbyggnad.



- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm<sup>2</sup> ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.

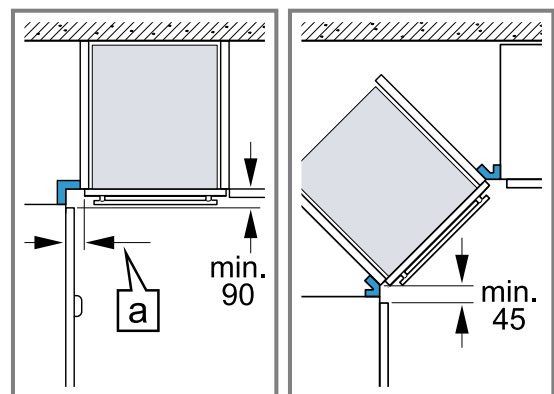
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

### 30.7 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.



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

### 30.8 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

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

**Elansluta enheten med jordad kontakt**

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

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

**Elansluta enheten utan jordad kontakt**

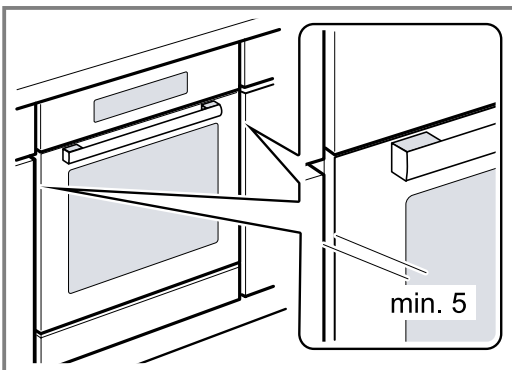
**Notera:** Det är bara behörig elektriker som får elansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Fast elinstallation kräver allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

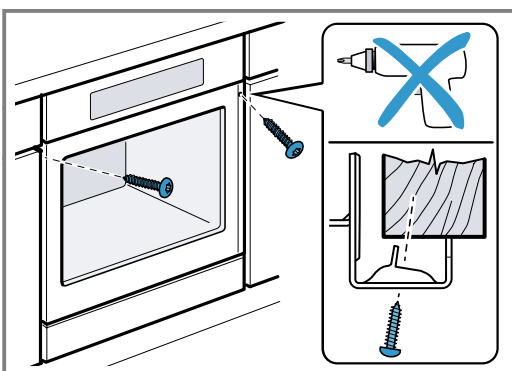
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan. Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat. Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkingen:
  - grön-gul = jordledare ⊕
  - blå = neutralledare (nolla)
  - brun = fas (fasledare)

**30.9 Inbyggnad av enheten**

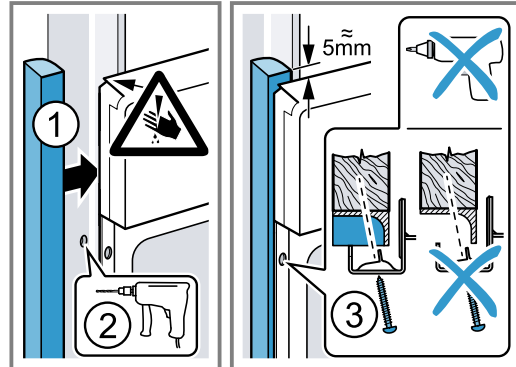
1. Skjut in enheten helt och centrera den.



2. Skruva fast enheten.



3. Handtagslösa kök med lodrät grepplist:
  - Sätt dit lämplig salningsbit ① som täcker ev. vassa kanter och ger säker montering.
  - Förborra aluminiumprofilerna för skruvförband ②.
  - Fäst enheten med rätt skruv ③.



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

**30.10 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 pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001659176** (020623)

SV