



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



Inbygggnadsugn

HNG8764.7

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av saksador	6
3	Miljöskydd och sparsamhet	7
4	Lär känna.....	8
5	Ugnsfunktioner	10
6	Tillbehör.....	12
7	Före första användningen	14
8	Användningsprincip	15
9	Snabbuppvärmning	15
10	Tidsfunktioner	16
11	Ånga.....	17
12	Mikro	19
13	Stektermometer.....	21
14	Guide.....	23
15	Barnspärr.....	25
16	Sabbatläge.....	25
17	Grundinställningar	26
18	Home Connect	26
19	Rengöring och skötsel	28
20	Rengöringsfunktionen Pyrolys	30
21	Rengöringsfunktionen.....	31
22	Avkalkning.....	31
23	Torkning	32
24	Ugnsstegar	32
25	Ugnslucka.....	33
26	Avhjälpning av fel	35
27	Avfallshantering	37
28	Kundtjänst	38
29	Överensstämmelseförklaring	38
30	Så här lyckas du.....	39

31	MONTERINGSANVISNING.....	48
31.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	49



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.
- vid användning i hem och liknande som t.ex.: personalpentryn för butiker, kontor och liknande verksamheter; lantbruk; för gäster på hotell och andra boenden; B&B.
- upp till max. 4000° möh.

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

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de un-

dervisats 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. 12

⚠️ WARNING! – Brandrisk!

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

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

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

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

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

⚠️ WARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

Tillbehör och formar blir mycket varma.

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

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

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera 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.

⚠️ WARNING! – Skållningsrisk!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

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

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

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

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

⚠️ WARNING! – Risk för personsador!

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.

⚠️ WARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.

- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.

- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

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. 38

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!

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

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

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

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

1.5 Mikro

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGA OCH SPARA FÖR SENARE ANVÄNDNING.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

Livsmedel, förpackningar och behållare kan börja brinna.

- ▶ Värm aldrig på livsmedel i varmhållningsförpackningar.

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

Matolja kan självantända.

- ▶ Värm aldrig upp bara matolja i mikron.

⚠ VARNING! – Explosionsrisk!

Vätskor eller annan mat i slutna burkar kan lätt explodera.

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

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

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

Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat.

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

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

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

Förpackningen till vakuumsförpackade livsmedel kan spricka.

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

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.

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

Torkfunktionen på maxlägena slår automatiskt på ett värmeelement som värmer upp ugnsutrymmet vid ren mikring.

- ▶ Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen.

- ▶ Håll barnen borta.

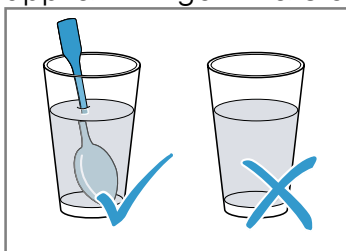
Ej avsedd användning är farlig. Överhettade tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrar och liknande kan t.ex. ge brännskador.

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

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

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

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



⚠ VARNING! – Risk för personskador!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Enheten innehåller högspänningsdelar.

- ▶ Ta aldrig bort höljet.

⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

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

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

→ "Rengöring och skötsel", Sid. 28

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

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

1.6 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

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

- ▶ Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.

Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet.

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

Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret.

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

1.7 Stektermometer

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

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

1.8 Rengöringsfunktionen

⚠️ VARNING! – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör aldrig tillbehör samtidigt. Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.
- ▶ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▶ Håll rent framför enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Den jättevärma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

- ▶ Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

⚠️ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen. Släppa lättbeläggningen på plåtar och formar blir förstörd och bildar giftiga gaser.

- ▶ Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lättbeläggning under rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.

⚠️ VARNING! – Risk för hälsoskada!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.

- ▶ Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång.
- ▶ Vistas inte länge i rummet.
- ▶ Håll barn och husdjur borta.

⚠️ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir jättevårt vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

⚠️ 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 (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).

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. Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°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°C .

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.

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 intelligande 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.

- ▶ Lägg 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 Mikro

Följ anvisningarna när du använder mikron.

OBS!

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

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

Tillbehör insatta direkt på varandra ger gnistbildning.

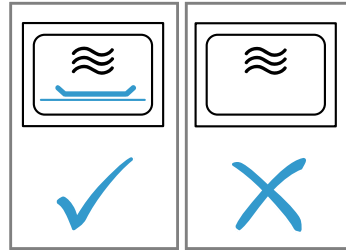
- ▶ Kombinera inte galler och långpanna.
- ▶ Sätt in tillbehören på egna falsar.

Långpanna eller bakplåt fungerar inte om du bara ska mikra. Det kan ge gnistbildning som skadar ugnsutrymme.

- ▶ Använd det medföljande gallret som avställningsyta. Aluformar kan ge gnistbildning i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistbildningen.
- ▶ Använd inte aluformar i enheten.

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

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



Mikrar du popcorn på för hög mikroeffekt kan luckglasat spricka av överbelastning.

- ▶ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt.
- ▶ Använd max. 600 W.
- ▶ Lägg alltid popcornpåsen på vridtallriken.

2.3 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.

Hett vatten i vattentanken kan skada ångsystemet.

- ▶ Fyll bara vattentanken med kallvatten.

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

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

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

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

Maskindiskning av vattentanken ger skador.

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

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 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 drar:

- max. 2 W i nätverksstandby

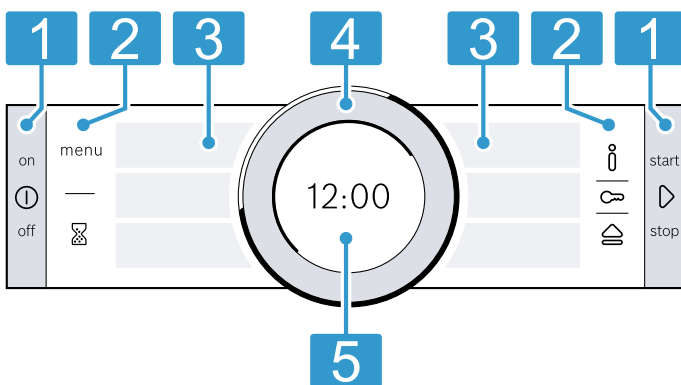
- max. 1 W utan nätverksstandby men med displayen på
- max. 0,5 W utan nätverksstandby med displayen av

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
⓪	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. 10
⌚	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. 9.

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. På mikron är tillagningstiden framlyft.
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.
- **Statusindikering**
Ringmarkeringen visar status och blir rödfyllt sekundvis vid användning. Funktionen släcker ett ringmarkeringssegment i sekunden vid nedräkning av tillagningstiden.

Temperaturindikering






Uppvärmningsstrecket och restvärmeindikeringen visar ugnstemperaturen.

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

- **Uppvärmningsstrecket**
Det vita strecket under temperaturen blir rödfyllt ju mer ugnen blir uppvärmd efter funktionsstarten. När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när strecket är helt rödfyllt. Uppvärmningsstrecket blir rödfyllt direkt vid t.ex. grilläge. Du får inte upp uppvärmningsstrecket vid mikring.
- **Restvärmeindikering**
Ringmarkeringen visar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av. Ju mindre restvärme, desto mörkare blir ringmarkeringen tills den försvinner.

Symboler

Det kan komma upp olika symboler på displayen.

Symbol	Namn	Användning
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> ■ Uppkopplad mot hemnätverk och Home Connect-server ■ Antalet streck visar hemnätverkets signalstyrka → "Home Connect ", Sid. 26
	Hemnätverk	Hemnätverket är nedkopplat → "Home Connect ", Sid. 26
	Home Connect-server	Home Connect-servern är nedkopplad → "Home Connect ", Sid. 26
	Fjärrstart	Fjärrstart är på → "Home Connect ", Sid. 26
	Fjärrdiagnos	Fjärrdiagnos är på → "Home Connect ", Sid. 26

4.7 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

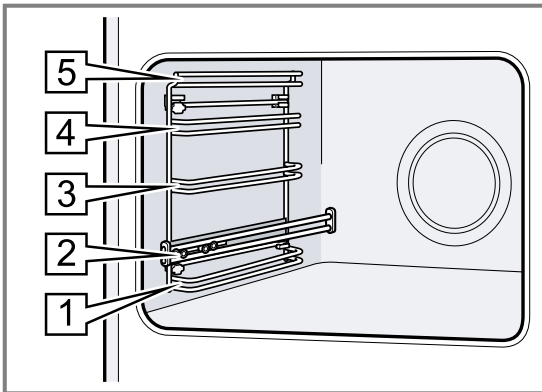
Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna.
→ "Tillbehör", Sid. 12

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 ugnsstegar.
→ "Ugnsstegar", Sid. 32



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.

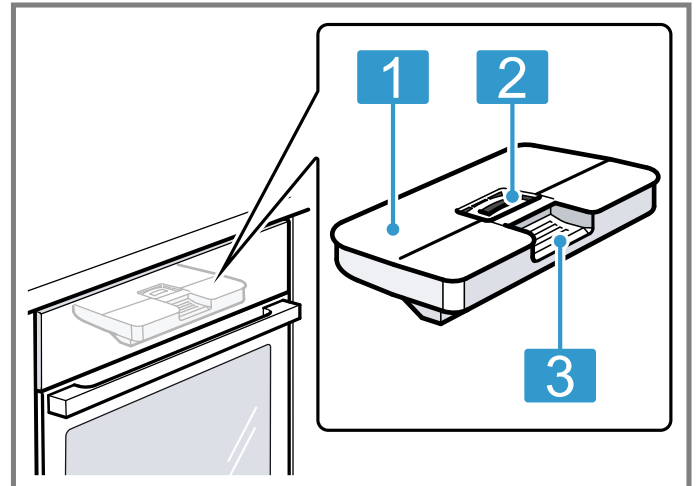
Lucka

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

Stänger du luckan vid mikring, så måste du fortsätta funktionen med \triangleright .

Vattentank

Vattentanken krävs för ångfunktionerna. Vattentanken sitter bakom kontrollpanelen.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 17



- 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. 11
Guide	Använd programmerade, rekommenderade inställningar för olika slags mat. → "Guide", Sid. 23
Ånga	Ångfunktionerna tillagar maten skonsamt. → "Ånga", Sid. 17
Mikro	Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare. → "Mikro", Sid. 19

Ugnsfunktion	Användning
MikroKombi	Du kortar tillagningstiden genom att slå på mikron tillsammans med ugnsfunktionen. → "MikroKombi", Sid. 20
Rengöring	Välj ugnrensningfunktion. → "Rengöringsfunktionen 'Pyrolys'", Sid. 30 → "Rengöringsfunktionen", Sid. 31 → "Avkalkning", Sid. 31
Home Connect	Koppla upp ugnen mot mobilenhet för fjärrstyrning. → "Home Connect", Sid. 26
Grundinställningar	Anpassa grundinställningarna. Grundinställningar → Sid. 26

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.



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 - 275°C	Bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme	30 - 300°C	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Varmluft eco	30 - 275°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 - 275°C. Håll luckan stängd vid tillagning. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Över-/undervärme Eco	30 - 300°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.
	Varmluftsgrillning	30 - 300°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 - 275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Intensivvärme	30 - 300°C	Tillaga mat med knaprig botten. Värmen kommer ovanifrån och kraftigt underifrån.
	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.
	Torkning	30 - 80°C	Torka örter, frukt och grönt.
	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
	Påvärmning	80 - 180°C	Värmer skonsamt på tallriksupplägg och bakverk. Ångan gör att maten inte blir torr.
	Jäsläge	30 - 50°C	Degjäsning eller yoghurtsyrning. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut

5.3 Mikroeffekter

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

Mikroeffekterna motsvarar inte alltid exakt den effekt som mikron använder.

Mikroeffekt i W	Max. tillagningstid i timmar	Användning
90 W	1:30	Tinar känslig mat.
180 W	1:30	Tinar mat och fortsätter tillagningen.
360 W	1:30	Tillagar kött och fisk. Värmer på känslig mat.
600 W	1:30	Värmer upp och tillagar mat.
max.	00:30	Hettar upp vätskor.

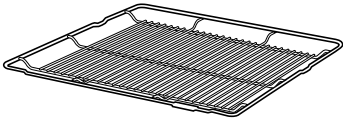
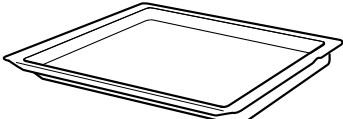
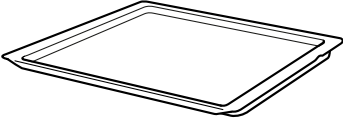
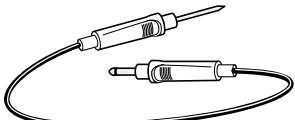
Notera: Max. mikroeffekt är inte avsedd för att värma upp mat. Max. mikroeffekt blir sänkt stegvis till 600 W de första minuterna för att skydda enheten. Full effekt är tillgänglig igen efter avsvälning.

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"> ■ Kakformar ■ Gratångformar ■ Formar ■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ■ Frysmat
Långpanna 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mjuka kakor ■ Bakverk ■ Bröd ■ Stora stekar ■ Frysmat ■ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.
Bakplåt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Småkakor ■ Småkakor
Stektermometer 	Precisionsugnssteka eller -tillaga. → "Stektermometer", Sid. 21

6.1 Tillbehörstips

Många tillbehör är bara avsedda för vissa ugnsfunktioner.

Mikrotillbehör

Bara det medföljande gallret är avsett ren mikring. Bleck som t.ex. långpannor och bakplåtar kan ge gnistbildning och är olämpliga.

Följ anvisningarna för mikring.

→ "Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 19

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 ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

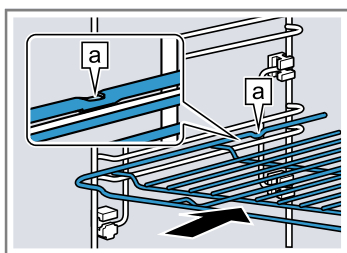
6.3 Sätta in tillbehör i ugnen

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 [a] är bakåt och pekar nedåt.
2. Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

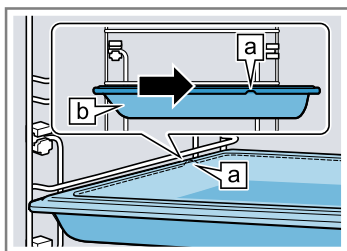
Galler

Sätt in gallret med nedböjningen ~ nedåt. Texten "microwave" ska vara framtill vid luckan.



Plåt
t.ex. långpanna eller
bakplåt

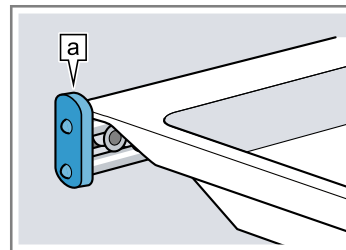
Sätt in plåten med avfasningen [b] mot ugnsluckan.



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: Skjut in utdragsskenorna igen i ugnsutrymmet 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.

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

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

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

7 Före första användningen

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

7.1 Före första användningen

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

OBS!

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) ¹	-	-	-
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) ²	över 3,8	över 21,3	över 38

¹ Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.


² 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 appanvisningarna.

- 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.

- Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
- Slå på enheten med .
- Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 17
- Gör följande inställningar:

Ugnsfunktion	4D-varmluft 
Temperatur	max.
Ångfunktion	03
Tillagningstid	1 timme

→ "Användningsprincip", Sid. 15

- Slå på funktionen med .
 - Vädra köket när enheten värmer upp.
 - ✓ Enheten ger signal och tillagningstiden nollställs på displayen när tillagningstiden går ut.
- Slå av enheten med .
- Rengör de glatta ugnsytorerna 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 ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 19

7.3 Rengöra enheten före första användningen

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

- Ta ut produktinfo och tillbehör ur ugnen. Ta bort förpackningsrester som frigolitkulor och tejp i och ut-
anpå enheten.

8 Användningsprincip

8.1 Slå på enheten

- ▶ Slå på enheten med ⓪.
- ✓ 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 ⓪.
- ✓ 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 ⓪.
- ✓ 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 ⓪.
 - Fortsätt funktionen genom att trycka på ⓪.
 2. Avbryta funktionen, håll in ⓪ 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. 10

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 ⓪.

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 ⓪.
- ✓ Enheten värmer upp.
- ✓ Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit i-gång och måltemperaturen.
4. Slå av enheten med ⓪ 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. 16

Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställer du även övriga inställningar.

1. Pausa funktionen med ⓪.
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 ⓪.
- ✓ 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 
- Intensivvärme 

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.

Anmärkingar

- 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 $\textcircled{1}$ 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 ugsnfunktioner 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.

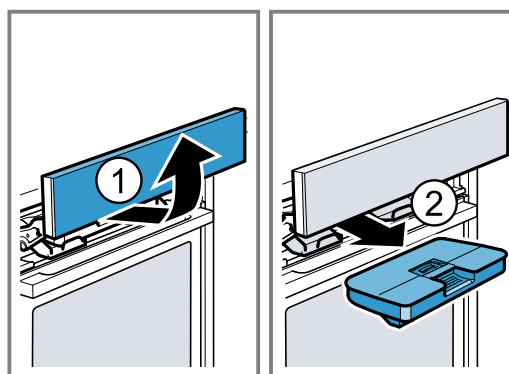
- ▶ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- ▶ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

Krav: Vattenhårdenheten är rätt inställd.

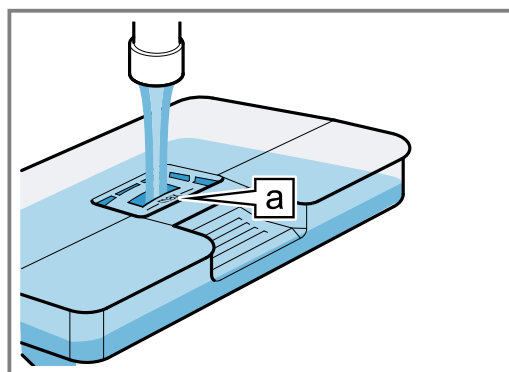
→ "Före första användningen", Sid. 14

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

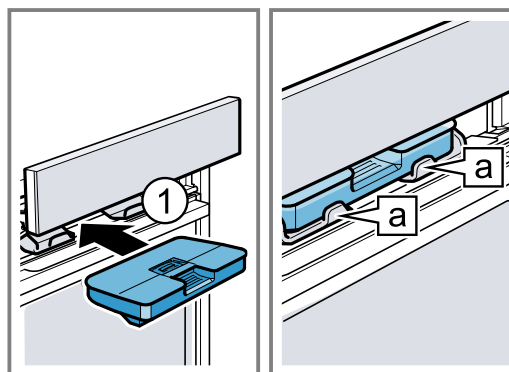
3. Lyft och ta ut vattentanken ur tankutrymmet $\textcircled{2}$.



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



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



- 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.

Påvärmning

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

Jäsläge

Degen jäser betydligt snabbare på jäsläge än i rums-temperatur och den torkar inte ur.

Ställa in ångfunktion

Notera:

Följ anvisningarna till ångfunktionerna:

- "Ångfunktioner", Sid. 18
- Ångfunktionerna kräver alltid en tillagningstid.

Krav: Vattentanken är fylld.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 17

- Tryck på meny.
- Tryck på "Ånga".
- Tryck på den ångfunktion du vill ha.
 - ✓ Temperaturen är framlyft i vitt.
- Ställ in temperaturen med vredet.
- Tryck på "Tillagningstid".
- Ställ in tillagningstiden med vredet.
- Slå på funktionen med \triangleright .

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

→ "Fylla vattentanken", Sid. 17

- ✓ 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.
 - Slå av enheten med $\textcircled{1}$ när maten är klar.
 - Töm vattentanken och torka ur ugnen.
 - "Efter varje ångning", Sid. 19

Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställs alla andra inställningar.

- Pausa funktionen med \triangleright .
- Tryck på "Ånga".
- 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.

- Tryck på.

- 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 $\textcircled{4}$
- Över-/undervärme $\textcircled{2}$
- Varmluftsgrillning $\textcircled{3}$
- Varmhållning $\textcircled{5}$

Ställa in ångfunktionen

Krav: Vattentanken är fylld.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 17

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

Ångläge	Ångfunktion
0	Ingen
01	lågt
02	medel
03	kraftigt

- Slå på funktionen med \triangleright .

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

→ "Fylla vattentanken", Sid. 17

- ✓ Enheten värmer upp.
 - ✓ Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit i gång och inställningarna.
- Slå av enheten med $\textcircled{1}$ när maten är klar.
 - Töm vattentanken och torka ur ugnen.
 - "Efter varje ångning", Sid. 19

Ändra ångläge

Du kan ändra ångläge närsomhelst.

- Tryck på "Ångfunktion".
- 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.

- Pausa funktionen med \triangleright .
- Tryck på "Ugnsfunktioner".

- 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

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


Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

OBS!

Maskindiskning av vattentanken ger skador.

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

- Öppna kontrollpanelen med .
- Ta ut vattentanken.
- Ta försiktigt av locket till vattentanken.
- Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
- Torka alla delar torra med mjuk trasa.
- Torka av lucktätningen ordentligt.
- Låt vattentanken torka med öppet lock.
- Sätt på och tryck fast locket till vattentanken.
- Sätt i vattentanken och stäng kontrollpanelen.

Torka ur dropprännan

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


Spisen blir het när den används.

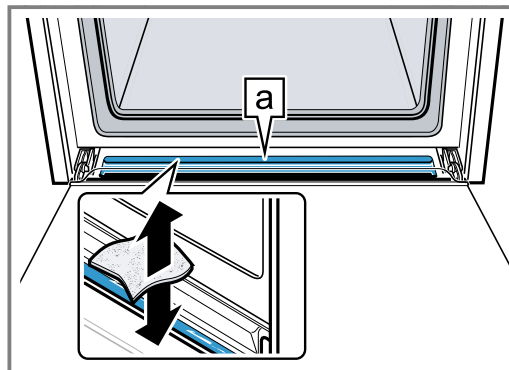
- ▶ Låt spisen innan du rengör den.


Krav: Ugnen har svalnat.

- Öppna luckan.

2. Notera:

Dropprännan  sitter under ugnsutrymmet.



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

Torka ur ugnen

Torka ur ugnen när du använt ångfunktion.

- ▶ Torka ur ugnen för hand eller använd funktionen "Torkning".
→ "Torkning", Sid. 32

12 Mikro

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

12.1 Mikrotåliga tillbehör och formar

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

Följ formtillverkarens anvisningar.

Sätt in formor och tillbehör på fals 2 om inget annat anges.

Mikrotålig

Formor och tillbehör Anvisningar

Formor av eldfast material som går att mikra: De här materialen släpper igenom mikrovågorna utan att skadas.

- glas
- glaskeramik
- porslin
- temperaturtålig plast
- helglaserad keramik utan sprickor

Formor och tillbehör Anvisningar

Serveringsfat Du behöver inte lägga över maten.

Notera: Använd bara fat med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.

Medföljande galler Bara det medföljande gallret är avsett ren mikring.

Notera: Bleck som t.ex. långpannor och bakplåtar kan ge gnistbildning och är olämpliga.

Går inte att mikra

Notera: Följ anvisningarna för att undvika saksador.
→ "Mikro", Sid. 7

Formor och tillbehör Anvisningar

Porslin och metallbakformor Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. Maten blir inte varm eller knappt varm.

Notera: Metall kan ge gnistbildning vid ren mikring.

Formor och tillbehör med MikroKombi

Det går att använda formor och tillbehör av metall genom att kombinera mikron med en ugnsfunktion.

Formar och tillbehör Anvisningar

Porslin och metallbakformar	Det går att använda metall med MikroKombi. Notera: Metall måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.
Medföljande tillbehör:	Det medföljande tillbehöret är avsett för MikroKombi. Det ger ingen gnistbildning.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Galler ■ Långpanna ■ Bakplåt 	

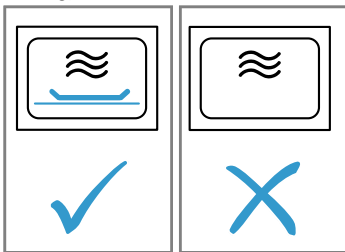
Testa om formen går att mikra

Är du osäker på om formen går att mikra, gör ett formtest.

OBS!

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

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

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

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.

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

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

12.2 Ställa in mikron**Anmärkningar**

- Se till så att du hanterar mikron rätt:
 - → "Säkerhet", Sid. 2
 - → "Förhindrande av saksador", Sid. 6
 - → "Mikroeffekter", Sid. 12
 - → "Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 19
- Enheten slår automatiskt på ett värmeelement för att undvika kondens vid mikroeffekterna max. och 600 W. Ugnsutrymme och tillbehör blir heta. Det påverkar inte slutresultatet.
Du kan slå av torkfunktionen i grundinställningarna.
→ "Grundinställningar", Sid. 26

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Torkfunktionen på maxlägena slår automatiskt på ett värmeelement som värmer upp ugnsutrymmet vid ren mikring.

- ▶ Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen.
- ▶ Håll barnen borta.

1. Tryck på menu.
2. Tryck på "Mikro".
3. Tryck på den mikroeffekt du vill ha.
4. Ställ in tillagningstiden med vredet.
5. Slå på funktionen med ∇ .
 - ✓ Mikron går igång och tillagningstiden börjar räkna ned. Du får inte upp uppvärmningsstrecket.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.
6. När tillagningstiden gått ut:
 - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Ställ in mikroeffekt och tillagningstid igen, om det behövs.
 - Slå av enheten med \odot när maten är klar.
7. Torka ur ugnsutrymmet om du slagit av mikrons torkfunktion i grundinställningarna.
→ "Torkning", Sid. 32

Notera: Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så stoppar funktionen. Stänger du luckan, så måste du fortsätta funktionen med ∇ . Har du ändrat grundinställning, se till så att mikron inte går igång igen utan mat.
→ "Grundinställningar", Sid. 26

Ändra mikroeffekt

Ändrar du mikroeffekt, så ligger inställd tillagningstid kvar.

1. Pausa funktionen med ∇ .
2. Tryck på den mikroeffekt du vill ha.
3. Fortsätt funktionen med ∇ .

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden direkt efter mikrostarten.

- ▶ Ändra tillagningstiden med vredet.
- ✓ Enheten sparar ändringen direkt.

12.3 MikroKombi

Vill du korta tillagningstiden, så kan du kombinera vissa ugnsfunktioner med mikrofunktionen.

Följande ugnsfunktioner fungerar.

- 4D-varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgillning
- Grill, stor grilllyta
- Grill, liten grilllyta

Följande mikroeffekter fungerar:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

Ställa in MikroKombi**Notera:**

Se till så att du hanterar mikron rätt:

- → "Säkerhet", Sid. 2
- → "Förhindrande av saksador", Sid. 6
- → "Mikroeffekter", Sid. 12

- → "Mikrotålīga tillbehör och formar", Sid. 19
- 1. Tryck på menu.
- 2. Tryck på "MikroKombi".
- 3. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
- 4. Tryck på den mikroeffekt du vill ha.
- 5. Ställ in temperaturen med vredet.
- 6. Tryck på tillagningstiden och ställ in den med vredet.
- 7. 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.
- 8. När tillagningstiden gått ut:
 - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Ställ in en kombination igen, om det behövs.
 - Slå av enheten med \odot när maten är klar.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen direkt efter MikroKombi-starten.

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

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst efter MikroKombi-starten.

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

Ändra kombination

Ändrar du kombinationen av ugn- och mikrofunktion, så återställs alla andra inställningar.

1. Pausa funktionen med ∇ .
2. Ändra ugnsfunktion eller mikroeffekt.
 - Tryck på mikron och ändra mikroeffekten.
 - Tryck på ugnsfunktionen och ändra den. Ställ sedan in mikroeffekten.
3. Fortsätt funktionen med ∇ .

13 Stektermometer

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

13.1 Lämpliga ugnsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugnsfunktioner.

Har du satt i stektermometern i ugnsutrymmet, så kan du välja följande ugnsfunktioner.

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

13.2 Sätta i stektermometern

Använd den medföljande stektermometern eller beställ lämplig stektermometer hos service.

WARNING! – Risk för elstötar!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

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

OBS!

Stektermometern kan bli skadad.

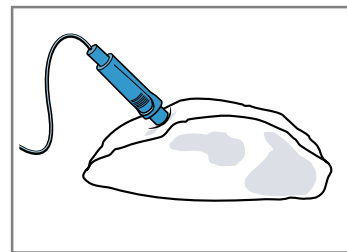
- ▶ Kläm inte stektermometersladden!
- ▶ Använd inte täckta formar.
- ▶ Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara några centimeter, så att stektermometern inte blir skadad av för kraftig värme. Kött kan svälla vid tillagning.

Om stektermometerspetsen inte sitter helt i maten, så slår det gnistor när du mikrar.

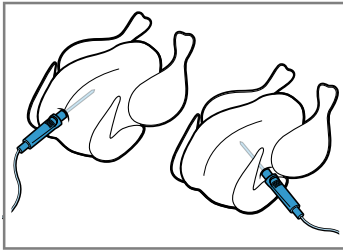
- ▶ Sätt i stektermometern helt i maten

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.

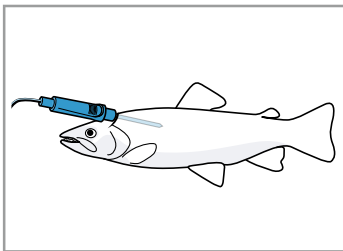


Fågel Sätt i stektermometern i tjockaste bröst-delen tills det tar emot. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut.



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 ugnsutrymmet.

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.

13.3 Ställa in stektermometern

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

Krav

- Maten med stektermometern står i ugnen.
 - Stektermometern sitter i ugnsuttaget.
1. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
 - ✓ Ugnstemperaturen \uparrow är framlyft i vitt.
 2. Ställ in ugnstemperaturen med vredet. Ställ in ugnstemperaturen minst 10°C högre än innertemperaturen. Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C.
 3. Tryck på "Innertemperatur".
 - ✓ Innertemperaturen \uparrow är framlyft i vitt.
 4. Ställ in innertemperaturen med vredet.
 5. På vissa ugnsfunktioner går det att ställa in ångfunktion.
 - "Ånga", Sid. 17
 6. Slå på funktionen med \triangleright .
 - ✓ 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 \square .
→ "Uppskattad färdigtid", Sid. 22
- ✓ 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.

13.4 Uppskattad färdigtid

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

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

13.5 Olika livsmedels innertemperaturer

Här hittar du riktvärden för olika livsmedels innertemperaturer.

Riktvärdena beror på livsmedlens kvalitet och egenskaper. Använd inte djupfryst mat.

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

Fågel	Innertemperatur i °C
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
Oxfile eller rostbiff, blodig	45 - 52
Oxfile eller rostbiff, rosa	55 - 62
Oxfile eller rostbiff, genomstekt	65 - 75
Kalvkött	Innertemperatur i °C
Kalvstek eller bog, mager	75 - 80

Kalvkött	Innertemperatur i °C
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

14 Guide

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

14.1 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.

Formor av följande material är olämpliga:

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

Notera: På vissa maträtter slår enheten på mikron. Du får upp en displayanvisning om att använda formar som tål att mikra.

→ "Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 19

14.2 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 djupfrys 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  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 innertemperatur till varje maträtt. Du kan anpassa ugns- och innertemperatur.

→ "Stektermometer", Sid. 21

Baktermometer

Enheten bakar vissa maträtter automatiskt med baktermometern.

Du får upp  på displayen. Du behöver inte göra några inställningar.

Följ informationen om baktermometern.

→ "Maträtter med baktermometer", Sid. 24

Mikra mat

På vissa maträtter slår enheten automatiskt på mikron. Det kortar tillagningstiden avsevärt.

Följ informationen om mikring.

→ "Mikro", Sid. 19

Ånga mat

På vissa maträtter slår enheten automatiskt på ångfunktionen.

Följ informationen om ångfunktion.

→ "Ånga", Sid. 17

14.3 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 Småfranska Gratänger Potatisprodukter Fågel, fisk
Fågel	Kyckling Anka, gås Kalkon
Kött	Fläskkött Nötkött Kalvkött Lammkött Viltkött Kötträtter
Fisk	Fisk
Tillbehör, grönsaker	Grönsaker Potatis Ris Gryn
Värma på, baka av	Grönsaker Meny Bakverk Tillbehör
Tina mat	Bröd, småfranskor Kaka Kött, fågel Fisk

14.4 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"> ■ Formkakor ■ Kakor på plåt ■ Schw. Wähe/tarte Småkakor <ul style="list-style-type: none"> ■ Smördegskakor ■ Muffins ■ Jäsdeggar Matpajer, pizza, quiche <ul style="list-style-type: none"> ■ Matpajer, quiche ■ Pizza ■ Lök- och baconpaj

Lämpliga former

Använd mörka bakformar av metall för att få optimalt slutresultat.

OBS!

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.

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.

14.5 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 menu.
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. 16
7. Tryck på "Tips" för att få uppgifter om tillbehör och falsar.
8. Slå på funktionen med ⏏.

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. 24
- ✓ 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. 25
- Slå av enheten med ⏻ 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 ⏻ 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 ⏻.
 - ✓ 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 ⏻.

15 Barnspärr

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

15.1 Slå på/av barnspärren

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

1. Håll in ⏻ ca 4 sekunder för att slå på barnspärren.

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

16 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.

16.1 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. 26
- Funktionen "Ugnsfunktioner" (🔥) 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 ⏻.
 - ✓ 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 ⏻.
 Enheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

17 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

17.1 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. 14	00 (avhärdat) 01 (mjukt) 02 (medel) 03 (hårt) 04 (jättehårt) ¹
Home connect	Home Connect Inställningar → "Home Connect ", Sid. 26
Fabriksinställning	Återställa Återställ inte ¹
Ljudsignal	Kort (30 sekunder) Halvlång (1 minut) ¹ Lång (5 minuter)
Volym	5 lägen
Knappljud	På Av (signal vid ⓘ ligger kvar) ¹
Displayljusstyrka	5 lägen
Klockdisplay	Av Digital ¹ Analog
Belysning	Av när fkn är på På vid användning ¹
Automatisk fortsättning (bara för mikrofunktioner)	Fortsätt inte mikrofunktionen automatiskt ¹ vid luckstängning
Barnspärr	Bara knapplös ¹ Lucklös och knappspärr
Funktion när du slår på	Huvudmeny Ugnsfunktioner ¹ Mikro MikroKombi Ånga Guide

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparat-typ)

Grundinställning	Alternativ
Varning! Mikrobakplåt	Visa ¹ Dölj
Nattläge	Av ¹ På
Logga	Visa ¹ Dölj
Mikrotorkning	På ¹ Av
Fläkteffergång	Rekommenderas ¹ Minimal
Sabbatläge	På Av ¹

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparat-typ)

17.2 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 displayen.
- 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.

17.3 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".

18 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.

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.

18.1 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.

18.2 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.


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

1. Hämta Home Connect-appen.



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



3. Följ Home Connect-appanvisningarna.

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.

18.4 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 mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern. Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämt-

ningen 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.

18.5 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

18.6 Dataskydd

Följ anvisningarna om dataskydd.

När du första gången ansluter apparaten till ett Internet-uppkopplat hemnätverk 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).
- Hushållsapparats 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-funktionaliteter.

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

19 Rengöring och skötsel

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

19.1 Rengöringsmedel

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

WARNING! – 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 inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- ▶ Använd inte specialmedel för varmarengöring.

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. 30

Enhetens front

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Rostfritt	<ul style="list-style-type: none">▪ Varmt vatten och diskmedel▪ Specialmedel för rostfria varma ytor	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">▪ Varmt vatten och diskmedel	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"> Varmt vatten och diskmedel 	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. Tips! Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 33
Lucksydd	<ul style="list-style-type: none"> I rostfritt: Specialmedel för rostfritt Av plast: Varmt vatten och diskmedel 	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Använd inte specialmedel för rostfritt. Tips! Ta bort lucksyddet för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 33
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"> Varmt vatten och diskmedel 	Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.
Lucktätningen	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljtor	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel Ättikvatten Ugnsrengöring 	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. Anmärkning <ul style="list-style-type: none"> Använd helst rengöringsfunktionen. → "Rengöringsfunktionen 'Pyrolys'", Sid. 30 Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. Matresterna ger en vit beläggning på emaljtor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Lampglaset till ugnsbelysningen	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Notera: Ta ur ugnsstegarna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 32
Utdragsskenor	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte! Notera: Ta ur utdragsskenorna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 32
Tillbehör	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel Ugnsrengöring 	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.
Vattentank	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Skölj ordentligt med rent vatten för att få bort diskmedelsrester efter rengöringen. Låt vattentanken torka med öppet lock efter rengöringen, så att den torkar ur. Torka av locktätningen. Maskindiska inte!
Stektermometer	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Maskindiska inte.

19.2 Rengöra enheten

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

⚠️ WARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

⚠️ WARNING! – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

Krav: Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 28

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 28
2. Torka torrt med mjuk trasa.

20 Rengöringsfunktionen "Pyrolys"

Rengöringsfunktionen "Pyrolys" rengör ugnstrymmet nästan av sig själv.

Rengör ugnen med 2 till 3 månaders intervall med rengöringsfunktionen. Använd rengöringsfunktionen oftare, om det behövs. Rengöringsfunktionen kräver ca 2,5 - 4,7 kWh.

20.1 Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

Förbered enheten ordentligt, så får du bra rengöringsresultat och slipper skador.

⚠️ 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 vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnstrymmet före användning av rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▶ Håll rent framför enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

- ▶ Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

1. Ta ut vattentanken ur enheten.
2. Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen. Du kan rengöra ugnsstegar och utdragsskenor samtidigt.
3. Ta bort grovsmuts från ugnstrymmet och ugnsstegar.
4. Rengör insidan av ugnsluckan och ugnstrymmets kanter vid lucktätningen med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.
Ta inte av och skrubba inte tätningen.
Ta bort hårt sittande smuts på innerglaset med ugnsgöring.
5. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnstrymmet ska vara tomt förutom på ugnsstegarna.

20.2 Ställa in rengöringsfunktionen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

⚠️ WARNING! – Risk för hälsoskada!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnstrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.

- ▶ Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång.
- ▶ Vistas inte länge i rummet.
- ▶ Håll barn och husdjur borta.

⚠️ WARNING! – Risk för brännskador!

Ugnstrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

⚠️ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Notera: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav: → "Förbereda enheten för rengöringsfunktionen", Sid. 30.




1. Tryck på menu.
2. Tryck på "Rengöring".
3. Tryck på "Pyrolys".
4. Ställ in rengöringsläge med vredet.

Rengöringsläge	Rengöringsgrad	Tid i timmar
1	Lätt	Ca 1:15
2	Medel	Ca 1:30
3	Hög	Ca 2:00

Välj högre rengöringsläge vid hårt sittande eller gammal smuts.

Tiden går inte att ändra.

5. Tryck på ↵.
- ✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för rengöringsfunktionen.
6. Slå på funktionen med ↵.

- ✓ Rengöringsfunktionen går igång och funktionstiden börjar räkna ned. Du får inte upp uppvärmningsstreck.
 - ✓ Ugnsluckan låser vid en viss ugnstemperatur för säkerhets skull. Du får upp  på displayen.
 - ✓ Enheten ger signal och funktionstiden nollställs på displayen när rengöringsfunktionen är klar.
7. Slå av enheten med . Luckan låser upp och  slocknar när enheten svalnat tillräckligt.
 8. → "Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen", Sid. 31.

20.3 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.

21 Rengöringsfunktionen

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



21.1 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.

2. Torka upp askan ur ugnsutrymme, på ugnsstegar och vid luckan med fuktig trasa.
3. Dra ut och skjut in utdragen några gånger. Utdragen kan bli missfärgade under rengöringsfunktionen. Missfärgningarna påverkar inte enhetens funktion.
4. Ta bort vita beläggningar med citronsyra.

Notera: Grovsmuts kan ge vita beläggningar på emaljen. Matresterna är ofarliga. Beläggningarna påverkar inte enhetens funktion.

Notera: Ramen på insidan av luckan kan bli missfärgad under rengöringsfunktionen. Missfärgningarna påverkar inte enhetens funktion. Ta bort missfärgningarna med specialmedel för rostfritt.

- ✓ 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.

21.2 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.

22 Avkalkning

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

Hur ofta du måste kalka av beror på vattenhårheten 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.

22.1 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.

22.2 Ställa in avkalkningen

Krav: → "Förbereda avkalkning", Sid. 31

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 \triangleright .
- ✓ 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 \triangleright .
- ✓ Enheten ger signal när sköljningen är klar.
6. När andra sköljningen är klar:
 - Töm och torka ur vattentanken.
 - "Töm vattentanken", Sid. 19
 - Slå av enheten med $\textcircled{1}$.
- ✓ Avkalkningen är färdig och enheten är klar att användas igen.

23 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.

23.1 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. 32

Ställa in torkning

Krav: → "Torka ur ugnen", Sid. 32

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 \triangleright .
- ✓ 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 $\textcircled{1}$.
6. Lämna luckan öppen 1 till 2 minuter, så att ugnen torkar ur helt.

24 Ugsstegar

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

24.1 Ta ur ugsstegarna

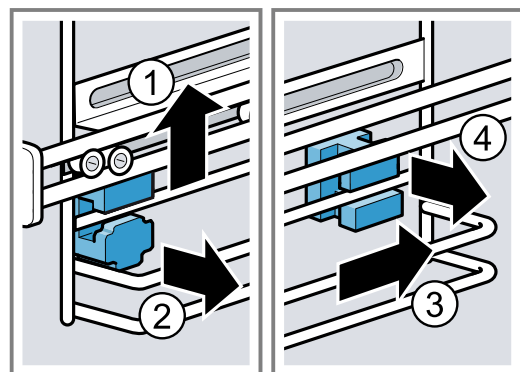
⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugsstegarna blir jättevarma

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

1. Lyft ugsstegen lite framtill $\textcircled{1}$ och ta ur den $\textcircled{2}$.

2. Skjut hela ugsstegen bakåt $\textcircled{3}$ och ta ur den $\textcircled{4}$.



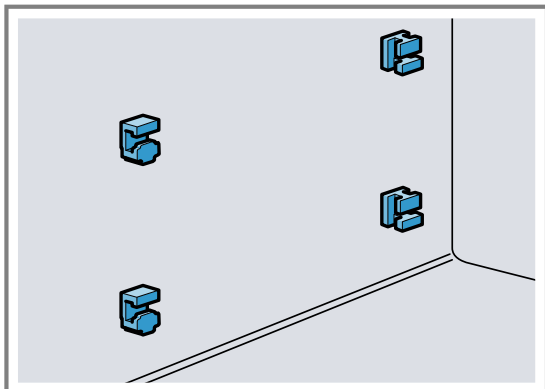
3. Rengör ugsstegen.
- "Rengöringsmedel", Sid. 28

24.2 Sätta i fästena

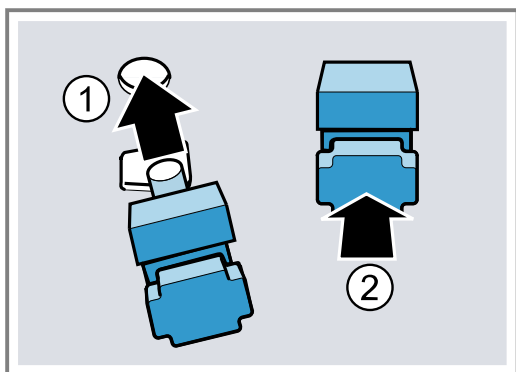
Fästena kan falla ut när du tar ur ugnsstegen.

Notera:

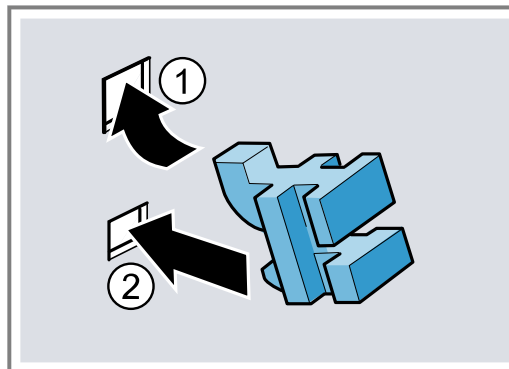
Det är olika fästen fram- och baktill.



1. Lirka i de främre fästernas hakar lite snett ① upptill i rundhålen.
2. Sätt i de främre fästena nedtill och rätta upp dem ②.



3. Sätt i de bakre fästena med haken i övre hålet ① och tryck in i det undre hålet ②.

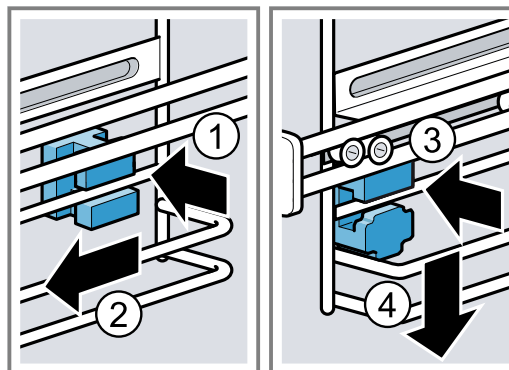


24.3 Sätta i ugnsstegen

Anmärkningar

- Ugnsstegen passar antingen till höger eller vänster.
- Se till så att båda utdragsskenorna går att dra rakt ut.

1. Lirka i ugnsstegen baktill i fästena upp- och nedtill ① och dra fram ②.
2. Sätt i ugnsstegen framtill ③ och tryck ned ④.



25 Ugnslucka

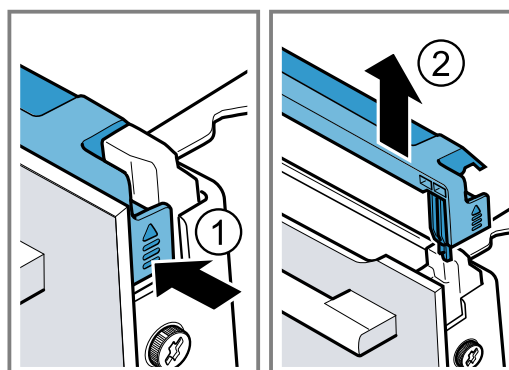
Det går att ta isär ugnsluckan så att du kommer åt att rengöra den ordentligt.

25.1 Ta bort luckskyddet

De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Ta bort luckskyddet så att du kan rengöra det och de rostfria inläggen eller luckglasen.

1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på luckskyddet.

3. Ta bort luckskyddet och stäng ugnsluckan försiktigt.



25.2 Ta ur luckglasen

⚠️ VARNING! – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka.

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

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

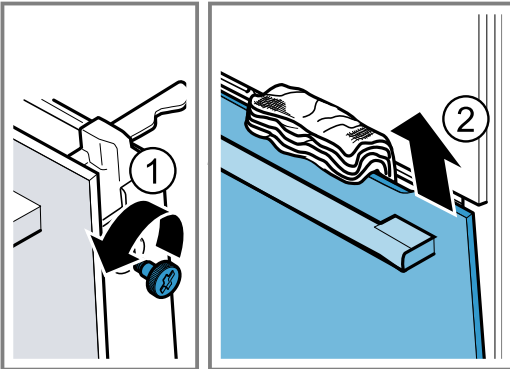
- Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

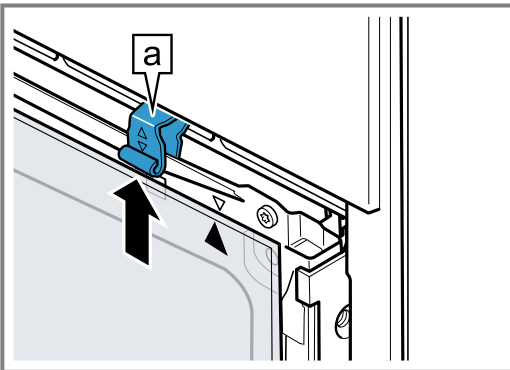
- Använd skyddshandskar.

Krav: Luckskyddet är avtaget.

1. Lossa och ta bort skruvarna till vänster och höger på ugnsluckan.
2. Kläm fast en hopvikt kökshandduk i ugnsluckan.



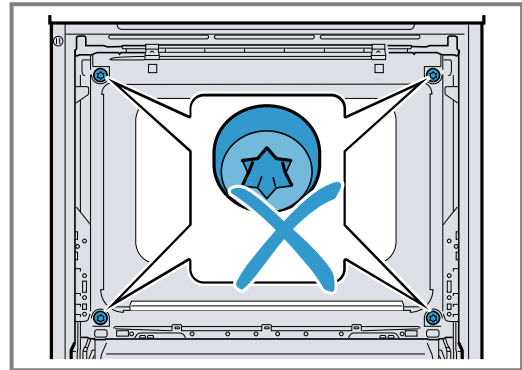
3. Stäng luckan.
4. Ta ur ytterglaset uppåt.
5. Lägg ytterglaset med luckhandtaget ned på jämn yta.
6. Tryck mellanglasets mot enheten med ena handen samtidigt som du trycker vänster och höger fästena **a** uppåt. Ta inte bort fästena **a**.



7. Ta ur mellanglasets.

8. **⚠️ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!** Enheten är inte säker när skruvarna är borttagna. Enheten kan avge mikrovågsstrålning.
 - Skruva aldrig ur skruvarna.

Skruva inte ur de 4 svarta skruvarna på ramen.



25.3 Sätta i luckglasen

⚠️ VARNING! – Risk för personskador!

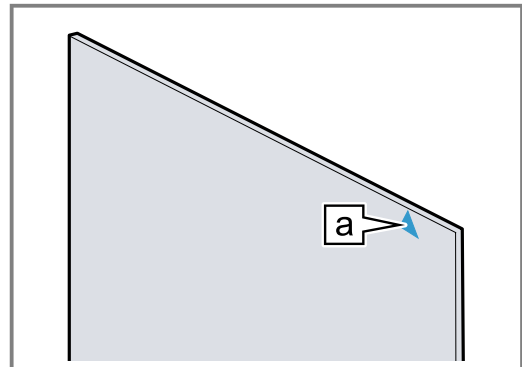
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- Ta aldrig runt gångjärnet.

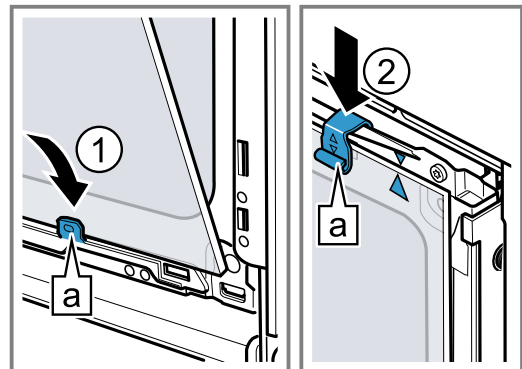
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- Använd skyddshandskar.

1. Vrid mellanglasets tills pilen **a** är uppe till höger.

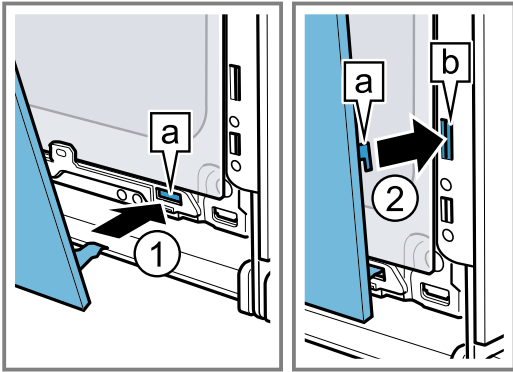


2. Sätt i mellanglasets nedtill i fäste **a** och ① och tryck och håll fast upp till.
3. Tryck ned vänster och höger fäste **a** tills mellanglasets kläms fast ②.



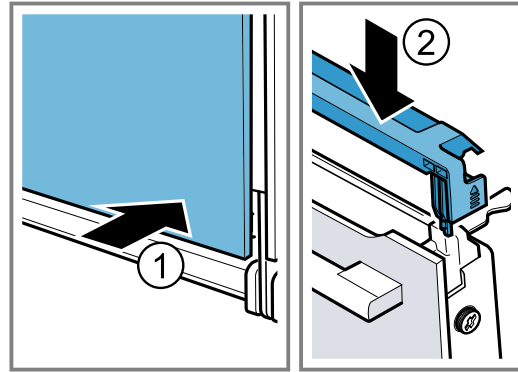
4. Sätt i ytterglaset i vänster och höger fäste **a** ①.

5. Tryck ytterglaset mot enheten tills vänster och höger hake **a** är mitt för fästena **b** **2**.



6. Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast **1**.
 7. Öppna luckan lite och ta bort kökshandduken.
 8. Skruva i de båda luckskruvarna till vänster och höger.

9. Sätt på och tryck ned **2** luckskyddet så att det snäpper fast.



10. Stäng luckan.

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

26 Avhjälpning av fel

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

⚠️ WARNING! – Risk för personskador!


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




⚠️ WARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

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

26.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	<p>Säkringen är defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. <p>Strömförsörjningen har fallit bort.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. <p>Elektronikfel</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gör enheten tillfälligt strömlös genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 26
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	<p>Strömförsörjningen har fallit bort.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gör inställningarna före första användningen. <ul style="list-style-type: none"> – Språk – Tid – Vattenhårdhet
Funktionen går inte i gång eller avbryts.	<p>Olika orsaker är möjliga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → "Visa information", Sid. 15 <p>Funktionsfel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 38
Enheten värmer inte upp.	<p>Demoläget är på i grundinställningarna, du får upp  på displayen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 26.

Fel	Orsak och felsökning
Enheten värmer inte upp.	Strömförsörjningen har fallit bort. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ändra grundinställning så att klockan syns. → "Grundinställningar", Sid. 26
Luckan går inte att öppna.	Rengöringsfunktionen låser luckan,  lyser på displayen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Låt enheten svalna tills  slocknar på displayen. → "Rengöringsfunktionen 'Pyrolys'", Sid. 30 <p>Barnspärren låser luckan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Slå av barnspärren med . → "Barnspärr", Sid. 25 <p>Du kan slå av spärren i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 26</p>
Vredet har fallit ur lagringen vid kontrollerna.	Vredet är lossnäppt. <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Notera: Ta inte av vredet hela tiden, så att lagringen förblir stabil.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gå till www.home-connect.com.
Det går inte att öppna kontrollerna.	Säkringen är defekt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. <p>Strömförsörjningen har fallit bort. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. </p> <p>Funktionsfel</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ring service. → "Kundtjänst", Sid. 38 2. Töm vattentanken om det är vatten i den: <ul style="list-style-type: none"> - Öppna luckan. - Ta tag till höger och vänster under panelen. - Dra långsamt ut panelen och skjut upp den.
Enheten uppmanar dig att kalka av utan att du fått upp räkna- ren.	För lågt inställd vattenhårdhet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kalka av enheten. → "Avkalkning", Sid. 31 2. Kontrollera vattenhårdheten och ställ in i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 26
Enheten uppmanar dig att skölja ur den.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skölj ur enheten två gånger. → "Avkalkning", Sid. 31
Du får upp "Fyll på vattentanken" på displayen fast den är full.	Vattentanken är inte fastsnäppt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sätt i vattentanken ordentligt, så att den snäpper fast i fästet. → "Fylla vattentanken", Sid. 17 <p>Vattentanken har fallit ned. Delar har skakat loss i vattentanken. Vattentanken läcker. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Beställ ny vattentank. </p>

Fel	Orsak och felsökning
Du får upp "Fyll på vattentanken" på displayen fast den är full.	Funktionsfel <ul style="list-style-type: none"> ▶ Använd inte avmineraliserat eller filtrerat vatten. → "Före första användningen", Sid. 14
Knapparna blinkar.	Trasig givare. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 38
"Plopp"-ljud vid ångning.	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.
Ugnsutrymmet blir varmt vid ren mikring.	Torkfunktionen är på. På effektläge 600 W och max. slår enheten automatiskt på övervärmen för att undvika kondensat vid ren mikring. Det påverkar inte slutresultatet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Du kan ändra torkfunktionens grundinställning vid mikring. → "Grundinställningar", Sid. 26 - Följ informationen om mikring. → "Mikro", Sid. 19
Ugnsbelysningen fungerar inte.	LED-lampan är trasig. Notera: Ta inte av lampglaset. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ring service. → "Kundtjänst", Sid. 38
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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Tryck på något av pekfälten eller vrid på vredet om du vill att funktionen ska fortsätta. 2. Ska du inte använda enheten längre, slå av den med ①. Tips! Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt, ställ in en tillagningstid. → "Ställa in tillagningstiden", Sid. 16
Du får upp indikering med "D" eller "E" på displayen, t.ex. D0111 eller E0111.	Elektronikfel. <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av spisen och starta sedan om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. 2. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 38
Du är inte nöjd med slutresultatet.	Inställningarna stämde inte. Inställningar som t.ex. temperatur och tillagningstid beror på recept, mängd och livsmedlen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ställ in lägre eller högre värden nästa gång. Tips! Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar på vår hemsida www.bosch-home.com .

27 Avfallshantering

27.1 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.

28 Kundtjänst

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

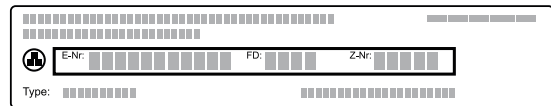
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

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.

28.1 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.

29 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 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.

30 Så här lyckas du

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

30.1 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.

30.2 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 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.
- Det går bara att tillaga med mikrokombifunktion på en fals.

30.3 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. 21

Steka på galler

Stekmat blir knaprigare runtom 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 en fals under gallret 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 ugnsformar.
- Ställ formen på gallret.
- Glasformar passar bäst.
- Följ ugnstiltillverkarens 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! – Skållningsrisk!

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

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

Grilla

Grilla mat som ska bli knaprig.

OBS!

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

- ▶ Lägg inte syrliga livsmedel som t.ex. frukt eller sylt marinerad grillmat på gallret.
- 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.

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

30.4 Mikra

Om du mikrar maten, så går det att korta tillagningstiden avsevärt.

Allmänt

- Vid mikring beror tillagningstiden på totalvikten. Vill du tillaga annan än angiven mängd, så hjälper tumregeln: **dubbel mängd kräver i stort sett dubbel tillagningstid.**
- Maten avger värme till formen. Porslinet kan bli mycket varmt.

30.7 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	2		160 - 180	90	-	30 - 40
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1		140 - 150	-	-	60 - 80
Sockerkaka, fin	Formbrödsform	2		150 - 170	-	-	60 - 80
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		150 - 170	-	-	65 - 85
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	-	1. 30 - 40 2. 20

¹ Förvärm spisen.

² Håll till att börja med cirka 100 ml vätska i kokkärlet. Vattentanken måste fyllas på under användningen.

³ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

- I bruksanvisningens huvuddel hittar du information om hur du ställer in mikro- och mikrokombifunktionerna.
 - → "MikroKombi", Sid. 20
 - → "Mikro", Sid. 19

Mikra och ångmikra

- Använd täckt form som går att mikra. Du kan även täcka med en tallrik eller specialfolie som går att mikra.
- Använd en hög form med lock till gryn, t.ex. för ris. Gryn skummar kraftigt vid tillagning. Tillsätt vätska enligt uppgifterna i inställningsrekommendationerna.
- Skölj livsmedlen, men torka inte av dem. Tillsätt 1-3 msk vatten eller citronsaft till maten.
- Bred ut maten i formen. Platt mat blir klar snabbare än hög.
- Salta och krydda sparsamt. Maten behåller mycket av sin smak vid mikring.
- Vänd eller rör om maten 2-3 gånger då och då.
- Låt maten vila 2-3 minuter efter tillagningen.

30.5 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.

30.6 Tillagning av färdigmat

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

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	-	30 - 50
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	-	01 0	1. 10 2. 25 - 35
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	-	-	50 - 60
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	3		160 - 180	-	-	55 - 75
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		180 - 200	-	-	30 - 40
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 190 ¹	-	-	15 - 20
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 200 ¹	-	01	10 - 15
Muffins	Muffinsplåt	3		170 - 190	-	-	15 - 20
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160 - 180	-	-	25 - 40
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		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Bröd, limpor, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	-	03 0	1. 10-15 2. 25-35
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
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		250 - 270	-	-	20 - 25
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

¹ Förvärm spisen.² Håll till att börja med cirka 100 ml vätska i kokkärlet. Vattentanken måste fyllas på under användningen.³ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
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		280 - 300 ₁	-	-	10 - 18
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		200 - 220	-	-	30 - 50
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		150 - 170	360	-	20 - 30
Lasagne, frusen, 400 g	Öppen form	2		200 - 210	180	-	20 - 25
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		160 - 190	-	-	50 - 70
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		170 - 190	360	-	20 - 25
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		200 - 220	-	-	60 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		200 - 220	-	02	60 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Täckt form	2		230 - 250	360	-	25 - 35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220 - 230	-	-	30 - 35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		200 - 220	-	02	30 - 45
Kycklingdelar, 4 st. à 250 g	Öppen form	2		190 - 210	360	-	20 - 30
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
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2		170 - 190	180	-	80 - 90
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	Täckt form	2		220 - 240	360	-	55 - 65
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		190 - 200	-	-	120 - 140

¹ Förvärm spisen.² Håll till att börja med cirka 100 ml vätska i kokkärlet. Vattentanken måste fyllas på under användningen.³ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	-	03 01 0	1. 25-30 2. 70-90 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
Oxfile, medium, 1 kg	Täckt form	2		240 - 260	90	-	30 - 40
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	-	-	130 - 160
Nötstek, 1,5 kg ²	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
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		240 - 260	180	-	30 - 40
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		3	-	-	25 - 30
Lammfiol benfri, me- dium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 190	-	-	50 - 80
Lammfiol benfri, me- dium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 180	-	01	80 - 90
Lammfiol benfri, me- dium, 1,5 kg	Täckt form	2		240 - 260	1. 360 2. 180	-	1. 30 2. 35 - 40
Köttfärslimpa, 1 kg + 0,2 dl vatten	Öppen form	2		170 - 190	360	-	30 - 40
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170 - 190	-	-	20 - 30
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	-	01 0	1. 15-20 2. 5-10
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	3		2	90	-	15 - 20
Grönsaker, färska, 250 g	Täckt form	2		-	600	-	6 - 10 ³
Bakpotatis, halvra- de, 1 kg	Långpanna	3		200 - 220	360	-	15 - 20
Kokpotatis, klyftad, 0,5 kg	Täckt form	2		-	600	-	12 - 15 ³
Långkornigt ris, 250 g + 5 dl vatten	Täckt form	2		-	1. 600 2. 180	-	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Hirs, hel, 250 g + 6 dl vatten	Täckt form	2		-	1. 600 2. 180	-	1. 8 - 10 2. 5 - 10
Polenta eller majs- gryn, 125 g + 5 dl vatten	Täckt form	2		-	600	-	6 - 8 ³

¹ Förvärm spisen.² Håll till att börja med cirka 100 ml vätska i kokkärlet. Vattentanken måste fyllas på under användningen.³ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Desserter

Mikra popcorn

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan spricka.

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

1. Använd en eldfast, låg glasform, t.ex. locket till en gratängform.
Använd inte porslin eller väldigt djupa tallrikar.
2. Lägg popcornpåsen på formen enligt uppgifterna på förpackningen.
3. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
4. Ibland kan tiden kräva anpassning beroende på produkt och mängd.
5. Ta ut och skaka popcornpåsen efter 1½ minut så att popcornen inte bränns.

6. Lägg tillbaka popcornpåsen i ugnen och låt den poppa klart.
7. Slå av enheten när du bara hör poppande med 2-3 sekunders intervall och ta ut popcornpåsen ur ugnen.
8. Torka ur ugnen efter tillagningen.

Göra yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. 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.
3. Rör ned 150 g kylskåpskall yoghurt i mjölken.
4. Fyll massan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.
5. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
6. Ställ formarna på ugnsbotten.
7. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
8. Låt yoghurten vila minst 12 timmar i kylan när den är klar.

Inställningsrekommendationer för desserter och kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Pudding av puddingpulver	Täckt form	2		-	600	-	5 - 8 ¹
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		35 - 40	-	-	300 - 360
Risgrynsgröt, 125 g + 5 dl mjölk	Täckt form	2		1. 1 2. 1	1. 600 2. 180	-	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Fruktkompott, 0,5 kg	Täckt form	2		1. 1 2. 1	600	-	9 - 12
Mikropopcorn, 1 påse à 100 g ²	Öppen form	2		-	600	-	4 - 6

¹ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

² Lägg den stängda påsen på kokkärlet.

30.8 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Anpassad tillagning

Långsam lågtemperaturlagning 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. 10	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ankbröst, rosa, à 300 g	Öppen form	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60

¹ Förvärm spisen.

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.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Fläskfilé, hel	Öppen form	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Oxfilé, 1 kg	Öppen form	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	2	4		80 ¹	30 - 50
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppen form	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Förvärm spisen.

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. 10	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
fettrik deg, t.ex. panettone	Bunke på galler Form på gallret	1. 2	1.	1. 40 - 45	1. 40 - 90
		2. 2	2.	2. 40 - 45	2. 30 - 60
Vitt bröd	Bunke på galler Långpanna	1. 2	1.	1. 35 - 40	1. 30 - 40
		2. 2	2.	2. 35 - 40	2. 15 - 25

Upptining

Tina frysmat med enheten.

Tillagningsanvisningar för upptining





- Ugnsfunktionen "Mikro" tinar fryst frukt, frysta grönsaker, fryst fågel, kött, fisk och frysta bakverk.
- Ta ut det frusna livsmedlet ur förpackningen innan du tinar det.
- Använd eldfasta formar som går att mikra.

- Inställningsrekommendationerna gäller för frysskåpskall mat (-18°C).
- Det går ofta bättre att tina upp i flera moment. Momenten anges i följd nedan i inställningsrekommendationerna.
- Rör om eller vänd maten 1-2 gånger då och då. Vänd stora bitar flera gånger. Dela på maten då och då.
- Ta ut redan tinade delar ur ugnen.
- Låt den tinade maten vila 10 till 30 minuter i avstängd ugn, så att den temperaturutjämnar.

Inställningsrekommendationer för att tina

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Bröd, 0,5 kg	Öppen form	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 3 2. 10 - 15
Småfranska	Galler	2		140 - 160	90	-	2 - 4
Kaka, saftig, 0,5 kg	Öppen form	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 2 2. 10 - 15
Kaka, torr, 0,75 kg	Öppen form	2		-	90	-	10 - 15
Helt köttstycke, t.ex. stek, rått kött, 1 kg	Öppen form	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Blandfärs, 0,5 kg	Öppen form	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 5 2. 10 - 15 ¹

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

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Kyckling, hel, 1,2 kg	Öppen form	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 10 2. 10 - 15 ¹
Fisk, hel, 300 g	Öppen form	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 3 2. 10 - 15 ¹
Frukt och bär, 300 g	Öppen form	2		-	180	-	5 - 10
Tina smör, 125 g	Öppen form	2		-	90	-	7 - 9

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

Upp- och påvärmning

Enheten har olika möjligheter för att värma upp och värma på mat. Mat och dryck blir varma jättesnabbt med mikron. Påvärmning med ångfunktion värmer skonsamt på maten så att den ser ut som nylagad.

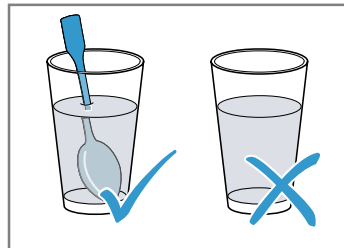
Värma upp med mikron

- Använd täckt form som går att mikra.
- Vänd eller rör om maten 2-3 gånger då och då.
- Låt maten vila 1-2 minuter efter uppvärmningen.
- Maten avger värme till formen. Porslinet kan bli mycket varmt.
- Tänk på följande punkter när du värmer upp barnmat:
 - Ställ nappflaskorna utan napp och lock på gallret.
 - Skaka eller rör om barnmaten ordentligt efter uppvärmning.
 - Kontrollera alltid barnmatens temperatur.
- Torka ur ugnen efter uppvärmningen.

VARNING! – Skällningsrisk!

När du värmer vätska kan den stormkoka. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta.

- ▶ Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkocar det inte.



OBS!



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

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

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 ugnsluckan när påvärmningen är igång, då försvinner mycket ånga.
- Torka ur ugnen efter påvärmningen.

Inställningsrekommendationer för påvärmning

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

¹ Fövärm spisen.

Varmhållning

Tillagningsanvisningar för varmhållning

- Använder du ugnsfunktionen "Varmhållning", så slipper du kondensbildning. Du slipper torka ur ugnen.
- Täck över maten, så torkar den inte ur.
- 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

30.9 Provrätter











Informationen i avsnittet är avsedd att underlätta provningsinstitutens testning av enheten enligt EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 och enligt standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

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. 10	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Bakplåt	3		140 - 150 ¹ -	-	25 - 40
Spritskakor	Bakplåt	3		140 - 150 ¹ -	-	25 - 40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 - 150 ¹ -	-	30 - 40
Spritskakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	5+3+1		130 - 140 ¹ -	-	35 - 55
Småkakor	Bakplåt	3		160 ¹	-	20 - 30
Småkakor	Bakplåt	3		150 ¹	-	25 - 35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Småkakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	5+3+1		140 ¹	-	35 - 45
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.


² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	01 0	1. 10 2. 20-25
Tårtbotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ² -		30 - 50

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Inställningsrekommendationer för grillning


Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	5		3 ¹	3 - 5

¹ Förvärm inte spisen.




Mikra

- Sätt in gallret med präglingen **Microwave** mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt i ugnsutrymmet.
- Slå av torkfunktionen i grundinställningarna vid kontroll av mikrofunktionen. → Sid. 26





Inställningsrekommendationer för att tina med mikron

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Kött	Öppen form	2		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Inställningsrekommendationer för att mikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Äggstanning	Öppen form	2		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Biskvier	Öppen form	2		600	7 - 9
Köttfärslimpa	Öppen form	2		600	22 - 27

Inställningsrekommendationer för att kombimikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Potatisgratäng	Öppen form	2		170 - 190	360	25 - 30
Kakor	Öppen form	2		180 - 200	180	18 - 23
Kakor	Öppen form	2		180 - 200	180	18 - 23
Kyckling	Galler	2		200 - 220	360	25 - 35 ¹

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

31 Monteringsanvisning

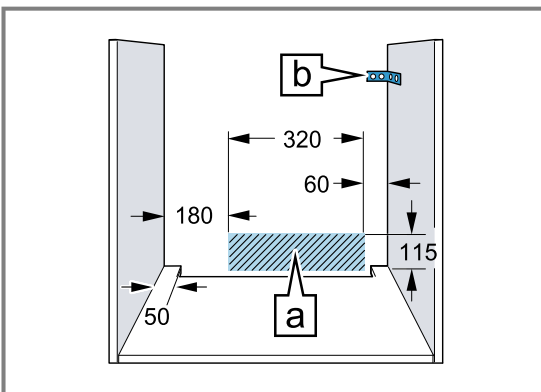
Följ enhetens monteringsanvisningar.



⚠ 31.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

- Stommen får inte ha någon rygg bakom enheten. Det måste finnas ett avstånd om minst 35 mm mellan vägg och stombotten resp. överliggande skåpbakvägg.
- Täck inte över ventilations- och luftintagsöppningarna.
- 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 upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 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 **a** eller utanför inbyggnadsutrymmet. Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar **b** mot väggen.



- Se till så att fronten inte går emot intilliggande stommar 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 förlängningssladd med min. tvärsnittsarea om 1,5 mm² som uppfyller gällande nationella säkerhetskrav.
- ▶ Kontakta service om sladden är för kort.
- ▶ Använd enbart adaptrar som är godkända av tillverkaren.

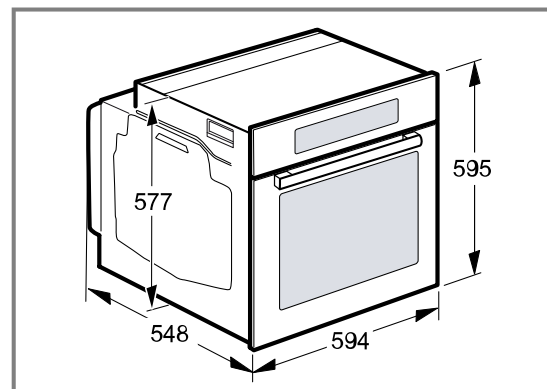
OBS!

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

- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

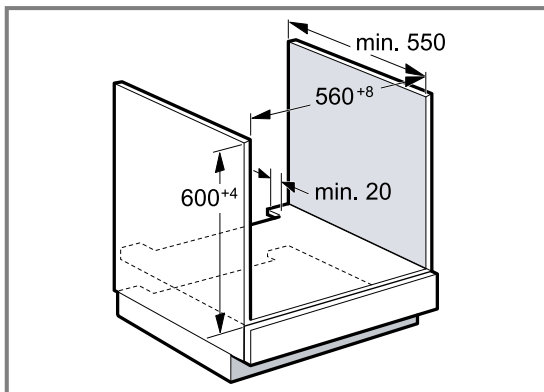
31.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



31.3 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.

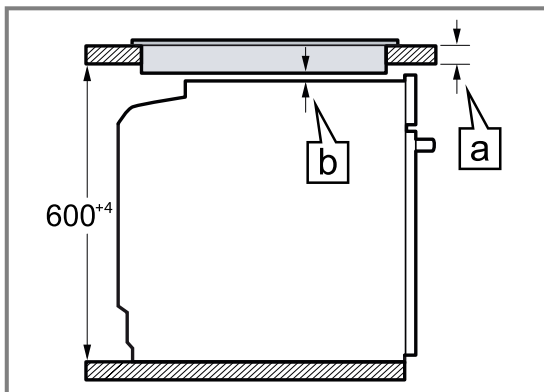


- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Bänkskivan måste vara fäst i stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.
- Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

31.4 Inbyggnad under häll

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

Nödvändigt minimiavstånd \square ger min. bänkskivtjocklek \square .



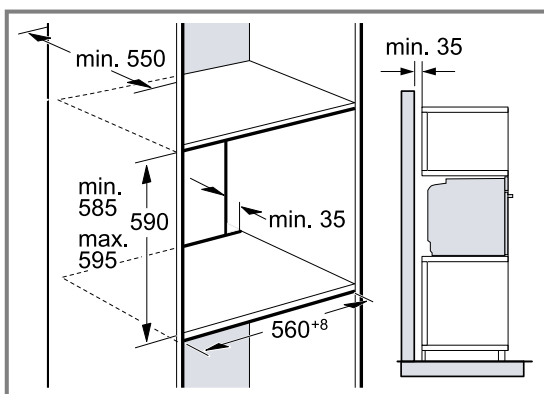
Hälltyp	a ovanpåliggande i mm	a infälld montering i mm	b i mm
Induktionshäll	37	38	5
Heltäckande induktionshäll	47	48	5
Gashäll	27	38	5 ¹
Elhäll	27	30	2

¹ Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

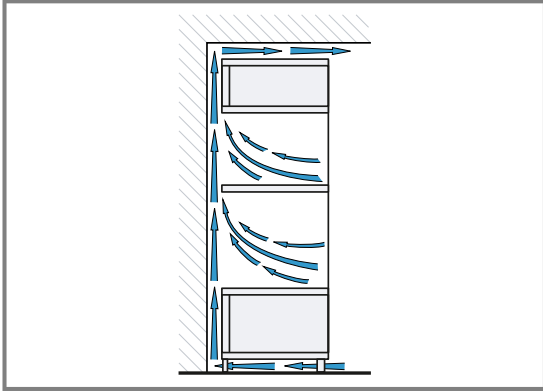
31.5 Inbyggnad i högskåp

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.

- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.



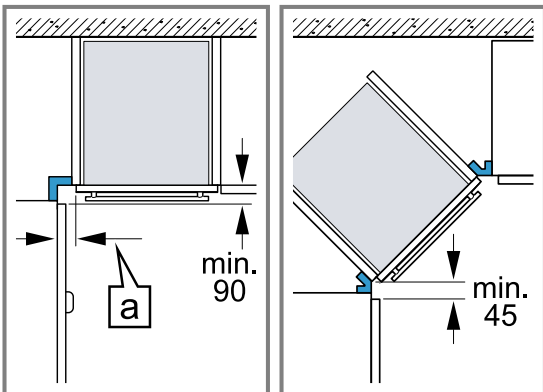
- Det måste finnas en ventilationsöppning om min. 200 cm² i sockeln för att ge enheten tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller. Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



- 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.

31.6 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.

31.7 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

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

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

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

Elansluta enheten utan jordad kontakt

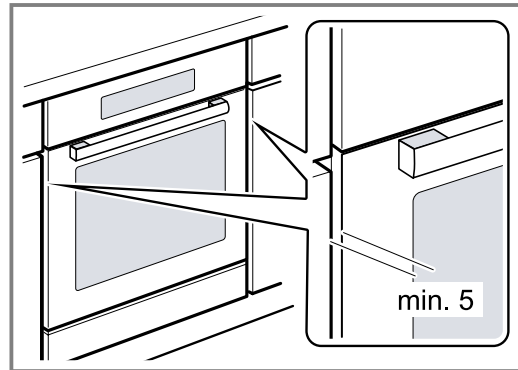
Notera: Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

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

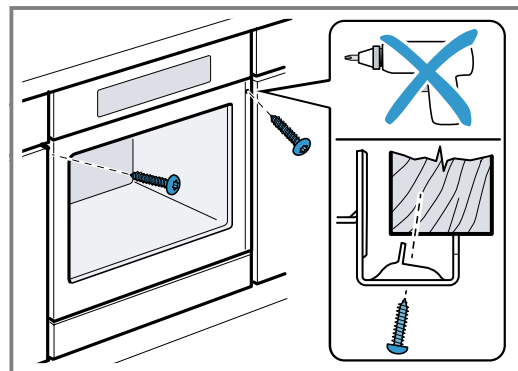
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan. Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat. Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkingen:
 - grön-gul = jordledare ⊕
 - blå = neutralledare (nolla)
 - brun = fas (fasledare)

31.8 Inbyggnad av enheten

1. Skjut in enheten helt och centrera den.

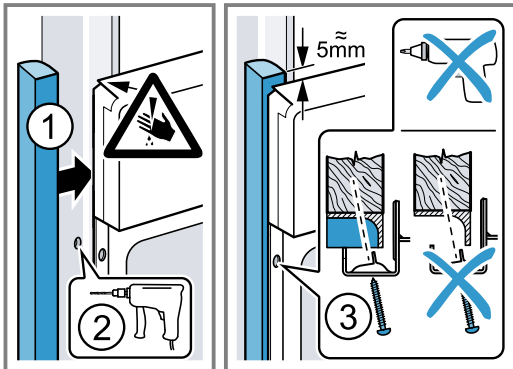


2. Skruva fast enheten.



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.

31.9 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 spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.



A series of horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for writing. The lines start below the pencil icon and extend to the right edge of the page.



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

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

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

A Bosch Company



9001666144 (021102)

SV