



BOSCH

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



Inbygggnadsugn

HNG978N.1

[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	13
8	Användningsprincip	14
9	Snabbuppvärmning	15
10	Tidsfunktioner	16
11	Ånga.....	17
12	Mikro	19
13	Ventilationsfunktionen Crisp Finish	21
14	Stektermometer.....	22
15	Maträtter	24
16	Favoriter	25
17	Barnspärr.....	26
18	Grundinställningar.....	26
19	Home Connect	27
20	Rengöring och skötsel	29
21	Rengöringsfunktionen Pyrolys activeClean....	31
22	Rengöringsfunktionen.....	32
23	Avkalkning.....	32
24	Torkning	33
25	Ugnslucka.....	33
26	Ugnsstegar	35
27	Avhjälpning av fel	36
28	Avfallshantering	38
29	Kundtjänst	38
30	Information om fri och Open Source-programvara.....	39

31	Överensstämmelseförklaring	39
32	Så här lyckas du.....	39
33	MONTERINGSANVISNING	50
33.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	50



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

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

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

Använd bara enheten:

- för 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 flambara 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 personskador!

Repat luckglas kan spricka.

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

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

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

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

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

⚠ 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

WARNING! – Fara! Magnetism!



Obs! Magnetism



För personer med pacemaker:

Det sitter permanentmagneter i kontrollerna. De kan påverka funktionen hos elektroniska implantat som t.ex. pacemakrar och insulinpumpar.

- Personer med elektroniska implantat måste hålla 10 cm:s minimiavstånd till kontrollerna.

WARNING! – Kvävningsrisk!

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

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

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

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

1.5 Mikro

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGA OCH SPARA FÖR SENARE ANVÄNDNING.

WARNING! – Brandrisk!

Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Uppvärmda 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.

WARNING! – Explosionsrisk!

Vätskor eller annan mat i slutna burkar kan lätt explodera.

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

WARNING! – 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.
- Plocka stekta ägg och äggkokotter.
- På livsmedel med hårt skal eller skinn som t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan skalet/skinnet spricka. Plocka 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 vakuumförpackade 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.

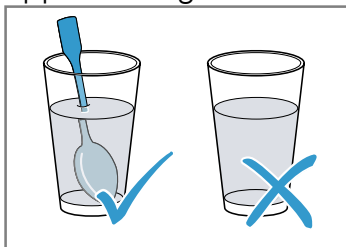
Ej avsedd användning är farlig. Överhettade tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrar och liknande kan t.ex. ge brännskador.

- 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 stormkocar det inte.



⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformer 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.
- Formar 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. 29

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 skvimpas 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 stesky kan börja brinna vid användning av rengöringsfunktionen.

- Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.
 - Rengör aldrig tillbehör samtidigt.
- Enhetsen 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 evakueras 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!

Enhetsen 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.

⚠ Enhetsen 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 p.g.a. deflagration. Luckglaset kan spricka och splittras. Undertrycket kan kraftigt deformera ugnsutrymmet inåt.

- Värm inte upp utspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambära 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 ugnsutrymme ger korrosion.

- ▶ Torka ur ugnen efter användning. Öppna luckan helt eller använd torkfunktionen.
- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymme.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.

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 ugnstättningen 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.

Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.

- ▶ Aluminiumfolie i ugnsutrymme får inte komma i kontakt med luckglaset.

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 luckglaset.

- ▶ 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.

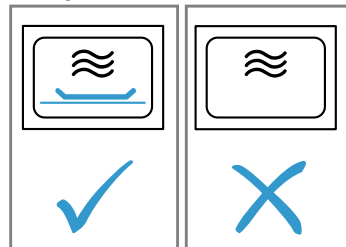
Långpanna eller bakplåt fungerar inte om du bara ska mikra. Det kan ge gnistbildning som skadar ugnsutrymme.

- ▶ 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 luckglaset 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.
- Ångfunktionerna bildar mycket vattenånga vid användning. Kondensat som ansamlas i dropprännan under ugnsutrymme kan rinna över och skada intilliggande stommar.
- ▶ Öppna luckan så lite som möjligt eller inte alls när funktionen är igång.

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

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.
- Maskindiskning av vattentanken ger skador.
- ▶ Maskindiska inte vattentanken.
 - ▶ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara effekt

Följer du anvisningarna, så drar enheten mindre ström. Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.

→ "Så här lyckas du", Sid. 39

- 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.

Slå av displayen i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 26

- Det spar effekt när displayvisningen är av.

Värm på två glas eller koppar med vätska samtidigt.

- Det går åt mindre effekt för att värma på mer mat samtidigt än att värma på mer mat i följd.

Notera:

Enheten drar:

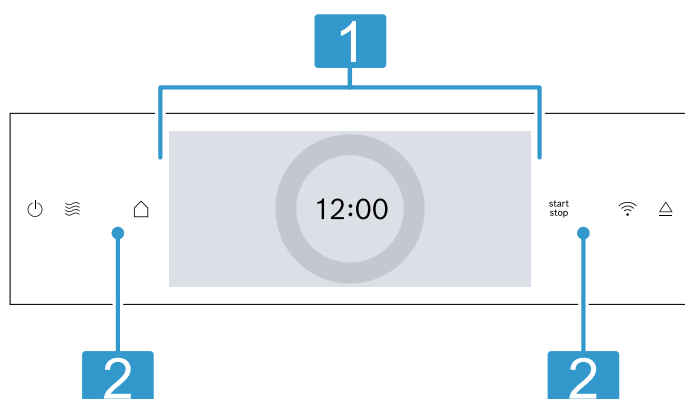
- max. 2 W i nätverksstandby
- max. 0,5 W utan nätverksstandby med displayen av

4 Lär känna

4.1 Kontroller

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

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



Knapp	Funktion
	Direktväljer mikrofunktionen. → "Mikro", Sid. 19
	Öppnar ugnsfunktionsmenyn → "Ugnsfunktioner", Sid. 10
	Slår på eller avbryter funktionen. → "Användningsprincip", Sid. 14
	Indikering för Home Connect. Fältet har ingen annan funktion. Symbolen lyser när enheten är uppkopplad. → "Home Connect", Sid. 27
	Öppna kontrollpanelen och ta ur vattentanken. → "Fylla vattentanken", Sid. 17

4.3 Display

Displayen är indelad i olika områden:

Digital inställningsring

Den digitala inställningsringen på displayen ändrar inställningsvärdena.

När du minimi- eller maxvärdet, så står det värdet kvar på displayen. Vrid tillbaka värdet igen med inställningsringen, om det behövs.

Fininställningsvärden

Håll in resp. del på inställningsringen ca 1-2 sekunder för fininställningsvärden, t.ex. minutnoggrann tid. Fininställningsvärdena visas som punkter.

Statusvisning

Visar statusinfo upptill på displayen.

Symbol	Betydelse
	Timern är på. → "Ställa timern", Sid. 16
	Barnspärren är på. → "Barnspärr", Sid. 26

1 Display med inställningsring

Ställ in enheten på displayen med den digitala inställningsringen.
Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativt eller textanvisningar.
→ "Display", Sid. 8

2 Knappar

Du direktinställer olika funktioner med knapparna.
→ "Knappar", Sid. 8

4.2 Knappar

Du direktväljer olika funktioner med knapparna.

Knapp	Funktion
	Slår på och av enheten. → "Användningsprincip", Sid. 14

Symbol	Betydelse
	Rengöringsfunktionen eller barnspärren har låst luckan på enheten. → "Rengöringsfunktionen 'Pyrolys activeClean'", Sid. 31 → "Grundinställningar", Sid. 26
	WLAN-signalstyrka för Home Connect. Ju fler fyllda streck i symbolen, desto bättre signal. Är symbolen genomstruken  , så finns det ingen WLAN-signal. Står det "x" vid symbolen  , så finns det ingen Home Connect-serveruppkoppling. → "Home Connect", Sid. 27
	Fjärrstart med Home Connect är på. → "Home Connect", Sid. 27
	Fjärrdiagnos med Home Connect för underhåll är på. → "Home Connect", Sid. 27
	Access till olika funktioner.

Inställningsdel

Inställningsdelen är mitt på displayen. På inställningsdelen får du upp aktuella alternativ och redan gjorda inställningar. Du hittar fler inställningsalternativ till vänster och höger om inställningsdelen utanför inställningsringen. Menyn och övriga inställningsalternativ ligger horisontellt. Funktionernas urvalslistor ligger vertikalt. Svajpa på displayen för att bläddra på inställningsdelen. Tryck på funktionen på displayen för att välja funktionen.
→ "Ställa in funktion", Sid. 14

Möjliga symboler på inställningsdelen

Symbol	Betydelse
	Återgå en inställning.
	Återställ inställningsvärdet.

Notera: En blå markering "new" eller blå punkt vid en funktion visar att Home Connect-appen hämtat ny funktion, favorit eller uppdatering på enheten.

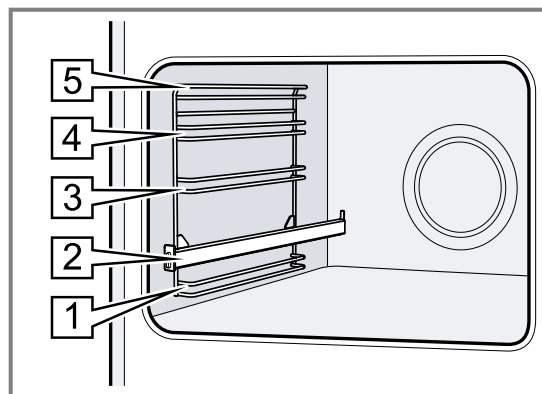
4.4 Ugnsutrymme

Olika ugnsfunktioner hjälper dig 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 t.ex. att ta ur och rengöra ugnsstegarna.
→ "Ugnsstegar", Sid. 35



Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen består av en eller flera ugnslampor. Ugnsbelysningen tänds om du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än ca 18 minuter, så slår belysningen av igen.
Ugnsbelysningen tänds av de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Ugnsbelysningen slocknar när funktionen slår av.

Kylfläkten

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

OBS!

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.

- Täck inte över ventilationsöppningarna.

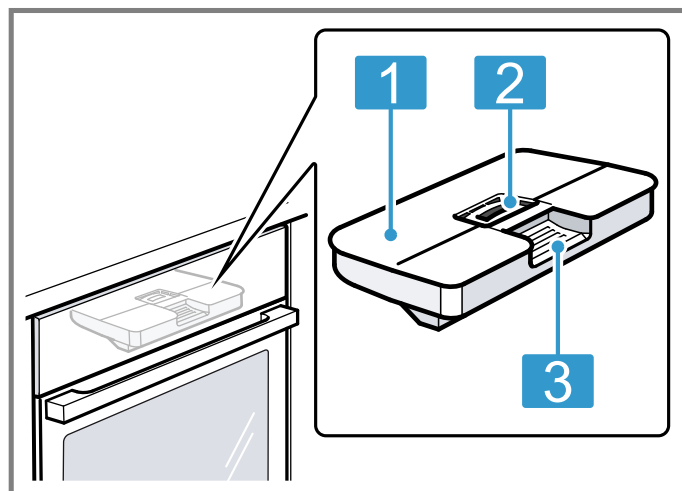
Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att enheten svalnar snabbare efter användning.

Ugnsluckan

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.

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  för att öppna menyn.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner	Välj väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning. → "Ugnsfunktioner", Sid. 10 → "Användningsprincip", Sid. 14
Mikro	Mikron tillagar, värmer upp och tinar mat snabbare. → "Mikro", Sid. 19
Ånga	Ångfunktionerna tillagar maten skonsamt. → "Ånga", Sid. 17
Favoriter	Använd egna, sparade inställningar. → "Favoriter", Sid. 25
Maträtter	Använd programmerade, rekommenderade inställningar för olika slags mat. → "Maträtter", Sid. 24

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.

Symbol	Ugnsfunktion	Temperaturintervall	Användning och funktionssätt
	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.
	Anpassad varmluft	125-250°C	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Håll luckan stängd vid tillagning. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Air Fry	30 - 300°C	Knaprig tillagning med lite fett på en fals. Passar bra för mat som oftast friteras i olja, t.ex. pommes frites. Fläkten sprider varmluften från grillelementen med hög hastighet runt maten. Ugnsevakueringen blir kraftigare.
	Anpassad över-/undervärme	150-250°C	Tillagar vald mat skonsamt. Värmen kommer ovan- och underifrån. 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.

Ugnsfunktion	Användning
Rengöring	Välj ugnsrengöringsfunktion. Rengöringsfunktionen (Ecolyse) → "Rengöringsfunktionen 'Pyrolys activeClean'", Sid. 31 → "Rengöringsfunktionen", Sid. 32 → "Avkalkning", Sid. 32 (Avkalkning) (Sköljning) → "Torkning", Sid. 33
Grundinställningar	Anpassa grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 26

Home Connect

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

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

→ "Home Connect", Sid. 27

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
	Grill, stor grillyta	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 grillyta	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	Tillagar 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. Den låga värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Upptining	30 - 60°C	Skontinar frysmat.
	Torkning	30 - 130°C	Torkar örter, frukt och grönt.
	Undervärme	30 - 250°C	Eftergräddning av mat eller tillagning i vattenbad. Värmen kommer underifrån.
	Varmhållning	50 - 100°C	Varmhåller tillagad mat.
	Förvärma porslin	30 - 90°C	Förvärmer porslin.

Ångfunktioner

Du hittar ångfunktionerna på -menyn under "Ånga".

Symbol	Ugnsfunktion	Temperaturintervall	Användning och funktionssätt
	Påvärmning	80 - 180°C	Värmer skonsamt på tallriksupplägg och bakverk. Ångan gör att maten inte torkar ur.
	Degjäsning	30 - 50°C	Jäsa jästdeg. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut.

5.2 Temperatur

På de flesta ugnsfunktioner går det att vid uppvärmning läsa av aktuell ugnstemperatur från ca 30°C och inställd temperatur över varandra på displayen. När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när visad och inställd ugnstemperatur är lika.

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

Restvärmeindikering

En röd ring runt vredet visar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av. Ju mer ugnstemperaturen sjunker, desto mörkare blir ringen. Vid ca 60°C slocknar ringen helt.

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.
800 W "Boost"	00:30	Hettar upp vätskor.

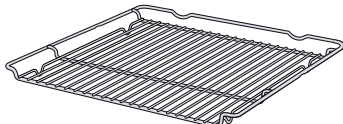
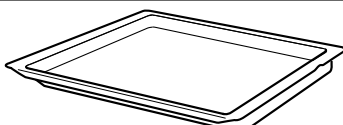
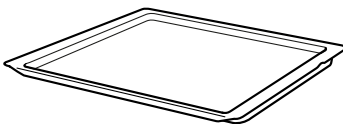
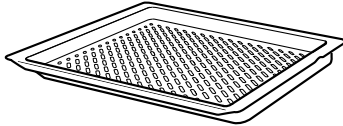
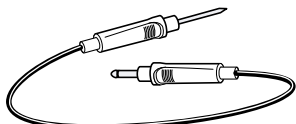
Notera: Max. mikroeffekt "Boost" är inte avsedd för att värma upp mat. Mikroeffekten blir sänkt stegvis till 600 W de första minuterna för att skydda enheten. Maxeffekt är tillgänglig igen efter avsvälning.

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		■ Kakformar ■ Gratängformar ■ Formar ■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ■ Frysmat
Långpanna		■ Mjuka kakor ■ Bakverk ■ Bröd ■ Stora stekar ■ Frysmat ■ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.
Bakplåt		■ Småkakor ■ Småkakor
Emaljerad, perforerad Air Fry & Grillplåt		■ Bakar av knaprig mat som oftast friterats i olja, t.ex.: pommes frites. ■ Grillar mat.
Stektermometer		Precisionsugnssteka eller -tillaga. → "Stektermometer", Sid. 22StektermometerStektermometer

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.

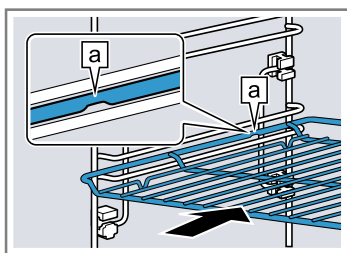
Tillbehöret går att dra ut ungefär halvvägs innan det snäpper fast. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

6.3 Sätta in tillbehör i ugnen

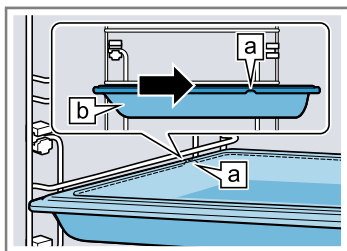
Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen. Det är bara så du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippas.

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

Galler Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.

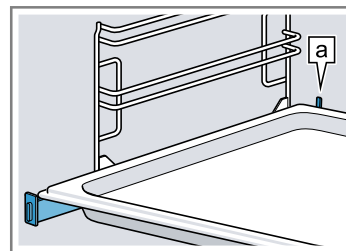


Plåt
t.ex. långpanna eller bakplåt Sätt in plåten med avfasningen [b] mot ugnsluckan.



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

Galler eller plåt Lägg på tillbehöret så att det går i utdragssystemet vid bakre anslaget.



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 onlineshopen eller hos service.

7 Före första användningen

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

7.1 Ange vattenhårdheten före första användningen

Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har före första användningen. Du måste ställa in rätt vattenhårhetsintervall 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.

Anmärkningar

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

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

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 måste du göra inställningarna för första användningen. Det kan ta några minuter innan du får upp inställningarna på displayen.

1. Slå på enheten med ☺.
 - ✓ Du får upp första inställningen.
2. Tryck på listvärdet eller ändra värdet med inställningsringen om du vill ändra inställning.
Möjliga inställningar:
 - Språk
 - Home Connect → "Home Connect ", Sid. 27
 - Klockan
→ "Ställa klockan", Sid. 27
 - Vattenhårdhet
→ "Ange vattenhårdheten före första användningen", Sid. 13
3. Hoppa till nästa inställning med "Fortsätt".
4. Bläddra igenom inställningarna och ändra, om det behövs.
 - ✓ Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen efter sista inställningen.
5. Öppna och stäng luckan och kontrollera att enheten värmer upp.

7.3 Rengöra enheten före första användningen

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

1. Ta ut produktinfo och tillbehör ur ugnen. Ta bort förpackningsrester som frigolitkuler och tejp i och utanpå enheten.
2. Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
3. Starta enheten med ☺.
4. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 17
5. Gör följande inställningar:

Ugnsfunktion	4D-varmluft 
Temperatur	max.
Ångfunktion	3
Tillagningstid	1 timme

- "Användningsprincip", Sid. 14
6. Slå på funktionen.
 - Vädra köket när enheten värmer upp.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad.
 7. Slå av enheten med ☺.
 8. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när enheten svalnat.
 9. Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.
 10. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 19

8 Användningsprincip

8.1 Slå på enheten

- ▶ Starta enheten med ☺.
- ✓ Du får upp menyn på displayen.

8.2 Slå av enheten

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

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

8.3 Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna.

OBS!

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

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.
- ▶ Slå på funktionen med .
- ✓ Du får upp inställningarna på displayen.

8.4 Pausa funktionen

Du kan pausa funktionen och sedan fortsätta den.

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

8.5 Ställa in funktion

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

1. Svajpa på displayen för att bläddra bland de olika alternativen.
 - Svajpa höger eller vänster för att bläddra på menyn och bland fler inställningsalternativ.
 - Svajpa ned eller upp för att bläddra på urvalslistorna.
2. Tryck på funktionen på displayen för att välja funktionen.
 - ✓ Det kommer upp olika inställningsvärden eller fler tillval beroende på funktionen.
3. Tryck på < för att ångra inställningen, om det behövs.
4. Använd den digitala inställningsringen för att ändra inställningsvärdena.
 - Svajpa med- eller moturs med inställningsringen, om det behövs.
 - Eller tryck på en viss position på inställningsringen.
5. Slå på funktionen med .
6. När funktionen slår av:

- Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
- Slå av enheten med ☹ när maten är klar.

Notera: Du kan spara av inställningarna som "Favoriter" ☆ och återanvända dem.

→ "Favoriter", Sid. 25

8.6 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Tryck på "Ugnsfunktioner" på menyn.
2. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
3. Ställ in temperaturen eller läget med inställningsringen.

Du kan göra fler inställningar, om det behövs:

- Snabbuppvärmning
→ "Snabbuppvärmning", Sid. 15
- → "Tidsfunktioner", Sid. 16
- → "Ånga", Sid. 17
- → "Mikro", Sid. 19
- → "Ventilationsfunktionen 'Crisp Finish'", Sid. 21
- → "Stektermometer", Sid. 22

4. Slå på funktionen med ^{start}_{stop}.

✓ Enheten värmer upp.

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

5. När funktionen slår av:

- Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
- Slå av enheten med ☹ när maten är klar.

Notera: Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.

→ "Ugnsfunktioner", Sid. 10

Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställs alla andra inställningar.

1. Tryck på ^{start}_{stop}.
2. Tryck på <.
3. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
4. Ställ in och slå på funktionen igen med ^{start}_{stop}.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst efter funktionsstart.

1. Tryck på temperaturen.
 2. Ändra temperaturen med inställningsringen.
- ✓ Enheten sparar ändringen.

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 ⓘ "Info".
- ✓ Du får upp informationen i några sekunder.
2. Svajpa på displayen för att bläddra i anvisning med mycket innehåll.
3. Gå ur anvisningen med <, om det behövs.

8.8 Sabbatenlig användning

Vill du använda enheten sabbatenligt, använd tidsfunktionerna och ändra belysningens grundinställning.

Notera: Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så slår enheten av uppvärmningen. Stäng luckan, så fortsätter enheten uppvärmningen. Vill du använda enheten sabbatenligt, öppna inte luckan förrän funktionen är igång.

1. Ändra grundinställningen "Belysning" till "Alltid av".
→ "Grundinställningar", Sid. 26
Då är ugnsbelysningen alltid av vid användning och när du öppnar luckan.
 2. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha.
→ "Ställa in funktion", Sid. 14
→ "Ställa in ugnsfunktion och temperatur", Sid. 15
 3. Ställ in den tillagningstid du vill ha beroende på ugnsfunktion.
→ "Ställa in tillagningstid", Sid. 16
→ "Tidsfunktioner", Sid. 16
 4. Ställ in tiden när funktionen ska vara färdig med "Färdigtid".
→ "Ställa in färdigtiden", Sid. 16
→ "Tidsfunktioner", Sid. 16
 5. Sätt in maten i ugnen innan enheten börjar värma upp.
 6. Slå på funktionen med ^{start}_{stop}.
 - ✓ Du får upp tiden till start på displayen. Enheten är nu i standbyläge.
 - ✓ När enheten uppnår starttiden, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 7. Ta ut maten ur ugnen när funktionen slår av. Enheten slår av helautomatiskt efter ca 15 till 20 minuter.
- Notera:** Ändra belysningens grundinställning igen, om det behövs.

9 Snabbuppvärmning

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

Snabbuppvärmning fungerar 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.
Snabbuppvärmningen slår på automatiskt vid temperaturer över 200°C.
2. Tryck på "Snabbuppvärmning".
- ✓ Symbolen ⏏ lyser rött.
3. Slå på funktionen med ^{start}_{stop}.
- ✓ Snabbuppvärmningen går igång.

- ✓ Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. Symbolen  slår om till vitt igen.
- 4. Sätt in maten i ugnen.

Avbryta snabbuppvärmningen

- ▶ Tryck på "Snabbuppvärmning".
- ✓ Symbolen  slår om till vitt igen.

10 Tidsfunktioner

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

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

10.1 Ställa in tillagningstid

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

Krav: Ugnsfunktion och temperatur eller läge är inställda.

1. Tryck på  "Tid".
2. Tryck på resp. tidvärde för att ställa in tillagningstiden, t.ex. tim- "h" eller minutvisningen "min".
 - ✓ Valt värde blir blåmarkerat.
3. Ställ in tillagningstiden med inställningsringen. Återställ inställningsvärdet med , om det behövs.
4. Slå på funktionen med .
 - ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad.
5. När tillagningstiden går ut:
 - Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
 - Slå av enheten med  när maten är klar.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

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

Slå av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

1. Tryck på tillagningstiden .
2. Återställ tillagningstiden med .

Notera: På ugnsfunktioner som alltid kräver tillagningstid återställer enheten tillagningstiden till förinställt värde.

- ✓ Enheten sparar ändringen.

10.2 Ställa in färdigtiden

Du kan flytta fram färdigtiden upp till 24 timmar.

Anmärkningar

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

Krav

- Ugnsfunktion och temperatur eller läge är inställda.
 - Det finns en inställd tillagningstid.
1. Tryck på  "Färdigtid".
 2. Tryck på tim- eller minutvisningen för att ställa klockan.
 - ✓ Valt värde blir blåmarkerat.
 3. Flytta tiden med inställningsringen. Återställ inställningsvärdet med , om det behövs.
 4. Slå på funktionen med .
 - ✓ Du får upp tiden till start 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. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad.
 5. När tillagningstiden går ut:
 - Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
 - Slå av enheten med  när maten är klar.

Ändra färdigtiden

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

1. Tryck på färdigtiden .
2. Ändra färdigtiden med inställningsringen.
 - ✓ Enheten sparar ändringen.

Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdigtid närsomhelst.

1. Tryck på färdigtiden .
2. Återställ färdigtiden med .

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

- ✓ Enheten sparar ändringen.

10.3 Ställa timern

Timern fungerar oberoende av funktion. Timern går att ställa in upp till 24 timmar. Timern har en egen signal, så du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

1. Tryck på  på statusvisningen.
2. Tryck på .

3. Tryck på resp. tidvärde på displayen för att ställa in timern, t.ex. minut- "m" eller sekundvisningen "s".
- ✓ Valt värde blir blåmarkerat.
4. Ställ in timern med inställningsringen. Återställ inställningsvärdet med , om det behövs.
5. Tryck på "Start"  på displayen för att slå på timern.
- ✓ Timern börjar räkna ned.
- ✓ Timern ligger kvar på displayen även om enheten är av.
- ✓ Inställningarna för pågående funktion står på displayen när enheten är på. Du får upp timern på statusvisningen.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när timern går ut. Du får upp en displayanvisning om att timern avslutat.

Ändra timern

Du kan ändra timern när som helst.

1. Välj timern först med  om den går i bakgrunden.
2. Tryck på .
3. Ändra timern med inställningsringen.
4. Bekräfta med .

Avbryta timern

Du kan avbryta timern när som helst.

1. Välj timern först med  om den går i bakgrunden.
2. Tryck på .
3. Återställ timern med .
4. Bekräfta med .

11 Ånga

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

WARNING! – Skållningsrisk!

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

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

11.1 Före varje ångning

Se till så att enheten har tillräckligt med vatten innan du slår på en ångfunktion.

Fylla vattentanken

WARNING! – Brandrisk!

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

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

WARNING! – Risk för brännskador!

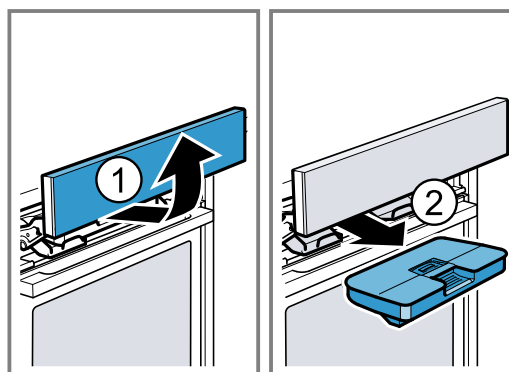
Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

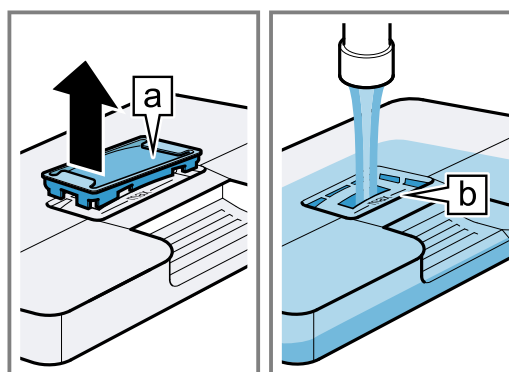
Krav: Vattenhårddheten är rätt inställd.

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

3. Dra ut vattentanken ur tankutrymmet .

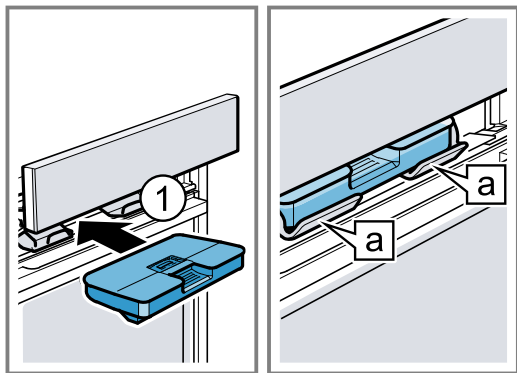


4. Tryck fast locket längs vattentanktätningen så att inget vatten kommer ut ur vattentanken.
5. Ta av locket  på vattentanken.
6. Fyll på vatten upp till "max." -markeringen i vattentanken.



7. Sätt på locket igen på vattentanköppningen.

8. Sätt i den fyllda vattentanken ①. Se till så att vattentanken snäpper fast bakom fästena a .



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

11.2 Inställningsalternativ med ånga

Du kan ånga mat på olika sätt.

Ångfunktioner

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

OBS!

Ångfunktionerna bildar mycket vattenånga vid användning. Kondensat som ansamlas i dropprännan under ugnsutrymmet kan rinna över och skada intilliggande stommar.

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

Påvärmning

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

Degjäsning

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

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 och mörkt inuti och minskar minimalt i volym.

Ångfunktionen går att kombinera med följande funktioner:

- Ugnsfunktioner → Sid. 15
 - 4D-varmluft
 - Över-/undervärme
 - Varmluftsgrillning
 - Varmhållning
- "Maträtter", Sid. 24
- "Stektermometer", Sid. 22

Ångpuff

Ångpuffen ger tillfällig, riktad intensivånga. Framförallt bröd och småfranskor jäser upp bra, blir knapriga och får fin färg.

Enheten ger ca 3 till 5 minuters ångkvalmning i ugnsutrymmet. Du kan slå på ångpuffen flera gånger beroende på ugnsfunktionen.

Ångpuffen går att använda med följande funktioner:

- Ugnsfunktioner → Sid. 15
 - 4D-varmluft
 - Över-/undervärme
 - Varmluftsgrillning
- "Stektermometer", Sid. 22

Notera: Använd bara ångpuffen vid ugnstemperaturer över 120°C.

11.3 Ställa in ångfunktionen

Krav

- Följ anvisningarna till resp. ugnsfunktion.
 - "Inställningsalternativ med ånga", Sid. 18
 - Vattentanken är fylld. Blir vattentanken tom vid användning, så får du upp en displayanvisning. Funktionen fortsätter utan ånga.
 - "Fylla vattentanken", Sid. 17
- Tryck på den ugnsfunktion du vill ha på menyn.
 - Ställ in funktionen, t.ex. ugnsfunktion och temperatur.
 - Tryck på "Ångfunktion".
 - Ställ in ångläget med inställningsringen.

Ångläge	Ångfunktion
1	låg
2	medel
3	kraftig

- Slå på funktionen med .
 - ✓ Enheten värmer upp.
 - ✓ På displayen står inställningsvärdena och tiden som visar hur länge funktionen varit igång.
- Slå av enheten med när maten är klar.
- Töm vattentanken och torka ur ugnen.
 - "Efter varje ångning", Sid. 19

Ändra ångfunktion

Du kan ändra eller slå av ångfunktionen närsomhelst.

- Tryck på ångfunktionen .
- Ändra eller slå av ångfunktionen med inställningsringen.
 - ✓ Enheten sparar ändringen.

11.4 Ställa in ångpuffen

Krav

- Följ anvisningarna till resp. ugnsfunktion.
 - "Inställningsalternativ med ånga", Sid. 18
 - Vattentanken är fylld. Blir vattentanken tom vid användning, så får du upp en displayanvisning. Funktionen avbryts.
 - "Fylla vattentanken", Sid. 17
- Tryck på den ugnsfunktion du vill ha på menyn.
 - Ställ in funktionen, t.ex. ugnsfunktion och temperatur.
 - Slå på funktionen med .
 - Tryck på "Ångpuff" när du vill.
 - Använd inte ångpuffen förrän enheten är helt uppvärmd.
 - Tryck på "På" på inställningsringen.
 - ✓ Enheten värmer upp vattnet.
 - Tryck på "Ångpuff" igen när vattnet är uppvärmt.

Notera: Är snabbuppvärmningen $\gg$ på, så går det inte att slå på ångpuffen förrän snabbuppvärmningen är klar.

- ✓ Ångpuffen går igång och enheten ger ca 3 till 5 minuters ångkvalmning i ugnsutrymmet.
- ✓ Funktionen fortsätter som vanligt när ångpuffen är klar. Det går att slå på ångpuffen igen beroende på funktionen och om det behövs.
- 7. Slå av enheten med $\odot$ när maten är klar.
- 8. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 19

Avbryta ångpuffen

Du kan avbryta ångpuffen när som helst.

1. Tryck på $\downarrow$ "Ångpuff".
2. Tryck på "Av" på inställningsringen.
- ✓ Funktionen fortsätter utan ångpuff.

11.5 Efter varje ångning

Torka ur enheten när du använt ångfunktion.

Notera: Det kan finnas kalkspår i ugnen efter ångning. Det påverkar inte enhetens funktion. Du tar bort kalkkränder med varmt vatten eller ättiksindränkt trasa. Följ rengöringsanvisningarna.

→ "Rengöring och skötsel", Sid. 29

Töm vattentanken

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

OBS!

Torkning av vattentanken i het ugn kan skada den.

- ▶ Torka inte vattentanken i het ugn.
- Maskindiskning av vattentanken ger skador.
- ▶ Maskindiska inte vattentanken.
- ▶ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

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

Torka ur dropprännan

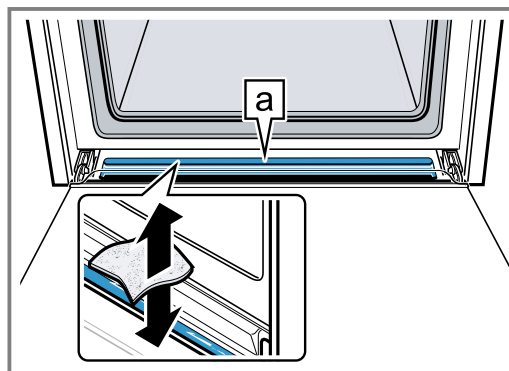
⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan.
2. **Notera:**
Dropprännan a sitter under ugnsutrymmet.



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

Torka ur ugnen

Torka ur ugnen när du använt ångfunktion.

- ▶ Du kan torka ur ugnen för hand eller använda torkfunktionen. Torkning
→ "Torkning", Sid. 33

12 Mikro

Mikron tillagar, värmer på, bakar av och tinar mat snabbare.

12.1 Mikrotåliga tillbehör och formar

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

Följ formtillverkarens anvisningar.

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

Mikrotålig form

Formar av eldfast material som går att mikra:

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

- Serveringsfat
Använd bara fat med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.
- Medföljande galler
Plåtar som t.ex. långpanna eller bakplåt kan ge gnistbildning vid ren mikring och är olämpliga.

De här materialen släpper igenom mikrovågorna utan att skadas.

Icke-mikrotålig form

Notera: Följ anvisningarna för att undvika saksador.

→ "Mikro", Sid. 7

- Porslin och metallbakformar

Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. Maten blir inte varm eller knappt varm. Metall kan ge gnistbildning vid ren mikring.

Form vid kombimikro-funktion

Kombinerar du annan ugnsfunktion med mikro, så fungerar förutom mikrotåliga former och tillbehör även metall:

- Porslin och metallbakformar
Metall måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.
Ställ alltid bakformar och fat av metall på det medföljande gallret.
- Medföljande tillbehör:
Galler
Långpanna
Bakplåt

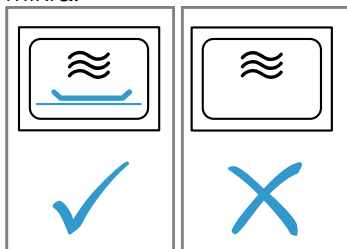
Testa om formen går att mikra

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.



⚠️ WARNING! – 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 Inställningsalternativ med mikro

Mikron går att använda separat eller i kombination med en ugnsfunktion.

Ren mikring

Det är bara mikrons elektromagnetiska vågor som genererar effekt och t.ex. omvandlas till värme i livsmedlen.

Enheten slår automatiskt på ett värmeelement för att undvika kondens vid mikroeffekterna 600 och "Boost". Ugnsutrymme och tillbehör blir heta. Det påverkar inte slutresultatet.

Du kan slå av den automatiska torkfunktionen i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 26

⚠️ WARNING! – 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.

Mikrokombi

Kombimikro-funktionen kortar matens tillagningstid. Mikron går att kombinera med följande funktioner:

- Ugnsfunktioner → Sid. 15
 - 4D-varmluft
 - Över-/undervärme
 - Varmluftsgrillning
 - Grill, stor grillyta
 - Grill, liten grillyta
- → "Maträtter", Sid. 24
- → "Stektermometer", Sid. 22
- → "Ventilationsfunktionen 'Crisp Finish'", Sid. 21

Följande mikroeffekter går att kombinera med ugnsfunktioner:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

12.3 Ställa in mikron

Notera:

Se till så att du hanterar mikron rätt:

- → "Säkerhet", Sid. 2
- → "Förhindrande av saskador", Sid. 6
- → "Mikroeffekter", Sid. 11
- → "Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 19

1. Tryck på "Mikro" på menyn.
 - Eller välj mikron direkt med ☰.
2. Ställ in mikroeffekten med inställningsringen.
3. Tryck på ☺ "Tid".
Alla mikrofunktioner kräver tillagningstid.
4. Tryck på resp. tidvärde för att ändra förinställd tillagningstid, t.ex. minut- "min" eller sekundvisningen "s".
✓ Valt värde blir blåmarkerat.
5. Ställ in tillagningstiden med inställningsringen.
Återställ inställningsvärdet med ☺, om det behövs.
6. Slå på funktionen med ^{start}☺_{stop}.
✓ Mikron går igång och tillagningstiden börjar räkna ned. Vid max. mikroeffekt "Boost" visar displayen effektsänkningen.
→ "Mikroeffekter", Sid. 11
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad.
7. När tillagningstiden går ut:
 - Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
 - Slå av enheten med ☺ när maten är klar.
8. Torka ur ugnsutrymmet om det bildats kondensat när du slagit av mikrons torkfunktion i grundinställningarna.
→ "Torkning", Sid. 33

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

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

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

12.4 Ställa in mikrokombi

Notera:

Se till så att du hanterar mikron rätt:

- → "Säkerhet", Sid. 2
- → "Förhindrande av saksador", Sid. 6
- → "Mikroeffekter", Sid. 11
- → "Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 19

Krav: Följ anvisningarna till resp. ugnsfunktion.
→ "Inställningsalternativ med mikro", Sid. 20

1. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha på menyn.
2. Ställ in funktionen, t.ex. ugnsfunktion och temperatur.
3. Tryck på  "Mikrokombi".
4. Ställ in mikroeffekten med inställningsringen.
5. Tryck på  "Tid" och ställ in tillagningstiden.
6. Slå på funktionen med .
- ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad.
7. När tillagningstiden går ut:
 - Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
 - Slå av enheten med  när maten är klar.

Ändra kombimikro

Du kan ändra kombimikrofunktionen närsomhelst.

1. Tryck på mikroeffekten .
 2. Ändra eller slå av kombimikro med inställningsringen.
- ✓ Enheten sparar ändringen.

13 Ventilationsfunktionen "Crisp Finish"

Ventilationsfunktionen "Crisp Finish"  drar ut fukten ur ugnsutrymmet så att maten blir knaprigare. Det minskar mängden varm ånga som kan strömma ut när du öppnar ugnsluckan.

13.1 Lämpliga ugnsfunktioner med ventilationsfunktion

Ventilationsfunktionen fungerar bara med vissa ugnsfunktioner.

Du kan använda ventilationsfunktionen med de här ugnsfunktionerna:

- 4D-varmluft 
- Över-/undervärme 
- Varmluftsgrillning 
- Pizzaläge 
- Intensivvärme 

13.2 Ställa in ventilationsfunktionen

Du kan slå på ventilationsfunktionen närsomhelst, även efter funktionsstart.

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion och temperatur.
Du kan göra fler inställningar och kombinera med ventilationsfunktionen, om det behövs.
Det går inte att kombinera ång- och ventilationsfunktionerna.
2. Tryck på  "Crisp Finish".
3. Tryck på "På" på inställningsringen.
4. Slå på funktionen med .
- ✓ Enheten värmer upp.
- ✓ Du får upp inställningsvärdena på displayen.
5. Slå av enheten med  när maten är klar.

Notera: Du kan höra kraftigare fläktljud vid användning.

Avbryta ventilationsfunktionen

Du kan slå av ventilationsfunktionen närsomhelst.

1. Tryck på  "Crisp Finish".
 2. Tryck på "Av" på inställningsringen.
- ✓ Funktionen fortsätter utan ventilationsfunktion.

14 Stektermometer

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

14.1 Lämpliga ugsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugsfunktioner.

Du kan använda stektermometern med de här ugsfunktionerna:

- 4D-varmluft 
- Över-/undervärme 
- Anpassad varmluft 
- Anpassad över-/undervärme 
- Varmluftsgrillning 
- Pizzaläge 
- Intensivvärme 
- Anpassad tillagning 
- Undervärme 
- Varmhållning 
- Påvärmning 

14.2 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.

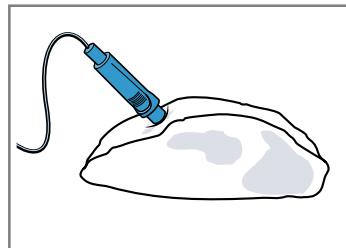
- Sätt i stektermometern helt i maten

1. Sätt stektermometern i maten.

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

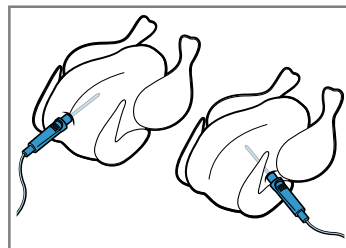
Tunna köttbitar	Sätt i stektermometern från sidan i tjockaste delen av köttet.
-----------------	--

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



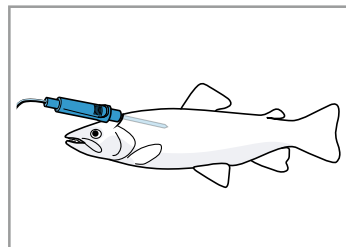
Notera: Måste du vända maten, sätt stektermometern i sidan av maten så att du inte behöver ta ur den när du vänder.

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



Vänd fågeln och lägg den med bröstsidan nedåt på gallret.

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



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

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

Anmärkningar

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

14.3 Ställa in stektermometern

Du kan ställa in innertemperaturer mellan 30 och 99°C.

Krav

- Maten med stektermometern står i ugnen.
- Stektermometern sitter i ugsuttaget.

1. Tryck på "Ugnsfunktioner" på menyn.
2. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
3. Ställ in ugnstemperaturen med inställningsringen. Ställ in ugnstemperaturen minst 10°C högre än in-
nertemperaturen.
Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C.
4. Tryck på  "Stektermometer".
5. Ställ in inntemperaturen med inställningsringen. Återställ inställningsvärdet med , om det behövs.
6. Slå på funktionen med .
✓ Enheten värmer upp.
✓ På displayen står inställningsvärdena och tiden som visar hur länge funktionen varit igång. Är enheten uppkopplad mot Home Connect, så får du upp uppskattad återstående tid.
✓ Enheten ger signal när inntemperaturen är uppnådd. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad. Enheten slår av uppvärmningen. Enheten fortsätter uppvärmningen vid Anpassad tillagning.
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 inntemperaturen är uppnådd:
– Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
– Slå av enheten med  när maten är klar.
– Dra ut stektermometern ur ugnsuttaget.
– Dra ut stektermometern ur maten och ta ut den ur ugnsutrymmet.

Tips!

- Du kan även kombinera stektermometern med andra ugnsfunktioner som t.ex.:
– ÅngaÅngning
→ "Ånga", Sid. 17
– MikroMikro
→ "Mikro", Sid. 19
– → "Maträtter", Sid. 24
- Du kan även använda stektermometern utan inställd inntemperatur. Du kan läsa av matens inntemperatur på displayen och slå av funktionen manuellt, om det behövs.

Ändra temperatur

Du kan ändra ugns- och inntemperatur närsomhelst efter funktionsstart.

1. Tryck på ugns- eller inntemperaturen.
 2. Ändra temperaturen med inställningsringen.
- ✓ Enheten sparar ändringen.

Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställs alla andra inställningar.

1. Tryck på .
2. Tryck på .
3. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
4. Ställ in och slå på funktionen igen med .

14.4 Uppskattad återstående funktionstid

Är enheten uppkopplad mot Home Connect, så kan enheten uppskatta tillagningens återstående funktionstid. Du får upp första återstående tiden på displayen efter ca 1 minut. Återstående tid beräknas om och uppdateras hela tiden.

Notera: Alla ugnsfunktioner har inte prognos för återstående tid.

14.5 Olika livsmedels inntemperaturer

Här hittar du riktvärden för olika livsmedels inntemperaturer.

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

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

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

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

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

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

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

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

15 Maträtter

Ugnsfunktionen "Maträtter" hjälper enheten vid tillagning av olika maträtter och väljer automatiskt optimala inställningar.

15.1 Form till maträtten

Slutresultatet beror på formens egenskaper och storlek.

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

Former 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 former som tål att mikra.

→ "Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 19

15.2 Maträttens inställningsalternativ

Enheten använder beroende på maträtten olika inställningar för att tillaga maten optimalt.

Du får upp använda inställningar på displayen. Vissa inställningar går att anpassa. Följ displayanvisningarna.

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

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 ⓘ "Info" för att få upp informationen. Många anvisningar kommer upp automatiskt.

Program

Programmen har optimal ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid fast förinställda.

Du måste själv ställa in vikt, tjocklek eller jäsläge för att få optimalt slutresultat. De går bara att ställa in i avsett intervall.

Ställ in maträttens totalvikt, om inget annat anges.

Inställningsrekommendationer

Inställningsrekommendationerna har optimal ugnsfunktion fast förinställd.

Du kan anpassa förinställd temperatur och tillagningstid.

Baktermometer

Vissa maträtter passar för tillagning med baktermometer . Du behöver inte göra några inställningar.

Baktermometern övervakar ugnsgräddningen. Enheten reglerar inställningarna själv och slår av funktionen när maten är klar.

Anmärkningar

- Använd inte baktermometer när maten är förgräddad. Då stämmer inte slutresultatet.
- Öppna inte luckan från ca 5 minuter efter funktionsstarten med baktermometer. Baktermometerfunktionen slår av.
Måste du öppna luckan, slå på funktionen igen utan baktermometer eller avbryt funktionen och ställ in manuellt. Övervaka tillagningen tills maten är färdig.
- Använd mörka bakformar av metall för att få optimalt slutresultat.

OBS!

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

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

Uppskattad återstående funktionstid

Är enheten uppkopplad mot Home Connect, så kan enheten uppskatta tillagningens återstående funktionstid. Du får upp första återstående tiden på displayen efter ca 1 minut. Återstående tid beräknas om och uppdateras hela tiden.

Notera: Alla ugnsfunktioner har inte prognos för återstående tid.

15.3 Maträttsöversikt

Du ser vilka maträtter som är tillgängliga när du får upp ugnsfunktionen på enheten. Maträttsurvalet är beroende av enhetens utrustning.

Maträtterna är sorterade på kategori och mattyp.

Notera: I grundinställningarna kan du sortera de visade maträtterna efter region.

→ "Grundinställningar", Sid. 26

Kategori	Mat
Baktermometer	Kakor Småkakor Bröd, småfranskor Matpajer, pizza, quiche Notera: Här finns bara maträtter för tillagning med baktermometer.
Kakor	Formkakor Kakor på plåt Småkakor Småkakor
Bröd, småfranskor	Bröd Småfranska
Pizza, matpajer	Pizza Matpajer, quiche

Kategori	Mat
Gratänger, souffléer	Matpaj, färsk, tillagade ingredienser Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög Lasagne, färsk Lasagne, kyld Pudding, söt, färsk Fruktpaj Sufflé i portionsformar Yorkshire-pudding
Fågel	Kyckling Anka, gås Kalkon
Kött	Fläskkött Nötkött Kalvkött Lammkött Viltkött Köttträtter
Fisk	Fisk, hel Fiskfilé
Djupfrysta produkter	Pizza Gratänger Potatisprodukter Fågel, fisk Småfranska
Tillbehör, grönsaker	Potatis Ris Gryn Grönsaker
Värma på, baka av	Bakverk Tillbehör Grönsaker Meny
Tina mat	Kakor Bröd, småfranskor Kött, fågel Fisk

15.4 Ställa in maträtten

- Tryck på "Maträtter" på menyn.
- Tryck på den kategori du vill ha.
- Tryck på den mat du vill ha.
- Tryck på den maträtt du vill ha.
Tips! På vissa maträtter går det att välja vilket tillagningssätt du föredrar.
→ "Maträttens inställningsalternativ", Sid. 24
- ✓ Du får upp maträttsinställningarna på displayen.
- Anpassa inställningarna, om det behövs.
Du kan bara anpassa vissa inställningar beroende på maträtten.
→ "Maträttens inställningsalternativ", Sid. 24
- Tryck på ⓘ"Info" för att få uppgifter om t.e.x. tillbehör och falsar.
- Slå på funktionen med .
✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
✓ Du får inte upp någon tillagningstid med baktermometerfunktionen. På displayen står inställningsvärdena och tiden som visar hur länge funktionen varit i gång. Är enheten uppkopplad mot Home Connect, så får du upp uppskattad återstående tid.
→ "Uppskattad återstående funktionstid", Sid. 24
- ✓ Enheten ger signal när maten är klar. Enheten slår av uppvärmningen.
- När tillagningstiden går ut:
 - Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
 - Slå av enheten med  när maten är klar.

15.5 Automatisk avstängning

Automatisk avstängning  av maträtterna ger smidig bakning och ugnstekning. Enheten slår automatiskt av uppvärmningen när funktionen är färdig. Ta ut maten ur ugnen när funktionen är färdig, så får du optimalt slutresultat.

16 Favoriter

Du kan spara av inställningar i Favoriter och återanvända dem.

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

16.1 Spara Favoriter

Du kan spara upp till 30 olika ugnsfunktioner som Favoriter.

- Tryck på ☆ vid ugnsfunktionstiteln upptill på displayen när du ställer in ugnsfunktion.
- Ändra favorittitel med displaytangentsbordet, om det behövs.
- Tryck på "Verkställ".

16.2 Välja Favoriter

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

- Tryck på "Favoriter" på menyn.

- Tryck på den Favorit du vill ha.
- Du kan ändra inställningarna, om det behövs.
- Slå på funktionen med .
- ✓ Du får upp inställningsvärdena på displayen.

Notera:

Följ anvisningarna till de olika ugnsfunktionerna:

- ÅngaÅngning
→ "Ånga", Sid. 17
- MikroMikro
→ "Mikro", Sid. 19
- Ventilationsfunktionen (Crisp Finish)
→ "Ventilationsfunktionen 'Crisp Finish'", Sid. 21Ventilationsfunktionen (Crisp Finish)
- Stektermometer
→ "Stektermometer", Sid. 22Stektermometer

16.3 Ändra Favoriter

Du kan närsomhelst ändra, sortera och radera sparade Favoriter.

- Tryck på "Favoriter" på menyn.

- Tryck på den Favorit du vill ha.
- Tryck på  vid favorittiteln upptill på displayen.
- Ändra inställningarna eller favorittiteln.
- Bekräfta ändringen.

Sortera Favoriter

- Tryck på "Favoriter" på menyn.

- Håll den Favorit du vill ha intryckt och dra den till annan position.

Radera Favoriter

- Tryck på "Favoriter" på menyn.
- Tryck på den Favorit du vill ha.
- Tryck på ☆ vid favorittiteln upptill på displayen.
- Bekräfta raderingen.

17 Barnspärr

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

17.1 Slå på barnspärren

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

- Slå av barnspärren:
 - Tryck på någon del av displayen när enheten är av.
 - Tryck på  på statusindikeringen när enheten är på.
 - Tryck på .
- ✓ Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

- ✓ Kontrollerna är spärrade. Enheten går nu bara att slå av med .
- ✓  lyser när enheten är på.  lyser inte när enheten är av.

17.2 Slå av barnspärren

Du kan slå av barnspärren närsomhelst.

- Tryck någonstans på displayen.
 - Följ displayanvisningen så att ringgrafiken fylls helt för att slå av barnspärren.
- ✓ Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

18 Grundinställningar

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

18.1 Översikt över grundinställningarna

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

Du får upp mer displayinformation om de olika grundinställningarna med  "Info".

Ljud	Urval
Knappljud	■ På¹ ■ Av
Ljudstyrka	■ Läge 1, 2, 3¹, 4 och 5
Ljudsignal	■ Jättkort tillagningstid (en gång) ■ Kort tillagningstid (ca 5 sekunder) ■ Halvlång tillagningstid (ca 10 sekunder)¹ ■ Lång tillagningstid (ca 30 sekunder)

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparat-typ)

Grundinställningar	Urval
Språk	Se urvalet på enheten.
Home Connect	Koppla upp ugnen mot mobilenhet för fjärrstyrning. → "Home Connect ", Sid. 27
Tid	24 h-tidformat.
Display	Urval
Ljusstyrka	■ Läge 1, 2, 3, 4 och 5¹
Standbyindikering	■ På, tidsbegränsad ■ På (inställningen ökar effektförbrukningen) ■ Av¹
Klocka	■ Digital¹ ■ Analog
Justering	■ Horisontal- och vertikaljusterar displayen.

Enhetsinställningar	Urval
Fläkteftergång	■ Minimal ■ Rekommenderad¹ ■ Lång ■ Jättelång
Belysning	■ Vid tillagning och lucköppning¹ ■ Bara vid lucköppning ■ Alltid av
Mikroeffekt, förinställning	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ Boost¹
Fortsätt mikra	■ Av¹ ■ På

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparat-typ)

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparat-typ)

Enhetsinställningar	Urval
Mikrotorkning	■ På¹ ■ Av
Vattenhårdhet	■ 4 (jättehårt)¹ ■ 3 (hårt) ■ 2 (medel) ■ 1 (mjukt) ■ 0 (avhärdat)
¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)	

Personliga inställningar	Urval
Logga	■ Indikeringar¹ ■ Dölj
Funktion när du slår på	■ Huvudmeny¹ ■ Ugnsfunktioner ■ Mikro ■ Maträtter ■ Favoriter
Utgången tillagningstid	■ Dölj ■ Indikeringar¹
Mikrobakplåt	■ På¹ ■ Av
Regionala maträtter	■ Alla¹ ■ Europeiska maträtter ■ Brittiska maträtter
Maträtter	■ Alla¹ ■ Inget fläskkött ■ Bara kosher
Barnspärr	■ Luck- + knapplås ■ Bara knapplås¹ ■ Av
Automatisk snabbuppvärmning	■ Av ■ På¹
¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)	

Fabriksinställningar	Urval
Fabriksinställningar	■ Återställ
Info	Symbol
Enhetsinformation	Visar teknisk information om enheten.

18.2 Ändra grundinställningar

1. Tryck på "Grundinställningar" på menyn.
2. Tryck på den grundinställningsdel du vill ha.
3. Tryck på den grundinställning du vill ha.
4. Tryck på det grundinställningsalternativ du vill ha.
 - ✓ Enheten sparar ändringen direkt för de flesta grundinställningar.
5. Återgå med < om du vill välja andra grundinställningar att ändra.
6. Återgå med □ till menyn för att gå ur grundinställningarna eller slå av enheten med ☰.
- ✓ Ändringarna är sparade.

Notera: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

18.3 Ställa klockan

1. Tryck på "Grundinställningar" på menyn.
2. Tryck på "Tid".
3. Tryck på tim- eller minutvisningen för att ställa klockan.
 - ✓ Valt värde blir blåmarkerat.
4. Ställ klockan med inställningsringen.
 - Minuterna räknas i 5-minutsteg. Håll in resp. del på inställningsringen ca 1-2 sekunder för minutnogggrann inställning. Minuterna visas som punkter. Ställ in minuterna med inställningsringen.
5. Återgå med □ till menyn för att gå ur grundinställningarna eller slå av enheten med ☰.
- ✓ Klocktiden sparas.

19 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.

19.1 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.

1. Hämta Home Connect-appen.



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



3. Följ Home Connect-appanvisningarna.

19.2 Home Connect-inställningar

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

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

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

19.3 Styra enheten med Home Connect-appen

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

Krav

- Enheten är på.
- Enheten är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
- Manuell eller permanent fjärrstart måste vara på i grundinställningen Fjärrstyrningsstatus för att du ska kunna ställa in enheten via appen.

1. Tryck på  för att slå på fjärrstarten.

2. Gör en inställning på Home Connect-appen och skicka den till enheten.

Anmärkningar

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

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

Anmärkningar

- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Berörande 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.

19.5 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.

19.6 Dataskydd

Följ anvisningarna om dataskydd.

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

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

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

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

20 Rengöring och skötsel

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

20.1 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 skadar enhetens ytor.

- ▶ Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

- ▶ 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.

Blandar du olika rengöringsmedel, så kan de reagera kemiskt med varandra.

- ▶ Blanda inte rengöringsmedel.
- ▶ Ta bort alla rengöringsmedelsrester helt.
- Salt i nya disktrasor kan skada ytorna.
- ▶ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.
→ "Rengöra enheten", Sid. 31

Enhetsens front

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Rostfritt	■ 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	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.

Lucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglasen	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. Tips! Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 33
Luckskydd	■ I rostfritt: Specialmedel för rostfritt ■ Av plast: Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Använd inte specialmedel för rostfritt. Tips! Ta bort luckskyddet 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	■ Varmt vatten och diskmedel	Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.
Lucktätningen	■ Varmt vatten och diskmedel	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljytor	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ättikslösning ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. Anmärkningar ■ Använd helst rengöringsfunktionen. → "Rengöringsfunktionen 'Pyrolys activeClean'", Sid. 31 Rengöringsfunktionen (pyrolys) Rengöringsfunktionen (pyrolys) ■ 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 emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Ugnsstegar	■ 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. 35
Utdragsskenor	■ 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. 35
Tillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.
Vattentank	■ 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	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Maskindiska inte.

20.2 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 ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Krav: Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 29

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
 - "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 29
2. Torka torrt med mjuk trasa.

21 Rengöringsfunktionen "Pyrolys activeClean"

Rengöringsfunktionen "Pyrolys activeClean"  rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv.

Rengör ugnen med 2 till 3 månaders intervall med rengöringsfunktionen. Använd rengöringsfunktionen oftare, om det behövs.

Rengöringsfunktionen kräver ca 3,9 - 4,8 kWh.

21.1 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 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.

1. Ta ut vattentanken ur enheten.
2. Ta ut tillbehör och formar ur ugnen.
Du kan rengöra ugnsstegar och utdragsskenor samtidigt.
3. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och ugnsstegar.
4. Rengör insidan av ugnsluckan och ugnsutrymmets 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. Ugnsutrymmet ska vara tomt förutom på ugnsstegarna.

21.2 Ställa in rengöringsfunktionen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

⚠ WARNING! – 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.

⚠ WARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet 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. 31.

1. Tryck på "Rengöring" på menyn.
2. Tryck på  "Pyrolys activeClean".
3. Ställ in rengöringsläge med inställningsringen.

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

Tiden går inte att ändra.

Du kan flytta fram funktionens färdigtid.

→ "Ställa in färdigtiden", Sid. 16

4. Tryck på .
- ✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för rengöringsfunktionen.
5. Bekräfta anvisningen.
- ✓ Rengöringsfunktionen går igång och funktionstiden börjar räkna ned.

- ✓ Ugnsluckan låser vid en viss ugnstemperatur för säkerhets skull. Du får upp  på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad.
- 6. Slå av enheten med .
- 7. → "Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen", Sid. 32.

Avbryta rengöringsfunktionen

Du kan inte stoppa eller ändra rengöringsfunktionen när den är igång.

- Slå av enheten med  för att avbryta rengöringsfunktionen.

21.3 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Torka upp askan ur ugnsutrymme, på ugnsstegar och vid luckan med fuktad 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 och andra rostfria luckdetaljer kan bli missfärgade under rengöringsfunktionen. Missfärgningarna påverkar inte enhetens funktion. Missfärgningarna går att få bort med specialmedel för rostfritt.

22 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.

22.1 Ställa in rengöringsfunktionen

WARNING! – Skållningsrisk!

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- Håll aldrig vatten i varm ugn.

Notera: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav: Ugnen har svalnat helt.

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. **OBS!**
Destillerat vatten ger ugnskorrosion.
► Använd inte destillerat vatten.
Blanda 0,4 l vatten med en droppe diskmedel och håll mitt på ugnsbotten.
3. Tryck på "Rengöring" på menyn.
4. Tryck på  "Rengöringsfunktionen".
Tiden går inte att ändra.
5. Tryck på .
Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för rengöringsfunktionen.
6. Bekräfta anvisningen.

- ✓ Rengöringsfunktionen går igång och tiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad.
- 7. Slå av enheten med .
- 8. → "Rengöra ugnen efter rengöringsfunktionen", Sid. 32.

22.2 Rengöra ugnen efter rengöringsfunktionen

OBS!

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- Torka ur ugnen efter rengöringsfunktionen och låt den torka ordentligt.
- 1. Låt enheten svalna.
- 2. Torka ur restvattnet i ugnen med disktrasa eller liknande.
- 3. Rengör de glatta, emaljerade ugnsyrtorna med disktrasa eller mjuk diskborste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
- 4. Kalktränder tar du bort med ättiksindränkt trasa, eftertorka med rent vatten.
- 5. Torka torrt ugnsutrymmet med mjuk trasa.
- 6. Lämna luckan öppen ca 1 timme, så att ugnen torkar ur ordentligt eller använd torkfunktionen.
→ "Ställa in torkningen", Sid. 33

23 Avkalkning

Du måste kalka av  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 8 - 12 minuter)
- Andra sköljningen (ca 8 - 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.

23.1 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
 - 400 ml vatten
2. Öppna kontrollpanelen.
3. Ta ur vattentanken och håll i avkalkningslösningen.
4. Sätt i vattentanken med avkalkningslösningen.
5. Stäng kontrollpanelen.

23.2 Ställa in avkalkningen

Krav: → "Förbereda avkalkning", Sid. 33

1. Tryck på "Rengöring" på menyn.
2. Tryck på  "Avkalkning".
Tiden går inte att ändra.
3. Tryck på .
✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för avkalkningen.
4. Bekräfta anvisningen.
✓ 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 sköljomgång:
 - Öppna kontrollpanelen och ta ur vattentanken.
 - Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll den med vatten.
 - Sätt i vattentanken och stäng kontrollpanelen.
- ✓ 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 .

24 Torkning

Torka ugsutrymmet för att få bort restfukten efter ångfunktion, ren mikring eller rengöringsfunktion.

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.

24.1 Torka ur ugnen

Låt ugnen torka eller använd torkfunktionen.

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 torkfunktionen, ställ in "Torkning".
→ "Ställa in torkningen", Sid. 33

Ställa in torkningen

Krav: → "Torka ur ugnen", Sid. 33

1. Tryck på "Rengöring" på menyn.
2. Tryck på  "Torkning".
Tiden går inte att ändra.
3. Tryck på .
✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för torkningen.
4. Bekräfta anvisningen.
✓ Torkningen går igång och tiden börjar räkna ned.
✓ Enheten ger signal när torkningen är klar. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad.
5. Slå av enheten med .
6. Lämna luckan öppen 1 till 2 minuter, så att ugnen torkar ur helt.

25 Ugnslucka

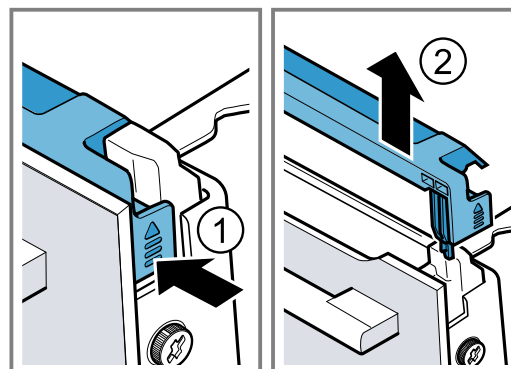
Det går att ta isär ugnsluckan så att du kommer åt att rengöra den ordentligt.

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 luckglaset.

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

3. Ta bort luckskyddet och ② 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.

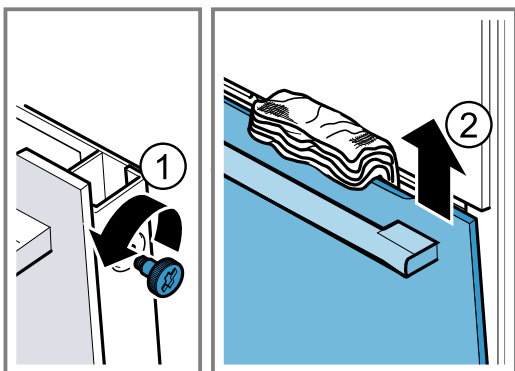
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- Använd skyddshandskar.

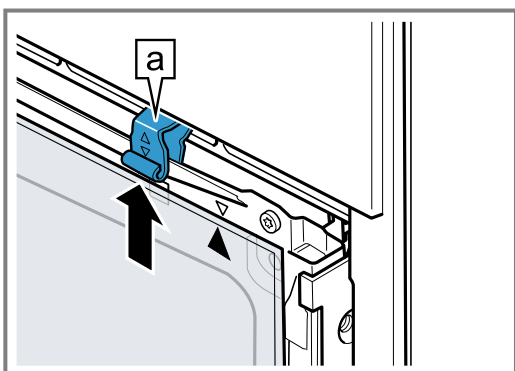
Krav: Luckskyddet är avtaget.

→ "Ta bort luckskyddet", Sid. 33

1. Lossa ① 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 ②.



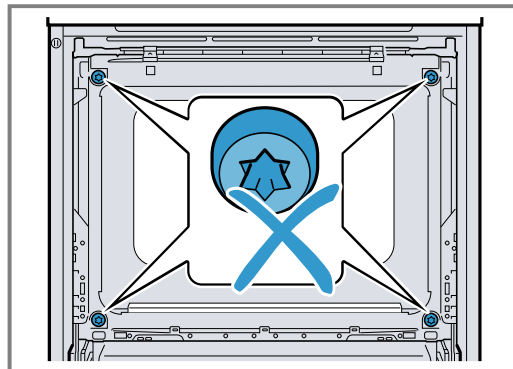
5. Lägg ytterglaset med luckhandtaget ned på jämn yta.
6. Tryck mellanglasets mot enheten med ena handen samtidigt som du trycker vänster och höger fästen [a] uppåt. Ta inte bort fästena [a].



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!

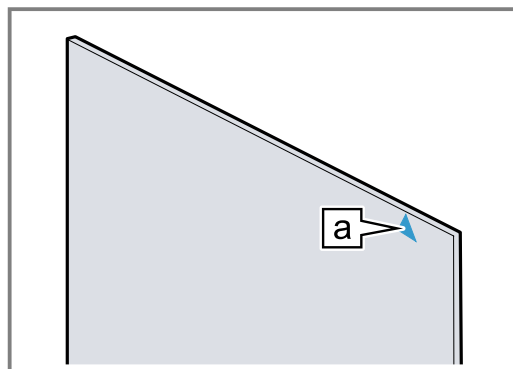
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- Ta aldrig runt gångjärnet.

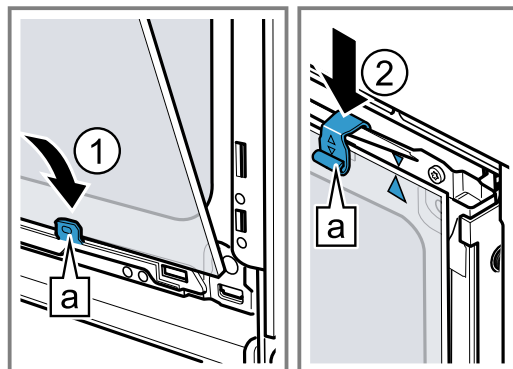
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- Använd skyddshandskar.

1. Vrid mellanglasets tills pilen [a] är uppe till höger.

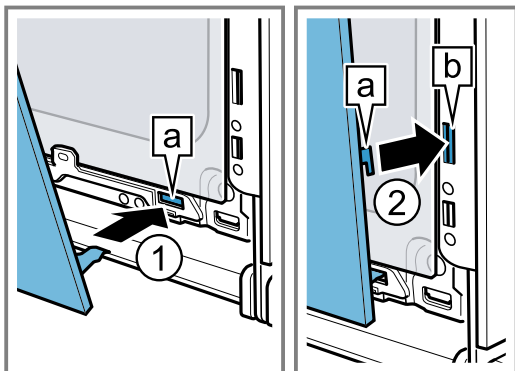


2. Sätt i mellanglasets nedtill i fäste [a] och ① och tryck och håll fast upptill.
3. Tryck ned vänster och höger fäste [a] tills mellanglasets kläms fast ②.



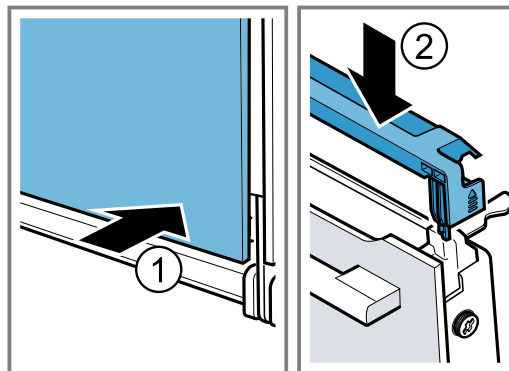
4. Sätt i ytterglaset nedtill i vänster och höger fäste [a] ①.

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 Ugnsstegar

Det går att ta ur ugnsstegarna för ordentlig rengöring av ugnsstegar och ugn eller byte av ugnsstegar.

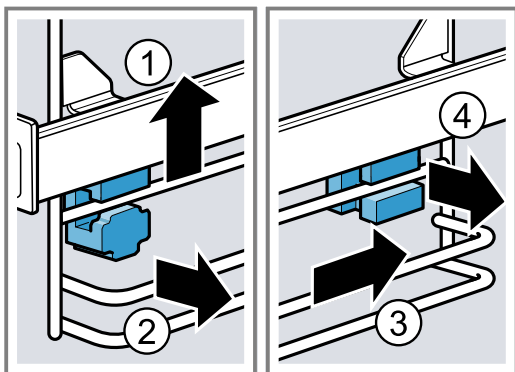
26.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsstegarna blir jättevarma

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

1. Lyft ugnsstegen lite framtill ① och ta ur den ②.
 2. Skjut hela ugnsstegen bakåt ③ och ta ur den ④.

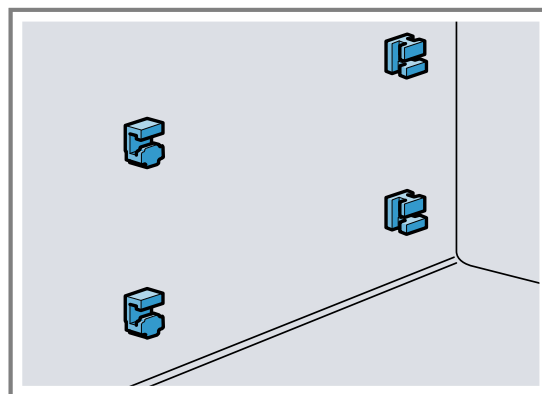


26.2 Sätta i fästena

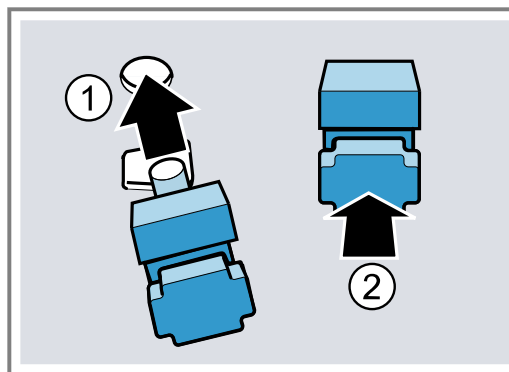
Fästena kan falla ut när du tar ur ugnsstegarna.

Notera:

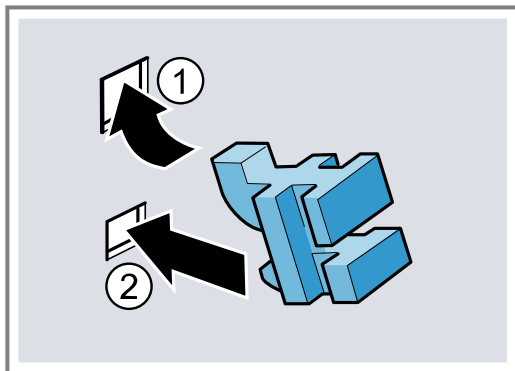
Det är olika fästen fram- och baktill.



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

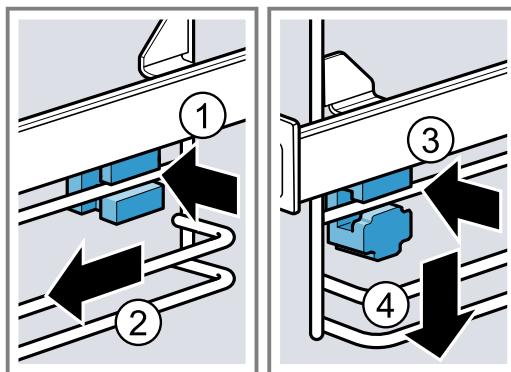


3. Sätt i de bakre fästena med haken i övre hålet ① och tryck in i det undre hålet ②.



26.3 Sätta i ugnsstegen

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.



27 Avhjälpning av fel

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

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Obehöriga reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 38

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Obehöriga reparationer 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.

27.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen har gått i proppskåpet. ► Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ► Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Elektronikfel 1. Gör enheten strömlös minst 30 sekunder genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 26
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ► Gör inställningarna före första användningen. → "Första användningen", Sid. 14
Funktionen går inte i gång eller avbryts.	Olika orsaker är möjliga. ► Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → "Visa information", Sid. 15 Funktionsfel ► Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 38
Enheten värmer inte upp.	Demoläget är på. 1. Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. 2. Slå av demoläget inom ca 5 minuter i grundinställningarna. → "Ändra grundinställningar", Sid. 27

Fel	Orsak och felsökning
Enheten värmer inte upp.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Öppna och stäng luckan en gång efter strömavbrottet. ✓ Enheten gör egenkontroll och är klar att använda.
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning. ▶ Ändra grundinställning så att klockan syns. → "Grundinställningar", Sid. 26
Luckan går inte att öppna.	Rengöringsfunktionen låser luckan,  lyser på displayen. ▶ Låt enheten svalna tills  slocknar på displayen. → "Rengöringsfunktionen 'Pyrolys activeClean'", Sid. 31 Barnspärren låser luckan. ▶ Slå av barnspärren med inställningsringen. → "Barnspärr", Sid. 26 Du kan slå av spärren i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 26
Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen.	Olika orsaker är möjliga. ▶ Gå till www.home-connect.com.
Det går inte att öppna kontrollerna.	Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Funktionsfel 1. Ring service. → "Kundtjänst", Sid. 38 2. Töm vattentanken om det är vatten i den: - Öppna luckan. - Ta tag till höger och vänster under panelen. - Dra långsamt ut panelen och skjut upp den.
Enheten uppmanar dig att kalka av utan att du fått upp räkna- ren.	För lågt inställd vattenhårdhet. 1. Avkalka apparaten. → "Avkalkning", Sid. 32(Avkalkning)AvkalkningAvkalkningAvkalkning 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. ▶ Skölj ur enheten. → "Avkalkning", Sid. 32(Avkalkning)AvkalkningAvkalkningAvkalkning
Du får upp "Fyll på vattentanken" på displayen fast den är full.	Vattentanken är inte fastsnäppt. ▶ Sätt i vattentanken ordentligt, så att den snäpper fast i fästet. → "Fylla vattentanken", Sid. 17 Vattentanken har fallit ned. Delar har skakat loss i vattentanken. Vattentanken läcker. ▶ Beställ ny vattentank. → "Kundtjänst", Sid. 38 Funktionsfel ▶ Använd inte avmineraliserat eller filtrerat vatten. → "Ange vattenhårdheten före första användningen", Sid. 13 Trasig givare. ▶ Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 38
Knapparna blinkar.	Kondensbildning bakom kontrollerna. Kräver ingen åtgärd. Knapparna slutar blinka när kondensen dunstat.
"Plopp"-ljud vid ångning.	Ångan får djupfrysta varor att avge en termisk ljudeffekt. Ingen åtgärd behövs.
Enheten brummar vid användning och när du slår av.	Funktionskontrollen av pumpen ger ifrån sig ljud. Ingen åtgärd behövs.

Fel	Orsak och felsökning
Ugnsutrymmet blir varmt vid ren mikring.	Torkfunktionen är på. På effektläge 600 W och 800 W slår enheten automatiskt på ett värmeelement för att undvika kondensat vid ren mikring. Det påverkar inte slutresultatet. ▶ Du kan ändra torkfunktionens grundinställning vid mikring. → "Grundinställningar", Sid. 26 - Följ informationen om mikring. → "Mikro", Sid. 19
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Ändrad grundinställning. ▶ Ändra grundinställning till belysning. → "Grundinställningar", Sid. 26 LED-lampan är trasig. ▶ Ring till kundtjänsten. → "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. 1. Slå av och på enheten med  för att fortsätta funktionen. Ställ in och slå på funktionen igen. 2. Ska du inte använda enheten längre, slå av den med . Tips! Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt, ställ in en tillagningstid. → "Tidsfunktioner", Sid. 16
Du får upp felkoder med bokstäver och siffror på displayen, t.ex. E0111.	Elektronikfel. 1. Stäng av spisen och starta sedan om den. ✓ Om felet var en engångsförekomst 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. ▶ Ställ in lägre eller högre värden nästa gång. Tips! Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar på Home Connect-appen och vår hemsida www.bosch-home.com.

28 Avfallshantering

28.1 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 den 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.

29 Kundtjänst

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

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

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.

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

Produktnumret (E-nr.), tillverkningsnumret (FD) och serienumret (Z-nr.) finns på apparatens typskylt. Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka. 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. Du kan även få upp enhetsinformationen i Grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 26

30 Information om fri och Open Source-programvara

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

Tillhörande licensinformation är lagrad i hushållsapparaten. Den tillhörande licensinformationen är också tillgänglig via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk information -> Licensinformation".¹ Du kan ladda ned licensinformationen på märkesproduktwebbplatsen.

(Sök på produktwebbplatsen efter din apparatmodell och annan dokumentation.) Som alternativ kan du beställa den tillhörande informationen på ossrequest@bshg.com eller från BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.

Källkoden tillhandahålls på begäran.

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

Betr. „OSSREQUEST“

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

31 Överensstämmelseförklaring

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

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under www.bosch-home.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.



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.

32 Så här lyckas du

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

Tips! Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar på Home Connect-appen och vår hemsida www.bosch-home.com.

32.1 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.

¹ Allt efter apparatens utrustning

- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn. Vill du ändå förvärma, sätt inte in tillbehöret förrän ugnen är förvärmad.
- Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

Tips!

Du kan använda ventilationsfunktionen "Crisp Finish" på vissa maträtter. Ventilationsfunktionen "Crisp Finish" drar ut extrafukten ur ugnsutrymmet. Tillagningssättet rekommenderas för mat med mycket fukt, t.ex.

- vid tillagning på flera falsar
- för bakverk med saftig fyllning
- för marängar
- om du vill ha något riktigt knaprigt

Vi rekommenderar att du slår på funktionen under andra halvan av tillagningen för knaprigare mat.

→ "Ventilationsfunktionen 'Crisp Finish'",

Sid. 21 Ventilationsfunktionen (Crisp Finish) Ventilationsfunktionen (Crisp Finish)

32.2 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 brödeggar gäller såväl för degar på plåt som i form.
- Inställningsrekommendationerna för bakning med kombifunktion gäller för metallformar.

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. Bäst resultat får du om du använder följande falsar.

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

Gräddning på flera falsar	Höjd
2 falsar	
■ Långpanna	3
■ Bakplåt	1
2 falsar	
■ 2 galler med formar	3
	1

Gräddning på flera falsar	Höjd
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 mikrokombifunktion på en fals.

32.3 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. 22

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 ugnsformtillverkarens 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 syrligt marinerad grillmat på gallret.

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

Varmluftsgrillning passar mycket bra för tillagning av hel fågel och fisk, samt kött som t.ex. stek med knaperstek svål.

- 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.

32.4 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.

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

Tips!

Andra sätt att mikra hittar du här:

- → "Upptining", Sid. 46
- Värma upp med mikronPåvärmning
→ "Upp- och påvärmning", Sid. 47

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.

32.5 Tillagningsanvisningar för färdigmat

- Slutresultatet beror mycket på livsmedlet. Ursprungsvarorna kan vara förbrynta och ha ojämnheter.
- Använd inte djupfryst som är isigt. Ta bort is från maten.
- Ta ut färdigmaten ur förpackningen.
- Använd eldfast form för att värma upp eller tillaga färdigmat.
- Sprid ut styckfruset som småfrankor och potatisprodukter jämnt på tillbehöret. Se till så att det finns utrymme mellan delarna.
- Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.
- Anger förpackningen annat värde än vad som går att välja på enheten, använd enhetens närmsta mikroeffekt. Förläng tillagningstiden för att få samma slutresultat.

32.6 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C/ grilläge	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	2		160-180	90	-	30-40

¹ Förvärm spisen.

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

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

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C/ grilläge	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, fin	Kransform eller Formbrödsform	2		150-170	-	-	60-80
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1		140-150	-	-	60-80
Frukt- eller cheesecake med mördegstbotten	Springform Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Frukt- eller cheesecake med mördegstbotten	Springform Ø 26 cm	2		1. 160-180 2. 100	1. 180 2. -	-	1. 30-40 2. 20
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	-	-	50-60
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	-	1 av	1. 10 2. 25-35
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	3		160-180	-	⇒ På	55-75
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		180-190	-	⇒ På	30-40
Rulltårta	Bakplåt	3		180-190 ¹	-	-	15-20
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200 ¹	-	1	10-15
Muffins	Muffinsplåt	3		170-190	-	-	15-20
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	-	2	25-35
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	-	-	15-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140-160	-	-	15-30
Småkakor, 3 falsar	2x Bakplåt + Långpanna	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Bröd, 0,75 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210-220 2. 180-190	-	3 ⇒ På	1. 10-15 2. 25-35
Bröd, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210-220 2. 180-190	-	3 ⇒ På	1. 10-15 2. 45-55
Bröd, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		200-210	-	-	35-45
Focaccia	Långpanna	3		220-230	-	3	20-30
Småfranska, färsk	Bakplåt	3		200-220	-	2	20-30
Pizza, färsk - på plåt	Bakplåt	3		200-220	-	⇒ På	25-35

¹ Förvärm spisen.² Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.³ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C/ grilläge	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	Tillagningstid i min.
Pizza, färsk - på plåt, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		180-190	-	⇒ På	35-45
Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform	Pizzaplåt	2		220-230	-	-	20-30
Quiche	Mörk, belagd quicheform	1		200-210	-	-	40-50
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		280-300 ¹	-	-	10-18
Matpaj, tillagade ingredienser	Gratängform	2		150-170	-	2	40-50
Matpaj, tillagade ingredienser	Gratängform	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, frusen, 350-450 g, 3 cm hög	Öppen form	2		200-210	180	-	20-25
Lasagne, frusen, 0,6-1,0 kg, 4-5 cm hög	Öppen form	2		200-210	180	-	35-45
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, 1,3 kg, utan fyllning	Galler	2		200-220	-	2	60-70
Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning	Täckt form	2		230-250	360	-	25-35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		200-220	-	2	30-45
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	2		190-210	360	-	20-30
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	-	2 2 av	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
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	-	3 1 av	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler	2		210-220	-	-	40-50
Oxfilé, medium, 1 kg	Öppen form	2		190-200	-	1	50-60
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200-220	-	-	130-160

¹ Förvärm spisen.² Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.³ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C/ grilläge	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	Tillagningstid i min.
Nötkött, 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	-	1	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 ²
Lammfiol benfri, me- dium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	-	1	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	3		2	90	-	15-20
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2		1. 170-180 2. 160-170	-	1 av	1. 15-20 2. 5-10
Grönsaker, färska, 250 g	Täckt form	2		-	600	-	6-10 ³
Blandgrönsaker, 250 g + 2,5 dl vatten	Täckt form	2		-	600	-	8-12 ³
Bakpotatis, halvera- 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 Fövärm spisen.² Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.³ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Dessurter

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 kylen när den är klar.

Tillaga pudding av puddingpulver

1. Använd en hög, mikrotålig form.
2. Rör ihop puddingpulvret med all mjölk och allt socker i formen.
3. Sätt in formen på ugnsbotten.
4. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
5. Rör om ordentligt när mjölken börjar skumma upp.
6. Gör om tills du får den konsistens du vill ha.

Mikra popcorn

WARNING! – Risk för brännskador!

Förpackningen till vakuumförpackade livsmedel kan spricka.

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

1. Använd mikrotålig, låg 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.

Inställningsrekommendationer för desserter, kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	Tillagningstid i min.
Pudding av puddingpulver	Täckt form	2	☰	-	600	-	5-8 ¹
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten	☒	35-40	-	-	300-360
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.

32.7 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Anpassad tillagning

Långsam lågtemperaturlagning av finare kötttyper 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.

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 ugnstemperaturen förblir jämn.

Tips för anpassad tillagning

Här finns tips för hur du får bra slutresultat med anpassad tillagning.

Kontakt	Tips
Du vill göra anpassad tillagning av ankbröst.	■ Lägg ankbröstet kallt i pannan. ■ Bryn först på skinnsidan. ■ Anpassad tillagning av ankbröst. ■ Grilla ankbröstet knaprigt i 3 till 5 minuter efter den anpassade tillagningen.
Servera kött tillagat med anpassad tillagning så varmt som möjligt.	■ Förvärm serveringsfaten. ■ Servera tillhörande såser väldigt varma.

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	Tillagningstid i min.
Ankbröst, rosa, à 300 g	Öppen form	2	6-8	☒	90 ¹	-	-	45-60
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.

Air Fry

Tillagar knaprig mat med Air Fry och mindre fett. Air Fry passar framförallt för mat som du annars friterat i olja.

Tillagningsanvisningar för Air Fry

Följ anvisningarna när du tillagar mat med Air Fry.

- Air Fry-tillagning går bara att göra på en fals.
- Air Fry-tillbehören gör maten knaprigare. Medföljer inte Air Fry-tillbehören enheten, så kan du köpa till dem som extratillbehör.
- Förvärm inte ugnen.
- Använd inte bakplåtspapper. Luften måste cirkulera i ugnsutrymmet.

- Tina inte djupfryst mat.
- Täck Air Fry-tillbehöret eller långpannan jämnt med maten. Bred helst ut maten i ett lager på tillbehöret.
- Sätt in tillbehöret på fals 3 i ugnen. När du använder Air Fry-tillbehör, så kan du sätta in en tom långpanna på fals 1 som smutsskydd.
- Vänd maten efter halva tillagningstiden. Vänd maten 2 gånger vid stora mängder.

Tips! Salta maten efter tillagningen. Det gör maten knaprigare.

Panerade grönsaker är också lämpliga för Air Fry-tillagning. Spraya olja på paneringen för att snåla in på fett. Det ger knaprig skorpa med lite fett.

Inställningsrekommendationer för Air Fry

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	Tillagningstid i min.
Pommes frites	Långpanna	3		180-200	-	-	15-20
Potatispiroger, fyllda	Långpanna	3		180-200	-	-	15-20
Potatisrösti	Långpanna	3		180-200	-	-	15-20
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Långpanna	3		180-200	-	-	8-12
Fiskpinnar	Långpanna	3		180-200	-	-	10-20
Broccoli, panerad	Långpanna	3		180-200	-	-	10-20

Degjäsning

Jästdegar jäser snabbare än i rumstemperatur och torkar inte ur i enheten.

Krav: Ugnen är kall.

1. Sätt i gallret.
2. Ställ degen i bunke på gallret
Täck inte bunken.

3. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
Uppgifterna är riktvärden. Temperatur och jäsningstid beror på ingrediensernas typ och mängd.
4. Öppna inte luckan under jäsningen, då försvinner mycket fukt.
5. Torka ur ugnen före bakning.

Inställningsrekommendationer för degjäsning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	Tillagningstid i min.
Fettrik deg, t.ex. pannettone	Bunke på galler	2		40-45	-	-	40-90
Vitt bröd	Bunke på galler	2		35-40	-	-	30-40

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 → <i>Sid. 10</i>	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	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
Kyckling, hel, 1,3 kg	Öppen form	2	☰	-	1. 180 2. 90	-	1. 10 2. 10-15 ¹
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
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.

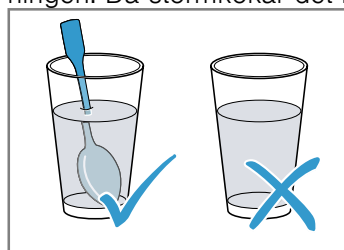
Värma upp med mikron

- 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! – Skållningsrisk!

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

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

**OBS!**

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

- ▶ 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 ugn och dropprännan efter påvärmningen.

Inställningsrekommendationer för upp- och påvärmning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <i>Sid. 10</i>	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	Tillagningstid i min.
Värma drycker, 2 dl	Öppen form	2		-	max.	-	1-3
Värma upp barnmat, t.ex. små nappflaskor, 1,5 dl	Öppen form	2		-	360	-	1-3
Grönsaker, kylda, 250 g	Täckt form	2		-	600	-	3-8
Grönsaker, styckfrys-ta, 250 g	Täckt form	2		-	600	-	8-12
Tallriksrätt, kyld, 1 portion	Öppen form	2		120-130	-	-	15-25
Tallriksrätt, kyld, 1 portion	Täckt form	2		-	600	-	4-8
Soppa, gryta, kyld, 4 dl	Täckt form	2		-	600	-	5-7 ¹
Tillbehör, t.ex. nudlar, kroppkakor, potatis, ris, kylda	Täckt form	2		-	600	-	5-10
Pizza, gräddad, kyld	Galler	2		170-180 ²	-	-	5-15
Tallriksupplägg, fryst, 1 port.	Täckt form	2		-	600	-	11-15
Soppa, gryta, fryst, 2 dl	Täckt form	2		-	600	-	6-8 ¹
Tillbehör, 0,5 kg, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris, frusna	Täckt form	2		-	600	-	7-12
Gratänger, 400 g, t.ex. lasagne, potatis-gratäng, frusen	Öppen form	2		180-200	180	-	20-25
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		150-160 ²	-	-	10-20
Pizza, gräddad, frusen	Galler	2		170-180 ²	-	-	5-15
Småfranskor, baguetter, gräddade, frusna	Galler	2		160-170 ²	-	-	10-20

¹ Rör om ordentligt i maten.² Förvärm 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

32.8 Provrätter

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

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.
 - Du kan även använda vår Air Fry-plåt i stället för galler.

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <i>Sid. 10</i>	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	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 + 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 + 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
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	-	1 av	1. 10 2. 20-25
Tårtbotten, 2 falsar	2x 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.

Grilla

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <i>Sid. 10</i>	Temperatur i °C/ grilläge	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	5		3 ¹	-	-	3-5

¹ Förvärm inte spisen.

Mikra

- Slå av torkfunktionen i grundinställningarna vid kontroll av mikrofunktionen. → Sid. 26

Inställningsrekommendationer för att tina med mikron

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 10	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	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	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångintensitet/"Crisp Finish"	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	Ångintensitet/"Crisp Finish"	Tillagningstid i min.
Potatisgratäng	Öppen form	2	☐	170-190	360	-	25-30
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.

33 Monteringsanvisning



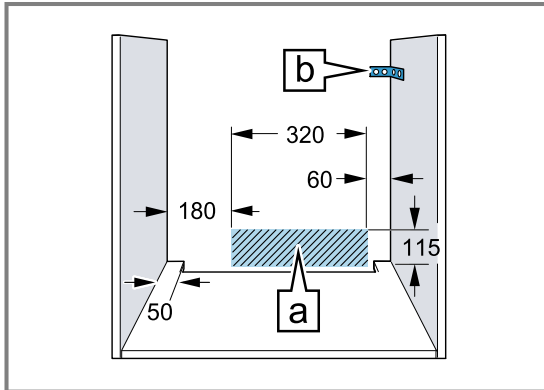
33.1 Allmänna monteringsanvisningar

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 uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontage.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 95°C, intilliggande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.

- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området **a** eller utanför inbyggutsutrymmet.
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!



Obs! Magnetism



För personer med pacemaker:
Det sitter permanentmagneter i kontrollerna. De kan påverka funktionen hos elektroniska implantat som t.ex. pacemakrar och insulinpumpar.

- Personer med elektroniska implantat måste hålla 10 cm:s minimiavstånd till kontrollerna.

⚠ 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.

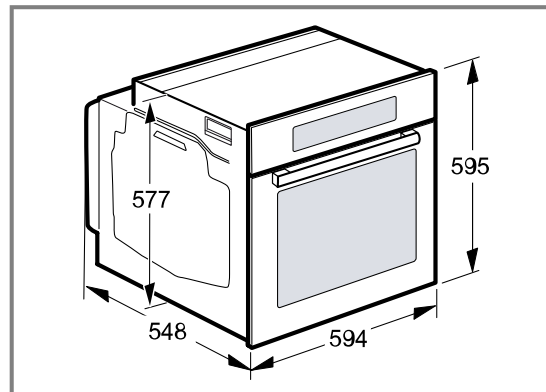
OBS!

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

- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

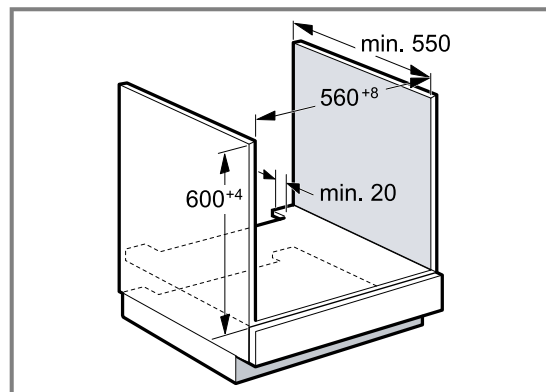
33.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



33.3 Inbyggning under bänkskiva

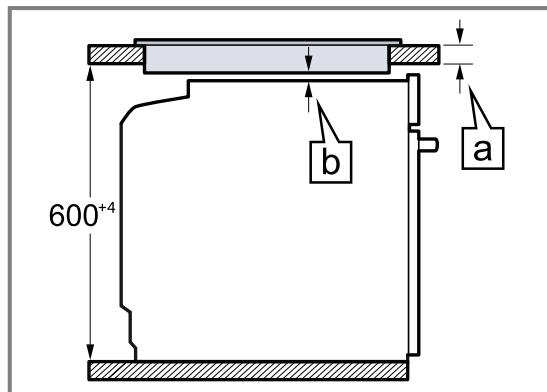
Följ inbyggningmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



- 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.

33.4 Inbyggnad under häll

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



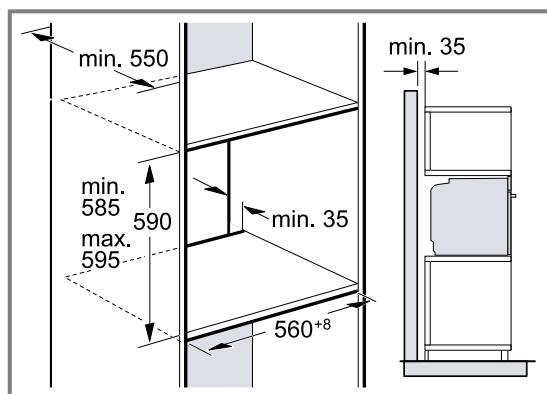
Nödvändigt minimiavstånd $\boxed{a}$ ger min. bänkskivtjocklek $\boxed{a}$.

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

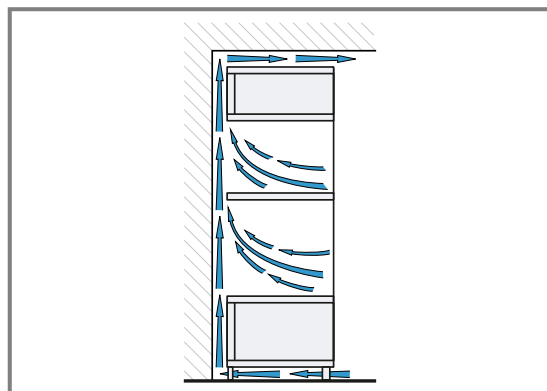
¹ Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

33.5 Inbyggnad i högskåp

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



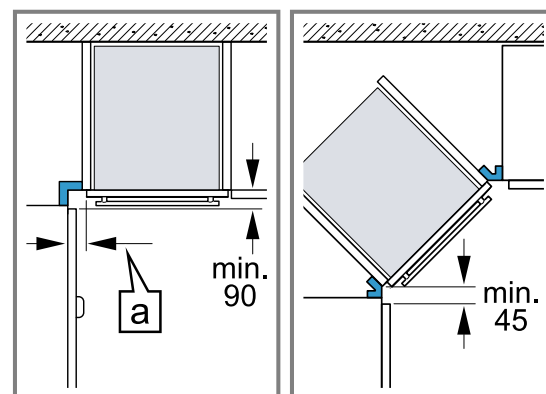
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Det måste finnas en ventilationsöppning om min. 200 cm² i sockeln för att ge enheten tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller. Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



- 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.

33.6 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.



- Ta hänsyn till minimimåtten, så att enhetens lucka går att öppna vid hörnmontering. Mått $\boxed{a}$ beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

33.7 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

- Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.
- Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.
- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Anslut bara enheten med den medföljande sladden.

- Snäpp fast sladden på enhetens baksida. Det går att beställa 3 m-sladd hos service.
- Du får bara byta ut sladden mot originalsladd. Den beställer du av service.
- Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.
- Förblir displayen svart på enheten, så är den felansluten. Dra ur kontakten och kontrollera anslutningen.

Elansluta enheten med jordad kontakt

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 frångiljare enligt anläggningsbestämmelserna.

Elansluta enheten utan jordad kontakt

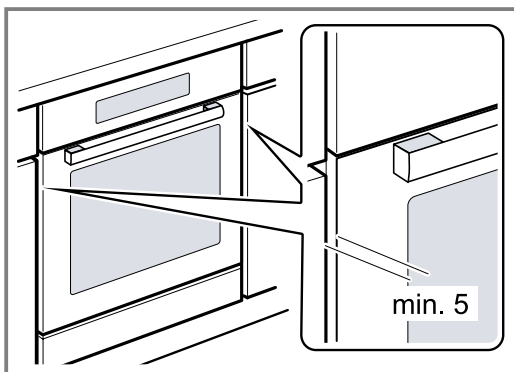
Notera: Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

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

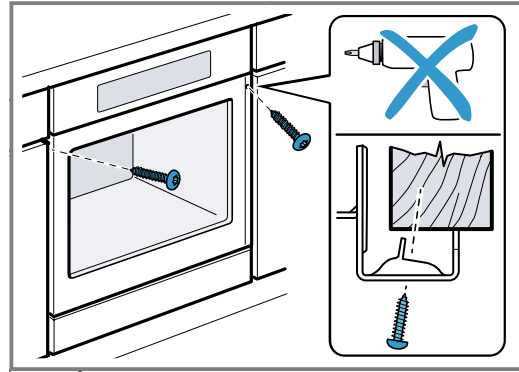
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat.
Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
 - grön-gul = jordledare ⊕
 - blå = neutralledare (nolla)
 - brun = fas (fasledare)

33.8 Inbyggnad av enheten

1. Skjut in enheten helt och centrera den.



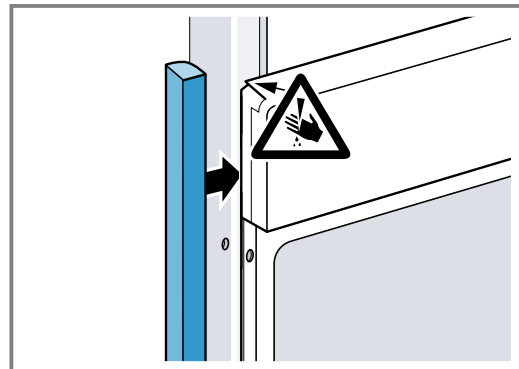
2. Skruva fast enheten.



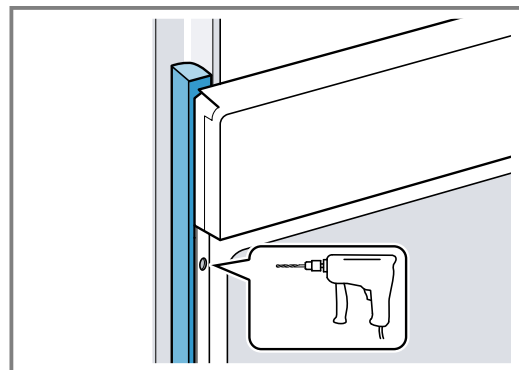
Notera: Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet. Det får inte sitta några termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

33.9 Handtagslösa kök med lodrät grepplist:

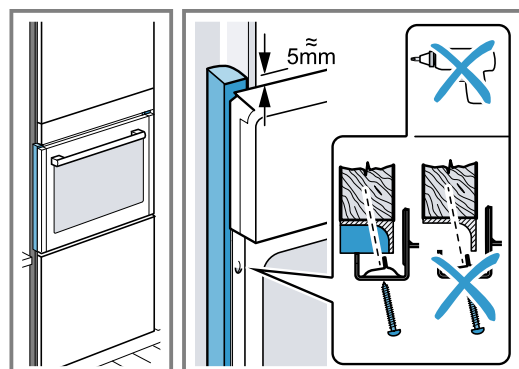
1. Sätt dit lämplig salningsbit som täcker ev. vassa kanter och ger säker montering.



2. Förborra aluminiumprofilerna för skruvförband.



3. Fäst enheten med rätt skruv.



33.10 Ta ur enheten

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



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



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



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



9001844324 (030313)

SV