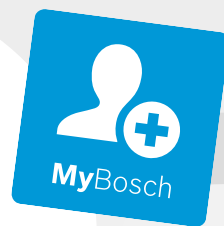




BOSCH

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



Inbygggnadsugn

HNG978Q.1

[sv] Bruks- och installationsanvisningar





Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet	2	19	Grundinställningar	27
2	Förhindrande av saksador	6	20	Home Connect	28
3	Miljöskydd och sparsamhet	7	21	Rengöring och skötsel	30
4	Lär känna	8	22	Rengöringsfunktionen "Pyrolytisk självrengöring"	32
5	Ugnsfunktioner	10	23	Rengöringsfunktionen	33
6	Tillbehör	12	24	Avkalkning	33
7	Före första användningen	13	25	Torkning	34
8	Användningsprincip	14	26	Ugnslucka	34
9	Snabbuppvärmning	16	27	Ugnsstegar	36
10	Tidsfunktioner	16	28	Avhjälpling av fel	37
11	Ånga	17	29	Avfallshantering	40
12	Mikro	19	30	Kundtjänst	40
13	Ventilationsfunktionen "Crisp Finish"	21	31	Information om fri och Open Source-programvara	40
14	Stektermometer	21	32	Överensstämmelseförklaring	41
15	Maträtter	23	33	Så här lyckas du	41
16	Matigenkänning	25	34	MONTERINGSANVISNING	51
17	Favoriter	26	34.1	Allmänna monteringsanvisningar	51
18	Barnspärr	26			

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 transportsador.

1.2 Användning för avsett ändamål

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

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

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.

- 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 4000 m höjd över havet.

Apparaten uppfyller kraven i normen EN 55011 resp. CISPR 11. Den är en produkt i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att mikrovågor 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 undervisats i

hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 12

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

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

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

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan.

Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld.

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

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

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

Tillbehör och formar blir mycket varma.

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

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

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

Utdragsskenorna blir heta vid användning av enheten.

- ▶ Låt utdragsskenorna svalna innan du rör vid dem.

- ▶ Ta bara i heta utdragsskenor med grytlappar.

⚠ **WARNING – Skållningsrisk!!**

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

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

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

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

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

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

Repat luckglas kan spricka.

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

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

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

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

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

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

→ "Förhindrande av saksador", Sid. 6

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

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

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

Skadad sladdisolering är farligt.

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

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Slå inte på skadad enhet.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → Sid. 40

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

- ▶ Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

⚠ **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 förpackningsmaterial.

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 vakuumpförpackade 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.

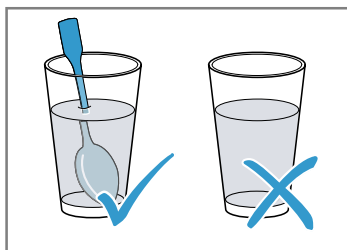
Torkfunktionen på maxlägena slår automatiskt på ett värmeelement som värmer upp ugnsutrymmet vid ren mikring.

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

⚠ **WARNING – 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.



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

Olämpliga former 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 former som tål att mikra. Former och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad.
- Mikra aldrig metallbehållare.
- Använd bara mikrotålga former eller kombifunktion med mikro.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Enheten innehåller högspänningsdelar.

- Ta aldrig bort höljet.

⚠ **WARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!**

Bristande rengöring kan förstöra enhetens yta, sänka livslängden och leda till farliga situationer som t.ex. utsträngande mikrovågsstrålning.

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

→ "Rengöring och skötsel", Sid. 30

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.

⚠ **WARNING – 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.

⚠ **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.

1.7 Stektermometer

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

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

Stektermometern är spetsig.

- Hantera stektermometern försiktigt.

1.8 Rengöringsfunktionen

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

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

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

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Den jättevärma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

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

⚠ **WARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!**

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

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

⚠ **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 jättevårt vid användning av rengöringsfunktionen.

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

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS

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

- ▶ Värm inte upp outspädd 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 bakplåts-papper eller folie på ugnsbotten.
- ▶ Ställ bara formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på under 50°C .

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

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

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

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten. Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
- ▶ Torka ur ugnen efter användning.

- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- ▶ 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. Ugnrensning i varm ugn skadar emaljen.
- ▶ Använd aldrig ugnrensning i varm ugn!
- ▶ Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Är ugnstätningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runtom 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. Kameralinsen kan bli repad eller grumlig.
- ▶ Använd inte grova disksvampar.
- ▶ Använd inte rostfri skurboll.
- ▶ Använd inga sura rengöringsmedel eller avkalkningsmedel.
- ▶ Använd bara ugnrensning i kall ugn enligt tillverkarens anvisningar.

Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.

- ▶ Aluminiumfolie i ugnsutrymmet 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.

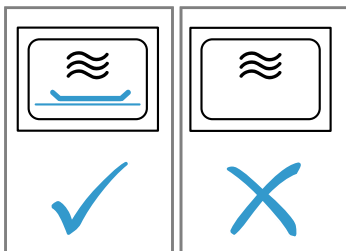
Långpanna eller bakplåt fungerar inte om du bara ska mikra. Det kan ge gnistbildning som skadar ugnsutrymmet.

- ▶ 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 ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.

- ▶ Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. 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 ugnsutrymmet. 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 ugnsutrymmet 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 återvinnsbara.

- ▶ 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. 41*

- ✓ 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 i följd eller baka av tillsammans.

- ✓ 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. 27*

- ✓ 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.

Notering: Enligt EU-ekodesigndirektiv 2023/826 är enheten i annat tillstånd när den är av. Det kallas för lågeffektläge nedan. Enheten drar effekt även när huvudfunktionen är av för att:

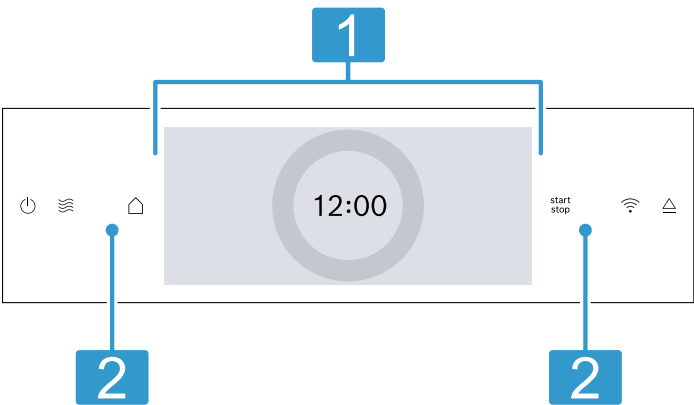
- känna av Touchknapp-användning

- övervaka lucköppning
 - hantera tid (utan display)
- Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

4 Lär känna

4.1 Kontroller

Med kontrollfält ställer du in apparatens alla funktioner och får information om drifttillståndet. Allt efter apparattypen kan detaljer i figuren avvika, t.ex. beträffande färg och form.



Knapp	Funktion
	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.

Knappsats

Symbolen kommer upp i knappsatsens ring när du trycker på inställningsringen. Du kan ange värdena direkt på knappsatsen.

Statusvisning

Visar statusinfo upptill på displayen.

Symbol	Betydelse
	Timern är på. → "Ställa timern", Sid. 17
	Barnspärren är på. → "Barnspärr", Sid. 26
	Rengöringsfunktionen eller barnspärren har låst luckan på enheten. → "Rengöringsfunktionen Pyrolytisk självrengöring", Sid. 32 → "Grundinställningar", Sid. 27
	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. 28
	Fjärrstart med Home Connect är på. → "Home Connect", Sid. 28
	Fjärrdiagnos med Home Connect för underhåll är på. → "Home Connect", Sid. 28

Display med inställningsring

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

Knappar

- 2 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
	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. 28

Symbol	Betydelse
	Ugnskameran är på. → "Kamera", Sid. 9
	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
	Ange inställningsvärde med sifferfältet.
	Återgå en inställning.
	Återställ inställningsvärdet.

Notering: 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.

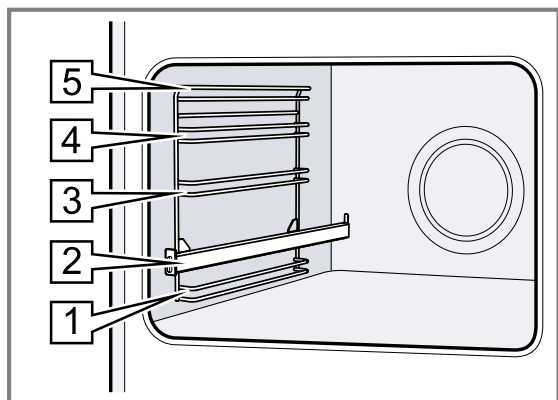
→ "Tillbehör", Sid. 12

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. 36



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.

Kamera

Du kan övervaka tillagningen med ugnskameran via Home Connect-appen.

Med ugnsfunktionen "Maträtter" kan du använda gräddningssensorn för att ställa individuell gräddning av maten.

→ "Maträtter", Sid. 23

Använder du matigenkänning så föreslår enheten automatiskt lämpliga inställningar när luckan stängs.

→ "Matigenkänning", Sid. 25

Du hittar information om hur du använder kameran i Home Connect-appen.

Du måste slå på kameran i grundinställningarna för att använda den.

→ "Grundinställningar", Sid. 27

Notering: Tänk på integritetsskyddet så att ofrivilliga i rummet inte blir filmade av kameran genom luckan.

Kylfläkten

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

OBS

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.

► Täck inte över ventilationsöppningarna.

Kylfläkten har en viss eftergångstid efter användning för att enheten ska svalna och få ur ugnsrestfukten.

Notering: Det går att ändra eftergångstiden i grundinställningarna. Tillagar du jättefuktig mat ofta eller ugnsvarmhåller, ställ in längre eftergångstid.

→ "Grundinställningar", Sid. 27

Ugnsluckan

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

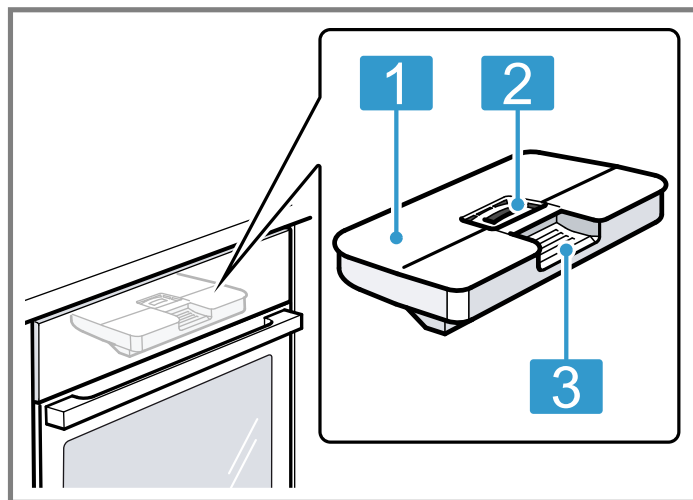
Stänger du luckan vid mikring, så måste du fortsätta funktionen.

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. 26
Maträtter	Använd programmerade, rekommenderade inställningar för olika slags mat. → "Maträtter", Sid. 23

Ugnsfunktion

Rengöring Välj ugnrensrengöringsfunktion.
→ "Rengöringsfunktionen Pyrolytisk självrengöring", Sid. 32
→ "Rengöringsfunktionen", Sid. 33
→ "Avkalkning", Sid. 33
→ "Torkning", Sid. 34

Grundinställningar Anpassa grundinställningarna.
→ "Grundinställningar", Sid. 27

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. 28

5.1 Ugnsfunktioner

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

Ugnsfunktionssymbolerna hjälper dig att känna igen dem.

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

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

Symbol	Ugnsfunktion	Temperaturintervall	Användning och funktionssätt
	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. Om du öppnar apparatluckan ens en kort stund fortsätter apparaten att värma utan att utnyttja eventuell restvärme. 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. Ugnsevakeringen blir kraftigare.
	Anpassad över-/undervärme	150 - 250°C	Tillagar vald mat skonsamt. Värmen kommer ovan- och underifrån. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Håll luckan stängd vid tillagning. Om du öppnar apparatluckan ens en kort stund fortsätter apparaten att värma utan att utnyttja eventuell restvärme.

Symbol	Ugnsfunktion	Temperaturintervall	Användning och funktionssätt
			Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Varmluftsgrillning	30 - 300°C	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Grill, stor grillyta	Grillägen: 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	Grillägen: 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.

Notering: 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.

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.

Mikroeffekt i W	Max. tillagningstid i timmar	Användning
800 W "Boost"	00:30	Värmer upp vätskor.

Noteringar

- Max. mikroeffekt "Boost" blir sänkt stegvis till 600 W de första minuterna för att skydda enheten. Maxeffekt är tillgänglig igen efter avsvälning.

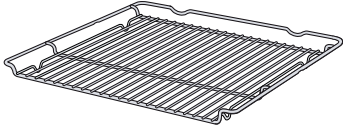
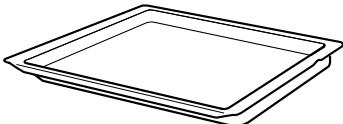
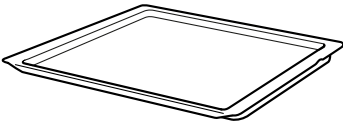
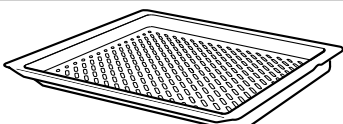
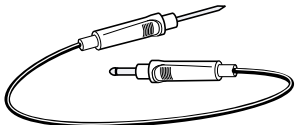
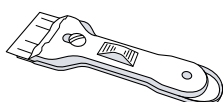
- Mikroeffekterna motsvarar inte enhetens verkliga effektförbrukning.

6 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör		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. 21
Glasskrapa		Använd bara glasskrapan för att rengöra kameralinsen.

6.1 Tillbehörstips

Många tillbehör är bara avsedda för vissa ugsnfunktioner.

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 tippar när du drar ut dem.

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

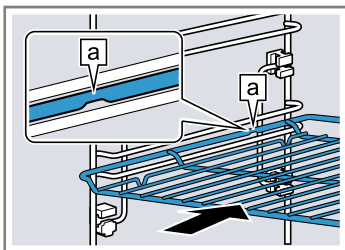
6.3 Sätta in tillbehör i ugnen

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

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

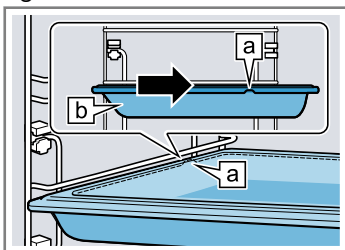
Galler

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



Plåt
t.ex. lång-
panna eller
bakplåt

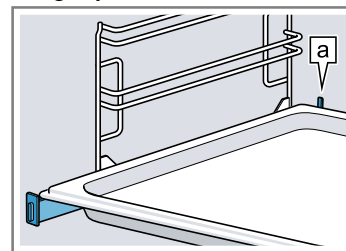
Sätt in plåten med avfasningen  mot ugnsluckan.



Lägg tillbehöret på de inskjutna utdragsskenorna.

Galler eller
plåt

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



Notering: Skjut in utdragsskenorna igen i ugnsutrymmet med lite tryck.

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

Notering: Ta ut tillbehör som inte behövs ur ugnen.

6.4 Extratillbehör

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

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

www.bosch-home.com

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

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

7 Före första användningen

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

7.1 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

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

- Ställ in rätt vattenhårdhet.

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.

- Använd inte destillerat vatten eller andra 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.

Noteringar

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

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

¹ Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.

Inställning	Vattenhårdhet i mmol/l	Tyska hårdhetsgrader i °dH	Franska hårdhetsgrader i °fH
4 (jättehårt) ¹	över 3,8	över 21,3	över 38

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.

- Slå på enheten med .
 - ✓ Du får upp första inställningen.
- Tryck på listvärdet eller ändra värdet med inställningsringen om du vill ändra inställning.
Möjliga inställningar:
 - Språk
→ "Home Connect", Sid. 28
 - Klockan
→ "Ställa klockan", Sid. 28
 - Vattenhårdhet
→ "Ange vattenhårdheten före första användningen", Sid. 13
- Hoppa till nästa inställning med "Nästa".
- Bläddra igenom inställningarna och ändra, om det behövs.
 - ✓ Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen efter sista inställningen.
- 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.

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

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

→ "Användningsprincip", Sid. 14

- 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.
- Slå av enheten med .
- Rengör de glatta ugnsytorerna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när enheten svalnat.
- Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.
- Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 19

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.

- Tryck på  för att avbryta funktionen.
- Fortsätt funktionen genom att trycka på  igen.

8.5 Ställa in funktion

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

- 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.

¹ Ställ även in det för mineralvatten. Använd endast mineralvatten utan kolsyra.

- Tryck på funktionen på displayen för att välja funktionen.
- ✓ Det kommer upp olika inställningsvärden eller fler tillval beroende på funktionen.
- Tryck på < för att ångra inställningen, om det behövs.
- 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.
 - ▶ Eller tryck på symbolen  som kommer upp när du tryckt på inställningsringen och ange värdet direkt på knappsatsen.
- Slå på funktionen med .
- När funktionen slår av:
 - ▶ Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
 - ▶ Slå av enheten med  när maten är klar.

Notering: Du kan spara av inställningarna som "Favoriter" ☆ och återanvända dem.
→ "Favoriter", Sid. 26

8.6 Ställa in ugsnfunktion och temperatur

- Tryck på "Ugsnfunktioner" på menyn.
- Tryck på den ugsnfunktion du vill ha.
- Ställ in temperaturen eller läget med inställningsringen.

Du kan göra fler inställningar, om det behövs:

 - "Snabbuppvärmning", Sid. 16
 - "Tidsfunktioner", Sid. 16
 - "Ånga", Sid. 17
 - "Mikro", Sid. 19
 - "Ventilationsfunktionen Crisp Finish", Sid. 21
 - "Stektermometer", Sid. 21
- Slå på funktionen med .
 - ✓ Enheten värmer upp.
 - ✓ På displayen står inställningsvärdena och tiden som visar hur länge funktionen varit igång.
- När funktionen slår av:
 - ▶ Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
 - ▶ Slå av enheten med  när maten är klar.

Notering: Du hittar lämpligaste ugsnfunktionen till maten i ugsnfunktionsbeskrivningen.
→ "Ugsnfunktioner", Sid. 10

Ändra ugsnfunktion

Ändrar du ugsnfunktion, så återställs alla andra inställningar.

- Tryck på .
- Tryck på <.
- Tryck på den ugsnfunktion du vill ha.
- Ställ in och slå på funktionen igen med .

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst efter funktionsstart.

- Tryck på temperaturen.
- 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.

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

8.8 Långvarig varmhållning

Det går att varmhålla mat upp till 24 timmar utan att ändra något på enheten. Använd tidsfunktionerna och ändra grundinställningarna.

Notering: Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så slår enheten av uppvärmningen. Stäng luckan, så fortsätter enheten uppvärmningen. Öppna inte luckan förrän inställd tid gått ut så att inget ändras på enheten vid användningen.

- Ändra grundinställningar.
 - "Grundinställningar", Sid. 27
 - ▶ Ändra grundinställningen "Belysning" till "Alltid av".
 - ▶ Ändra grundinställningen "Standbyläge" till "På".
 - ▶ Ändra grundinställningen "Ljudsignal" till jättkort tid.
 - ✓ Då är ugsnbelysningen alltid av vid användning och när du öppnar luckan. Tidvisningen ändras inte. Ljudsignaltiden vid slutet av funktionen är kortad.
 - Ställ in den ugsnfunktion du vill ha.
 - "Ställa in funktion", Sid. 14
 - "Ställa in ugsnfunktion och temperatur", Sid. 15
 - Ställ in den tillagningstid du vill ha beroende på ugsnfunktion.
 - "Ställa in tillagningstid", Sid. 16
 - "Tidsfunktioner", Sid. 16
 - Ställ in tiden när funktionen ska vara färdig med "Färdigtid".
 - "Ställa in färdigtiden", Sid. 16
 - "Tidsfunktioner", Sid. 16
 - Sätt in maten i ugnen innan enheten börjar värma upp.
 - 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.
 - Ta ut maten ur ugnen när funktionen slår av. Enheten slår av helautomatiskt efter ca 15 till 20 minuter.
- Notering:** Du kan ändra de olika grundinställningarna 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.

Notering: 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 .
✓ 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 .
- Notering:** 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.

Noteringar

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

Krav

- Ugnsfunktion och temperatur 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 $\odot$.
 2. Ändra färdigtiden med inställningsringen.
- ✓ Enheten sparar ändringen.

Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdigtid när som helst.

1. Tryck på färdigtiden $\odot$.
 2. Återställ färdigtiden med $\odot$.
- Notering:** 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 $\boxtimes$.

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 $\odot$, om det behövs.
5. Tryck på "Start" $\triangleright$ 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 $\boxtimes$ om den går i bakgrunden.
2. Tryck på $||$.
3. Ändra timern med inställningsringen.
4. Bekräfta med $\triangleright$.

Avbryta timern

Du kan avbryta timern när som helst.

1. Välj timern först med $\boxtimes$ om den går i bakgrunden.
2. Tryck på $||$.
3. Återställ timern med $\odot$.

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.

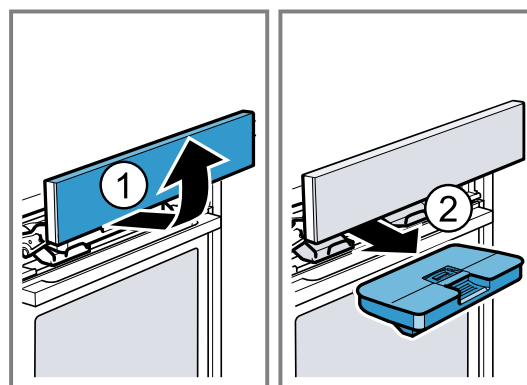
⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

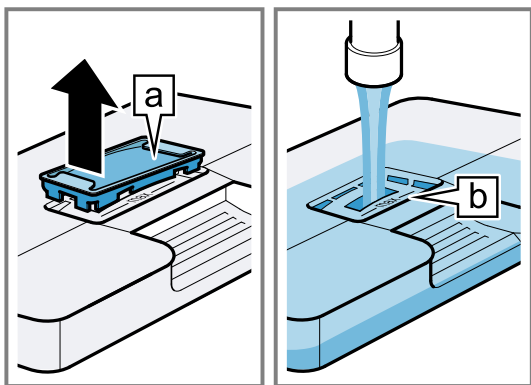
Krav: Vattenhårdheten är rätt inställd.

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

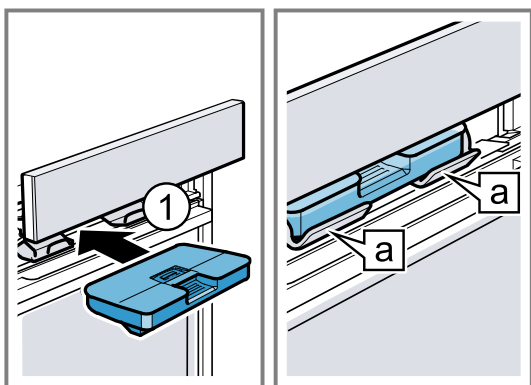


4. Tryck fast locket längs vattentanktätningen så att inget vatten kommer ut ur vattentanken.
5. Ta av locket $\boxtimes$ på vattentanken.

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. 23
- → "Stektermometer", Sid. 21

Ångpuff

Ångpuffen ger tillfällig, riktad intensivånga. Framförallt bröd och småfrankor 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. 21

Notering: 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
1. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha på menyn.
 2. Ställ in funktionen, t.ex. ugnsfunktion och temperatur.
 3. Tryck på "Ångfunktion".
 4. Ställ in ångläget med inställningsringen.

Ångläge	Ångfunktion
1	låg
2	medel
3	kraftig

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

Ändra ångfunktion

Du kan ändra eller slå av ångfunktionen när som helst.

1. Tryck på ångfunktionen .
 2. 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

1. Tryck på den ugsfunktion du vill ha på menyn.
2. Ställ in funktionen, t.ex. ugsfunktion och temperatur.
3. Slå på funktionen med .
4. Tryck på  "Ångpuff" när du vill.
Använd inte ångpuffen förrän enheten är helt uppvärmd.
5. Tryck på "På" på inställningsringen.
- ✓ Eheten värmer upp vattnet.
6. Tryck på  "Ångpuff" igen när vattnet är uppvärmt.
Notering: Är snabbuppvärmningen  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 ugsutrymmet.
- ✓ 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  när maten är klar.
8. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 19

Avbryta ångpuffen

Du kan avbryta ångpuffen närsomhelst.

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

11.5 Efter varje ångning

Torka ur enheten när du använt ångfunktion.

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

→ "Rengöring och skötsel", Sid. 30

Töm vattentanken

 **WARNING – Risk för brännskador!!**

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

OBS

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 .
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

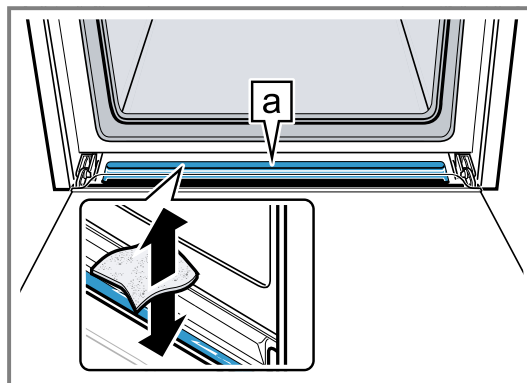
 **WARNING – Risk för brännskador!!**

Eheten blir varm vid användning.

- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör den.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan.
2. **Notering:** Dropprännan  sitter under ugsutrymmet.



3. Sug upp vattnet i dropprännan  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", Sid. 34

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

Notering: 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
Air Fry & Grillplåt

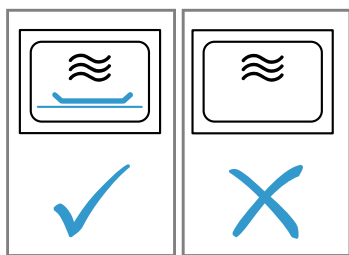
Testa om formen går att mikra

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. 27

⚠ **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 ☐
 - Varmluftsgillning ☐
 - Grill, stor grilllyta ☐
 - Grill, liten grilllyta ☐
- → "Maträtter", Sid. 23
- → "Stektermometer", Sid. 21
- → "Ventilationsfunktionen Crisp Finish", Sid. 21

Följande mikroeffekter går att kombinera med ugnsfunktioner:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

12.3 Ställa in mikron

Notering

Se till så att du hanterar mikron rätt:

- → "Säkerhet", Sid. 2
- → "Förhindrande av saksador", Sid. 6
- → "Mikroeffekter", Sid. 11
- → "Mikrotåliga tillbehör och former", 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- "m" 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. 34

Notering: 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. 27

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

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

12.4 Ställa in mikrokombi

Notering

Se till så att du hanterar mikron rätt:

- → "Säkerhet", Sid. 2

- → "Förhindrande av saksador", Sid. 6
- → "Mikroeffekter", Sid. 11
- → "Mikrotåliga tillbehör och former", 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 ^{start}_{stop}.
- ✓ Eheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✓ Eheten 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.
- ✓ Eheten 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 ^{start}_{stop}.
- ✓ Eheten värmer upp.
- ✓ Du får upp inställningsvärdena på displayen.
5. Slå av enheten med ☹ när maten är klar.

Notering: 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 ^{°C} i maten och ställa in en innertemperatur. Stektermometern mäter matens innertemperatur. Eheten slår av uppvärmningen automatiskt vid inställd innertemperatur i maten.

14.1 Lämpliga ugnsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugnsfunktioner.

Du kan använda stektermometern med de här ugnsfunktionerna:

- 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.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

OBS

Stektermometern kan bli skadad.

- Kläm inte stektermometersladden!
- 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

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

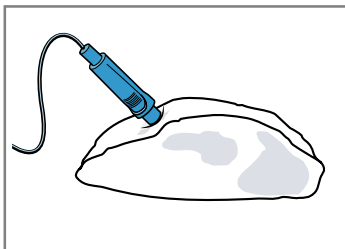
Stektermometern är spetsig.

- Hantera stektermometern försiktigt.

1. Sätt stektermometern i maten.

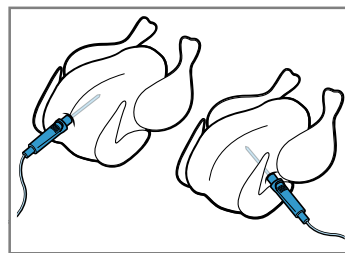
Stektermometern har tre mätpunkter. Se till så att åtminstone mätpunkten i mitten sitter i maten.

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.



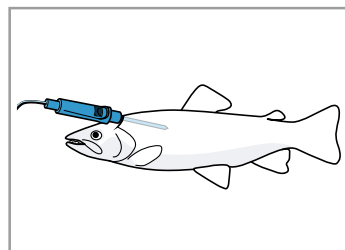
Notering: Måste du vända maten, sätt stektermometern i sidan av maten så att du inte behöver ta ur den när du vänder.

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 ned på gallret.

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



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

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

Notering: Ta inte ur stektermometern när du vänder maten. Se till så att stektermometern sitter rätt när du vänt 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 ugnsuttaget.
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 innertemperaturen. Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C.
 4. Tryck på "Stektermometer".
 5. Ställ in innertemperaturen med inställningsringen. Återställ inställningsvärdet med , om det behövs.
 6. Slå på funktionen med ^{start} _{stop}.
 - ✓ Enheten värmer upp.
 - ✓ På displayen står inställningsvärdena och tiden som visar hur länge funktionen varit igång.
 - ✓ Enheten ger signal när innertemperaturen är uppnådd. Du får upp en displayanvisning om att funktionen är avslutad. Enheten slår av uppvärmningen. Enheten fortsätter uppvärmningen vid Anpassad tillagning.
 7. ⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!** Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma.
 - Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller stektermometern ur ugnsutrymmet.

När innertemperaturen är uppnådd:

- 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.:
 - → "Ånga", Sid. 17
 - → "Mikro", Sid. 19
 - → "Maträtter", Sid. 23
- Du kan även använda stektermometern utan inställd innertemperatur. Du kan läsa av matens innertemperatur på displayen och slå av funktionen manuellt, om det behövs.

Ändra temperatur

Du kan ändra ugn- och innertemperatur närsomhelst efter funktionsstart.

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

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.

14.4 Olika livsmedels innertemperaturer

Här hittar du riktvärden för olika livsmedels innertemperaturer.

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

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

Fågel	Innertemperatur i °C
Kalkon	80 - 85
Kalkonbröst	80 - 85
Gås	80 - 90

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

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

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

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

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

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

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

Formor av följande material är olämpliga:

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

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

→ "Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 19

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.

Notering: Slutresultat beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper. Använd färsk livsmedel, helst kylskåpskall. Använd djupfryst mat direkt från frysfacket.

Tips och inställningsanvisningar

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

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

Tryck på ⓘ "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.

Maträtter med stektermometer

Du kan använda stektermometer  på vissa maträtter.

Du kan anpassa ugn- och innertemperatur.

→ "Stektermometer", Sid. 21

Ånga maträtter

På vissa maträtter går det att välja tillagningssätt med ånga . Maten blir skonsamt tillagad.

Följ informationen om ångning.

→ "Ånga", Sid. 17

Mikra maträtter

På vissa maträtter går det att välja tillagningssätt med mikro . Tillagningstiden blir kortare.

Följ informationen om mikring.

→ "Mikro", Sid. 19

Individuell gräddning

På vissa maträtter går det att ställa in individuell gräddning  av maten.

Gräddningssensorn kameraövervakar ugnstillagningen och slår av funktionen när inställd gräddningsgrad är uppnådd.

Slå på kameran i grundinställningarna och koppla upp enheten mot Home Connect för att använda individuell gräddning.

→ "Grundinställningar", Sid. 27

→ "Home Connect", Sid. 28

Noteringar

- Kontrollera om kameralins och belysning är smutsiga och rengör om det behövs så att bilderna får skarpa och gräddningssensorn ger bra slutresultat.
→ "Rengöra enheten", Sid. 31
- Enheten tar ett första matfoto när funktionen går i gång för att mäta gräddningsgraden. Slå inte på funktionen förrän maten står i ugnen.
- Passar bäst för mat där gräddningsgraden ändrar sig avsevärt vid tillagningen, t.ex. ljusa småfranskor.
- Ändra inte matens ugnsposition när funktionen gått i gång.

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

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.

Noteringar

- 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

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

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

Uppskattad 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.

Notering: Alla maträtter 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.

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

→ "Grundinställningar", Sid. 27

Kategori	Mat
Baktermometer	Kakor Småkakor Bröd, småfranskor Matpajer, pizza, quiche Notering: Här finns bara maträtter för tillagning med baktermometer.
Gräddnings-sensor	Småfranskor (bake off) Pizza Lasagne hög Lasagne platt Notering: Här finns bara maträtter för tillagning med individuell gräddning.
Kakor	Formkakor Kakor på plåt

Kategori	Mat
	Småkakor Småkakor
Bröd, småfranskor	Bröd Småfranska
Pizza, matpajer	Pizza Matpajer, quiche
Gratänger, suffléer	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

Kategori	Mat
	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. 23
- ✓ Du får upp maträttsinställningarna på displayen.
- Anpassa inställningarna, om det behövs.
Du kan bara anpassa vissa inställningar beroende på maträtten.
→ "Maträttens inställningsalternativ", Sid. 23
- 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.
- ✓ Det kommer inte upp någon tillagningstid vid maträtter med funktionen stektermometer (beroende på enhetsutförande). På displayen står inställningsvärdena och tiden som visar hur länge funktionen varit igång. Är enheten uppkopplad mot Home Connect så verbunden ist, wird bei einigen Gerichten die prognostizierte Restzeit angezeigt.
→ "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 Matigenkänning

Enheten känner av hur mycket mat och livsmedel som finns i ugnen med kameran. Matigenkänningen går igång automatiskt när luckan stängs. Enheten föreslår lämpliga, programmerade maträtter eller inställningar. För att använda matigenkänning, aktivera kamera och matigenkänning i grundinställningarna och koppla upp enheten mot Home Connect.
→ "Grundinställningar", Sid. 27
→ "Home Connect", Sid. 28

Noteringar

- Kontrollera kameralins och belysning regelbundet map. smuts och rengör ev. så att matigenkänningen ger jämna, bra slutresultat.
→ "Rengöra enheten", Sid. 31
- Beroende på enhetens typ/mjukvaruversion så måste du först hämta funktionen på enheten. Du hittar info på Home Connect-appen.

16.1 Ställa in matigenkänningen

Matigenkänningen går igång när luckan stängs, enheten slås på eller eller menyn öppnas utan andra funktioner igång.

1. Sätt in maten i ugnen.
2. Stäng luckan.
- ✓ Matigenkänningen går igång.
3. Tryck på matchande maträtt eller inställning på displayen och välj ev. det tillagningssätt du vill ha.
Notering: Du får upp en displayanvisning om enheten inte känner igen något livsmedel. Kontrollera kamera och belysning map. smuts och matens placering i ugnen. Matigenkänningen går igång igen när luckan stängs. Känner enheten inte igen något livsmedel, så finns inga förinställningar tillgängliga. Ställ in enheten som vanligt.
4. Tryck på "Nästa".
5. Anpassa inställningarna, om det behövs.
→ "Maträttens inställningsalternativ", Sid. 23
→ "Användningsprincip", Sid. 14

6. Slå på funktionen med start stop.
- ✓ Enheten värmer upp.
7. När funktionen slår av:
 - ▶ Du kan göra fler inställningar om det behövs och slå på funktionen igen.
 - ▶ Slå av enheten med  när maten är klar.

Notering: Använder du mikrolock, så föreslår enheten påvärmning.

Avbryta matigenkänningen

- ▶ Svajpa över displayen för att avbryta matigenkänningen.
- ▶ Tryck på < om matigenkänningen redan lyckats.
- ✓ Du får du upp menyn.

17 Favoriter

Du kan spara av inställningar i Favoriter och återanvända dem.

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

17.1 Spara Favoriter

Du kan spara upp till 30 olika ugnsfunktioner som Favoriter.

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

17.2 Välja Favoriter

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

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

Notering

Följ anvisningarna till de olika ugnsfunktionerna:

- → "Ånga", Sid. 17
- → "Mikro", Sid. 19
- → "Ventilationsfunktionen Crisp Finish", Sid. 21
- → "Stektermometer", Sid. 21

17.3 Ändra Favoriter

Du kan närsomhelst ändra, sortera och radera sparade Favoriter.

1. Tryck på "Favoriter" på menyn.
2. Tryck på den Favorit du vill ha.
3. Tryck på  vid favorittiteln upptill på displayen.
4. Ändra inställningarna eller favorittiteln.
5. Bekräfta ändringen.

Sortera Favoriter

1. Tryck på "Favoriter" på menyn.
2. Håll den Favorit du vill ha intryckt och dra den till annan position.

Radera Favoriter

1. Tryck på "Favoriter" på menyn.
2. Tryck på den Favorit du vill ha.
3. Tryck på ☆ vid favorittiteln upptill på displayen.
4. Bekräfta raderingen.

18 Barnspärr

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

18.1 Slå på barnspärren

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

1. Slå av barnspärren:
 - ▶ Tryck på någon del av displayen när enheten är av.
 - ▶ Tryck på  på statusindikeringen när enheten är på.

2. 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.

18.2 Slå av barnspärren

Du kan slå av barnspärren närsomhelst.

1. Tryck någonstans på displayen.

2. Följ displayanvisningen så att ringgrafiken fylls helt för att slå av barnspärren.

- ✓ Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

19 Grundinställningar

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

19.1 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".

Grundinställningar	Alternativ
Språk	Se urvalet på enheten.
Home Connect	Koppla upp ugnen mot mobilenhet för fjärrstyrning. → "Home Connect ", Sid. 28
Tid	24 h-tidformat.
Display	Alternativ
Ljusstyrka	■ Läge 1, 2, 3, 4 och 5 ¹
Standbyindikering	■ På, tidsbegränsad ■ På (inställningen ökar effektförbrukningen) ■ Av ¹
Klocka	■ Digital ¹ ■ Analog
Justering	■ Horisontal- och vertikaljusterar displayen.
Ljud	Alternativ
Knappljud	■ På ¹ ■ Av
Ljudvolym	■ Läge 1, 2, 3, 4 och 5 ¹
Ljudsignal	■ Jättkort tillagningstid (en gång) ■ Kort tillagningstid (ca 5 sekunder) ■ Halvlång tillagningstid (ca 10 sekunder) ¹ ■ Lång tillagningstid (ca 30 sekunder)
Enhetsinställningar	Alternativ
Fläkteftergång	■ Minimal ■ Rekommenderad ¹ ■ Lång ■ Jättelång
Belysning	■ Vid tillagning och lucköppning ¹ ■ Bara vid lucköppning ■ Alltid av

Enhetsinställningar	Alternativ
Mikroeffekt, förinställning	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ Boost ¹
Fortsätt mikra	■ Av ¹ ■ På
Mikrotorkning	■ På ¹ ■ Av
Vattenhårdhet	■ 4 (jättehårt) ¹ ■ 3 (hårt) ■ 2 (medel) ■ 1 (mjukt) ■ 0 (avhärdat)
Kamera	■ På ■ Av ¹
Matigenkänning	■ På, rekommenderas (inställningen ökar effektförbrukningen) ■ Av ¹ ■ På, sänkt effekt (matigenkänningen kräver mer tid efter aktivering)
Personliga inställningar	Alternativ
Logga	■ Indikeringar ¹ ■ Dölj
Funktion när du slår på	■ Huvudmeny ¹ ■ Ugnsfunktioner ■ Mikro ■ Maträtter ■ Favoriter
Utgången tillagningstid	■ Dölj ■ Indikeringar ¹
Mikrobakplåt	■ På ¹ ■ Av
Regionala maträtter	■ Alla ¹ ■ Europeiska maträtter ■ Brittiska maträtter
Maträtter	■ Alla ¹ ■ Inget fläskkött ■ Bara kosher
Barnspärr	■ Luck- + knapplås ■ Bara knapplås ¹ ■ Av
Automatisk snabbuppvärmning	■ Av ■ På ¹

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Fabriksinställningar	Alternativ
Fabriksinställningar	▪ Återställ
Info	Symbol
Enhetsinformation	Visar teknisk information om enheten.

19.2 Ändra grundinställningar

- Tryck på "Grundinställningar" på menyn.
- Tryck på den grundinställningsdel du vill ha.
- Tryck på den grundinställning du vill ha.
- Tryck på det grundinställningsalternativ du vill ha.
- ✓ Enheten sparar ändringen direkt för de flesta grundinställningar.
- Återgå med < om du vill välja andra grundinställningar att ändra.

- Återgå med △ till menyn för att gå ur grundinställningarna eller slå av enheten med ○.

✓ Ändringarna är sparade.

Notering: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

19.3 Ställa klockan

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

20 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 även Home Connect-appanvisningarna.

Noteringar

- 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.

20.1 Ställa in Home Connect

Krav

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

- Scanna följande QR-kod.



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

- Följ Home Connect-appanvisningarna.

20.2 Home Connect-inställningar

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

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

Grundinställning	Möjliga inställningar	Beskrivning
Home Connect-guide	Slå på guide Koppla ned	Du kan koppla upp enheten mot Home Connect-appen med Home Connect-guiden. Notering: Använder du Home Connect-guiden för första gången, så får du bara upp inställningen "Slå på guide".
WiFi	På Av	Du kan slå av enhetens nätverksuppkoppling med WiFi:n. Har du kopplat upp OK en gång, så kan du slå av WiFi:n utan att förlora detaljinfon. Slår du WiFi:n igen, så kopplar enheten upp automatiskt.

Grundinställning	Möjliga inställningar	Beskrivning
Notering: Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.		
Fjärrstyrningsstatus	Övervakning Manuell fjärrstart Permanent fjärrstart	Vid övervakning får du bara upp enhetens funktionsstatus i appen. Slår du om från övervakning eller permanent fjärrstart till manuell fjärrstart, så måste du slå på fjärrstart varje gång. Det går att öppna luckan inom 15 minuter från det du slagit på fjärrstarten. Det slår inte av fjärrstarten. Lucköppning efter 15 minuter slår av manuell fjärrstart. Vid permanent fjärrstart kan du närsomhelst fjärrstarta och -styra enheten. Fjärrstyr du enheten ofta, så kan permanent fjärrstart vara bra.

20.3 Styra enheten med Home Connect-appen

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

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.

Krav

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

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

Noteringar

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

20.4 Mjukvaruuppdatering

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

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

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

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

Noteringar

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

20.5 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.

20.6 Dataskydd

Följ integritetspolicyns anvisningar.

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

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

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

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

21 Rengöring och skötsel

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

21.1 Rengöringsmedel

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

VARNING – Risk för elstötar!!

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

OBS

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- ▶ Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

→ "Rengöra enheten", Sid. 31

Enhetens front

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Rostfritt	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Specialmedel för varma, rostfria ytor	Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt.
Plast och lackerade ytor	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.
Glas	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.

Lucka

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Luckglas	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnrensning ■ Rostfria stålspiraler	Använd inte glasskrapa. Tips!: Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 34
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. 34
Rostfri, invändig luckinfattning	■ Specialmedel för rostfritt	Missfärgningar får du bort med specialmedel för rostfritt. Använd inte specialmedel för rostfritt.
Luckhandtag	■ Varmt vatten och diskmedel	Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.

- ▶ Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
 - ▶ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
 - ▶ Använd inte specialmedel för varmrengöring.
- Ugnrensning i varm ugn skadar emaljen.
- ▶ Använd aldrig ugnrensning 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.

Ugnsutrymme

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Emaljtor	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ättikslösning ■ Ugnsrengöring ■ Rostfria stålspiraler	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. Noteringar ■ Använd helst rengöringsfunktionen. → <i>"Rengöringsfunktionen Pyrolytisk självrengöring", Sid. 32</i> ■ Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion. ■ Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. ■ Matresterna ger en vit beläggning på emaljtor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Ugnsstegar	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Rostfria stålspiraler	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Notering: Ta ur ugnsstegarna för noggrannare rengöring. → <i>"Ugnsstegar", Sid. 36</i>
Utdragsskenor	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte. Notering: Ta ur utdragsskenorna för noggrannare rengöring. → <i>"Ugnsstegar", Sid. 36</i>
Tillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring ■ Rostfria stålspiraler	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.
Kameralinsen	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inga sura rengöringsmedel eller avkalkningsmedel. Följ kameralinsens rengöringsanvisning. → <i>"Rengöra kameralinsen", Sid. 31</i>

21.2 Rengöra enheten

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

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

⚠ VARNING – Brandrisk!!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

Krav: Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.

→ *"Rengöringsmedel", Sid. 30*

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - ▶ Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
→ *"Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 30*
2. Torka torrt med mjuk trasa.

Rengöra kameralinsen

Rengör kameralinsen regelbundet så att ugnskameran kan ge bildskärpa länge.

Notering: Kameralinsen sitter uppe till vänster på ugnsens bakvägg.

OBS

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. Kameralinsen kan bli repad eller grumlig.
- ▶ Använd inte grova disksvampar.
- ▶ Använd inte rostfri skurboll.

- ▶ Använd inga sura rengöringsmedel eller avkalkningsmedel.
 - ▶ Använd bara ugnsurengöring i kall ugn enligt tillverkarens anvisningar.
- Glasskrapa skadar enhetens ytor.
- ▶ Använd bara glasskrapan för att rengöra ugnskamerallinsen.

Krav: Enheten har svalnat.

1. Torka av kameranlinsen med mjuk, fuktad trasa efter användning.
2. Om det är jättesmutsigt, använd glasskrapa.

Notering: Rengöringsfunktionen "Pyrolytisk självrengöring" rengör även kameranlinsen.

22 Rengöringsfunktionen "Pyrolytisk självrengöring"

Rengöringsfunktionen "Pyrolytisk självrengöring"  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.

22.1 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.

Tips!: Ta även ur ugnsstegarna för att spara effekt och får bättre rengöringsresultat i ugnsutrymmet.

→ "Ugnsstegar", Sid. 36

3. Ta bort grovsmuts i ugnsutrymme och på ugnsstegar. Grovsmuts kan bränna fast så att den blir ännu svårare att få bort.
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 ugnsurengöring.
5. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt förutom ugnsstegarna.

22.2 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.

Notering: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav: .

→ "Förbereda enheten för rengöringsfunktionen", Sid. 32

1. Tryck på "Rengöring" på menyn.
2. Tryck på  "Pyrolytisk självrengöring".
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. 33

Avbryta rengöringsfunktionen

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

- ▶ Slå av enheten med ☹ för att avbryta rengöringsfunktionen.

22.3 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.

2. Ta bort restaska i ugnsutrymme, på ugnsstegar och vid luckan.
→ "Rengöring och skötsel", Sid. 30
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.
Notering: Grovsmuts kan ge vita beläggningar på emaljen. Matresterna är ofarliga. Beläggningarna påverkar inte enhetens funktion.

Notering: 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.

23 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.

23.1 Ställa in rengöringsfunktionen

⚠ **WARNING – Skållningsrisk!!**

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

Notering: 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 ^{start}_{stop}.
- ✓ 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. 33

23.2 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. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa, efter torka 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. 34

24 Avkalkning

Du måste kalka av 🧼 enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera.

Hur ofta du måste kalka av beror på vattenhårddheten 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.

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

24.1 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.

24.2 Ställa in avkalkningen

Krav:

→ "Förbereda avkalkning", Sid. 34

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 .

25 Torkning

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

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.

25.1 Torka ur ugnen

Låt ugnen torka eller använd torkfunktionen.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort smuts i ugnsutrymmet.
3. Torka upp vattnet i ugnsutrymmet.
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. 34

Ställa in torkningen

Krav:

→ "Torka ur ugnen", Sid. 34

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.

26 Ugnslucka

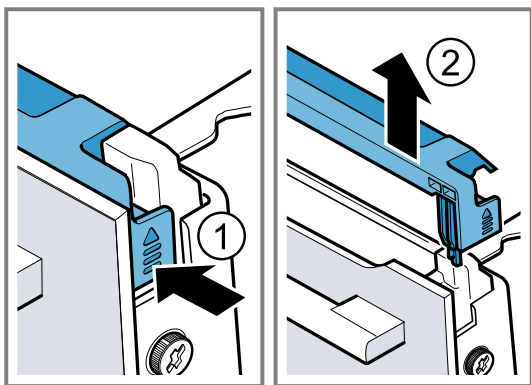
Det går att ta isär ugnsluckan så att du kommer åt att rengöra den ordentligt.

26.1 Ta bort luckskyddet

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

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

3. Ta bort luckskyddet och ② stäng ugnsluckan försiktigt.



26.2 Ta ur luckglasen

⚠ **WARNING – 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.

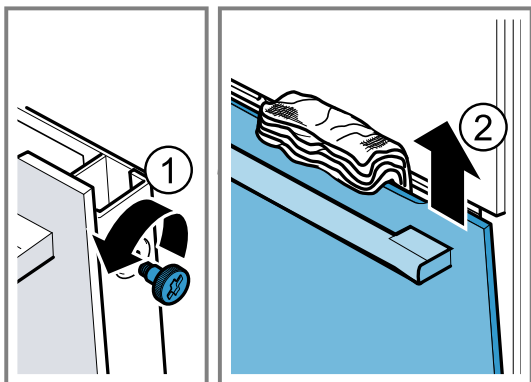
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- Använd skyddshandskar.

Krav: Luckskyddet är avtaget.

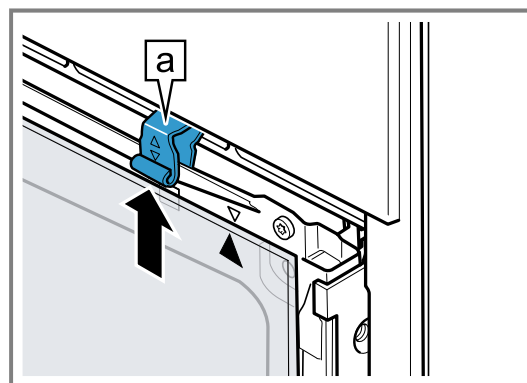
→ "Ta bort luckskyddet", Sid. 34

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 mellanglasat mot enheten med ena handen samtidigt som du trycker vänster och höger fästen [a] uppåt. Ta inte bort fästena [a].



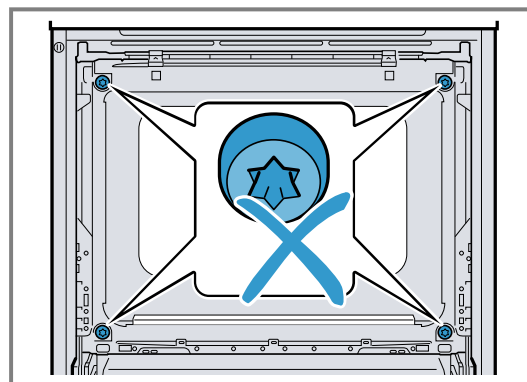
7. Ta ur mellanglasat.

8. ⚠ **WARNING – 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.



26.3 Sätta i luckglasen

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

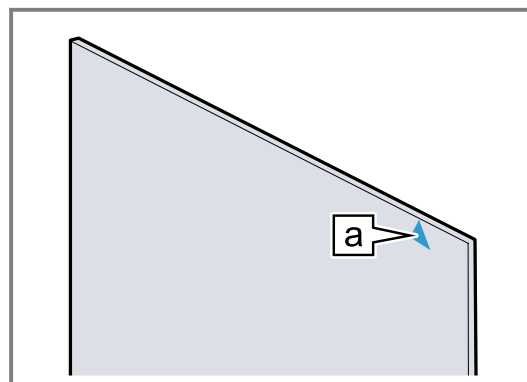
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

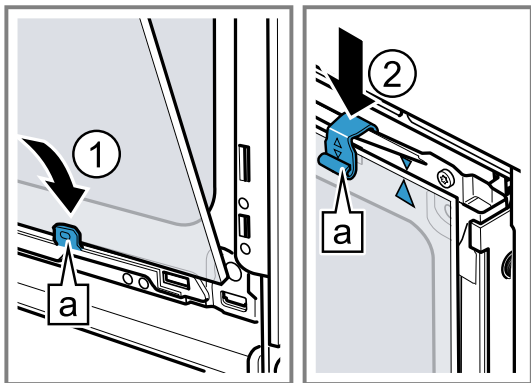
- Använd skyddshandskar.

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

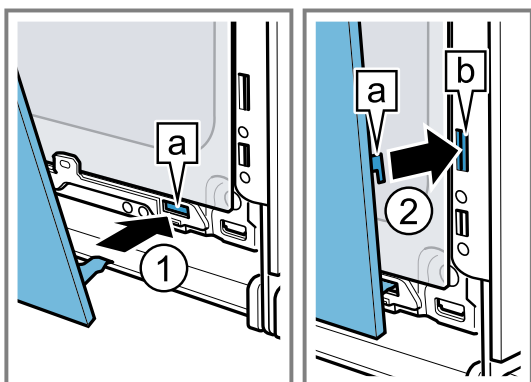


2. Sätt i mellanglasat nedtill i fäste [a] och ① och tryck och håll fast upptill.

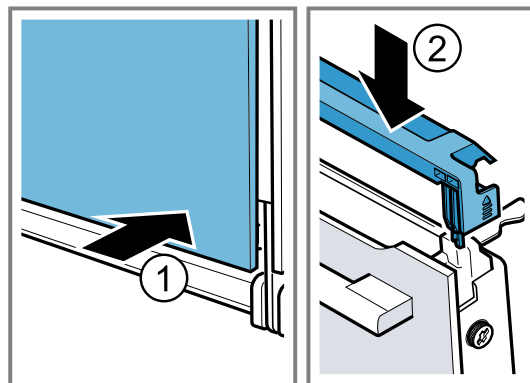
3. Tryck ned vänster och höger fäste **a** tills mellanglasets kläms fast **2**.



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.

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

27 Ugnsstegar

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

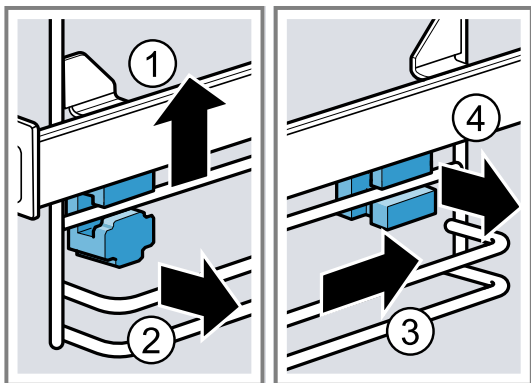
27.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Ugnsstegarna blir jättevarma

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

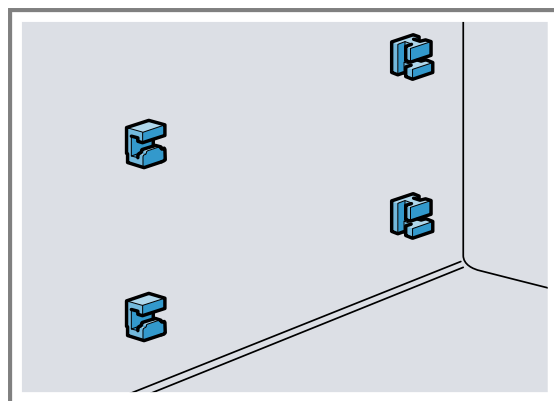
1. Lyft ugnsstegen lite framtill **1** och ta ur den **2**.
2. Skjut hela ugnsstegen bakåt **3** och ta ur den **4**.



27.2 Sätta i fästena

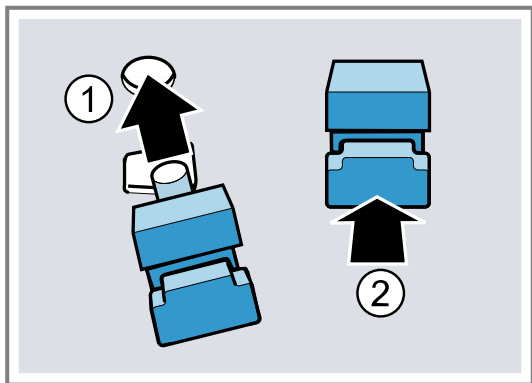
Fästena kan falla ut när du tar ur ugnsstegarna.

Notering: Det är olika fästen fram- och baktill.

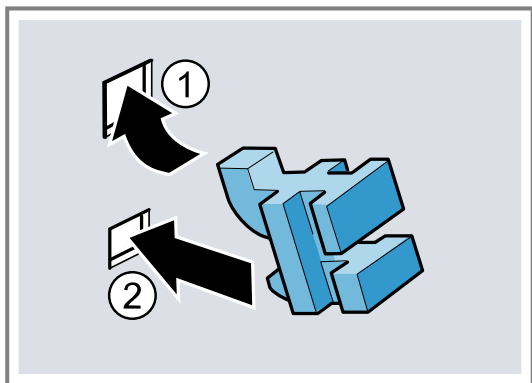


1. Lirka i de främre fästernas hakar lite snett **1** upp till i rundhålen.

2. Sätt i de främre fästena nedtill och rätta upp dem ②.

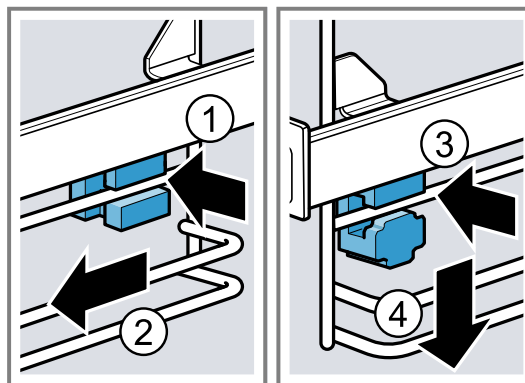


3. Sätt i de bakre fästena med haken i övre hålet ① och tryck in i det undre hålet ②.



27.3 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.



28 Avhjälpning av fel

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

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

Obehöriga reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 40

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

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

28.1 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. 27

Fel	Orsak och felsökning
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ► Gör inställningarna före första användningen. → <i>"Första användningen"</i> , Sid. 14
Funktionen går inte igång eller avbryts.	Olika orsaker är möjliga. ► Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → <i>"Visa information"</i> , Sid. 15 Funktionsfel ► Ring . → <i>"Kundtjänst"</i> , Sid. 40
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. → <i>"Ändra grundinställningar"</i> , Sid. 28 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. → <i>"Grundinställningar"</i> , Sid. 27
Luckan går inte att öppna.	Rengöringsfunktionen låser luckan,  lyser på displayen. ► Låt enheten svalna tills  slöcknar på displayen. → <i>"Rengöringsfunktionen Pyrolytisk självrengöring"</i> , Sid. 32 Barnspärren låser luckan. ► Slå av barnspärren med inställningsringen. → <i>"Barnspärr"</i> , Sid. 26 Du kan slå av spärren i grundinställningarna. → <i>"Grundinställningar"</i> , Sid. 27
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. → <i>"Kundtjänst"</i> , Sid. 40 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 räknaren.	För lågt inställd vattenhårdhet. 1. Avkalka apparaten. → <i>"Avkalkning"</i> , Sid. 33 2. Kontrollera vattenhårdheten och ställ in i grundinställningarna. → <i>"Grundinställningar"</i> , Sid. 27
Enheten uppmanar dig att skölja ur den.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen. ► Skölj ur enheten. → <i>"Avkalkning"</i> , Sid. 33
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. → <i>"Fylla vattentanken"</i> , Sid. 17 Vattentanken har fallit ned. Delar har skakat loss i vattentanken. Vattentanken läcker. ► Beställ ny vattentank. → <i>"Kundtjänst"</i> , Sid. 40 Funktionsfel ► Använd inte avmineraliserat eller filtrerat vatten. → <i>"Ange vattenhårdheten före första användningen"</i> , Sid. 13

Fel	Orsak och felsökning
Du får upp "Fyll på vattentanken" på displayen fast den är full.	Trasig givare. ► Ring . → "Kundtjänst", Sid. 40
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.
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. 27 ► Följ informationen om mikring. → "Mikro", Sid. 19
Oskarp kamerabild.	Kameralinsen är smutsig. ► Rengör kameralinsen. → "Rengöra kameralinsen", Sid. 31
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Ändrad grundinställning. ► Ändra grundinställning till belysning. → "Grundinställningar", Sid. 27 LED-lampan är trasig. ► Ring . → "Kundtjänst", Sid. 40
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, slår 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 apparaten och starta om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. 2. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 40
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 och recept på Home Connect-appen och vår hemsida www.bosch-home.com . 
Rengöringsfunktionens resultat är inte OK.	Kameralinsen är smutsig. ► Rengör kameralinsen. → "Rengöra kameralinsen", Sid. 31 Ugnsen var jättesmutsig. ► Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet innan du kör rengöringsfunktionen. ► Ta ut ugnsstegarna ur ugnsen för att spara effekt och få bättre rengöringsresultat i ugnsutrymmet. ► Var noga med enhetens skötsel och rengöring. → "Rengöring och skötsel", Sid. 30

29 Avfallshantering

29.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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

30 Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

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

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal.

Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under www.bosch-home.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

30.1 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. 27

31 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 in-

köpsdagen, dock minst under den tidsperiod under vilken vi erbjuder support och reservdelar för den aktuella apparaten.

¹ Allt efter apparatens utrustning

32 Överensstämmelseförklaring

Härmed försäkrar 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.



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

5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 200 mW

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

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

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

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

33 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 och recept på Home Connect-appen och vår hemsida www.bosch-home.com.

33.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

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

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

→ "Extratillbehör", Sid. 13

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

- vid tillagning på flera falsar
- för bakverk med saftig fyllning
- för maränger
- 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

33.2 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 ovensidan 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
3 falsar	
▪ Bakplåt	5
▪ Långpanna	3
▪ Bakplåt	1
4 falsar	
▪ 4 galler med bakplåtspapper	5
	3
	2
	1

Använd ugsnfunktionen 4D-varmluft.

Noteringar

- 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.

33.3 Tillagningsanvisningar för ugsnstekning, -bräsering och grillning

- Inställningsrekommendationerna gäller för kylskåpsskall 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 ugsnbaka precisions-tillaga. Följ den viktiga informationen om rätt användning. → Sid. 21

Steka på galler

Stekmat blir knaprigare runtom på galler. Ugsnstek t.ex. stora fåglar eller många bitar samtidigt.

- Ugsnstek 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.

Ugsnsteka i form

Tillagning i täckt form håller ugsnutrymmet rent.

Allmänt om ugsnstekning i form

- Använd eldfasta ugsnformar.
- Ställ formen på gallret.
- Glasformar passar bäst.
- Följ ugsnformtillverkarens anvisningar.

Ugsnsteka i öppen form

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

Ugsnsteka 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.

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

Noteringar

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

33.4 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

Tips!

Andra sätt att mikra hittar du här:

- → "Upptining", Sid. 48
- → "Upp- och påvärmning", Sid. 48

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.

33.5 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 småfranskor och potatisprodukter jämnt på tillbehöret. Se till så att det finns utrymme mellan delarna.
- Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.
- Vi rekommenderar påvärmning av livsmedel och färdigmat på 600 W för optimala slutresultat. Förläng tiden om förpackningen anger högre mikroeffekt.

33.6 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C/ grilläge	Mikroeffekt i W	Ångläge / Crisp Finish	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	2		160-180	90	-	30-40
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 mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		1. 160-180 2. 100	1. 180 2. -	-	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

¹ Förvärm enheten.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur i °C/ grilläge	Mikroeffekt i W	Ångläge / Crisp Fi-nish	Tillagningstid i min.
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, färska	Bakplåt	3		200-220	-	2	20-30
Pizza, färsk - på plåt	Bakplåt	3		180-200	-	⇒ På	20-30
Pizza, färsk - på plåt, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		180-190	-	⇒ På	35-45
Pizza, färsk, tunn bot- ten, i pizzaform	Pizzaplåt	2		220-230	-	-	20-30
Börek	Långpanna	3		200-210	-	-	30-40
Quiche	Mörk, belagd quicheform	1		200-210	-	-	40-50
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		280-300 ¹	-	-	10-18
Matpaj, tillagade in- gredienser	Ugnsform	2		150-170	-	2	40-50
Matpaj, tillagade in- gredienser	Ugnsform	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 in- gredienser, 4 cm hög	Ugnsform	2		160-190	-	-	50-70
Potatisgratäng, råa in- gredienser, 4 cm hög	Ugnsform	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		230-240	1. 360 2. 180	-	1. 15 2. 25-30
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

¹ Förvärm enheten.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur i °C/ grilläge	Mikroeffekt i W	Ångläge / Crisp Fi-nish	Tillagningstid i min.
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
Oxfile, medium, 1 kg	Galler	2		210-220	-	-	40-50
Oxfile, medium, 1 kg	Öppen form	2		190-200	-	1	50-60
Nöstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200-220	-	-	130-160
Nöstek, 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 ¹
Lammfiol benfri, medi- um, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	-	1	80-90
Lammfiol benfri, medi- um, 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 ²
Blandgrönsaker, 250 g + 2,5 dl vatten	Täckt form	2		-	600	-	8-12 ²
Bakpotatis, halverade, 1 kg	Långpanna	3		200-220	360	-	15-20
Kokpotatis, klyftad, 0,5 kg	Täckt form	2		-	600	-	12-15 ²
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 vat- ten	Täckt form	2		-	600	-	6-8 ²

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

Dessерter

Göra yoghurt

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

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 ugnsgallret.
4. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
5. Rör om ordentligt när mjölken börjar skumma upp.

Inställningsrekommendationer för desserter, kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge / 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

33.7 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Anpassad tillagning

För mörkt kött som ska bli rosa eller precis lagom stekt. Kött och fågel förblir saftiga och möra vid långsam tillagning på låg temperatur.

Anpassad tillagning av kött och fågel

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

Krav: Ugnen är kall.

1. Använd bara färskt, felfritt kött. Lämpligast är benfria bitar utan mycket bindväv.
2. Ställ formen på galler på fals 2 i ugnen.
3. Förvärm ugn och form ca 15 minuter.
4. Bryn på köttet runt om på hög värme på kokzonen.

6. Gör om tills du får den konsistens du vill ha.

Mikra popcorn

⚠ VARNING – 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 tallriker.
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.

5. Sätt in köttet direkt i ugnen i den förvärmade 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.

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

² Lägg den stängda påsen på kokkärlet.

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge / 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

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.
- Knaprigast resultat får du med Air-Fry-emaljplåt. Den perforerade ytan ger väldigt bra luftcirkulation runt maten. Medföljer inte Air Fry-plåten enheten, så kan du köpa till den som extratillbehör.
- Förvärm inte ugnen.
- Använd inte bakplåtspapper. Luften måste cirkulera i ugnsutrymmet.

- Tina inte djupfryst mat.
- Täck Air-Fry-plåten 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-plåten, 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	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge / Crisp Finish	Tillagningstid i min.
Pommes frites	Air Fry-plåt eller Långpanna	3		180-200	-	-	15-20
Potatispiroger, fyllda	Air Fry-plåt eller Långpanna	3		180-200	-	-	15-20
Potatisrösti	Air Fry-plåt eller Långpanna	3		180-200	-	-	15-20
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Air Fry-plåt eller Långpanna	3		180-200	-	-	8-12
Fiskpinnar	Air Fry-plåt eller Långpanna	3		180-200	-	-	10-20
Broccoli, panerad	Air Fry-plåt eller 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.

¹ Förvärm enheten.

5. Torka ur ugnen före bakning.

Inställningsrekommendationer för degjäsning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge / Crisp Finish	Tillagningstid i min.
Fettrik deg, t.ex. panettone	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	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge / 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

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.

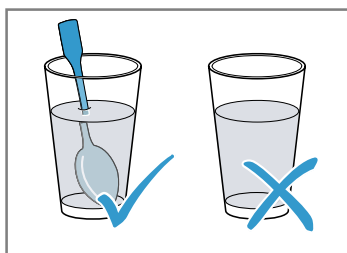
⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

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

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

stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.

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



OBS

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

- 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 dropprätta efter påvärmningen.

Inställningsrekommendationer för upp- och påvärmning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge / 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 enheten.

Varmhållning

Tillagningsanvisningar för varmhållning

- Använder du ugsnfunktionen "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

33.8 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.

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge / 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

- 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.

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Grilla

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C/ grilläge	Mikroeffekt i W	Ångläge / Crisp Fi- nish	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	5		3 ¹	-	-	3-5

Mikra

- Slå av torkfunktionen i grundinställningarna vid kontroll av mikrofunktionen. → Sid. 27

Inställningsrekommendationer för att tina med mikron

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge / Crisp Fi- nish	Tillagningstid i min.
Kött	Öppen form	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 5 2. 10-15

Inställningsrekommendationer för att mikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge / Crisp Fi- nish	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	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge / Crisp Fi- nish	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 ²

34 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



mm



34.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du börjar montera inbyggnadsenheten.

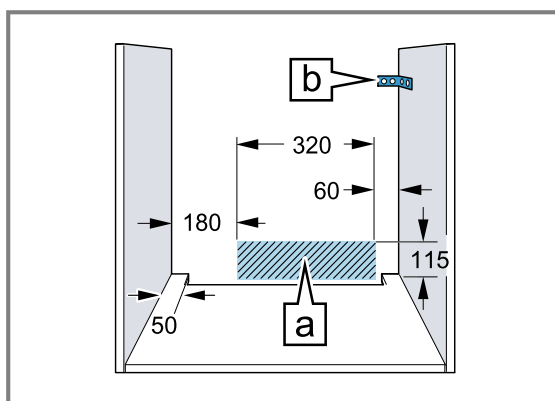
- Det måste finnas ett avstånd om minst 35 mm mellan vägg och stombotten resp. överliggande skåpbakvägg.
- Täck inte över ventilations- och luftintagsöppningarna.
- Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår pga. felinbyggnad.
- Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

¹ Förvärm inte enheten.

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

- 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.
- Lägg enheten på horisontell yta.
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området **a** eller utanför inbyggnadsutrymmet.

1 Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar
3. **a** 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.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

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

⚠ **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 – Brandrisk!!**

Det är farligt att använda förlängningsnätkablar och ej godkända adapttrar.

- Använd inte förlängningsnätkablar eller grenuttag.
- Använd enbart adapttrar och nätanslutningskablar som är godkända av tillverkaren.
- Om nätanslutningskabeln är för kort och ingen längre nätanslutningskabel finns tillgänglig måste du kontakta en behörig elektriker för att anpassa byggnadens elinstallation.

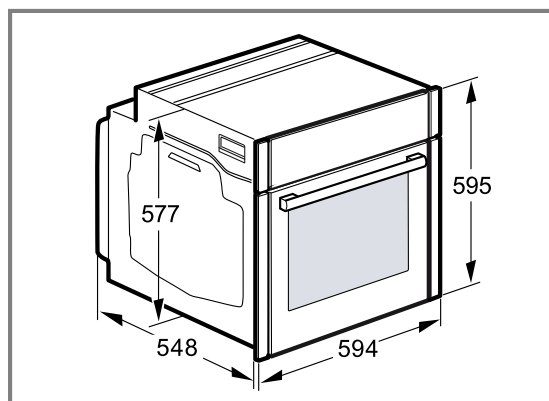
OBS

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

- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

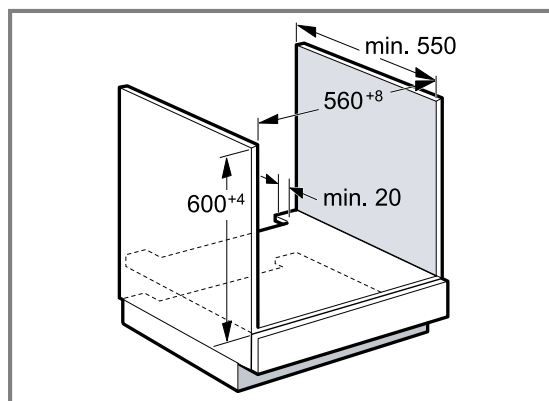
34.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



34.3 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.

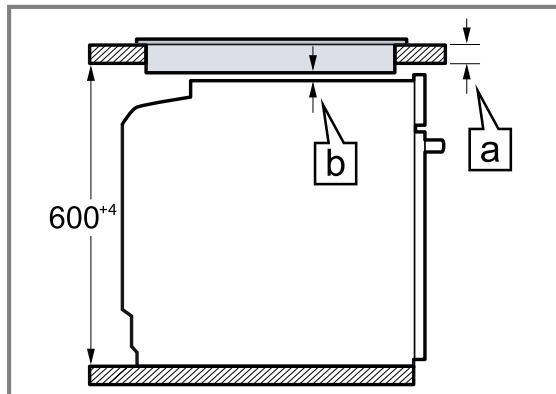


- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Bänkskivan måste vara fäst i stommen.
- Följ ev. befintlig hålls monteringsanvisning.

- Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

34.4 Inbyggnad under häll

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

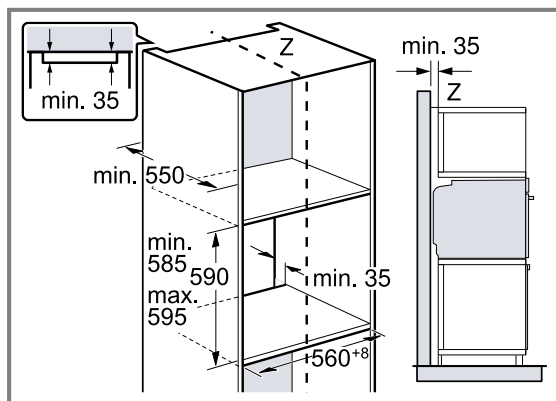


Nödvändigt minimiavstånd **b** ger min. bänkskivtjocklek **a**.

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

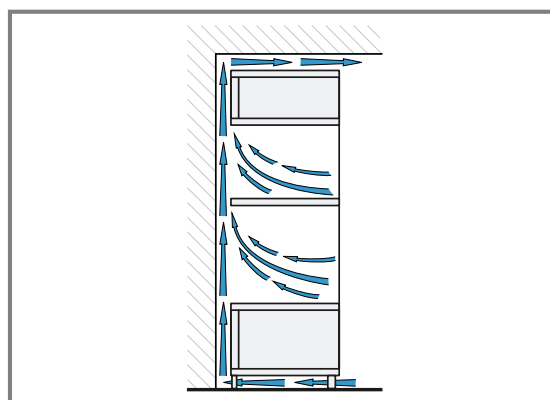
34.5 Inbyggnad i högskåp

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 ventila-

tion. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller. Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.

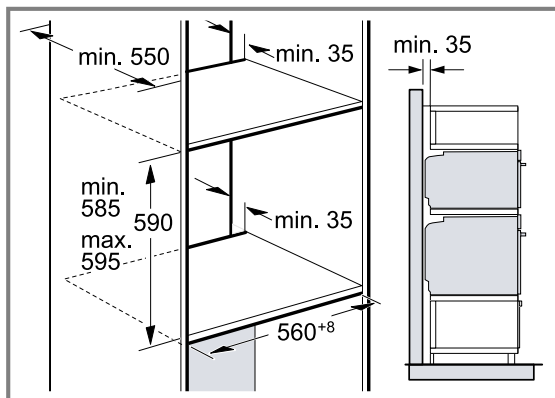


- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

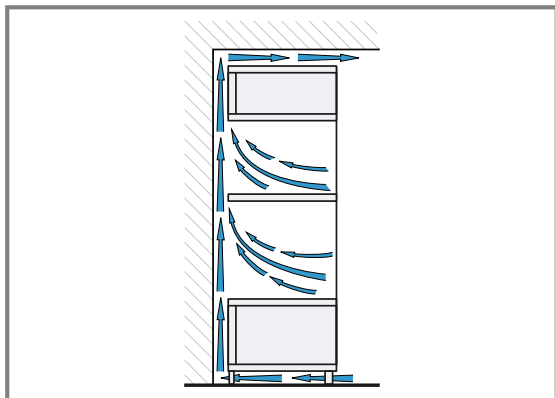
¹ Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

34.6 Højdinbyggnad av två enheter

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



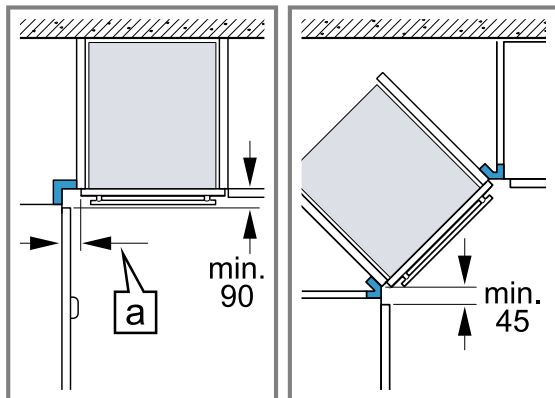
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm² ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

34.7 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.

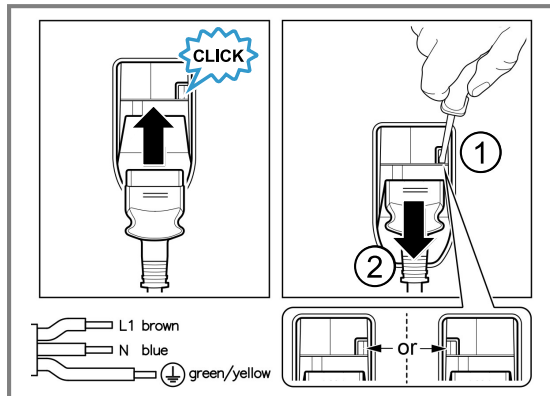


- Ta hänsyn till minimimåttet, så att luckan till enheten går att öppna vid hörnmontering. a-måttet beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

34.8 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

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



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

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

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

Elansluta enheten utan jordad kontakt

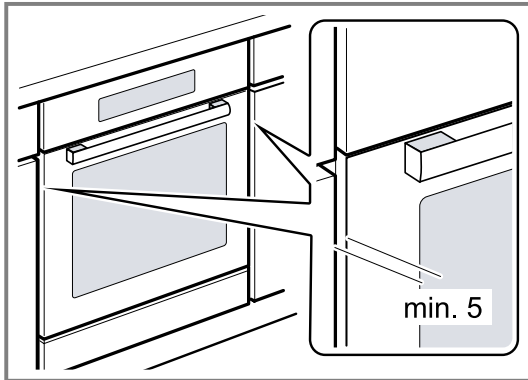
Notering: Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

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

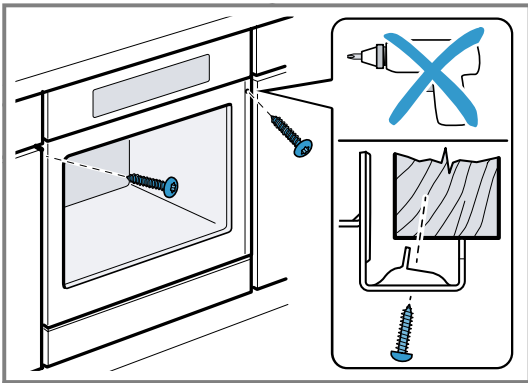
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan. Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat. Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
 - grön-gul = jordledare ⊕
 - blå = neutralledare (nolla)
 - brun = fas (fasledare)

34.9 Inbyggnad av enheten

1. Skjut in enheten helt och centrera den.



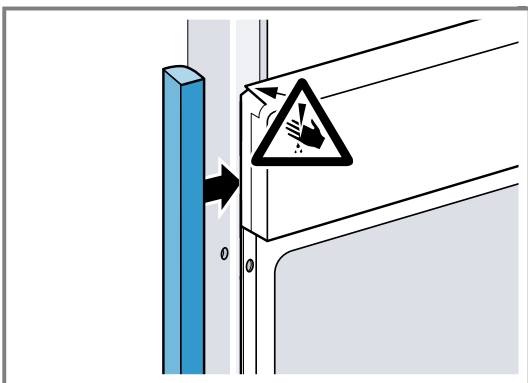
2. Skruva fast enheten.



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

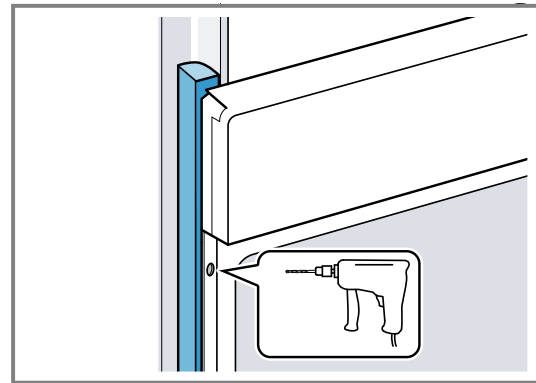
34.10 Handtagslösa kök med lodrät grepplist:

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

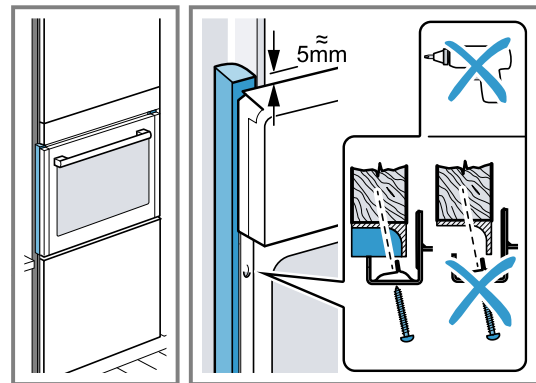


2. Fäst salningsbiten i stommen.

3. Förborra salningsbit och stomme för skruvförbandet.



4. Fäst enheten med rätt skruv.



34.11 Ta ur enheten

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001844338 (050403) REG25

SV