BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Inbyggnadsugn

HBG672B.1S

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

Mer information finns i den digitala användarhandboken.

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1 Säkerhet ... 2
2 Förhindrande av sakskador ... 4
3 Miljöskydd och sparsamhet ... 5
4 Lär känna ... 6
5 Ugnsfunktioner ... 8
6 Tillbehör ... 8
7 Före första användningen ... 10
8 Användningsprincip ... 10
9 Snabbuppvärmning ... 11
10 Tidsfunktioner ... 11
11 AutoPilot ... 13
12 Barnspärr ... 14
13 Sabbatläge ... 14
14 Grundinställningar ... 14
15 Rengöring och skötsel ... 15
16 Rengöringsfunktionen Pyrolys ... 16
17 Ugnsstegar ... 17
18 Ugnslucka ... 18
19 Avhjälpning av fel ... 20
20 Avfallshantering ... 22
21 Kundtjänst ... 23
22 Såhär lyckas du ... 23

23 MONTERINGSANVISNING ... 27
23.1 Allmänna monteringsanvisningar ... 27

⚠ 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.
Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.
Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 4000°möh.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.
Låt inte barn leka med enheten.
Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.
Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.
→ *"Tillbehör", Sid. 8*

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.
- ▸ Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld.
- ▸ Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning och tillagning.
- ▸ Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.
- ▸ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▸ Håll småbarn under 8 år borta.

Tillbehör och formar blir mycket varma.
- ▸ Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet.
- ▸ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▸ Öppna försiktigt luckan till enheten.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.
- ▸ Rör inte heta delar.
- ▸ Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.
- ▸ Öppna försiktigt luckan till enheten.
- ▸ Håll barnen borta.

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.
- ▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

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

Enhet och delar du kan komma i kontakt med kan ha vassa kanter.
- ▸ Var försiktig vid hantering och rengöring.
- ▸ Använd helst skyddshandskar.

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
- ▸ Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- ▸ Använd skyddshandskar.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

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

Skadad sladdisolering är farligt.
- ▸ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▸ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▸ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
- ▸ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.
- ▸ Använd aldrig skadad enhet.
- ▸ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▸ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▸ Ring service. → *Sid. 23*

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

Det sitter permanentmagneter i manöverfältet eller manöverorganen. De kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemaker och insulinpumpar.
- ▸ Håll 10 cm minimiavstånd till manöverfältet om du har elektroniska implantat.

⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!
Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.
- ▸ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▸ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.
- ▸ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▸ Låt inte barn leka med smådelar.

1.5 Halogenlampa

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!
Ugnslamporna blir jättevarma. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.
- ▸ Rör inte lampglaset.
- ▸ Undvik hudkontakt vid rengöring.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!
Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.
- ▸ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstötar.
- ▸ Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

1.6 Rengöringsfunktionen

⚠ VARNING! – Brandrisk!
Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid användning av rengöringsfunktionen.
- ▸ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▸ Håll rent framför enheten.
- ▸ Håll barnen borta.

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.
- ▸ Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
- ▸ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!
Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringfunktionen. Släppa lätt-beläggningen på plåtar och formar blir förstörd och bildar giftiga gaser.
- ▸ Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-beläggning under rengöringsfunktionen.
- ▸ Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!
Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnsstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.
- ▸ Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång.
- ▸ Vistas inte länge i rummet.
- ▸ Håll barn och husdjur borta.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!
Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▸ Låt enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

⚠ Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Ta aldrig på luckan.
- ▸ Låt enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS!
Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C. Då stämmer inte gräddnings- och ugnsstekningstiderna och emaljen kan få skador.
- ▸ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåtspapper eller folie på ugnsbotten.
- ▸ Ställ bara formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på under 50°C.

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.
- ▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.
- ▸ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
- ▸ Låt ugnsutrymmet torka efter användning.
- ▸ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▸ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.

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

Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.
- ▸ Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.
- ▸ Använd helst den djupa långpannan.

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

Är ugnstätningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna 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 eller häng 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.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.
- ▸ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.
- ■ Du spar upp till 20% effekt om du inte förvärmer enheten.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.
- ■ Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.
- ■ Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller baka av samtidigt.
- ■ Ugnen är redan varm från första baket. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka.

Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.
- ■ Maten går klart på restvärmen.

Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.
- ■ Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.
- ■ Du spar in effekten som skulle gått åt att tina maten.

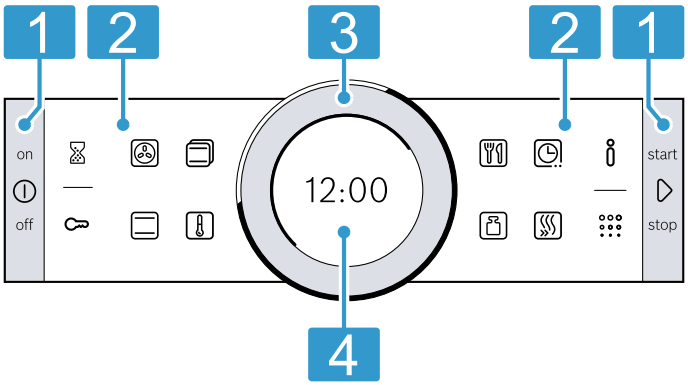
Notera:
Enheten kräver:
- ■ max. 1 W med displayen på vid användning
- ■ max. 0,5 W med displayen av vid användning

4 Lär känna

4.1 Kontroller

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

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



1	**Knappar** Knapparna vänster och höger om kontrollerna är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att aktivera den. På enheter utan rostfri front är knapparna även pekfält.
2	**Pekfält** Pekfält är beröringskänsliga fält. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält.
3	**Vredet** Vredet går att vrida åt vänster och höger utan begränsningar. Tryck till på vredet och vrid det åt det håll du vill.
4	**Display** Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativ eller anvisningar på displayen.

4.2 Knappar

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

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

4.3 Pekfält

Du väljer olika funktioner direkt med pekfälten. Pekfälten utanför kontrollerna är till för allmänna funktioner, pekfälten innanför för tillagningsfunktioner.

Pekfältet för aktuell, vald funktion lyser rött.

Yttre pekfält	Funktion	Användning
⧖	Timer	Välj timer.
⚿	Barnspärr	Håll intryckt ca 4 sekunder: slår på och av barnspärren.
i	Information	Får upp tilläggsinformation till funktioner och inställningar. Håll intryckt ca 3 sekunder för att få upp grundinställningarna när enheten är av.
⁘	Pyrolys	Väljer rengöringsfunktion.

Inre pekfält	Funktion	Användning
	4D-varmluft	Väljer 4D-varmluft direkt.
	Över-/undervärme	Väljer över-/undervärme direkt.
	Ugnsfunktioner	Väljer ugnsfunktioner.
	Temperatur	Väljer ugnstemperatur.
	AutoPilot	Väljer AutoPilot-funktion med tillagningsprogram.
	Vikt	Väljer vikt vid AutoPilot-funktion.

Inre pekfält	Funktion	Användning
	Tidsfunktioner	Väljer tidsfunktioner.
	Snabbuppvärmning	Slår på eller avbryter snabbuppvärmning av ugnen.

4.4 Vred

Vredet ändrar inställningsvärden du fått upp på displayen.
Inställningsvärden som t.ex. temperaturer står still på displayen om det nått minimi- eller maxvärdet. Vrid tillbaka värdet med vredet, om det behövs.
Ugnsfunktionslistor börjar t.ex. om från början efter sista värdet.

4.5 Display

Displayen visar dig aktuella inställningsvärden på de olika nivåerna.

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

Ringmarkering

Ringmarkeringen finns ytterst på displayen.

- Positionsindikering
  Ändrar du ett värde, så visar ringmarkeringen på vilket ställe du är på urvalslistan. Ringmarkeringen är helt eller delvis segmenterad beroende på inställningsintervall och hur lång urvalslistan är.
- Statusindikering
  Ringmarkeringen visar status och blir rödfylld sekundvis vid användning.
  Funktionen släcker ett ringmarkeringssegment i sekunden vid nedräkning av tillagningstiden.

Temperaturindikering

Uppvärmningsstrecket och restvärmeindikeringen visar ugnstemperaturen.
På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

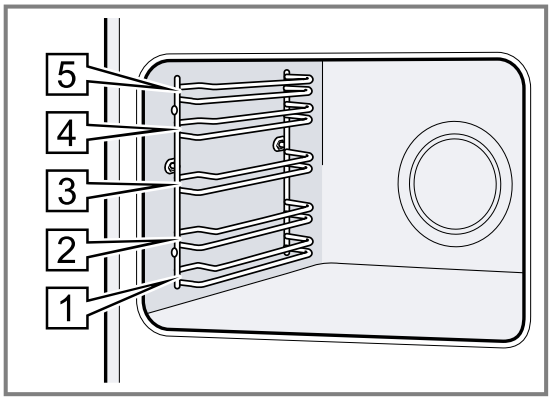
- Uppvärmningsstrecket
  Det vita strecket under temperaturen blir rödfyllt ju mer ugnen blir uppvärmd efter funktionsstarten. När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när strecket är helt rödfyllt.
  Uppvärmningsstrecket blir rödfyllt direkt vid t.ex. grilläge.
- Restvärmeindikering
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

4.6 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna.
→ *"Tillbehör", Sid. 8*
Enheten har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.
Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.
→ *"Ugnsstegar", Sid. 17*



Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen består av en eller flera ugnslampor.
Ugnsbelysningen tänds om du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än 15 minuter, så slår belysningen av igen.
Ugnsbelysningen tänds av de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Ugnsbelysningen slocknar när funktionen slår av.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av beroende på enhetens temperatur. Den varma luften evakuerar via luckan.
OBS!
Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.
▸ Håll ventilationsöppningen fri.

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

Lucka

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

5 Ugnsfunktioner

Här får du överblick över enhetens ugnsfunktioner och huvudfunktioner.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner	Välj väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning. → *"Ugnsfunktioner", Sid. 8*
AutoPilot	Använd programmerade, rekommenderade inställningar för olika slags mat. → *"AutoPilot", Sid. 13*
Rengöring	Välj ugnsrengöringsfunktion. → *"Rengöringsfunktionen Pyrolys", Sid. 16*

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.

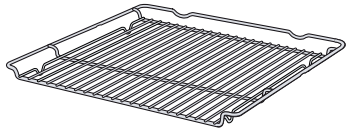
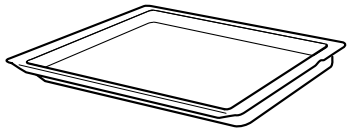
Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur	Användning och funktionssätt **Möjliga extrafunktioner**
	4D-varmluft	30 - 275°C	Bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme	30 - 300°C	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktinen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Varmluft eco	30 - 275°C	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 125 - 275°C. Håll luckan stängd vid tillagning. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Över-/undervärme Eco	30 - 300°C	Tillagar vald mat skonsamt. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 150 - 250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Varmluftsgrillning	30 - 300°C	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Grill, stor 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.
	Pizzaläge	30 - 275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Tina	30 - 60°C	Tinar frysmat skonsamt.

6 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör		Användning
Galler		■ Kakformar ■ Gratängformar ■ Formar ■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ■ Frysmat
Långpanna		■ Mjuka kakor ■ Bakverk ■ Bröd ■ Stora stekar ■ Frysmat ■ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.

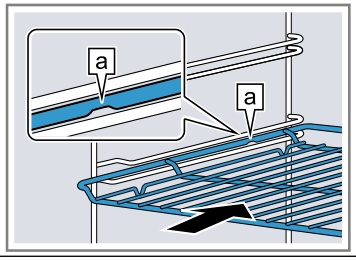
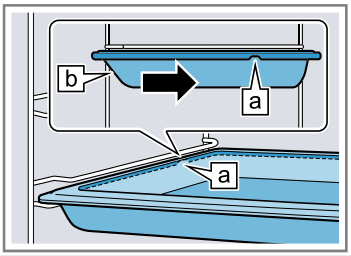
6.1 Snäpplägena

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 ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

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

Galler	Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen ⌣ nedåt. 
Plåt t.ex. långpanna eller bakplåt	Sätt in plåten med avfasningen b mot ugnsluckan. 

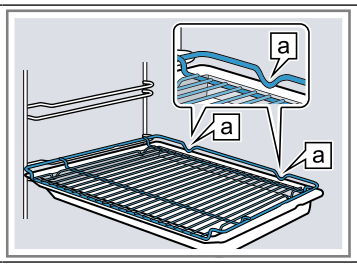
3. Skjut in tillbehöret ordentligt så att det inte går emot luckan.

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

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

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

Galler på långpanna	

6.3 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 Första användningen

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

1. Ändra inställningen med vredet, om det behövs. Möjliga inställningar:
   – Språk
   – Tid
2. Bekräfta med ⏲.
✔ Du får upp nästa inställning.
3. Bläddra igenom inställningarna och ändra, om det behövs.
✔ Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen efter sista inställningen.
✔ Du får upp inställd tid på displayen.
4. Öppna och stäng luckan och kontrollera att enheten värmer upp.

7.2 Rengöra enheten före första användningen

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

1. Ta ut produktinfo och tillbehör ur ugnen. Ta bort förpackningsrester som frigolitkulor och tejp i och utanpå enheten.
2. Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
3. Slå på enheten med ⏻.
4. Gör följande inställningar:

Ugnsfunktion	4D-varmluft
Temperatur	max.
Tillagningstid	1 timme

→ *"Användningsprincip", Sid. 10*

5. Slå på funktionen med ▷.
   – Vädra köket när enheten värmer upp.
✔ Enheten ger signal och tillagningstiden nollställs på displayen när tillagningstiden går ut.
6. Slå av enheten med ⏻.
7. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när enheten svalnat.
8. Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.

8 Användningsprincip

8.1 Slå på enheten

‣ Slå på enheten med ⏻.
✔ Du får upp Bosch-loggan på displayen. Sedan får du upp ugnsfunktionerna.

8.2 Slå av enheten

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

‣ Slå av enheten med ⏻.
✔ Enheten slår av. Pågående funktioner slår av.
✔ Du får upp klockan eller restvärmeindikeringen på displayen.

8.3 Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna.

‣ Slå på funktionen med ▷.
✔ Du får upp inställningar, funktionstid, ringmarkering och uppvärmningsstreck på displayen.

8.4 Pausa eller avbryta funktion

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

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

8.5 Ställa in funktion

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

1. Tryck på resp. pekfält om du vill välja annan funktion än den föreslagna.
✔ Pekfältet lyser rött.
→ *"Ugnsfunktioner", Sid. 8*
2. Tryck på resp. pekfält för ytterligare inställningar.
3. Ändra värdena med vredet.
4. Slå på funktionen med ▷.

8.6 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Krav: Funktionen "Ugnsfunktioner" är vald.

1. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med vredet.
2. Tryck på 🌡.
✔ Temperaturen är framlyft i vitt.
3. Ställ in temperaturen med vredet.
4. Slå på funktionen med ▷.
✔ Enheten värmer upp.
✔ Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit i-gång och måltemperaturen.
5. Slå av enheten med ⏻ när maten är klar.

Tips! Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.
→ *"Ugnsfunktioner", Sid. 8*

Notera: Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten.
→ *"Tidsfunktioner", Sid. 11*

Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställer du även övriga inställningar.

1. Pausa funktionen med ▷.
2. Tryck på ▣.
✔ Du får upp första ugnsfunktionen med temperaturförslag på displayen.
3. Ändra ugnsfunktion med vredet.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen direkt efter funktionsstart.

▸ Ändra temperaturen med vredet.
✔ Enheten sparar temperaturen direkt.

Ugnsfunktioner, direktval

Vissa ugnsfunktioner går att välja direkt med pekfält.

1. Tryck på pekfältet med den ugnsfunktionen du vill ha.

Ugnsfunktioner med direktval:
- 4D-varmluft
- Över-/undervärme

✔ Temperaturen är framlyft i vitt.
2. Ställ in temperaturen med vredet.
3. Slå på funktionen med ▷.
✔ Enheten värmer upp.
✔ Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit igång och måltemperaturen.

8.7 Visa information

Du kan oftast få upp information om utförd funktion. Många anvisningar kommer upp automatiskt på enheten, t.ex. för bekräftelse, som uppmaning eller varning.

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

9 Snabbuppvärmning

Du kan korta uppvärmningstiden vid inställda temperaturer över 100°C för att spara tid.
Du kan använda snabbuppvärmning med följande ugnsfunktioner:

- 4D-varmluft
- Över-/undervärme

9.1 Ställa in snabbuppvärmningen

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

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

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion och temperatur över 100°C.
2. Tryck på .
✔ Symbolen lyser rött.
3. Slå på funktionen med ▷.
✔ Snabbuppvärmningen går igång.
✔ Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. Den röda symbolen slocknar.
4. Sätt in maten i ugnen.

Slå av snabbuppvärmningen

▸ Tryck på .
✔ Den röda symbolen slocknar.

10 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

10.1 Översikt över tidsfunktionerna

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

Tidsfunktion	Användning
Timer	Timern går att ställa in oberoende av funktion. Den påverkar inte enheten.
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.

10.2 Ställa timern

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

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

Ändra timern

Du kan närsomhelst ändra timertiden.

1. Tryck på ⧖.
2. Ändra timern med vredet.
3. Bekräfta med ⧖.

Avbryta timern

Du kan närsomhelst avbryta timertiden.

1. Tryck på ⧖.
2. Nollställ timertiden med vredet.
3. Bekräfta med ⧖.

✔ Den röda symbolen slocknar.

10.3 Ställa in tillagningstiden

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

Krav: Funktion och temperatur eller läge är inställda.

1. Tryck på ⏲.

✔ Symbolen lyser rött.

2. Ställ in tillagningstiden med vredet.

Vridriktning	Förslag
Vänster	10 minuter
Höger	30 minuter

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

3. Slå på funktionen med ▷.

✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

✔ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.

4. När tillagningstiden gått ut:
   – Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
   – Tryck på ⏲ för att ställa in ny tillagningstid med vredet.
   – Fortsätt funktionen utan tillagningstid genom att slå på med ▷.
   – Slå av enheten med ⏻ när maten är klar.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

1. Tryck på ⏲.
2. Ändra tillagningstiden med vredet.
3. Bekräfta med ⏲.

Stänga av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

1. Tryck på ⏲.
2. Nollställ tillagningstiden med vredet.
3. Bekräfta med ⏲.
   – Fortsätt funktionen utan tillagningstid genom att slå på med ▷.

10.4 Ställa in färdigtiden

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

Anmärkningar

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

Krav

- Funktion och temperatur eller läge är inställda.
- Det finns en inställd tillagningstid.

1. Tryck på ⏲ igen.
2. Flytta fram färdigtiden med vredet.
3. Slå på funktionen med ▷.

✔ Du får upp starttiden på displayen. Enheten är nu i standbyläge.

✔ När enheten uppnår starttiden, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

✔ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.

4. När tillagningstiden gått ut:
   – Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
   – Tryck på ⏲ för att ställa in ny tillagningstid med vredet.
   – Fortsätt funktionen utan tillagningstid genom att slå på med ▷.
   – Slå av enheten med ⏻ när maten är klar.

Flytta färdigtiden

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

1. Pausa funktionen med ▷.
2. Tryck två gånger på ⏲.
3. Ändra färdigtiden med vredet.
4. Fortsätt funktionen med ▷.

Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdigtid närsomhelst.

1. Pausa funktionen med ▷.
2. Tryck två gånger på ⏲.
3. Återställ färdigtiden helt med vredet.
4. Fortsätt funktionen med ▷.

✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

11 AutoPilot

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

11.1 Formar

Slutresultatet beror på formens egenskaper och storlek.
Använd alltid eldfasta formar som klarar temperaturer upp till 300°C. Glas- eller glaskeramikformar passar bäst. Steken ska täcka ca 2/3 av formens botten.
Formar av följande material är olämpliga:
- ljus, glänsande aluminium
- oglaserat lergods
- plast och plasthandtag

11.2 Ställa in maträtter

Enheten använder olika inställningar för att tillaga maten optimalt.

Notera: Tillagningsresultat beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper. Använd färska livsmedel, helst kylskåpskalla.

Inställningsanvisningar
När du slår på 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.

Program

Programmen har optimal ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid fast förinställda.
Du behöver bara ställa in vikten för att få optimalt slutresultat. Ställ in maträttens totalvikt, om inget annat anges. Vikten går bara att ställa in i avsett intervall.

11.3 Maträttsöversikt

Här ser du vilka maträtter som är tillgängliga.

Maträtter
- Kyckling, utan fyllning
- Kalkonbröst
- Benfri fläskkarré
- Nötstek
- Kalvstek, marmorerad
- Benfri lammfiol, medium
- Köttfärslimpa på färsk köttfärs
- Gulasch
- Nötrullader
- Grönsaksgryta

11.4 Ställa in maträtten

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

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

1. Tryck på .
2. Ställ in den maträtt du vill ha med vredet.
3. Tryck på .
4. Ställ in matens vikt med vredet. Enheten beräknar tillagningstiden automatiskt.
   – På vissa maträtter kan du även flytta färdigtiden.
   → *"Ställa in färdigtiden", Sid. 12*
5. Slå på funktionen med ▷.

✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned. Du får inte upp uppvärmningsstrecket.
✔ Enheten ger signal när maten är klar. Enheten slår av uppvärmningen.

6. När tillagningstiden gått ut:
   – Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
   – På vissa maträtter kan du låta den gå klart, om det behövs.
   → *"Fortsatt tillagning", Sid. 13*
   – Slå av enheten med ⏻ när maten är klar.

Fortsatt tillagning

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

1. Tryck på och slå av enheten med ⏻ om du inte vill fortsätta tillagningen.
2. Tryck på ▷ om vill låta maten gå klar.

✔ Du får upp tillagningstiden på displayen.

3. Ändra tillagningstiden med vredet, om det behövs.
4. Slå på funktionen med ▷.

✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
✔ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp anvisningen om fortsatt tillagning igen.

5. När tillagningstiden gått ut:
   – Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
   – Tryck på ▷ om du vill fortsätta tillagningen igen.
   – Tryck på när maten är klar och slå av enheten med ⏻.

12 Barnspärr

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

12.1 Slå på/av barnspärren

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

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

13 Sabbatläge

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

13.1 Slå på sabbatläget

Anmärkningar

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

Krav: Sabbatläget är på i grundinställningarna.
→ *"Grundinställningar", Sid. 14*

1. Ställ in funktionen sabbatläge med vredet.
2. Tryck på .
   - ✔ Temperaturen är framlyft i vitt.
3. Ställ in temperaturen med vredet.
4. Tryck på .
   - ✔ Symbolen lyser rött.
5. Ställ in tillagningstiden med vredet.
   Färdigtiden går inte att flytta.
6. Slå på funktionen med ▷.
   - ✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
7. Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Tillagningstiden står på noll. Enheten slår av uppvärmningen och fungerar igen som utan sabbatläge.
   – Slå av enheten med ⏻.
   Enheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

14 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

14.1 Översikt över grundinställningarna

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

Grundinställning	Alternativ
Språk	Se urvalet på enheten.
Tid	24 h-tidformat
Ljudsignal	Kort (30 sekunder) Halvlång (1 minut)[1] Lång (5 minuter)
Knappljud	På Av (signal vid ⏻ ligger kvar)[1]
Displayljusstyrka	5 lägen
Klockdisplay	Av Digital[1]
Belysning	Av när fkn är på På vid användning[1]
Barnspärr	Bara knapplås[1] Lucklås och knappspärr
Funktion när du slår på	Huvudmeny Ugnsfunktioner[1] AutoPilot
Nattläge	Av[1] På
Logga	Visa[1] Dölj
Fläkteftergång	Rekommenderas[1] Minimal
Utdragsskenor	Inte eftermonterade (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor)[1] Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
Sabbatläge	På Av[1]
Fabriksinställning	Återställa Återställ inte[1]

[1] Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

14.2 Ändra grundinställningar

Krav: Enheten är av.

1. Håll in ⓘ ca 3 sekunder.

2. Bekräfta displayanvisningen med ⏲.
✔ Du får upp första grundinställningen på displayen.
3. Ändra grundinställningen med vredet.
4. Tryck på ⏲.
✔ Du får upp nästa grundinställning på displayen.
5. Gå igenom grundinställningarna med ⏲ och ändra med vredet, om det behövs.
6. Tryck på i ca 3 sekunder för att spara ändringarna.

Notera: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

Avbryta ändra grundinställningar

▸ Tryck på ①.
✔ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

14.3 Ställa klockan

Krav: Enheten är av.

1. Håll in i ca 3 sekunder.
2. Bekräfta displayanvisningen med ⏲.
✔ Du får upp första grundinställningen på displayen.
3. Tryck på ⏲.
✔ Du får upp grundinställningen "Tid" på displayen.
4. Ställ klockan med vredet.
5. Tryck på i ca 3 sekunder för att spara ändringen.

15 Rengöring och skötsel

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

15.1 Rengöringsmedel

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

⚠ **VARNING! – Risk för elstötar!**
Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
▸ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

OBS!
Olämpliga rengöringsmedel kan skada enhetens ytor.
▸ Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.
▸ Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
▸ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
▸ Använd inte specialmedel för varmrengöring.

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

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.
▸ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.
→ *"Rengöra enheten", Sid. 16*

Enhetens front

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

Ugnslucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglasen	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. **Tips!** Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → *"Ugnslucka", Sid. 18*
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. 18*

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Rostfri, invändig luckinfattning	Specialmedel för rostfritt	Missfärgningar får du bort med specialmedel för rostfritt. Använd inte specialmedel för rostfritt.
Handtag	■ Varmt vatten och diskmedel	Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljytor	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ättikvatten ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. **Anmärkningar** ■ Använd helst rengöringsfunktionen. → *"Rengöringsfunktionen Pyrolys", Sid. 16* ■ Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion. ■ Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. ■ Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Lampglaset till ugnsbelysningen	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. **Notera:** Ta ur ugnsstegarna för noggrannare rengöring. → *"Ugnsstegar", Sid. 17*
Tillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.

15.2 Rengöra enheten

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

⚠ **VARNING! – Risk för brännskador!**
Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.
- ▸ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▸ Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ **VARNING! – Brandrisk!**
Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.
- ▸ Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Krav: Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.
→ *"Rengöringsmedel", Sid. 15*

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
   – Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
   → *"Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 15*
2. Torka torrt med mjuk trasa.

16 Rengöringsfunktionen Pyrolys

Rengöringsfunktionen "Pyrolys" 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 2,5 - 4,7 kWh.

16.1 Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

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

⚠ **VARNING! – Brandrisk!**
Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.
- ▸ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
- ▸ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid användning av rengöringsfunktionen.
- ▸ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.

Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▸ Håll rent framför enheten.
- ▸ Håll barnen borta.

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.
- ▸ Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
- ▸ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

1. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör.
2. 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 ugnsrengöring.
3. Ska du rengöra tillbehör samtidigt, sätt in det på fals 2.
   Notera: Rengör bara medföljande, emaljerade tillbehör samtidigt, t.ex. långpanna eller bakplåt. Gallren är inte avsedda för rengöringsfunktionen utan blir missfärgade.
4. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt förutom på tillbehör som ska rengöras samtidigt.

16.2 Ställa in rengöringsfunktionen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!
Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnsstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.
- ▸ Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång.
- ▸ Vistas inte länge i rummet.
- ▸ Håll barn och husdjur borta.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!
Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▸ Låt enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

⚠ Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Ta aldrig på luckan.
- ▸ Låt enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

Notera: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav: → *"Förbereda enheten för rengöringsfunktionen", Sid. 16*.

1. Tryck på ⁘.
✔ Rengöringsläget är framlyft i vitt.
2. Ställ in rengöringsläge med vredet.

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

   Välj högre rengöringsläge vid kraftig eller gammal smuts.
   Tiden går inte att ändra.
3. Tryck på ▷.
✔ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för rengöringsfunktionen.
4. Slå på funktionen med ▷.
✔ Rengöringsfunktionen går igång och funktionstiden börjar räkna ned. Du får inte upp uppvärmningsstrecket.
✔ Ugnsluckan låser vid en viss ugnstemperatur för säkerhets skull. Du får upp 🔒 på displayen.
✔ Enheten ger signal och funktionstiden nollställs på displayen när rengöringsfunktionen är klar.
5. Slå av enheten med ⏻.
   Luckan låser upp och 🔒 slocknar när enheten svalnat tillräckligt.
6. → *"Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen", Sid. 17*.

16.3 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Torka upp askan ur ugnsutrymme, på ugnsstegar och vid luckan med fuktig trasa.
3. Ta bort vita beläggningar med citronsyra.
   Notera: Grovsmuts kan ge vita beläggningar på emaljen. Matresterna är ofarliga. Beläggningarna påverkar inte enhetens funktion.

17 Ugnsstegar

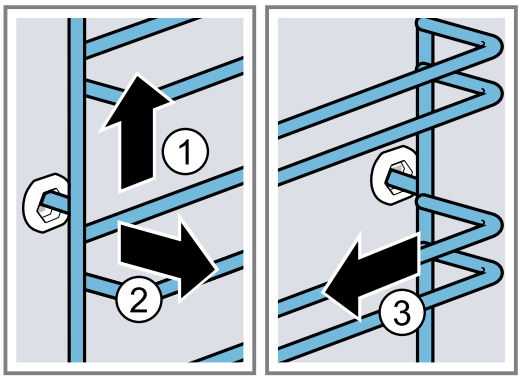
Det går att ta ur ugnsstegarna för ordentlig rengöring av ugnsstegar och ugn eller byte av ugnsstegar.

17.1 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. Dra ugnsstegen framåt ③ och ta ur den.



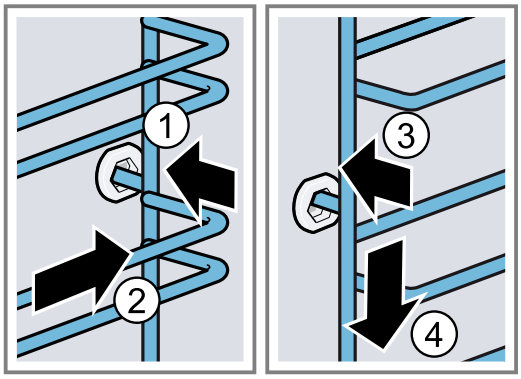
3. Rengör ugnstegen.
→ *"Rengöringsmedel", Sid. 15*

17.2 Sätta i ugnsstegarna

Anmärkningar

- Ugnsstegarna passar antingen till höger eller vänster.
- Se till så att de böjda stängerna är framåt på båda ugnsstegarna.

1. Sätt först i ugnsstegen mitt i bakre urtaget ① så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan bakåt ②.
2. Sätt ugnsstegen i det främre urtaget ③ så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan nedåt ④.



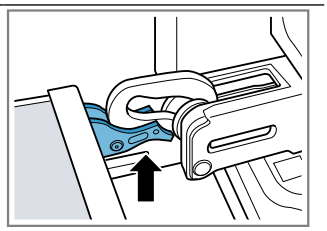
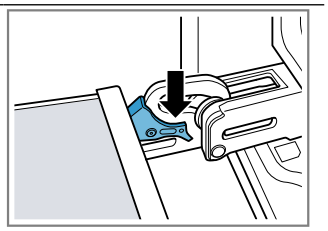
18 Ugnslucka

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

18.1 Haka av luckan

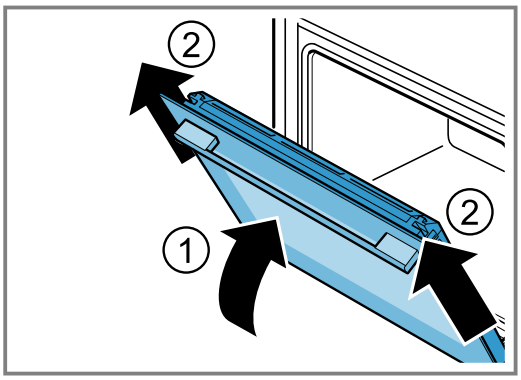
⚠ **VARNING! – Risk för personskador!**
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
▸ Använd skyddshandskar.
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
▸ Ta aldrig runt gångjärnet.

1. Öppna luckan helt och tryck den mot enheten.
2. ⚠ **VARNING! – Risk för personskador!**
Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.
▸ Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.
Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

Spärrarna är uppfällda	 Gångjärnet är säkrat och kan inte slå igen.
Spärrarna är nedfällda	 Luckan är säkrad och går inte att haka av längre.

✔ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.

3. Stäng ① luckan helt. Fatta tag till vänster och höger om luckan med båda händerna och dra ur uppåt ②.



4. Lägg luckan försiktigt på jämn yta.

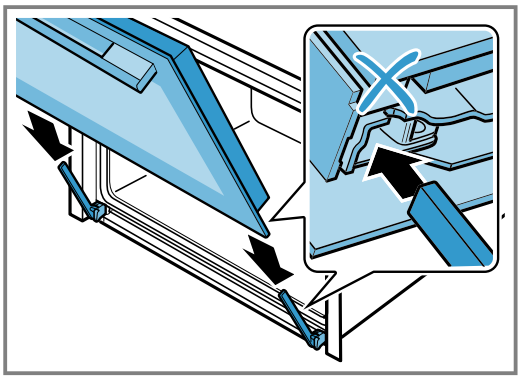
18.2 Hänga på luckan

⚠ VARNING! – Risk för personskador!
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
- ▸ Ta aldrig runt gångjärnet.

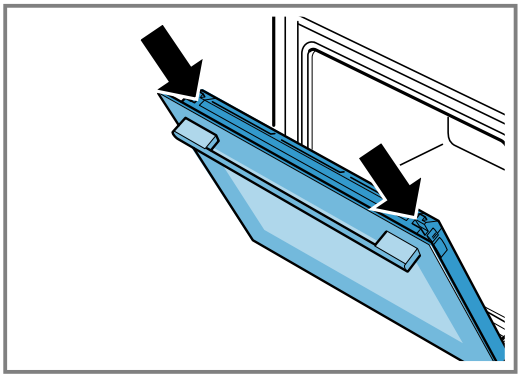
Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.
- ▸ Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.

1. **Notera:** Se till så att det inte tar emot när du skjuter på luckan på gångjärnen. Känner du att det tar emot, kontrollera om du skjuter luckan i rätt öppning.

   Skjut på luckan rakt på de båda gångjärnen. Skjut på luckan till anslaget.

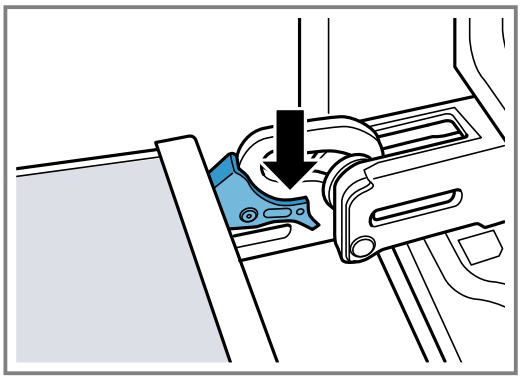


2. Tryck med båda händerna uppe till vänster och höger på luckskyddet för att kontrollera att luckan är inskjuten till anslaget.



3. Öppna luckan helt och tryck den mot enheten.

4. Fäll ned spärrarna på vänster och höger gångjärn.



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

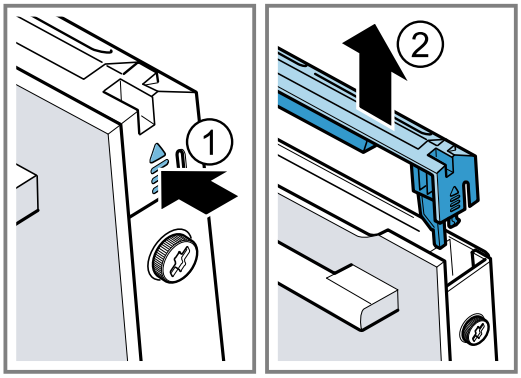
5. Stäng luckan.

18.3 Ta ur luckglasen

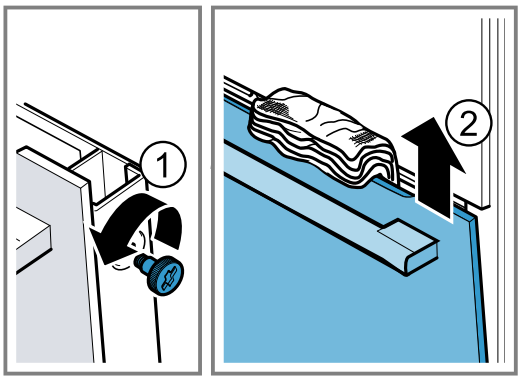
⚠ VARNING! – Risk för personskador!
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
- ▸ Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- ▸ Använd skyddshandskar.

1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på utsidan av luckskyddet tills det snäpper ur ①.
3. Ta bort luckskyddet ②.

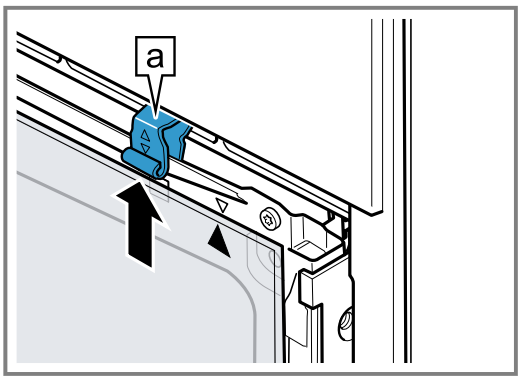


4. Rengör luckskyddet.
   → *"Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 15*
5. Lossa och ta bort vänster och höger luckskruv ①.
6. Kläm fast en hopvikt kökshandduk i luckan. Ta ur ytterglaset uppåt ②.



7. Lägg ytterglaset med luckhandtaget ned på jämn yta.

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

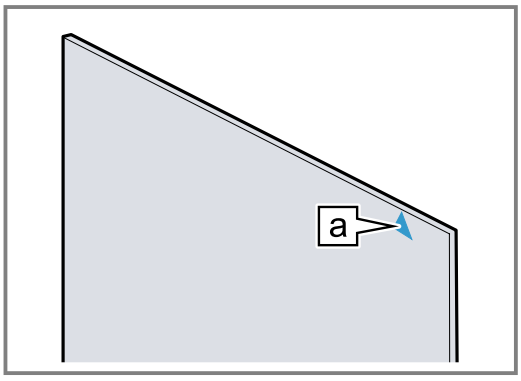


9. Ta ur mellanglaset.
10. ⚠ **VARNING! – Risk för personskador!**
Repat luckglas kan spricka.
▸ Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.
Rengör de urtagna luckglasen på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.
11. Rengör luckan.
→ *"Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 15*
12. Torka av och sätt i luckglasen igen.

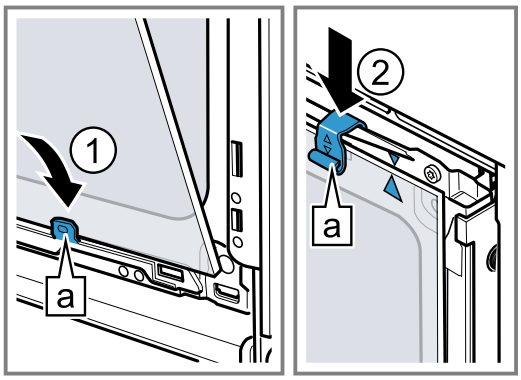
18.4 Sätta i luckglasen

⚠ **VARNING! – Risk för personskador!**
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
▸ Ta aldrig runt gångjärnet.
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
▸ Använd skyddshandskar.

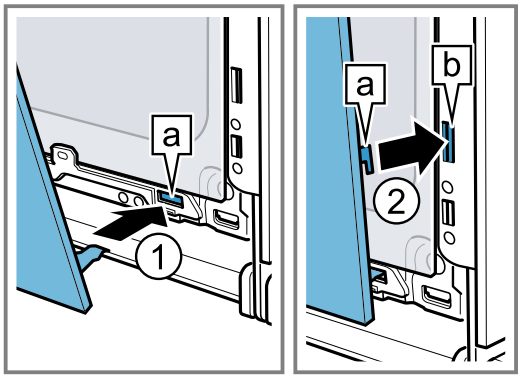
1. Vrid mellanglaset tills pilen [a] är uppe till höger.



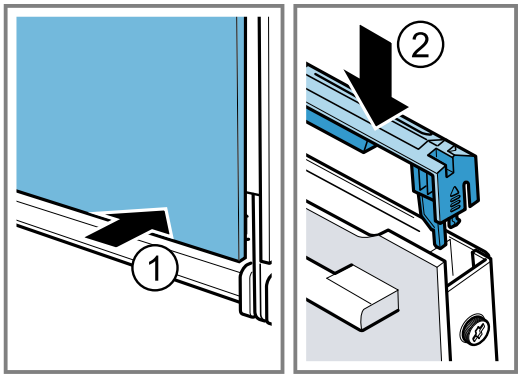
2. Sätt i mellanglaset nedtill i fäste [a] och ① och tryck och håll fast upptill.
3. Tryck ned vänster och höger fäste [a] tills mellanglaset kläms fast ②.



4. Sätt i ytterglaset i vänster och höger fäste [a] ①.
5. Tryck ytterglaset mot enheten tills vänster och höger hake [a] är mitt för fästena [b] ②.



6. Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast ①.
7. Öppna luckan lite och ta bort kökshandduken.
8. Skruva i de båda luckskruvarna till vänster och höger.
9. Sätt på och tryck ned ② luckskyddet så att det snäpper fast.



10. Stäng luckan.

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

19 Avhjälpning av fel

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

⚠ **VARNING! – Risk för personskador!**
Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.
▸ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
▸ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

⚠ **VARNING! – Risk för elstötar!**
Felinstallationer är farliga.
▸ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
▸ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.

- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

19.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen är defekt. ▸ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Gör inställningarna före första användningen. – Språk – Tid
Funktionen går inte i-gång eller avbryts.	Olika orsakar är möjliga. ▸ Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → *"Visa information", Sid. 11*
	Funktionsfel ▸ Ring till kundtjänsten. → *"Kundtjänst", Sid. 23*
Enheten värmer inte upp.	Demoläget är på i grundinställningarna, du får upp ⍁ på displayen. **1.** Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. **2.** Slå av demoläget inom 3 minuter i → *"Grundinställningar", Sid. 14*.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Öppna och stäng luckan en gång efter strömavbrottet. ✔ Enheten gör egenkontroll och är klar att använda.
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning. ▸ Ändra grundinställning så att klockan syns. → *"Grundinställningar", Sid. 14*
Luckan går inte att öppna.	Rengöringsfunktionen låser luckan, 🔒 lyser på displayen. ▸ Låt enheten svalna tills 🔒 slocknar på displayen. → *"Rengöringsfunktionen Pyrolys", Sid. 16*
	Barnspärren låser luckan. ▸ Slå av barnspärren med ⚷. → *"Barnspärr", Sid. 14* Du kan slå av spärren i grundinställningarna. → *"Grundinställningar", Sid. 14*
Vredet har fallit ur lagringen vid kontrollerna.	Vredet är lossnäppt. **1.** Lägg vredet i lagringen vid kontrollerna. **2.** Snäpp fast vredet i lagringen så att det går att vrida.
Vredet går trögt.	Smuts under vredet. Vredet går att ta av. **Notera:** Ta inte av vredet hela tiden, så att lagringen förblir stabil. **1.** Tryck på vredets ytterkant för att lossa det. ✔ Vredet tippar och går att greppa smidigare. **2.** Ta av vredet från lagringen. **3.** Rengör vredet och lagringen på enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Torka torrt med mjuk trasa. Använd inga starka eller repande rengöringsmedel. Blötlägg inte vredet. Maskindiska inte vredet.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Trasig halogenlampa. ▸ Byt ugnslampa. → *"Byta ugnslampa", Sid. 22*

Fel	Orsak och felsökning
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.** Tryck på något av pekfälten eller vrid på vredet om du vill att funktionen ska fortsätta. **2.** Ska du inte använda enheten längre, slå av den med ⏻. **Tips!** Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt, ställ in en tillagningstid. → *"Ställa in tillagningstiden", Sid. 12*
Du får upp indikering med "D" eller "E" på displayen, t.ex. D0111 eller E0111.	Elektronikfel. **1.** Stäng av spisen och starta sedan om den. ✔ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. **2.** Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → *"Kundtjänst", Sid. 23*
Du är inte nöjd med slutresultatet.	Inställningarna stämde inte. Inställningar som t.ex. temperatur och tillagningstid beror på recept, mängd och livsmedlen. ▸ Ställ in lägre eller högre värden nästa gång. **Tips!** Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar på vår hemsida www.bosch-home.com.

19.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

Notera: Värmetåliga 40 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller återförsäljarna. Använd bara den här lamptypen. Håll alltid den nya halogenlampan med ren, torr trasa. På så sätt förlänger du lampans livslängd.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

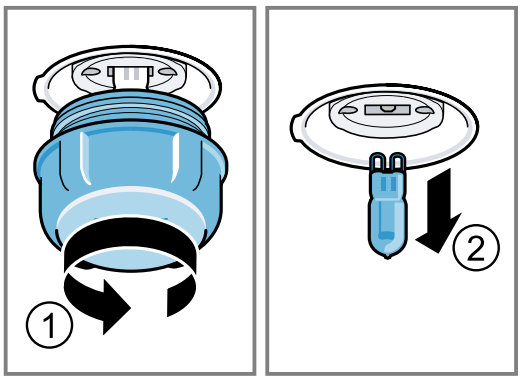
Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- ▸ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstötar.
- ▸ Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

Krav

- ■ Enheten är strömlös.
- ■ Ugnen har svalnat.
- ■ Den nya halogenlampan finns tillhands.

1. Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet för att undvika skador.
2. Skruva ur lampglaset åt vänster ①.
3. Ta ur halogenlampan utan att vrida ②.



4. Sätt i den nya halogenlampan och tryck fast den i fattningen.
Håll koll på hur stiften sitter.
5. Lampglaset kan ha en tätningsring beroende på enhetstyp. Sätt på tätningsringen.
6. Skruva på lampglaset.
7. Ta ut kökshandduken ur ugnen.
8. Elanslut enheten.

20 Avfallshantering

Här får du veta hur begagnade apparater ska omhändertas på rätt sätt.

20.1 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 der 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.

21 Kundtjänst

Om du har frågor beträffande användningen, om du inte själv kan avhjälpa ett fel på apparaten eller om apparaten måste repareras ska du vända dig till vår kundtjänst.
Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notera: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).
Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

21.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.
Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



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

22 Såhär lyckas du

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

22.1 Allmänna tillagningsanvisningar

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

22.2 Tillagningsanvisningar för bakning

- Mörka bakformar av metall passar bäst för att baka kakor, bakverk eller bröd.
- Använd en bred, låg form till matpajer och gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.
- Sätt alltid in långpannan på fals 2 när du tillagar gratänger direkt i den.
- Inställningsvärdena för bröddegar gäller såväl för degar på plåt som i form.

OBS!
Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.
- ▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.
- ▸ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.

Falsar

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

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

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

Använd ugnsfunktionen 4D-varmluft.

Notera: Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

22.3 Tillagningsanvisningar för ugnsstekning, -bräsering och grillning

- Inställningsrekommendationerna gäller för kylskåpskall stekmat samt stekfärdig fågel utan fyllning.
- Lägg fågeln med bröst- eller skinnsidan ned i formen.
- Vänd stekar, grillmat och hel fisk efter ca ½ till ⅔ av angiven tid.

Steka på galler

Stekmat blir knaprigare runtom på galler. Ugnsstek t.ex. stora fåglar eller många bitar samtidigt.
- Ugnsstek bitar med samma vikt och tjocklek. Grillbitarna får jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Lägg stekmaten direkt på gallret.

- Sätt in långpannan på angiven fals med gallret ovanpå för att fånga upp droppande vätskor.
- Tillsätt upp till ½ l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ.
  Du kan göra sås på den uppsamlade skyn. Dessutom osar det mindre och ugnen blir inte lika smutsig.

Ugnssteka i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

Allmänt om ugnsstekning i form

- Använd eldfasta ugnsformar.
- Ställ formen på gallret.
- Glasformar passar bäst.
- Följ ugnsformtillverkarens anvisningar.

Ugnssteka i öppen form

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

Ugnssteka 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.

- 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 på för att fånga upp droppande vätskor.

Anmärkningar

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

22.4 Tillagning av djupfrysta produkter

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

22.5 Tillagning av färdigmat

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

22.6 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 8*	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1		140 - 160	60 - 80
Sockerkaka, fin	Formbrödsform	2		150 - 170	60 - 80
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		170 - 190	60 - 80
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 [1]	30 - 50
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	50 - 60
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	3		160 - 180	55 - 75
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		180 - 200	30 - 40
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 200 [1]	8 - 15
Muffins	Muffinsplåt	3		170 - 190	15 - 20
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160 - 180	25 - 35
Småkakor	Bakplåt	3		140 - 160	15 - 30

[1] Förvärm spisen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 8*	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 - 160	15 - 30
Småkakor, 3 falsar	1x Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		140 - 160	15 - 30
Bröd, limpor, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	2		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	**1.** 10 - 15 **2.** 25 - 35
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	**1.** 10 - 15 **2.** 40 - 50
Bröd, limpor, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200 - 210	35 - 45
Focaccia	Långpanna	3		250 - 270	20 - 25
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180 - 200	20 - 30
Pizza, färsk - på plåt	Bakplåt	3		200 - 220	25 - 35
Pizza, färsk - på plåt, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		180 - 200	35 - 45
Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform	Pizzaplåt	2		220 - 230	20 - 30
Quiche	Tarteform , Svart plåt	3		190 - 210	30 - 40
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		260 - 280 [1]	10 - 15
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		200 - 220	30 - 50
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		160 - 190	50 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		200 - 220	60 - 70
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220 - 230	30 - 35
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2		160 - 180	120 - 150
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		180 - 190	110 - 130
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		190 - 200	120 - 140
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler	2		210 - 220	40 - 50
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	130 - 160
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	140 - 160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220 - 230	60 - 70
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		3	25 - 30
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 190	50 - 80
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170 - 190	20 - 30

[1] Förvärm spisen.

Yoghurt

Gör yoghurt med enheten.

Göra yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C.
   Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.
3. Rör ned 150 g kylskåpskall yoghurt i mjölken.
4. Fyll massan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.
5. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
6. Ställ formarna på ugnsbotten.

7. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
8. Låt yoghurten vila minst 12 timmar i kylen när den är klar.

Inställningsrekommendationer för desserter och kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 8*	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		40 - 45	8-9 h

22.7 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Upptining

Tina frysmat med enheten.

Tillagningsanvisningar för upptining

- Tina fryst frukt, frysta grönsaker och bakverk med enheten öppen.
- Fågel, kött och fisk tinar bättre i kylen.
- Ta ut det frusna livsmedlet ur förpackningen innan du tinar det.
- Inställningsrekommendationerna gäller för frysskåpskall mat (-18°C).
- Använd följande falsar för upptining:
  – 1 galler: fals 2
  – 2 galler: fals 3+1
- 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.

Varmhållning

Tillagningsanvisningar för varmhållning

- Du kan varmhålla färdiglagad mat med ugnsfunktionen "över-/undervärme" på 70°C. Då undviker du kondensbildning och 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.

22.8 Provrätter

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

Bakning

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

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 8*	Temperatur i °C	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

[1] Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.
[2] Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

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

[1] Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.
[2] Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 8*	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	5		3 [1]	4 - 6

[1] Förvärm inte spisen.

23 Monteringsanvisning

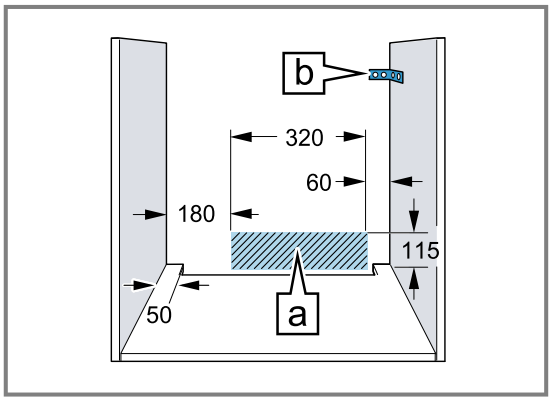
Följ enhetens monteringsanvisningar.



23.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 95°C, intilliggande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området [a] eller utanför inbyggnadsutrymmet.
  Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar [b] mot väggen.



- Använd skyddshandskar, så undviker du skärskador. Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.
- Alla bildmått är i mm.

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängd sladd och otillåtna adaptrar.

- ▸ Använd inte grenuttag.
- ▸ Använd bara certifierad förlängningssladd med min. tvärsnittsarea om 1,5 mm² som uppfyller gällande nationella säkerhetskrav.
- ▸ Kontakta service om sladden är för kort.
- ▸ Använd enbart adaptrar som är godkända av tillverkaren.

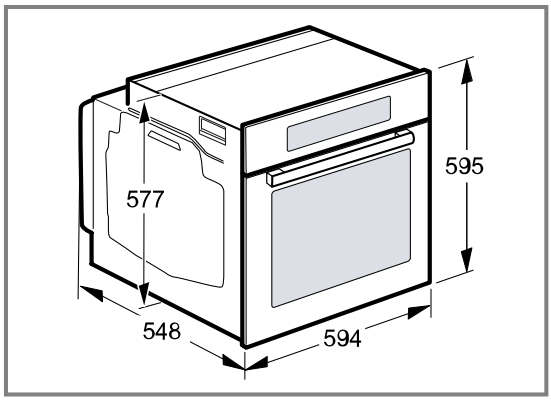
OBS!

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

- ▸ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

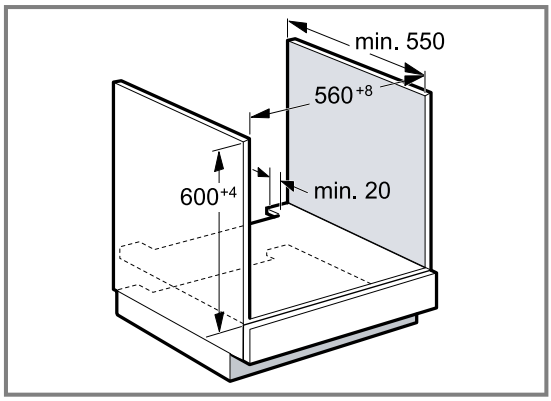
23.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



23.3 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.

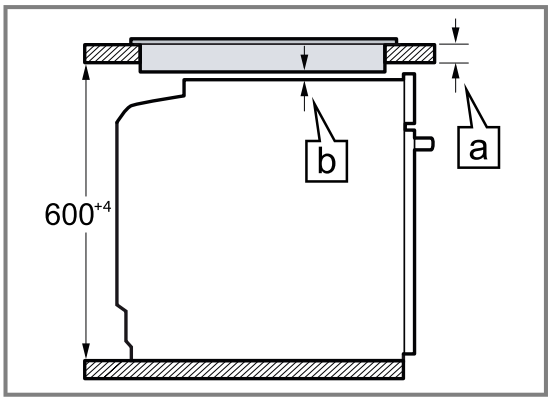


- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Bänkskivan måste vara fäst på stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.

23.4 Inbyggnad under häll

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

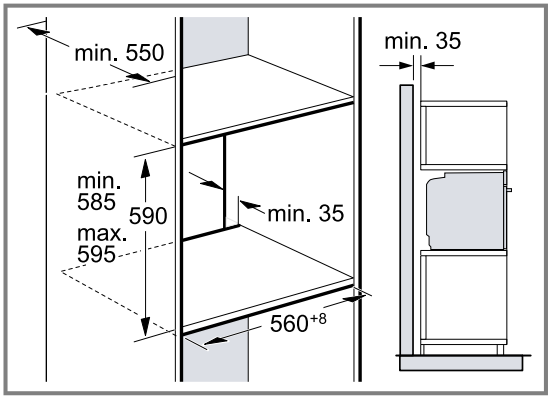
Nödvändigt minimiavstånd [b] ger min. bänkskivtjocklek [a].



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
Elhäll	27	30	2

23.5 Inbyggnad i högskåp

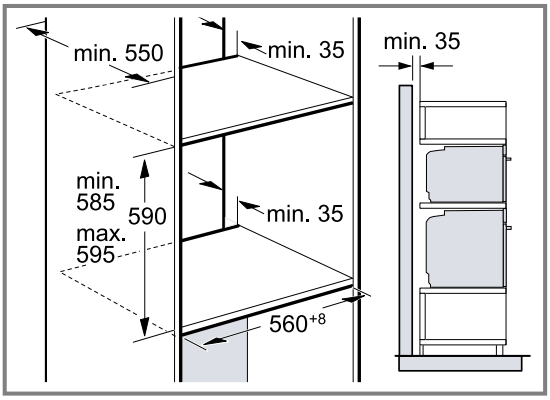
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



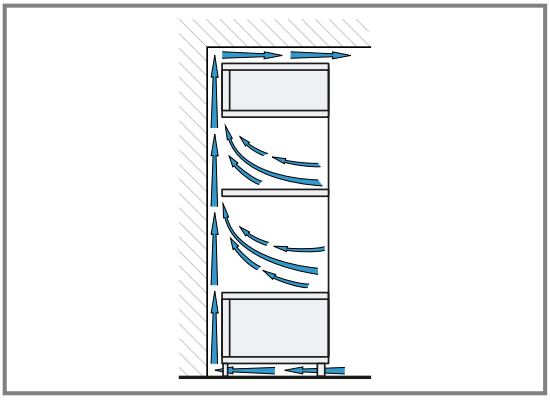
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

23.6 Höjdinbyggnad av två enheter

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



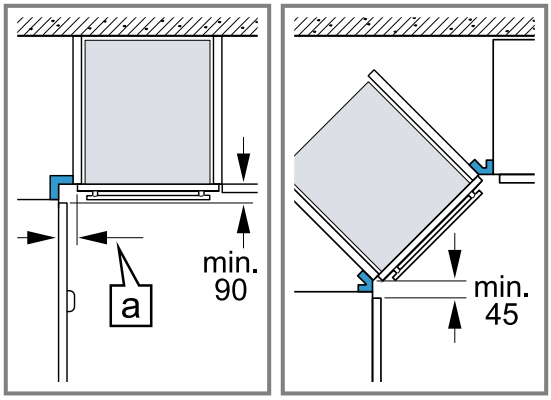
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm² ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

23.7 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.



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

23.8 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

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

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

▸ Sätt kontakten i det jordade uttaget.
Enheten går även att ansluta med den medföljande, jordade sladden och kontakten.
Det måste gå att komma åt kontakten om enheten är inbyggd. Om det inte går att komma åt kontakten, så krävs fast elinstallation med allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

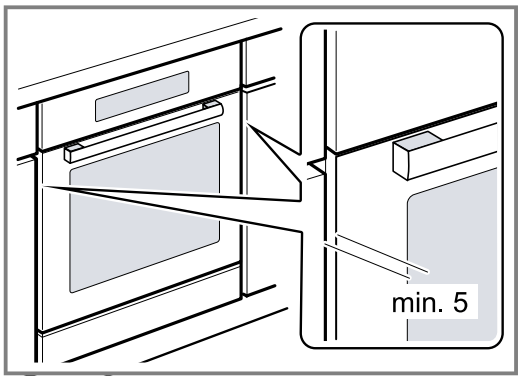
Elansluta enheten utan jordad kontakt

Notera: Det är bara behörig elektriker som får elansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.
Fast elinstallation kräver allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

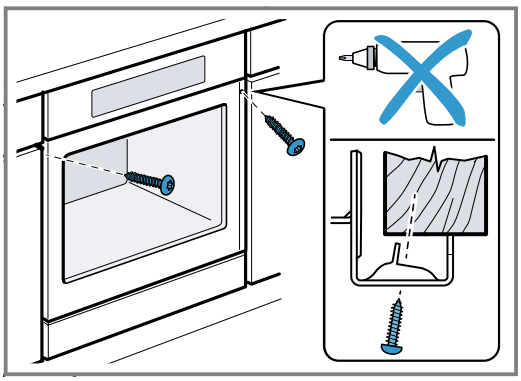
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
   Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat.
   Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
   - grön-gul = jordledare ⏚
   - blå = neutralledare (nolla)
   - brun = fas (fasledare)

23.9 Inbyggnad av enheten

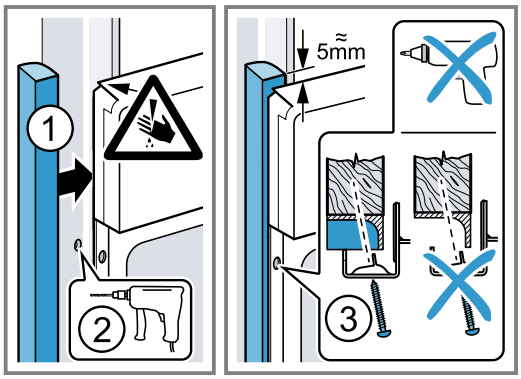
1. Skjut in enheten helt och centrera den.



2. Skruva fast enheten.



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



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

23.10 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

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

9001698867 (020206)
sv