Inbyggnadsugn

HRG578B.7

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

Bosch BetterFood-appen

Spana in din nya enhet med tusentals, flexibla recept!

- Veganskt, LCHF eller glutenfritt? Du anpassar alla recept som du vill.
- Hitta recept för ingredienserna du har hemma.
- Smidig, hälsosam matlagning med Nutri-Check-hälsokompassen.
- Få recept med optimala inställningar för uppkopplade enheter.



Appen finns bara i vissa europeiska länder och på tillhörande språk.

Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.



Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1 Säkerhet 2
2 Förhindrande av sakskador 5
3 Miljöskydd och sparsamhet 5
4 Lär känna 6
5 Tillbehör 8
6 Före första användningen 9
7 Användningsprincip 11
8 Snabbuppvärmning 11
9 Tidsfunktioner 11
10 Ånga 12
11 Program 14
12 Barnspärr 17
13 Långvarig varmhållning 17
14 Grundinställningar 17
15 Home Connect 18
16 Rengöring och skötsel 20
17 Pyrolys 22
18 Avkalkning 23
19 Ugnslucka 23
20 Ugnsstegar 27
21 Avhjälpning av fel 27
22 Avfallshantering 30
23 Kundtjänst 30
24 Överensstämmelseförklaring 30
25 Såhär lyckas du 31

26 MONTERINGSANVISNING 36
26.1 Allmänna monteringsanvisningar 36

⚠ 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Definition av signalord

Här hittar du vad signalorden i anvisningen betyder.

⚠ VARNING
Följ anvisningarna för att förhindra ev. allvarliga eller dödliga personskador.

OBS
Följ anvisningarna för att undvika sakskador på enheten eller annat.

Notering: Hänvisar till viktig information.

1.2 Allmänna anvisningar

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

1.3 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:
- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 4000 m höjd över havet.

Använd inte apparaten:
- med en extern timer eller en fjärrkontroll.

1.4 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.

1.5 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. 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.

⚠ 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.

Alkoholångor kan börja brinna i det varma ugnsutrymmet och luckan kan flyga upp och ev. falla av. Luckglasen kan spricka och splittras.
→ *"Förhindrande av sakskador", Sid. 5*
- ▸ 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.

⚠ VARNING – 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. 30*
Se till så att barn inte kommer åt öppningarna på enhetens baksida efter enhetsinstallationen.
▸ laktta särskilda monteringsanvisningar.

⚠ 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.

1.6 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.

1.7 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!
Vattnet i vattentanken kan bli mycket varmt om du kör andra funktioner på enheten.
▸ Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.
Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet.
▸ Sträck dig inte in i ugnsutrymmet när du använder enhetens ångfunktion.
Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret.
▸ Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

⚠ VARNING – Brandrisk!!
Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (förpuffning). Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.
▸ Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken.
▸ Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

1.8 Rengöringsfunktionen

⚠ VARNING – Brandrisk!!
Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid användning av rengöringsfunktionen.
▸ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.
▸ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.
Enheten blir 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.

⚠ 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 aldrig 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
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 flambera eller ösa maten).

Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över 120°C kan ge emaljskador.
- ▸ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▸ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.

Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C. Då stämmer inte gräddnings- och 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.
- ▸ 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.

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

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.
- ▸ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- ▸ Aluminiumfolie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset.

2.2 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

OBS
Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med ånga.
- ▸ Formarna måste vara värme- och ångbeständiga.

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.

Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.
- ▸ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

Maskindiskning av vattentanken ger skador.
- ▸ Maskindiska inte vattentanken.
- ▸ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

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

3.2 Spara effekt

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.
→ *"Såhär lyckas du", Sid. 31*
- ✔ 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.

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)

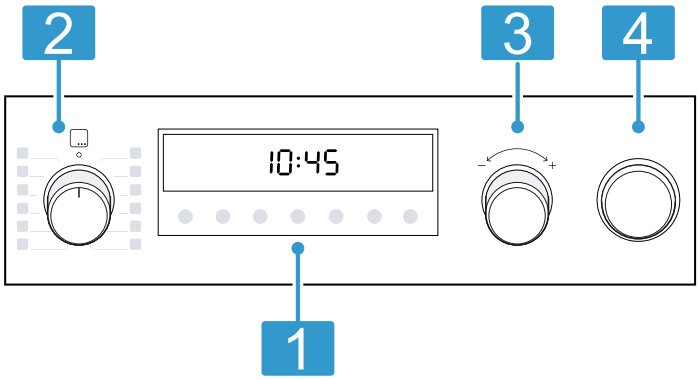
Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

4 Lär känna

4.1 Kontroller

Med kontrollfält ställer du in apparatens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

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



1	**Knappar och display** Knapparna är beröringskänsliga ytor. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält. Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner. → *"Knappar och display", Sid. 6*
2	**Funktionsvred** Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner. Funktionsvredet går att vrida både åt höger och vänster från nolläget ○. Funktionsvreden är popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på funktionsvredet när det är i nolläge ○, så fjädrar det in eller ut. → *"Ugnsfunktioner och funktioner", Sid. 6*
3	**Termostatvred** Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställningar för andra funktioner. Termostatvredet går att vrida både åt höger och vänster, det saknar nolläge. Termostatvredet kan vara popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på termostatvredet, så fjädrar det in eller ut. → *"Temperatur- och inställningslägen", Sid. 8*
4	**Vattentank** Fyll på och töm vattentanken. → *"Ånga", Sid. 12*

4.2 Knappar och display

Du ställer in olika funktioner på enheten med knapparna. Du får upp inställningarna på displayen.
Är funktionen aktiv, så lyser resp. symbol på displayen. Klocksymbolen ◷ lyser bara när du ställer klockan.

Symbol	Funktion
◷	Välj klocka ◷, timer⧖, tillagningstid ◷ och färdigtid ◷. Tryck till flera gånger på ◷ för att välja de olika tidsfunktionerna. Den röda stapeln över eller under resp. symbol visar vilken funktions inställning du fått upp på displayen. → *"Tidsfunktioner", Sid. 11*
− +	Minskar inställt värde. Ökar inställt värde.
	Slår på och av ugnsbelysningen. → *"Belysning", Sid. 8*
	Snabbuppvärmer ugnsutrymmet utan tillbehör. → *"Snabbuppvärmning", Sid. 11*
	Slår på eller av ångfunktionen. Följ anvisningarna för att fylla ⊔, tömma ⊔ och kalka av ⊔ vattentanken. → *"Ånga", Sid. 12*
	Håll in ca 3 sekunder för att slå på eller av barnspärren. → *"Barnspärr", Sid. 17*

4.3 Ugnsfunktioner och funktioner

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

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

Symbol	Ugnsfunktion	Användning och funktionssätt
	3D-varmluft 30-275°C	Bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Anpassad varmluft 125 - 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. 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.
	Påvärmning [1] 80 - 180°C	För skonsam påvärmning av mat och avbakning av bakverk.
	Pizzaläge 30-275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Tina 30 - 60°C	Skontinar frysmat.
	Anpassad tillagning 70 - 120°C	Tillagar påbrynta, möra köttbitar i öppen gryta skonsamt och långsamt. Den låga värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Grill, stor grillyta Grillägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar platta grillbitar som t.ex. grönsaker, korv eller varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Varmluftsgrillning 30-275°C	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Över-/undervärme 30-275°C	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.

Ångfunktioner

Ångning tillagar maten väldigt skonsamt.

Ugnsfunktioner som går att kombinera med ångfunktion:
- 3D-varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning

Påvärmning är en ren ångfunktion där enheten använder ånga automatiskt.

Notering: Använd alltid full vattentank vid ugnsfunktioner med ånga. Följ ånganvisningarna vid användning.
→ *"Ånga", Sid. 12*

Andra funktioner

Här hittar du en översikt över andra funktioner på funktionsvred eller enhetsmeny.

Symbol	Funktion	Användning
	Program	Använder programmerade inställningsvärden för olika maträtter. → *"Program", Sid. 14*
	Rengöringsfunktioner	Välj ugnsrengöringsfunktion. → *"Pyrolys", Sid. 22* → *"Avkalkning", Sid. 23*
	Home Connect	Enheten är Wi-Fi-kompatibel och går att styra via mobilenhet. ▪ Uppkopplad mot -hemnätverk och Home Connect-server Antalet streck visar hemnätverkets signalstyrka ▪ -hemnätverket är nedkopplat ▪ Home Connect-servern är nedkopplad ▪ Fjärrstart är på ▪ Fjärrdiagnos är på → *"Home Connect ", Sid. 18*

[1] Ångfunktion (kräver fylld vattentank)

Funktioner med Home Connect

Styr du enheten med Home Connect-appen, så finns det ännu fler funktioner.
Håll dig uppdaterad map. aktuella, tillgängliga appfunktioner.

Symbol	Funktion	Användning
	Air Fry	Knaprig tillagning med lite fett på en fals. Passar bra för mat som oftast friteras i olja, t.ex. pommes frites.

4.4 Temperatur- och inställningslägen

Ugnsfunktioner och funktioner har olika inställningar.
Du får upp inställningarna på displayen.
Temperaturen går att ställa in i 1°-steg upp till 100°C, sedan i 5°-steg.

Notering: Vid inställningen grilläge 3 sänker enheten efter ca 20 minuter till grilläge 1.

Uppvärmningsindikering

Enheten indikerar när den värmer upp.
Strecket nedtill på displayen blir rödfyllt från vänster till höger ju mer ugnen blir uppvärmd.
När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när strecket är helt rödfyllt.

Noteringar

- Uppvärmningsindikeringen blir bara fylld vid ugnsfunktioner med inställd temperatur. Uppvärmningsindikeringen blir t.ex. fylld direkt vid grillägen.
- Är ugnstemperaturen för hög när du ska slå på funktionen, så får du upp ⍾ på displayen vid vissa ugnsfunktioner. Slå av och låt enheten svalna. Slå sedan på funktionen igen.

Restvärmeindikering

Strecket på displayen visar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av. Ju mer ugnstemperaturen sjunker, desto mindre fyllt blir strecket.

Notering: Visad temperatur kan avvika lite från den faktiska ugnstemperaturen pga. termisk tröghet.

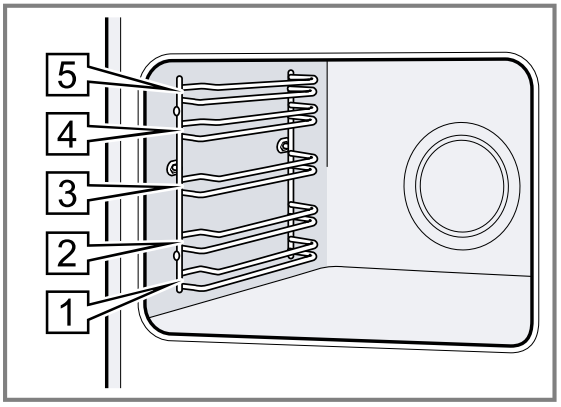
4.5 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna. Enheten har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

Det går t.ex. att ta ur och rengöra ugnsstegarna.
→ *"Ugnsstegar", Sid. 27*



Belysning

Ugnsbelysningen lyser upp ugnsutrymmet.
Ugnsbelysningen är på när de flesta av ugnsfunktionerna och funktionerna är igång. Slår du av ugnsfunktionen, så slår belysningen av.
Knappen ☼ tänder belysningen utan att slå på ugnen.

Kylfläkten

Kylfläkten slår på automatiskt vid användning. Luften evakuerar via luckan.
Enheten känner av ökad ugnsfuktighet. Kylfläktens intensitet och funktionsljud kan variera för att reglera fuktigheten.

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. 17*

Lucka

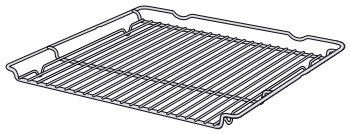
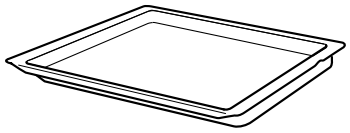
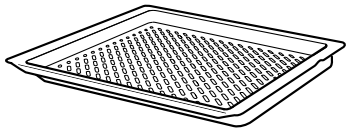
Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så slutar enheten uppvärmningen. Stäng luckan, så fortsätter enheten uppvärmningen.

5 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 ▪ Form ▪ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ▪ Djupfryst mat
Långpanna		▪ Mjuka kakor ▪ Bakverk ▪ Bröd ▪ Stora stekar ▪ Frysmat ▪ Fånga upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.
Emaljerad, perforerad Air Fry & Grillplåt		▪ Bakar av knaprig mat som oftast friterats i olja, t.ex.: pommes frites. ▪ Grillar mat.

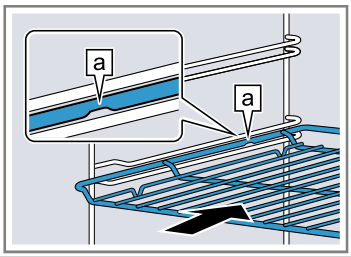
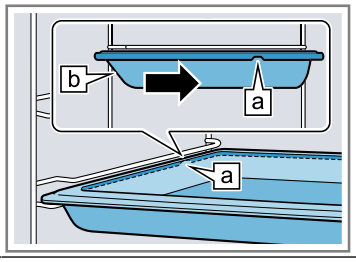
5.1 Snäpplägena

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.

5.2 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 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. 

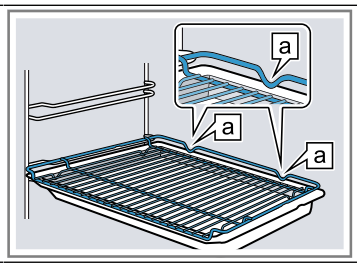
3. Skjut in tillbehöret ordentligt så att det inte går emot luckan.

Notering: Ta ut 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	

5.3 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.

6 Före första användningen

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

6.1 Första användningen

Du måste göra inställningarna före första användningen för att kunna använda enheten.

Ställa klockan

Klockan blinkar på displayen vid enhetsanslutning eller efter strömavbrott. Klockan börjar på 12:00. Ställ klockan.

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge ○.

1. Ställ klockan med − eller +.
2. Tryck på ◷.

✔ Du får upp inställd tid på displayen.

Ställa in vattenhårdheten

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.

Krav: Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har innan du ställer in vattenhårdheten.

1. Ändra vattenhårdhetens grundinställning.
   - ▸ Läs kap. Grundinställningar →*Sid. 17* för att få reda på hur du ändrar dem.

   Notering: Är vattnet jättehårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten.

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

2. Bekräfta den ändrade grundinställningen.

6.2 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. Fyll vattentanken.
   → *"Fylla vattentanken", Sid. 13*
4. Ställ in ugnsfunktion med ångfunktion och temperatur.
   → *"Användningsprincip", Sid. 11*
   → *"Ånga", Sid. 12*

Ugnsfunktion	3D-varmluft
Ångfunktion	maxläge
Temperatur	200 °C
Tid	30 min

5. Vädra köket när enheten värmer upp.
6. Slå av enheten efter angiven tid.
7. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när enheten svalnat.
8. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.
9. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
   → *"Efter varje ångning", Sid. 14*

[1] Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.
[2] Ställ även in det för mineralvatten. Använd endast mineralvatten utan kolsyra.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på och av enheten

1. Vrid funktionsvredet bort från nolläget o för att slå på enheten.
2. Vrid funktionsvredet till neutralläge o för att slå av enheten.

7.2 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.

✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
✔ Snabbuppvärmningen slår på automatiskt vid vissa ugnsfunktioner och temperaturer över 200°C.

3. Slå av enheten när maten är klar.

Tips!: Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.
→ *"Ugnsfunktioner och funktioner", Sid. 6*

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

Ändra ugnsfunktion

Du kan ändra ugnsfunktionen närsomhelst.

▸ Ändra ugnsfunktionen med funktionsvredet.
✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst.

▸ Ändra temperaturen med termostatvredet.
✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

8 Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kan korta uppvärmningstiden för att spara tid.

8.1 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.
   Lämpliga ugnsfunktioner:
   - 3D-varmluft
   - Över-/undervärme
2. Ställ in temperatur över 100°C.
   Snabbuppvärmningen slår på automatiskt vid temperaturer över 200°C.
3. Slår inte snabbuppvärmningen på automatiskt, tryck på .

✔ Du får upp på displayen.
✔ Snabbuppvärmningen går igång inom några sekunder.
✔ Enheten ger ljudsignal och slocknar på displayen när snabbuppvärmningen är klar.

4. Sätt in maten i ugnen.

9 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

9.1 Översikt över tidsfunktionerna

Välj de olika tidsfunktionerna med .

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.
Klockan	Du kan ställa klockan.

9.2 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 tills är markerad på displayen.
2. Ställ timern med − eller +.

Knapp	Förslag
−	5 minuter
+	10 min

Det går att ställa in timertider upp till 10 minuter i 30-sekunderssteg. Ju högre värde, desto större blir tidsstegen sedan.

✔ Timern går igång inom några sekunder och timertiden räknar ned.
✔ Enheten ger signal och timertiden nollställs på displayen när timertiden går ut.

3. tryck på någon av knapparna för att slå av timern.

Ändra timern

Du kan närsomhelst ändra timertiden.

Krav: är markerad på displayen.

- ▸ Ändra timertiden med − eller +.
- ✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Avbryta timern

Du kan närsomhelst avbryta timertiden.

Krav: ⧖ är markerad på displayen.

- ▸ Nollställ timertiden med −.
- ✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och ⧖ slocknar.

9.3 Ställa in tillagningstiden

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

Krav: Ugnsfunktion och temperatur eller läge är inställda.

1. Tryck på ◷ tills ◷ blir markerad på displayen.
2. Ställ in tillagningstiden med − eller +.

Knapp	Förslag
−	10 min
+	30 min

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

- ✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✔ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när den går ut.

3. När tillagningstiden går ut:
   - ▸ tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
   - ▸ Tryck på + för att ställa in en ny tillagningstid.
   - ▸ Slå av enheten när maten är klar.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

Krav: ◷ är markerad på displayen.

- ▸ Ändra tillagningstiden med − eller +.
- ✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Stänga av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

Krav: ◷ är markerad på displayen.

- ▸ Tryck på − för att nollställa tillagningstiden.
- ✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och fortsätter uppvärmningen utan tillagningstid.

9.4 Ställa in färdigtiden

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

Noteringar

- 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

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

1. Tryck på ◷ tills ◷ är markerad på displayen.
2. Tryck på − eller +.
   - ✔ Du får upp beräknad färdigtid på displayen.
3. Flytta färdigtiden med − eller +.
   - ✔ Enheten övertar inställningen inom några sekunder och du får upp inställd färdigtid på displayen.
   - ✔ När enheten uppnår beräknad starttid, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
   - ✔ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när den går ut.
4. När tillagningstiden går ut:
   - ▸ tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
   - ▸ Tryck på + för att ställa in en ny tillagningstid.
   - ▸ Slå av enheten när maten är klar.

Flytta färdigtiden

Du kan bara ändra inställd färdigtid fram tills funktion och tillagningstid går igång för att slutresultatet ska bli bra.

Krav: ◷ är markerad på displayen.

- ▸ Flytta färdigtiden med − eller +.
- ✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdigtid närsomhelst.

Krav: ◷ är markerad på displayen.

- ▸ Återställ färdigtiden med − till aktuell tid plus inställd tillagningstid.
- ✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och börjar värma upp. Tillagningstiden går igång.

9.5 Ställa klockan

Klockan blinkar på displayen vid enhetsanslutning eller efter strömavbrott. Klockan börjar på 12:00. Ställ klockan.

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge ○.

1. Ställ klockan med − eller +.
2. Tryck på ◷.
   - ✔ Du får upp inställd tid på displayen.

Ställa klockan

Du kan ställa klockan närsomhelst.

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge ○.

1. Tryck på ◷ tills ◷ blir markerad på displayen.
2. Ställ om klockan med − eller +.
   - ✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

10 Ånga

Ångning tillagar maten väldigt skonsamt.

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

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**
Vattentanken kan bli varm vid användning.
- Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

10.1 Före varje ångning

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

Fylla vattentanken

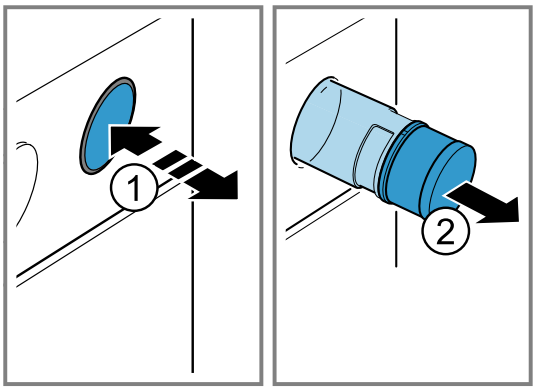
⚠ **VARNING – Brandrisk!!**
Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (förpuffning). Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.
- Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken.
- Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**
Vattentanken kan bli varm vid användning.
- Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

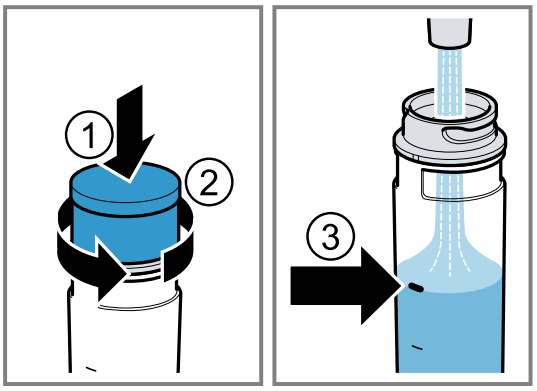
Krav: Vattenhårdheten är rätt inställd.

→ *"Ställa in vattenhårdheten", Sid. 10*

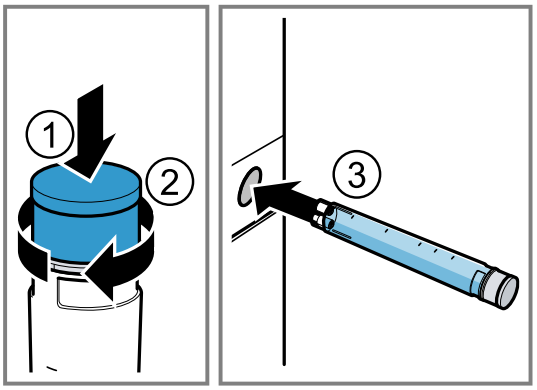
1. Tryck på vattentanken ① och ta ur den ②.



2. Tryck på vattentanklocket ① och vrid upp det ②.
3. Fyll på vatten upp till markeringen i vattentanken ③.



4. Tryck på vattentanklocket ① och vrid åt det ②.
5. Sätt i vattentanken i öppningen och tryck tills den snäpper fast ③.



10.2 Ångfunktion

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

Ställa in ångfunktionen

Krav: Vattentanken är fylld.

→ *"Före varje ångning", Sid. 13*

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion med funktionsvredet.
   Lämpliga ugnsfunktioner:
   - 3D-varmluft
   - Över-/undervärme
   - Varmluftsgrillning
2. Ställ in en temperatur mellan 80°C och 240°C med termostatvredet.
3. Ställ in ångintensiteten med .

Läge	Intensitet
	låg
	stark

✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och slår på ångan.
4. Slå av enheten när maten är klar.
5. Torka ur ugnen.
   → *"Efter varje ångning", Sid. 14*

10.3 Påvärmning

Ugnsfunktionen Påvärmning värmer på tillagad mat eller gårdagens bröd skonsamt. Enheten slår på ångan automatiskt.

Ställa in påvärmning

Krav
- Ugnen har svalnat.
- Vattentanken är fylld.
  → *"Före varje ångning", Sid. 13*

1. Ställ in ugnsfunktionen Påvärmning med funktionsvredet.
2. Ställ in temperaturen med termostatvredet.

✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och slår på ångan.

3. Slå av enheten när maten är klar.
4. Torka ur ugnen.
   → *"Efter varje ångning", Sid. 14*

10.4 Efter varje ångning

Torka ur enheten när du använt ångfunktion.

Notering: Följ rengöringsanvisningarna.
→ *"Rengöring och skötsel", Sid. 20*

Töm vattentanken

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**
Vattentanken kan bli varm vid användning.
- ▸ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- ▸ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

OBS
Torkning av vattentanken i het ugn kan skada den.
- ▸ Torka inte vattentanken i het ugn.

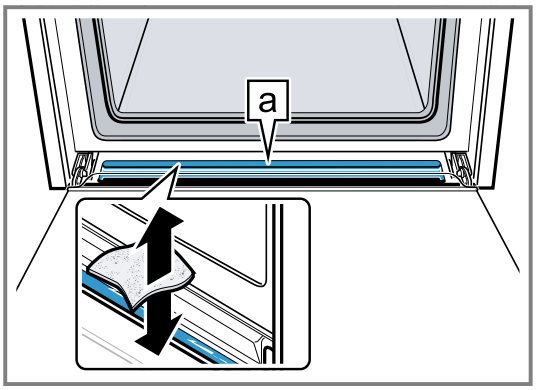
Maskindiskning av vattentanken ger skador.
- ▸ Maskindiska inte vattentanken.
- ▸ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

1. Tryck på vattentanken.
2. Ta ur vattentanken.
3. Vrid upp vattentankens lock.
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 vrid åt locket till vattentanken.
9. Sätt in vattentanken.

Torka ur droppränna

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**
Enheten blir varm vid användning.
- ▸ Låt enheten svalna innan du rengör den.

Krav: Ugnen har svalnat.
1. Öppna luckan.
2. **Notering:** Droppränna [a] sitter under ugnsutrymmet.



Sug upp vattnet i droppränna [a] med disktrasa och torka ur försiktigt.

Torka ur ugnen

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.

Krav: Enheten har svalnat.
1. Torka torrt ungsnutrymmet med svamp eller mjuk trasa.
2. Ta bort ev. kalkfläckar med ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.
3. Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

11 Program

Programmen hjälper enheten vid tillagning av olika maträtter och väljer automatiskt optimala inställningar.

11.1 Formar till programmen

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 plastshandtag

11.2 Programinställningar

Enheten väljer optimal ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid.
Du behöver bara ställa in matens vikt för att få optimalt slutresultat.

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

Ångprogram

Enheten använder ångfunktion automatiskt i vissa program.

Programmen med ångfunktion är markerade i programtabellen. Följ informationen om ångning. → *"Ånga", Sid. 12*

11.3 Programtabell

Programnumren är tilldelade viss mat.

Nr	Mat	Form	Viktintervall Inställd vikt	Tillsätt vätska	Fals	Anvisningar
01	**Vetelängd, vetekrans** [1]	Bakplåt med bakplåtspapper	0,6 1,5 kg Degvikt	nej	3	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
02	**Jäsa deg** [1]	Bunke på galler	0,5 1,5 kg Degvikt	nej	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
03	**Vetebröd, fullkornsbröd på plåt** [1]	Bakplåt med bakplåtspapper	0,5 2,0 kg Degvikt	nej	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
04	**Vete-, fullkornsformbröd** [1]	Smörad och mjölad formbrödsform	08 - 2,0 kg Degvikt	nej	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
05	**Vitt bröd på plåt** [1]	Bakplåt med bakplåtspapper	0,5 2,0 kg Degvikt	nej	2	Gräddar du 2 bröd samtidigt, ange vikten på tyngsta brödet.
06	**Rågbröd** [1]	Smörad och mjölad formbrödsform	08 - 2,0 kg Degvikt	nej	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
07	**Focaccia** [1]	Bakplåt med bakplåtspapper	0,4 1,0 kg Degvikt	nej	3	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
08	**Bakpotatis, hel** oskalad, mjölig potatis	Långpanna	0,3-1,5 kg Totalvikt	nej	3	-
09	**Grönsaksgryta** vegetarisk	hög stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Totalvikt	enligt recept	2	Skär grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. morötter) i mindre delar än grönsaker med kort tillagningstid (t.ex. tomater)
10	**Gulasch** Nöt- eller fläskgrytbitar med grönsaker	hög stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Totalvikt	enligt recept	2	Lägg i köttet underst och täck med grönsaker. Bryn inte på köttet innan
11	**Fisk, hel** [1] förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	0,8-1,5 kg Fiskvikt	nej	2	ställ med buken ned i formen
12	**Kyckling, utan fyllning** [1] förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	0,9-1,5 kg Kycklingvikt	nej	2	lägg med bröstet upp i stekgrytan
13	**Kycklingdelar** [1] förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	0,1-0,8 kg Tyngsta delens vikt	nej	3	-
14	**Kalkonbröst** styckdelar, kryddade	Stekgryta med glaslock	0,5-2,5 kg Kalkonbröstvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	-
15	**Anka, utan fyllning** [1] förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	1,3-2,5 kg Ankvikt	nej	2	lägg med bröstet upp i stekgrytan
16	**Gås, utan fyllning** [1] förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	2,3-4,5 kg Gåsvikt	nej	2	lägg med bröstet upp i stekgrytan
17	**Gåslår** förberedd, kryddad	Glasstekgryta utan lock på galler	0,3-0,8 kg Tyngsta delens vikt	Täck grytbotten	2	-

[1] Ångprogram (ha alltid full vattentank vid användning)

Nr	Mat	Form	Viktintervall Inställd vikt	Tillsätt vätska	Fals	Anvisningar
18	**Nötstek** t.ex. högrev, bog, lår eller surstek	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck nästan köttet med vätska	2	Bryn inte på köttet innan
19	**Oxfilé, medium** [1] förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	0,8-2,0 kg Köttvikt	nej	2	Bryn inte på köttet innan
20	**Rostbiff, medium** förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	nej	2	lägg med fettkappan upp i stekgrytan Bryn inte på köttet innan
21	**Nötrullader** fyllda med grönsaker eller kött	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Vikt alla fyllda rullader	Täck nästan rulladerna, t.ex. med fond eller vatten	2	Bryn inte på köttet innan
22	**Köttfärslimpa, färsk** Nöt-, fläsk- eller lammfärs	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Stekvikt	nej	2	Bryn inte på köttet innan
23	**Lammfiol, medium** benfri, kryddad	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
24	**Lammfiol, genomstekt** benfri, kryddad	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
25	**Kalvstek, marmorerad** t.ex. ryggbiff eller rostas	Stekgryta med lock	0,5-3,0 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
26	**Kalvstek, mager** t.ex. ytter- eller innerlår	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
27	**Rådjursstek** benfri, saltad	Stekgryta med lock	0,5-2,0 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	-
28	**Fläskkarré** [1] benfri, kryddad	Stekgryta utan lock eller bakplåt	0,8-2,5 kg Köttvikt	nej	2	Bryn inte på köttet innan
29	**Knaprig fläskstek** [1] t.ex. bog, kryddad och snittad svål	Stekgryta utan lock eller bakplåt	1,0-2,0 kg Köttvikt	nej	2	lägg med svålen upp i stekgrytan, salta svålen ordentligt
30	**Fläskkarré, stek** kryddad	Stekgryta med glaslock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan

11.4 Ställa in program

Notering: Du kan inte ändra program och vikt efter programstart.

1. Ställ in Program ⚿ med funktionsvredet.
2. Ställ in det program du vill ha med − eller +.
3. Ställ in matvikten med termostatvredet.
   Ställ alltid in närmast högre vikt. Vikten går bara att ställa in i avsett intervall.

✔ Ska du kolla tillagningstiden, tryck på ◷. Tiden går inte att ändra.
✔ Programmet går igång inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
✔ Enheten ger signal och tillagningstiden nollställs på displayen när programmet är klart.

[1] Ångprogram (ha alltid full vattentank vid användning)

4. När programmet är klart:
- ▸ tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
- ▸ Tryck på + för att ställa in en tillagningstid så att maten kan gå klart. Enheten fortsätter värma på med programinställningarna.
- ▸ Slå av enheten när maten är klar.

12 Barnspärr

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

12.1 Slå på/av barnspärren

Krav: Funktionsvredet är i nolläge o.
- ▸ Tryck på ⚿ tills du får upp ⚿ på displayen.
  - ▸ Håll ⚿ intryckt tills du får upp ⚿ på displayen för att slå av barnspärren.

13 Långvarig varmhållning

Det går att varmhålla mat upp till 70 timmar mellan 85°C och 140°C med Över-/undervärme utan att slå på eller av ugnen.

13.1 Ställa in varmhållning med längre tidsintervall

Noteringar
- 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 när funktionen är igång.
- Det går inte att flytta färdigtiden.

Krav: Grundinställningen *c10* är på.

→ *"Grundinställningar", Sid. 17*

1. Ställ in Program ⚿ med funktionsvredet.
✔ Du får upp *SAbb* på displayen.
2. Ställ in temperaturen med termostatvredet.
3. Tryck på ◷ tills ◷ är markerad på displayen.
4. Ställ in tillagningstiden med − eller +.
✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
5. Tillagningstiden nollställs på displayen när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen och fungerar som vanligt igen.
- ▸ Slå av enheten.

Enheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

14 Grundinställningar

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

14.1 Översikt över grundinställningarna

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

Symbol	Grundinställning	Alternativ
c01	Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	*1* = 10 sekunder *2* = 30 sekunder [1] *3* = 2 minuter
c02	Väntetid tills inställningen sparas	*1* = 3 sekunder [1] *2* = 6 sekunder *3* = 10 sekunder
c03	Knappton vid knapptryckning	*0* = av *1* = på [1]
c04	Displayljusstyrka	*1* = mörk *2* = medel *3* = ljus [1]
c05	Klockan	*0* = dölj klockan *1*= visa klockan [1]

[1] Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Symbol	Grundinställning	Alternativ
c06	Inställbar barnspärr	0 = nej 1 = ja [1] 2 = ja, med lucklås
c07	Ugnsbelysning på vid användning	0 = nej 1 = ja [1]
c08	Kylfläkteftergång	1 = kort 2 = medel [1] 3 = lång 4 = extralång
c09	Eftermonterade utdragsskenor [2]	0 = nej [1] (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor) 1 = ja (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
c10	Långvarig varmhållning	0 = nej [1] 1 = ja
c11	Vattenhårdhet	0 = avhärdat 1 = mjukt (upp till 1,5 mmol/l) 2 = medel (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = hårt (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = jättehårt (över 3,8 mmol/l) [1]
c12	Automatisk snabbuppvärmning över 200°C	0 = nej 1 = ja [1]
c13	Återställa alla värden till fabriksinställningarna	0 = nej [1] 1 = ja
HC..	Home Connect-inställningar	→ *"Home Connect ", Sid. 18*

14.2 Ändra grundinställning

Krav: Enheten är av.

1. Håll ⏲ intryckt i ca 4 sekunder.

✔ Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. c012.

2. Ändra inställningen med termostatvredet.
3. Hoppa till nästa grundinställning med − eller +.
4. Håll ⏲ intryckt i ca 4 sekunder för att spara ändringarna.

Notering: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

Avbryta ändra grundinställningar

▸ Slå på och av enheten med funktionsvredet.

✔ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

15 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. Tillgängligheten för Home Connect-funktionen beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: *www.home-connect.com*.
Appen Home Connect guidar dig genom hela inloggningsprocessen. Följ instruktionerna och beakta informationen i appen Home Connect.

Noteringar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du styr enheten via appen Home Connect.
  → *"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.

15.1 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.

[1] Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)
[2] Allt efter apparatens utrustning

1. Scanna följande QR-kod.



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

15.2 Home Connect Inställningar

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

Inställning	Urval eller indikeringar	Beskrivning
HC 01	Nätverksuppkoppling *0* - Nedkopplad *1* - Automatisk uppkoppling *2* - Manuell uppkoppling *3* - Uppkopplad	*0* och *3* är indikeringar och går inte att ställa in.
HC 02	Uppkoppling med Home Connect-appen *0* - Redo *1*- Koppla upp *2* - Uppkopplad	*0* och *2* är indikeringar och går inte att ställa in.
HC 03	WiFi *0* - Av *1* - slå på *2* - På	Du kan använda Home Connect när WiFi:n är på. Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby. *2* är en indikering och går inte att ställa in.
HC 04	Fjärrstart *0* - Av *1* - Manuell [1] *2* - Permanent	Är fjärrstarten av får du bara upp enhetens funktionsstatus i appen. Vid manuell fjärrstart måste du slå på fjärrstarten varje gång för att kunna slå på enheten via appen. Öppnar du enhetens lucka inom 15 minuter efter att du slagit på fjärrstarten eller efter färdigtiden, så slår fjärrstarten av. Vid permanent fjärrstart kan du närsomhelst fjärrstarta och -styra enheten.
HC 05	Programuppdatering *1* - Det finns en uppdatering *2* - Starta uppdateringen	Du får bara upp inställningen när det finns en uppdatering. *1* är en indikering och går inte att ställa in.
HC 06	Fjärrdiagnos *0* - Inte tillåten [1] *1* - Tillåten	Du får bara upp inställningen när service försöker accessa enheten.

15.3 Styra enheten med Home Connect-appen

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

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

Krav
- Enheten är på.
- Enheten är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
- Manuell eller permanent fjärrstart måste vara på i grundinställning *HC 04* för att du ska kunna ställa in enheten via appen.

1. Vrid funktionsvredet till ⍰ för att slå på fjärrstaren.
2. Gör en appinställning och skicka den till enheten.

15.4 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster.
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

[1] Fabriksinställning

påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (WiFi). Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.
Du hittar aktuell mjukvaruversion i Home Connect-appen under enhetsinformationen till resp. enhet.

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.

15.5 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*.

15.6 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 integritetspolicyn i Home Connect-appen.

16 Rengöring och skötsel

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

16.1 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.

16.2 Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.
Följ enhetens rengöringsanvisningar.

Enhetens front

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Rostfritt	▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Specialmedel för varma, rostfria 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.

Lucka

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Luckglas	▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Rostfria stålspiraler	Använd inte glasskrapa. **Tips!:** Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → *"Ugnslucka", Sid. 23*
Luckskydd	▪ I rostfritt: Specialmedel för rostfritt ▪ Av plast: Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. **Tips!:** Ta bort luckskyddet för noggrannare rengöring. → *"Ugnslucka", Sid. 23*
Luckhandtag	▪ Varmt vatten och diskmedel	Ta genast bort avkalkningsmedel från luckhandtaget, så slipper du fläckar som inte går bort.

Ugnsutrymme

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Emaljytor	▪ 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. **Tips!:** Använd helst rengöringsfunktionen. → *"Pyrolys", Sid. 22* **Noteringar** ▪ 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.
Glas över ugnslampan	▪ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Svampar i rostfritt stål	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. **Tips!:** Ta ur ugnsstegarna för rengöring. → *"Ugnsstegar", Sid. 27*
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.

16.3 Rengöra enheten

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

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**
Enheten blir varm vid användning.
▸ Låt enheten svalna innan du rengör den.

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

Krav: Följ rengöringsmedlens anvisningar.

→ *"Rengöringsmedel", Sid. 20*

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
   ▸ Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
   → *"Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 20*
2. Torka torrt med mjuk trasa.

17 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 2,7 - 4,8 kWh.

17.1 Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

Förbered enheten ordentligt, så får du bra rengöringsresultat.

⚠ 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 ugnsutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.
- ▸ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.

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 ut tillbehör och formar ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet.
   → *"Ugnsstegar", Sid. 27*
3. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet.
   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 ugnsrengöring.
5. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.

17.2 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.

Notering: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav: Förbered enheten för rengöringsfunktionen.
→ *Sid. 22*

1. Ställ in rengöringsfunktion med funktionsvredet.
2. Tryck på − eller + tills Pyrolys blir markerad på displayen.
3. Ställ in rengöringsläget med termostatvredet.

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.

✔ Rengöringsfunktionen går igång inom några sekunder och funktionstiden börjar räkna ned.
✔ 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.

4. Slå av enheten.
   Luckan låser upp och slocknar när enheten svalnat tillräckligt.
5. Gör enheten klar att använda. →*Sid. 22*

17.3 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort restaska i ugnsutrymme och vid luckan.
   → *"Rengöring och skötsel", Sid. 20*
3. Ta bort vita beläggningar med citronsyra.
   Notering: Grovsmuts kan ge vita beläggningar på emaljen. Matresterna är ofarliga. Beläggningarna påverkar inte enhetens funktion.
4. Sätt i ugnsstegarna.
   → *"Ugnsstegar", Sid. 27*

18 Avkalkning

Du måste kalka av enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera ordentligt.
Hur ofta du måste kalka av beror på vattenhårdheten samt hur mycket du använder ångfunktionerna. Avkalkningssymbolen kommer upp på displayen som påminnelse när ca 5 eller färre gånger med ångfunktion återstår. Kalkar du inte av, så kan du inte längre ställa in ångfunktionerna.

Avkalkningen består av flera moment som du får upp på displayen och tar ca 80 - 110 minuter:
- Moment 1: avkalkning (ca 60 minuter)
- Moment 2: första sköljningen (ca 8 minuter)
- Moment 3: andra sköljningen (ca 8 minuter)
- Moment 4: tredje sköljningen (ca 8 minuter)

Avkalkningen måste gå klar av hygienskäl. Avbryts avkalkningen, så kan du inte längre ställa in någon funktion.

18.1 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.

Notering: Fyll inte mer än 1,5 dl vätska i vattentanken under hela avkalkningsprocessen.

1. Blanda vatten och avkalkningsmedel till en avkalkningslösning:

Avkalkningsmedelsversion	Avkalkningsmedel	Vatten
Flaskvolym 5 dl	0,5 dl	1 dl
Flaskvolym 2,5 dl	1 dl	0,5 dl

   Tips!: Det flytande avkalkningsmedel vi rekommenderar finns i vår onlineshop och hos service. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på enheten när du beställer.
2. Ta ur vattentanken och häll i avkalkninglösningen.
   → *"Fylla vattentanken", Sid. 13*
3. Sätt i vattentanken med avkalkninglösningen.

18.2 Ställa in avkalkningen

Krav:

→ *"Förbereda avkalkning", Sid. 23*
1. Ställ in rengöringsfunktion med funktionsvredet.
2. Tryck på − eller + tills Avkalkning blir markerad på displayen.
- ✔ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
3. Vrid på termostatvredet.
- ✔ Du får upp *On* på displayen.
- ✔ Avkalkningen går igång inom några sekunder. Tiden räknar ned och *1_4* kommer upp på displayen.
- ✔ *2_4* och kommer upp på displayen när avkalkningen är klar.
4. Sköljer ur enheten med tre sköljningar (*2_4*, *3_4*, *4_4*):
   - ▸ Ta ur vattentanken.
   - ▸ Rengör vattentanken ordentligt.
   - ▸ Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten.
   - ▸ Sätt in vattentanken.
- ✔ Sköljningen går igång och tiden börjar räkna ned inom några sekunder.
- ✔ kommer upp på displayen när sköljningen är klar.
5. Tiden nollställs när sista sköljningen *4_4* är klar.
   - ▸ Töm, torka ur och sätt i vattentanken igen.
     → *"Töm vattentanken", Sid. 14*
   - ▸ Slå av enheten.

18.3 Avbruten avkalkning

Om avkalkningen t.ex. blir avbruten vid strömavbrott eller om någon slår av enheten, så måste du skölja ur enheten. Enheten spärrar andra funktioner. Du får upp och *Cln* på displayen.

1. Töm vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.
2. Sätt i den tomma vattentanken.
3. Ställ in rengöringsfunktion med funktionsvredet.
4. Tryck på − eller + tills Avkalkning blir markerad på displayen.
- ✔ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
5. Vrid på termostatvredet.
- ✔ Du får upp *On* på displayen.
- ✔ Enheten pumpar över restvätskan till vattentanken inom några sekunder.
6. Kör avkalkningens tre sköljningar för att skölja ur ångsystemet.
   → *"Ställa in avkalkningen", Sid. 23*
7. Starta avkalkningen igen.

19 Ugnslucka

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

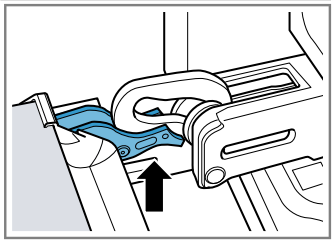
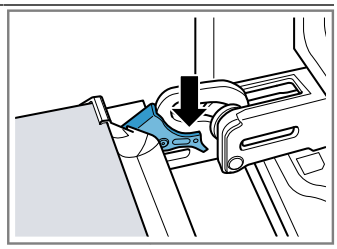
Notering: Mer information:

19.1 Haka av luckan

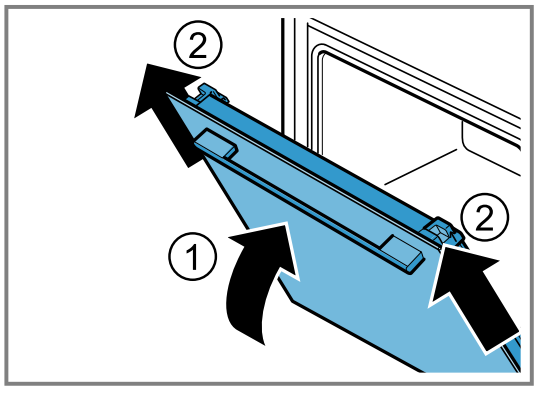
Notering: Luckhandtagen kan vara olika beroende på enhetstyp.

⚠ **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.
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. Öppna luckan helt .
2. 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.

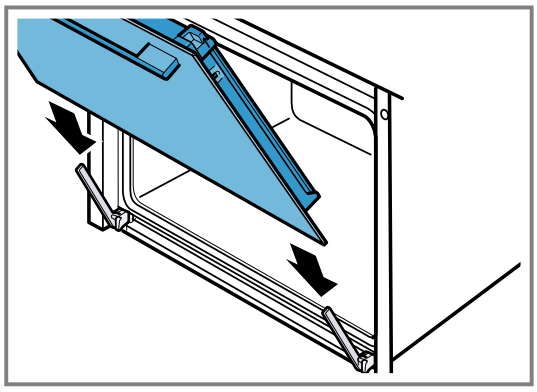


4. Lägg luckan försiktigt på jämn yta.

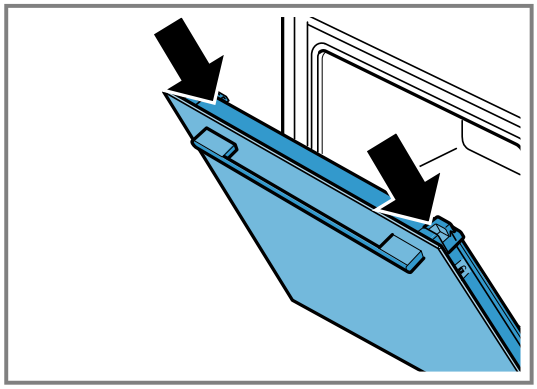
19.2 Hänga på luckan

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

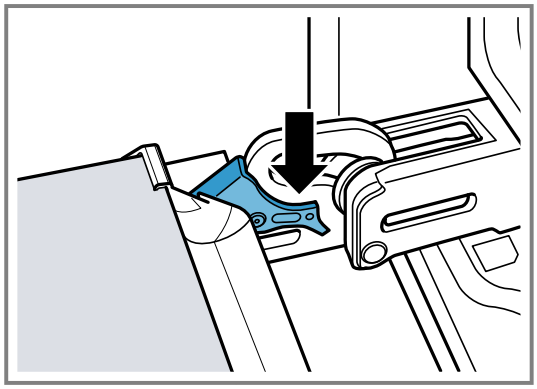
Notering: Se till så att det inte tar emot när du skjuter på luckan på gångjärnen.



2. Skjut på luckan med båda händerna till anslaget.



3. Öppna luckan helt.
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.

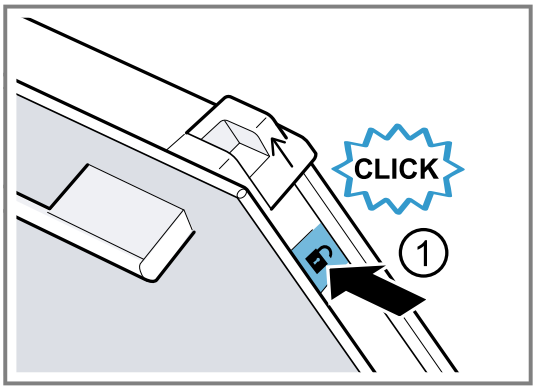
19.3 Ta ur luckglasen

⚠ **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.

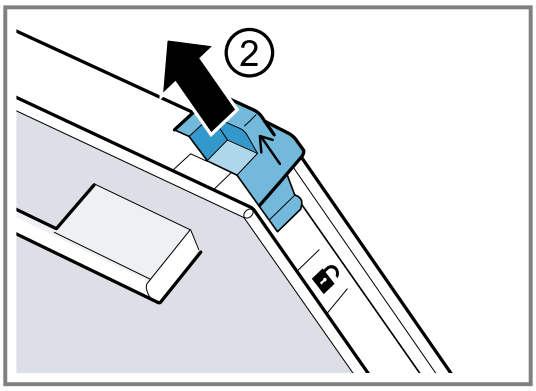
Notering: Enheten har beroende på enhetstyp en uppfällbar metallist.

1. Öppna luckan helt.
2. Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn
✔ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.
3. Stäng luckan helt.

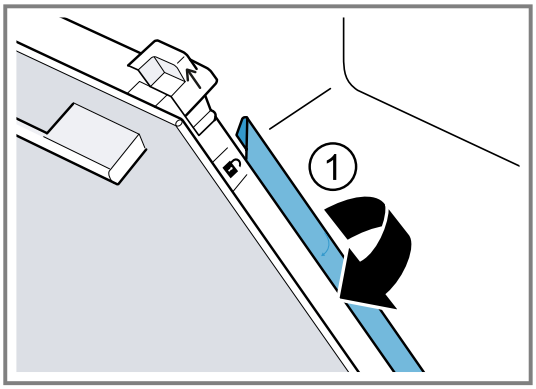
4. Tryck på vänster och höger tryckyta ① tills det klickar till.



5. Skjut upp de två hylsorna i pilens riktning ②.

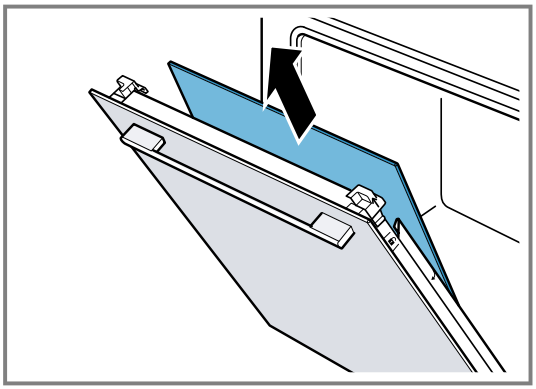


6. Dra ur innerglaset snett uppåt och lägg försiktigt på jämn yta.
7. Beroende på enhetstyp, fäll upp vänster och höger metallist i pilens riktning ①.



8. **OBS –** Maskindiskning av luckglasen ger skador.
   ▸ Maskindiska inte luckglasen.

   Dra ur första och andra mellanglaset snett uppåt och lägg försiktigt på jämn yta.



9. ⚠ **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.
10. Rengör luckan.
11. Torka av och sätt i luckglasen igen.

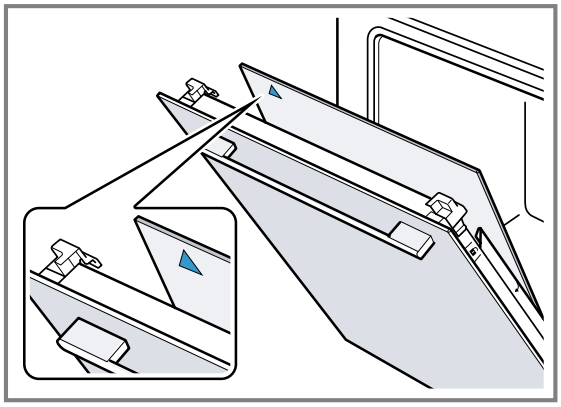
Notering: Ramen på insidan av luckan och andra rostfria luckdetaljer kan bli missfärgade under rengöringsfunktionen. Missfärgningarna påverkar inte enhetens funktion. Missfärgningarna går att få bort med specialmedel för rostfritt.

19.4 Sätta i luckglasen

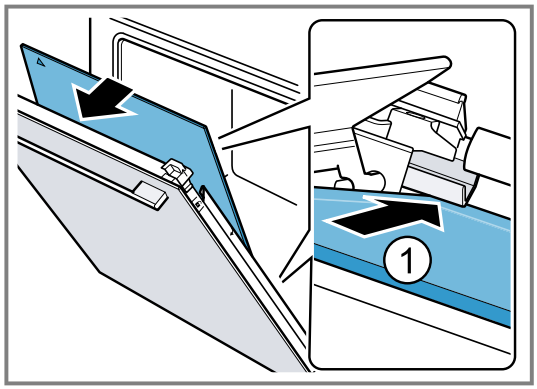
⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
▸ Ta aldrig runt gångjärnet.
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
▸ Använd skyddshandskar.

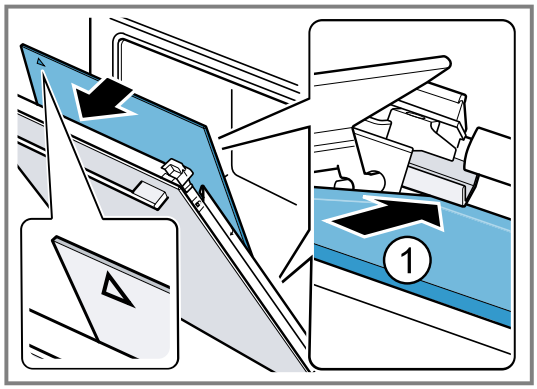
Notering
Beroende på enhetstyp så har enheten
- en igenfällbar metallist
- eller två olika mellanglas.

Mellanglasen är markerade med en trekantssymbol.
Montera mellanglaset med ofylld trekant △ först, sedan mellanglaset med fylld trekant ▲.
Se till så att pilen är uppe till vänster på mellanglasen.



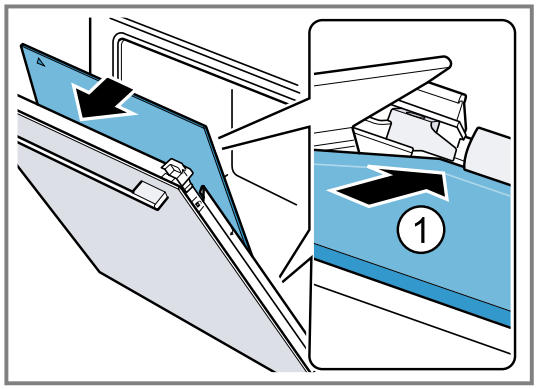
1. Skjut i första mellanglaset i undre fästet ① och lägg an upptill.

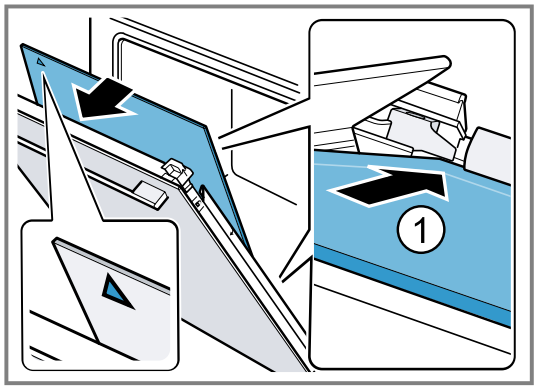




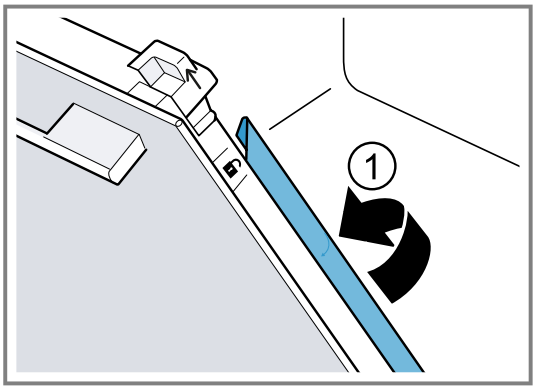
✔ Mellanglaset positioneras automatiskt av distansens vridrörelse.

2. Skjut i andra mellanglaset i mittfästet ① och lägg an upptill.

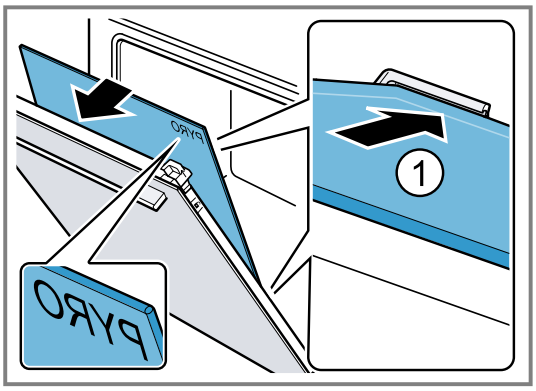




3. Fäll ned vänster och höger metallist beroende på enhetstyp. ①.

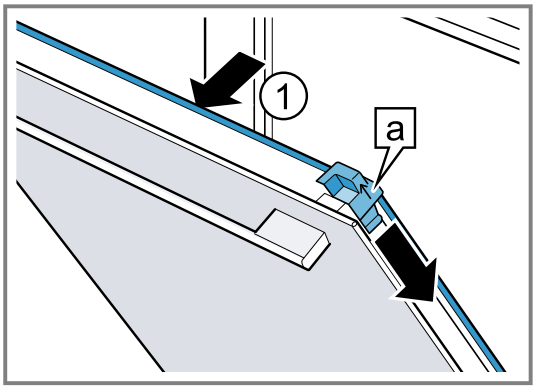


4. Skjut i innerglaset nedtill i fästet ① och lägg an upptill.

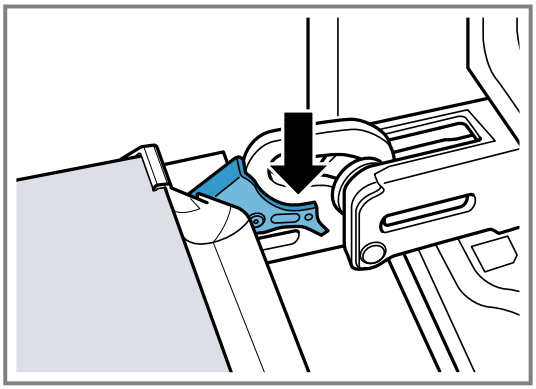


Det ska gå att läsa texten "Pyro" upptill som bilden visar.

5. Tryck upptill på innerglaset ①. Skjut ned hylsorna [a] i pilens riktning.



6. Öppna luckan helt.
7. Fäll ned spärrarna på vänster och höger gångjärn.



8. Stäng luckan.

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

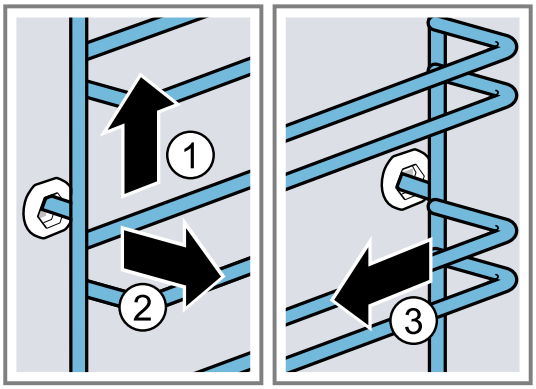
20 Ugnsstegar

Det går att ta ut ugnsstegarna ur ugnen för rengöring eller byte.

20.1 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.

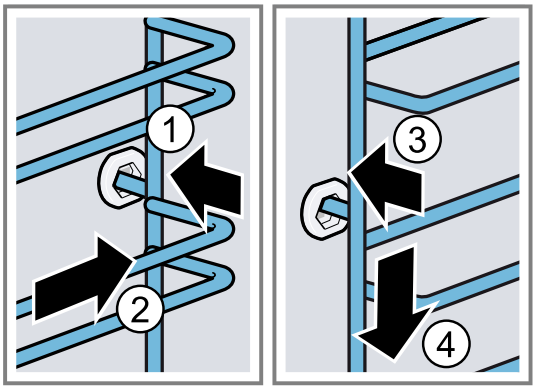


3. Rengör ugnstegen.
→ *"Rengöringsmedel", Sid. 20*

20.2 Sätta i ugnsstegarna

Noteringar
- 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.



21 Avhjälpning av fel

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

Tips!: Koppla upp enheten mot Home Connect-appen för automatiska mjukvaruuppdateringer. De åtgärdar fel, ger effektförbättringar och lägger upp nya funktioner.

⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**
Obehöriga reparationer är farliga.
- ▸ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▸ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ *"Kundtjänst", Sid. 30*

⚠ **VARNING – 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.

21.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen har gått i proppskåpet. ▸ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	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. 17*
Klockan blinkar på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Ställ om klockan. → *"Ställa klockan", Sid. 12*
Enheten värmer inte upp, kolonet blinkar på displayen och du får upp *d*.	Demoläget är på. **1.** Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. **2.** Slå av demoläget inom 5 minuter genom att ändra sista grundinställningen *c 14* till värdet *0*. → *"Grundinställningar", Sid. 17*
Ångfunktionen går inte igång.	Vattentanken är tom. ▸ Fyll vattentanken. → *"Fylla vattentanken", Sid. 13*
Luckan går inte att öppna, ⚿ lyser på displayen.	Barnspärren har låst luckan. ▸ Slå av barnspärren med ⚿. → *"Barnspärr", Sid. 17*
Luckan går inte att öppna, 🔒 lyser på displayen.	Rengöringsfunktionen har låst luckan. ▸ Låt enheten svalna tills 🔒 slocknar på displayen. → *"Pyrolys", Sid. 22*
⚿ tänds på displayen och enheten går inte att ställa in.	Barnspärren är på. ▸ Slå av barnspärren med ⚿. → *"Barnspärr", Sid. 17*
Enheten går inte igång, *h* blinkar på displayen.	Ugnen är för varm för vald ugnsfunktion. **1.** Slå av och låt enheten svalna. **2.** Slå på funktionen igen.
Du får upp *F 8* på displayen.	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. ▸ Slå av enheten. Ställ in igen, om det behövs. **Tips!:** Vill du vara säker på att enheten inte slår av t.ex. vid långsam tillagning, ställ in en tillagningstid. → *"Tidsfunktioner", Sid. 11*
Du får upp indikeringen *E* på displayen, t.ex. *E05-32*.	Elektronikfel **1.** Tryck på ◷. ▸ Ställ klockan igen, om det behövs. ✔ Om felet var en engångsföreteelse, så slocknar felindikeringen. **2.** Får du upp felindikeringen igen, ring service. Ange exakt felkod och enhetens E-nr. → *"Kundtjänst", Sid. 30*
Du får upp *E51-22* på displayen.	Det är för mycket vatten i ångsystemet. Det går inte att pumpa tillbaka vattnet till vattentanken. **1.** Töm vattentanken och sätt i den tomma vattentanken. → *"Töm vattentanken", Sid. 14* **2.** Ställ om klockan. → *"Ställa klockan", Sid. 12* **3.** Kör igenom hela ”Avbruten avkalkning”. → *"Avbruten avkalkning", Sid. 23*
⌸ lyser konstant på displayen.	Vattentanken är tom. ▸ Fyll vattentanken. → *"Fylla vattentanken", Sid. 13*
	Vattentanken är inte inskjuten helt. ▸ Skjut in vattentanken helt.

Fel	Orsak och felsökning
⌴ lyser konstant på displayen.	Vattentanken läcker. ▸ Beställ ny vattentank.
	Trasig givare. ▸ Ring . → *"Kundtjänst", Sid. 30*
⌴ tänds på displayen.	Enheten är igenkalkad. ▸ Kör igenom hela avkalkningen. → *"Avkalkning", Sid. 23*
Du får upp E in på displayen.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen ▸ Kör igenom hela ”Avbruten avkalkning”. → *"Avbruten avkalkning", Sid. 23*
Enheten brummar vid användning och när du slår av.	Funktionskontrollen av pumpen ger ifrån sig ljud. Ingen åtgärd behövs.
Det tränger ut ånga ur ventilationsöppningarna vid användning av ångfunktionen.	Ångan tränger ut av fysikaliska skäl. ▸ Vänta tills tillagningen med ångfunktionen är färdig. När tillagningen med ångfunktionen är färdig tränger det snart inte ut någon ånga längre.
Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen.	Olika orsakar är möjliga. ▸ Gå till *www.home-connect.com*.
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.	Ugnen var jättesmutsig. ▸ Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet innan du kör rengöringsfunktionen. ▸ Var noga med enhetens skötsel och rengöring. → *"Rengöring och skötsel", Sid. 20*

21.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

Notering: Värmetåliga 40 - 43 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor. Ta bara i nya halogenlampor med ren, torr trasa. Då håller lampan längre.

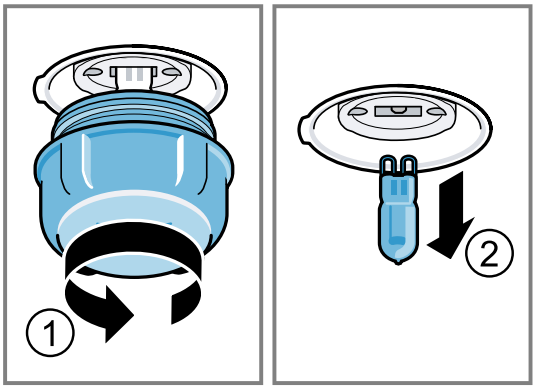
⚠ VARNING – Risk för brännskador!!
Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.
- ▸ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▸ Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ 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.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!
Glaslocket kan redan vara spräckt pga. yttre påverkan eller spricka pga. för högt tryck vid montering och demontering.
- ▸ Var försiktig vid montering och demontering av glaslocket.
- ▸ Använd handskar eller diskhandduk.

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.

22 Avfallshantering

22.1 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.

23 Kundtjänst

Det går att beställa funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning från service minst 10 år efter lansering av enheten inom EES.
Dessutom går det att beställa fler funktionsrelevanta och lagerförda originalreservdelar från service upp till 15 år efter lanseringen av enheten.
För mer information, kontakta service.
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.
Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.
Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.
Information enligt förordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under *www.bosch-home.com* på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

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

När du kontaktar kundtjänst behöver du produktnumret (E-Nr.) och tillverkningsnumret (FD) som är angivet på enhetens 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.

24 Överensstämmelseförklaring

BSH Hausgeräte GmbH intygar att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.
En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under *www.bosch-home.com* bland övriga dokument på enhetens produktsida.

CE

2,4 GHz-bandet (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 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.							

25 Såhär 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*.

25.1 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 ända förvärma, sätt inte in tillbehöret förrän ugnen är förvärmd.
- 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. 9*

25.2 Anvisningar för bakning

Använd de angivna falsarna vid bakning.

Baka på en fals	**Fals**
höga bakverk resp. form på galler	2
platta bakverk resp. på plåt	3

Baka på två falsar	**Fals**
Långpanna	3
Bakplåt	1
Formar på galler:	**Fals**
första gallret	3
andra gallret	1

Baka på tre falsar	**Höjd**
Bakplåt	5
Långpanna	3
Bakplåt	1

Noteringar

- Använd varmluft om du bakar på flera falsar. Bakverk du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis blir färdiga samtidigt.
- Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.
- Vi rekommenderar mörka metallbakformar för optimalt slutresultat.
- Det går bara att baka med ångfunktion på en fals.

25.3 Anvisningar för ugnsstekning och grillning

Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylen i kall ugn.

- Ju större fågel, köttbit eller fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.
- Vänd fågeln, köttet eller fisken efter ca 1/2 till 2/3 av angiven tid.
- Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.

Ugnssteka och -bräsera med ångfunktionen

- Vattentanken kan bli tom vid lång tillagningstid för mat med ångfunktion. Fyll vattentanken, om det behövs.
- Du behöver inte vända steken eller fisken.

Ugnssteka och grilla på galler

Ugnssteka på galler passar mycket bra för stora fåglar eller många bitar samtidigt.

- Du kan hälla upp till 1/2 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.
- Stäng alltid luckan när du använder grillen.
  Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.
- Lägg maten på gallret. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ned. Den fångar upp droppande fett.

Ugnssteka i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.
Följ tillverkarens anvisningar till ugnsformen. Glasformar passar bäst.

Öppen form

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

Täckt form

- Ställ formen på gallret.
- Kött, fågel och fisk kan bli frasiga även i stekgryta med lock. Använd en stekgryta med glaslock. Ställ in högre temperatur.

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

Ställer du het glasform på vått eller kallt underlag, så kan glaset spricka.

▸ Ställ heta glasformar på torrt underlag.

⚠ **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.

25.4 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	2		150-170	-	50-70
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	2		150-160	-	70-90
Sockerkaka, fin (i form)	Kransform eller Formbrödsform	2		150-170	-	60-80
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1		140-150	-	70-85
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Vetebröd i springform	Springform Ø 28 cm	2		160-170	-	25-35
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	1	40-45
Rulltårta	Långpanna	3		190-200 [1]	1	10-15
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	2		160-180	-	55-95
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		180-200	-	30-55
Muffins	Muffinsplåt	2		170-190	-	20-40
Små, jästa bakverk	Långpanna	3		160-180	-	25-35
Små, jästa bakverk	Långpanna	3		160-170	1	20-30
Små, jästa bakverk	Långpanna	3		160-170	-	25-45
Småkakor	Långpanna	3		140-160	-	15-25
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140-160	-	15-25
Småkakor, 3 falsar	Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		140-160	-	15-25
Maräng	Långpanna	3		80-90 [1]	-	120-150
Bröd, 1 kg (formbröd och limpor)	Långpanna eller Formbrödsform	2		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190 [1]	**1.** 3 **2.** 0	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, färsk - på plåt	Långpanna	3		180-200	-	20-30
Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform	Pizzaplåt	2		250-270	-	8-13
Quiche	Tarteform eller	2		190-210	-	25-35

[1] Förvärm enheten.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
	Svart plåt					
Börek	Långpanna	1		180-200	-	40-50
Matpaj, tillagade ingredienser	Ugnsform	2		150-170	1	40-45
Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning	Öppen form	2		220-230	1	60-70
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	3		220-230	1	35-45
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 140-150 **2.** 140-150 **3.** 180-190	**1.** 1 **2.** 0 **3.** 0	**1.** 30-40 **2.** 70-80 **3.** 40-50
Kotlettrad, mager, 1 kg	Låg glasform	2		180	-	90-120
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		160-170	1	130-150
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		190-200	-	120-150
Oxfilé, medium, 1 kg [1]	Långpanna + Galler	3		210-220	-	40-50 [2]
Nötstek, 1,5 kg [3]	Täckt form	2		200-220	-	130-150
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		180-200	1	50-60
Hamburgare, 3-4 cm höga [4]	Galler	4		3	-	25-30 [5]
Lammbog, benfri, medium, 1,0 kg, uppbunden [6]	Öppen form	2		170-190	1	70-80 [7]
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2		170-180	1	20-30
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Täckt form	2		170-190	-	30-40
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Täckt form	2		180-200	-	55-65

Desserter

Göra yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. Fyll den förberedda yoghurtmassan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.
3. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
4. Ställ formarna på ugnsbotten.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
6. Låt yoghurten vila i kylen när den är klar.

Inställningsrekommendationer för desserter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		40-45	-	8-9 h

[1] Sätt in långpannan under gallret.
[2] Vänd rätten efter 1/2 - 2/3 av tiden.
[3] Tillsätt vätska från början i stekgrytan, min. 2/3 av steken ska vara täckt av vätskan
[4] Sätt in långpannan under på fals 2.
[5] Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.
[6] Täck formbotten med vatten.
[7] Vänd inte maten.

25.5 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Anpassad tillagning

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

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ankbröst, à 300 g	Öppen form	2	6-8		95 [1]	60-70
Fläskfilé, hel	Öppen form	2	4-6		85 [1]	75-100
Oxfilé, 4-6 cm tjock, 1 kg	Öppen form	2	6-8		85 [1]	90-150
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	2	4		80 [1]	50-70
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppen form	2	4		85 [1]	30-70

Anpassad matlagning

Krav

- Ugnen är kall.
- Använd bara färskt, felfritt kött. Lämpligast är benfria bitar utan mycket bindväv.

1. Förvärm ugn och form ca 15 minuter.
2. Bryn på köttet runtom på hög värme på kokzonen.
3. Sätt in köttet direkt i ugnen i den förvärmda formen.
4. Håll luckan stängd vid tillagning så att du håller en jämn temperatur.

Påvärmning

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

Tillagningsanvisningar för påvärmning

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

Inställningsrekommendationer för upp- och påvärmning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Tallriksupplägg, 1 portion	Öppen form	2		120-130	15-25
Pizza, gräddad	Galler	2		170-180 [1]	5-15

25.6 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 centrerade, 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.

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Långpanna	3		140-150 [1]	-	25-35
Spritskakor	Långpanna	3		140 [1]	-	28-38
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 [1]	-	30-40
Spritskakor, 3 falsar	Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		130-140 [1]	-	35-55
Small Cakes	Långpanna	3		150 [1]	-	25-35
Small Cakes	Långpanna	3		150 [1]	-	20-30
Small Cakes	Långpanna	3		170	-	20-30
Small Cakes, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150 [1]	-	25-35
Small Cakes, 3 falsar	Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		140 [1]	-	30-40
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170 [2]	-	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170	-	30-40
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	30-35
Biskvibotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160 [2]	-	35-50
Apple Pie, 2 st.	2x Springform Ø 20 cm	2		180-190	-	75-90

Grilla

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C/ grilläge	Tillagnings-tid i min.
Rosta bröd	Galler	5		3 [3]	5-6

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

26 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.

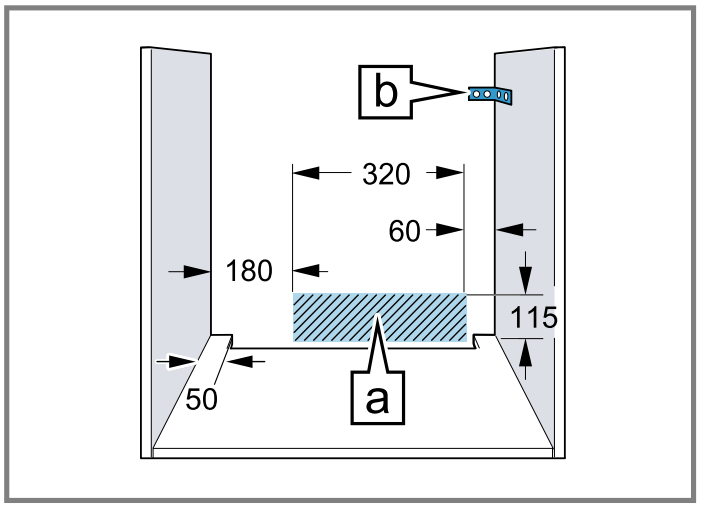


mm

26.1 Allmänna monteringsanvisningar

Följ anvisningarna innan du börjar montera enheten.

- Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig 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 stomurtagen innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Det är tillåtet att installera enheten under 850 mm från golvet.
- Lägg enheten på horisontell yta.
- 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 – Risk för elstötar!!

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

⚠ VARNING – Brandrisk!!

Det är farligt att använda förlängningssladdar och otillåtna adaptrar.

- ▸ Använd inte förlängningsnätkablar eller grenuttag.
- ▸ Använd enbart adaptrar 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.

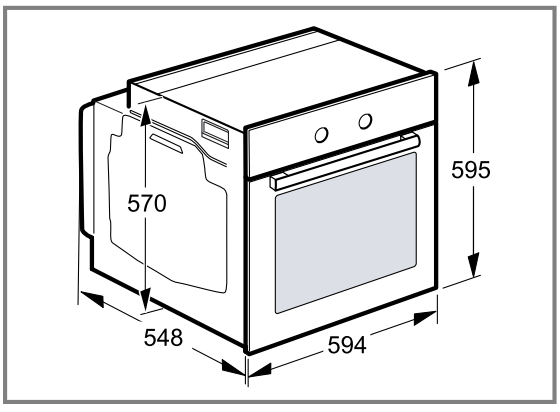
OBS

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

- ▸ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

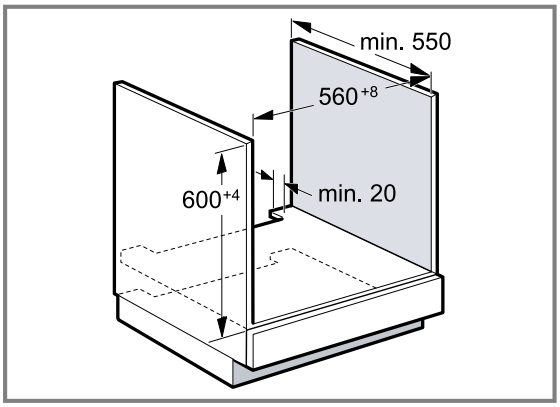
26.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



26.3 Inbyggnad under bänkskiva

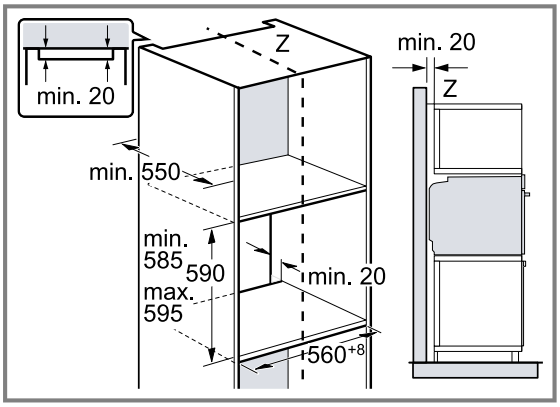
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Vid kombination med induktionshällar får inte andra lister täcka spalten mellan bänkskiva och enhet.
- Bänkskivan måste vara fäst i stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.
- Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.
- Håll bänkskivdjup min. 600 mm.
- Se till så att enheten inte kommer i kontakt med gashällens gasanslutning vid montering under gashäll.
- Anlita ev. behörig montör för gasinstallationen.

26.4 Inbyggnad i högskåp

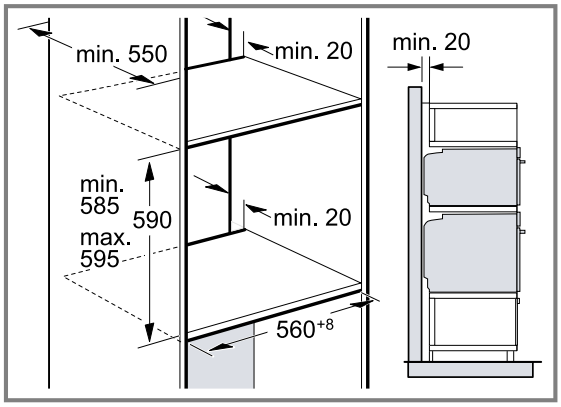
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



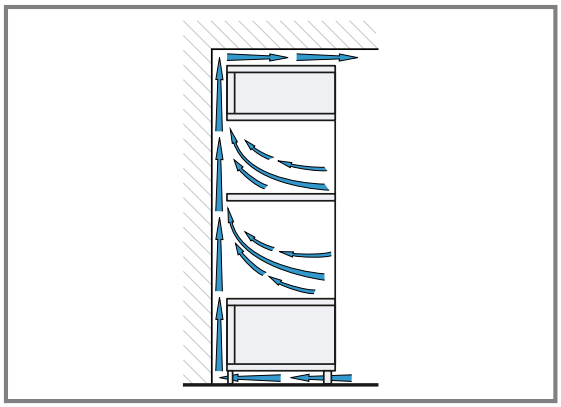
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

26.5 Höjdinbyggnad av två enheter

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



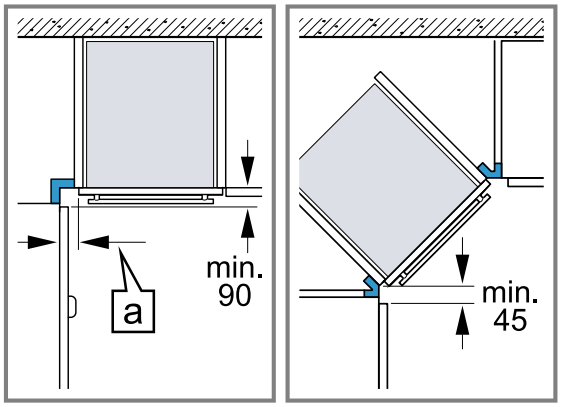
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm² ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

26.6 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.

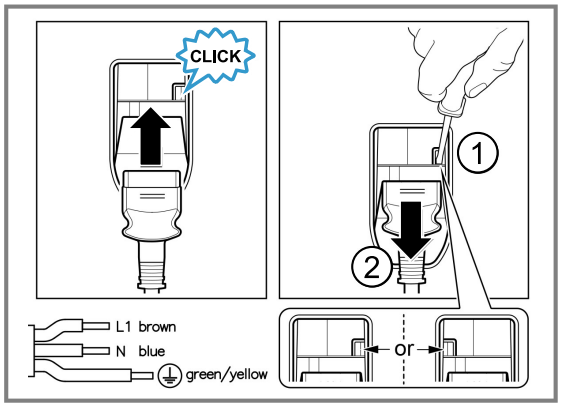


- Ta hänsyn till minimimåttet, så att luckan till enheten går att öppna vid hörnmontering. a-måttet beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

26.7 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

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



- Du får bara byta ut sladden mot originalsladd. Den beställer du av service.
- Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.

Elansluta enheten med jordad kontakt

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 frånskiljare enligt anläggningsbestämmelserna.

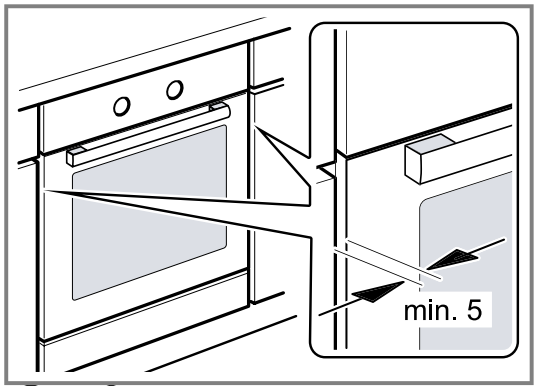
Elansluta enheten utan jordad kontakt

Notering: Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.
I den fasta elinstallationen måste en frånskiljare vara inbyggd enligt anläggningsbestämmelserna.

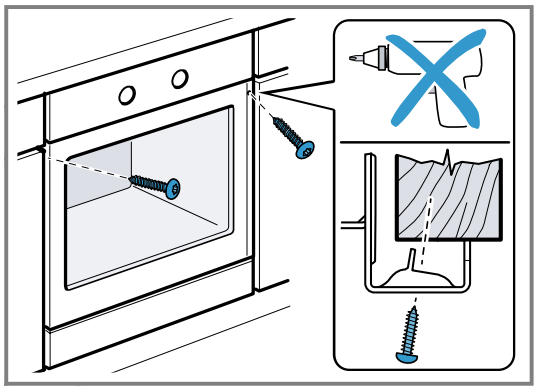
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
   Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat.
   Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
   ▸ grön-gul = jordledare ⏚
   ▸ blå = neutralledare (nolla)
   ▸ brun = fas (fasledare)

26.8 Inbyggnad av enheten

1. Skjut in enheten helt och centrera den.



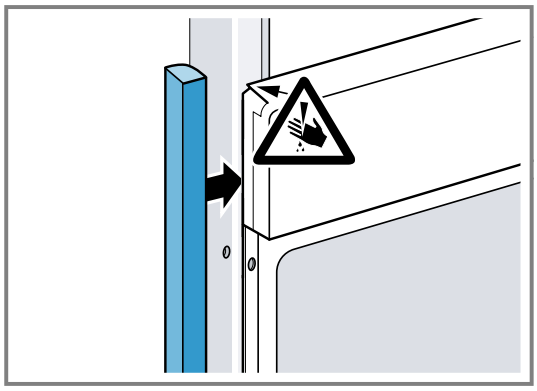
2. Skruva fast enheten.



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

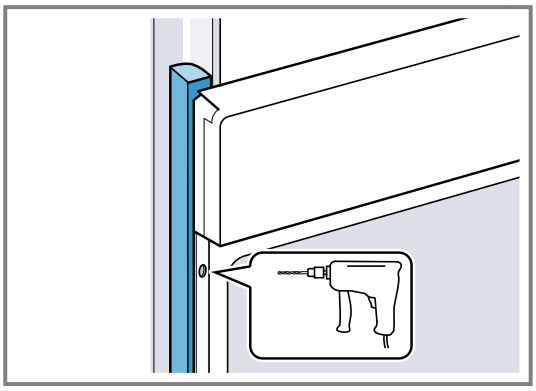
26.9 Handtagslösa kök med lodrät grepplist:

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

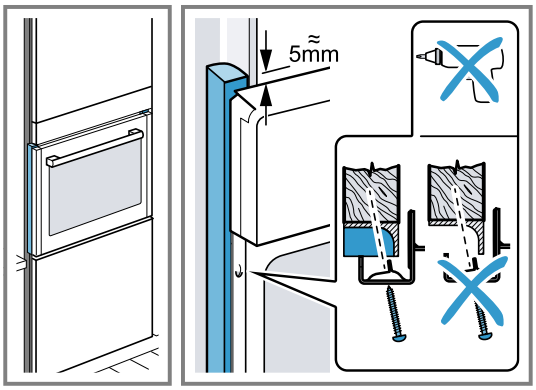


2. Fäst salningsbiten i stommen.

3. Förborra salningsbit och stomme för skruvförbandet.



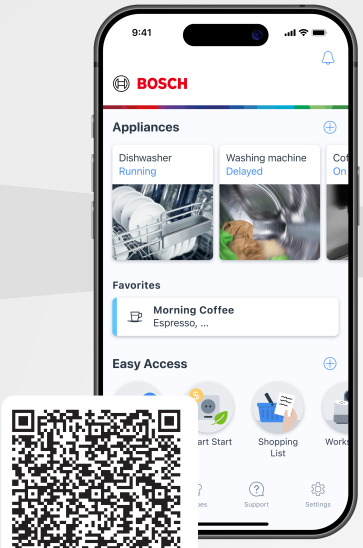
4. Fäst enheten med rätt skruv.



26.10 Ta ur enheten

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

Bosch Home Connect App



Koppla upp din hemenhet idag och få följande fördelar:

- **Överallt: accessa enhetsinfo som t.ex. tillagningsmoment, smart styrning, även röststyrning.**
- **Förbättrad enhetskapacitet med mjukvaruuppdateringar, matlagningsguider och funktionsförklaringar.**
- **Lättskött: underhålls-/rengöringspåminnelser samt översikt över enhetens skick.**

Behöver du hjälp? Här finns allt du behöver.

Professionell rådgivning för dina Bosch hushållsapparater, hjälp vid problem eller reparation av en Bosch-expert.

Läs allt om alla de sätt som Bosch kan hjälpa dig på:
www.bosch-home.com/service

Kontaktuppgifterna för alla länder anges i den medföljande serviceförteckningen.

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

A Bosch Company

9001909862 (060112) REG25
sv