



BOSCH

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



Inbygggnadsugn

HBG8764.1

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av sakskador	5
3	Miljöskydd och sparsamhet	5
4	Lär känna.....	6
5	Ugnsfunktioner	7
6	Tillbehör.....	9
7	Före första användningen	10
8	Användningsprincip	10
9	Snabbuppvärmning	11
10	Tidsfunktioner	12
11	Stektermometer.....	13
12	Guide.....	14
13	Barnspärr.....	16
14	Sabbatläge.....	16
15	Grundinställningar.....	17
16	Rengöring och skötsel	17
17	Rengöringsfunktionen Pyrolys	19
18	Rengöringsfunktionen.....	20
19	Ugnsstegar	21
20	Ugnslucka.....	21
21	Avhjälpning av fel	24
22	Avfallshantering	26
23	Kundtjänst	26
24	Så här lyckas du.....	27
25	MONTERINGSANVISNING	31
25.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	31



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

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

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

Använd bara enheten:

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

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 9

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

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

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

Tillbehör och formar blir mycket varma.

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

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet.

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

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

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

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

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka.

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

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

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

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

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Utdragsskenorna blir heta vid användning av enheten.

- ▶ Låt utdragsskenorna svalna innan du rör vid dem.
- ▶ Ta bara i heta utdragsskenor med grytlappar.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

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

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.

- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → Sid. 26

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!

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

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

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

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

1.5 Halogenlampa

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnslamporna blir jättevarma. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.

- ▶ Rör inte lampglaset.
- ▶ Undvik hudkontakt vid rengöring.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

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

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

1.6 Stektermometer

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

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

1.7 Rengöringsfunktionen

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

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

⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

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

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS!

Föremål på ugsnbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C. Då stämmer inte gräddnings- och ugsnstekningstiderna och emaljen kan få skador.

- ▶ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåtspapper eller folie på ugsnbotten.
- ▶ Ställ bara formar på ugsnbotten om temperaturen är inställd på under 50°C.

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

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

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

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugsnbotten.

Långvarig fukt i ugsnutrymmet ger korrosion.

- ▶ Låt ugsnutrymmet torka efter användning.
- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsnutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugsnutrymmet.

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

- ▶ Låt ugsnutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.
- ▶ Det är bara om du kört ugsnfunktion med mycket fukt som du ska låta ugsnutrymmet torka.

Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.

- ▶ Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.

- ▶ Använd helst den djupa långpannan.

Ugsnrengöring i varm ugn skadar emaljen.

- ▶ Använd aldrig ugsnrengöring i varm ugn!
- ▶ Ta bort alla föremål från ugsnutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Är ugnstättningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador.

- ▶ Håll tätningen ren.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.

- ▶ Ställ eller häng inget på ugnsluckan.
- ▶ Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.

- Du spar upp till 20% effekt om du inte förvärmer enheten.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller baka av samtidigt.

- Ugnen är redan varm från första baket. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka.

Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.

- Maten går klart på restvärmen.

Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.

- Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.

- Du spar in effekten som skulle gått åt att tina maten.

Notera:

Enheten kräver:

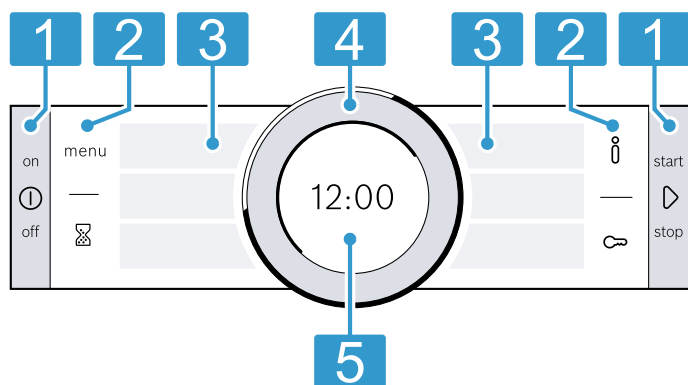
- max. 1 W med displayen på vid användning
- max. 0,5 W med displayen av vid användning

4 Lär känna

4.1 Kontroller

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

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



1 Knappar
Knapparna vänster och höger om kontrollerna är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att aktivera den. På enheter utan rostfri front är knapparna även pekfält.

2 Pekfält
Pekfält är beröringskänsliga fält. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält.

3 Pekdisplayer
Du får upp aktuella alternativ på pekdisplayerna. Välj funktion genom att trycka direkt på resp. textfält. Textfälten ändrar sig beroende på menyalternativen.

4 Vred
Vreden går att vrida åt vänster och höger utan begränsningar. Tryck till på vredet och vrid det åt det håll du vill.

5 Display
Du får upp aktuella inställningsvärden eller anvisningar på displayen.

4.2 Knappar

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

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

4.3 Pekfält

Du väljer olika funktioner direkt med pekfälten. Pekfältet för aktuell, vald funktion lyser rött.

Pekfält	Funktion	Användning
menu	Meny	Öppnar ugnsfunktionsmenyn. → "Ugnsfunktioner", Sid. 7
⌚	Timer	Välj timer.
ℹ	Information	Får upp tilläggsinformation till funktioner och inställningar.
🔒	Barnspärr	Håll intryckt ca 4 sekunder: slår på och av barnspärren.

4.4 Pekdisplayer

Pekdisplayerna är både indikeringar och kontroller. Pekdisplayerna är indelade i olika textfält. Textfälten visar aktuella alternativ och redan gjorda inställningar. Välj funktion genom att trycka på resp. textfält. Den röda, lodräta stapeln vid sidan om textfältet markerar vald funktion. Värdet är även framlyft i vitt på displayen → Sid. 7. Den lilla röda pilen vid sidan om textfältet markerar vilka funktioner du kan bläddra bak till.

4.5 Vred

Vredet ändrar inställningsvärdena du fått upp på displayen och bläddrar i pekdisplayerna. Vredet står still på displayen om det nått minimi- eller maxvärdet. Vrid tillbaka värdet med vredet, om det behövs.

4.6 Display

Displayen visar dig aktuella inställningsvärden på de olika nivåerna.

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

Ringmarkering

Ringmarkeringen finns ytterst på displayen.

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

Temperaturindikering

Uppvärmningsstrecket och restvärmeindikeringen visar ugnstemperaturen.

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

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

4.7 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsstegar

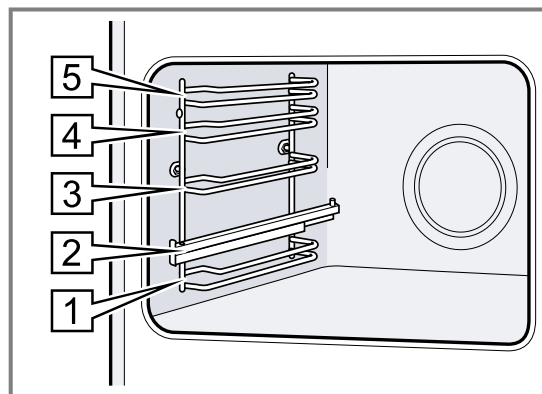
Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna. → "Tillbehör", Sid. 9

Enheten har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

Ugnsstegarna kan ha utdrag på en eller flera falsar beroende på enhetstyp.

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.

→ "Ugnsstegar", Sid. 21



Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen består av en eller flera ugnslampor. Ugnsbelysningen tänds om du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än 15 minuter, så slår belysningen av igen.

Ugnsbelysningen tänds av de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Ugnsbelysningen slocknar när funktionen slår av.

Kylfläkt

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

OBS!

Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.

- Håll ventilationsöppningen fri.

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

Lucka

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

5 Ugnsfunktioner

Här får du överblick över enhetens ugnsfunktioner och huvudfunktioner.

Tryck på menu för att öppna menyn.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner	Välj väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning. → "Ugnsfunktioner", Sid. 8

Ugnsfunktion	Användning
Guide	Använd programmerade, rekommenderade inställningar för olika slags mat. → "Guide", Sid. 14

Ugnsfunktion	Användning
Rengöring	Välj ugnrensrengöringsfunktion. → "Rengöringsfunktionen Pyrolys", Sid. 19 → "Rengöringsfunktionen", Sid. 20

Ugnsfunktion	Användning
Grundinställningar	Anpassa grundinställningarna. Grundinställningar → Sid. 17

5.1 Ugnsfunktioner

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

Ugnsfunktionssymbolerna hjälper dig att känna igen dem.

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

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

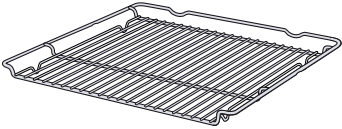
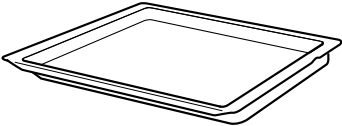
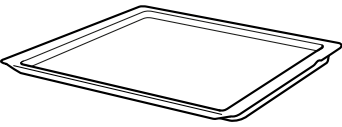
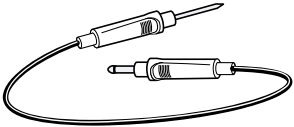
Symbol	Ugnsfunktion	Temperaturintervall	Användning och funktionssätt Möjliga extrafunktioner
	4D-varmluft	30 - 275°C	Bakning eller ugnstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme	30 - 300°C	Traditionell bakning eller ugnstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Varmluft eco	30 - 275°C	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 125 - 275°C. Håll luckan stängd vid tillagning. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Över-/undervärme E-co	30 - 300°C	Tillagar vald mat skonsamt. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 150 - 250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Varmluftsgrillning	30 - 300°C	Ugnstekar fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Grill, stor grilllyta	Grillägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Grill, liten grilllyta	Grillägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar små mängder som t.ex. biff, korv och varma smörgåsar. Gratinerar små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	Pizzaläge	30 - 275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Anpassad tillagning	70 - 120°C	Tillagar påbrynta, möra köttbitar i öppen gryta skonsamt och långsamt. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
	Undervärme	30 - 250°C	Eftergräddning av mat eller tillagning i vattenbad. Värmen kommer underifrån.
	Tina	30 - 60°C	Tinar frysmat skonsamt.
	Varmhållning	60 - 100°C	Varmhåller tillagad mat.
	Förvärma porslin	30 - 70°C	Förvärmer porslin.

6 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör		Användning
Galler		■ Kakformar ■ Gratängformar ■ Formar ■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ■ Frysmat
Långpanna		■ Mjuka kakor ■ Bakverk ■ Bröd ■ Stora stekar ■ Frysmat ■ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.
Bakplåt		■ Småkakor ■ Småkakor
Stektermometer		Precisionsugsnssteka eller -tillaga. → "Stektermometer", Sid. 13

6.1 Snäpplägena

Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippar när du drar ut dem.

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

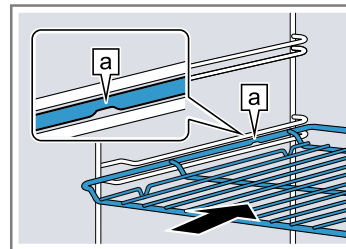
6.2 Sätta in tillbehör i ugnen

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

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

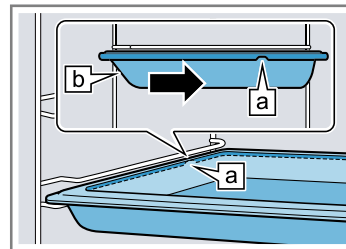
Galler

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



Plåt
t.ex. långpanna eller bakplåt

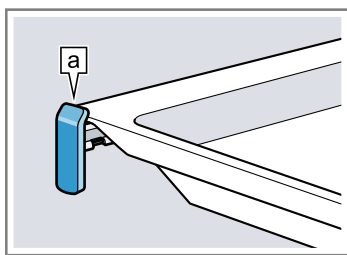
Sätt in plåten med avfasningen  mot ugnsluckan.



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

Galler eller plåt

Lägg på tillbehöret så att tillbehörskanten hamnar bakom fliken  på utdragsskenan.



Notera: Utdragsskenorna snäpper fast när de är helt utdragna. Skjut in utdragsskenorna igen i ugnsutrymmet med lite tryck.

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

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

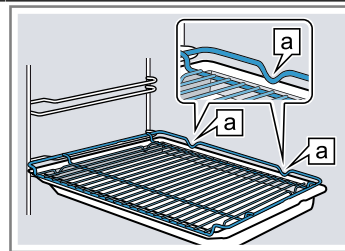
Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

1. Lägg gallret på långpannan så att de båda bakre distanserna  hamnar på långpannans kant.

2. Sätt in långpannan mellan falsens båda styrningar. Gallret hamnar då över den övre styrningen.

Galler på långpanna



6.3 Extratillbehör

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

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

www.bosch-home.com

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

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

7 Före första användningen

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

7.1 Första användningen

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

1. Tryck på textfältet med den inställning du vill ha.
Möjliga inställningar:
 - Språk
 - Tid
2. Ändra inställningen med vredet, om det behövs.
3. Bekräfta till sist med "Avsluta inställningarna".
- ✓ Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen.
- ✓ Du får upp inställd tid på displayen.
4. Öppna och stäng luckan och kontrollera att enheten värmer upp.

7.2 Rengöra enheten före första användningen

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

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

Ugnsfunktion	4D-varmluft 
Temperatur	max.
Tillagningstid	1 timme

→ "Användningsprincip", Sid. 10

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

8 Användningsprincip

8.1 Slå på enheten

- ▶ Slå på enheten med .
- ✓ Du får upp Bosch-loggan på displayen. Sedan får du upp ugnsfunktionerna.

8.2 Slå av enheten

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

- ▶ Slå av enheten med .

- ✓ Enheten slår av. Pågående funktioner slår av.
- ✓ Du får upp klockan eller restvärmeindikeringen på displayen.

8.3 Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna.

- ▶ Slå på funktionen med $\triangleright$.
- ✓ Du får upp inställningar, funktionstid, ringmarkering och uppvärmningsstreck på displayen.

8.4 Pausa eller avbryta funktion

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

1. Pausa funktionen:
 - Tryck till på $\triangleright$.
 - Fortsätt funktionen genom att trycka på $\triangleright$.
2. Avbryta funktionen, håll in $\triangleright$ i ca 3 sekunder.
- ✓ Funktionen avbryts och alla inställningar återställs.

8.5 Ställa in funktion

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

1. Tryck på menu om du vill välja annan funktion än den föreslagna.
- ✓ Du får upp funktionsalternativen.
→ "Ugnsfunktioner", Sid. 7
2. Tryck på den funktion du vill ha.
3. Tryck på resp. textfält för ytterligare inställningar.
4. Ändra värdena med vredet.
5. Slå på funktionen med $\triangleright$.

8.6 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Krav: Funktionen "Ugnsfunktioner" är vald.

1. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
Får du inte upp ugnsfunktionen med pekdisplayen, bläddra bland listalternativen med vredet.
- ✓ Temperaturen är framlyft i vitt.
2. Ställ in temperaturen med vredet.
3. Slå på funktionen med $\triangleright$.
- ✓ Enheten värmer upp.
- ✓ Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit igång och måltemperaturen.
4. Slå av enheten med $\textcircled{1}$ när maten är klar.

Tips! Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.

Notera: Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten.

→ "Tidsfunktioner", Sid. 12

Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställer du även övriga inställningar.

1. Pausa funktionen med $\triangleright$.
2. Tryck på "Ugnsfunktioner".
3. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
- ✓ Du får upp tillhörande temperaturförslag på displayen.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen direkt efter funktionsstart.

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

8.7 Visa information

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

1. Tryck på $\textcircled{i}$.
- ✓ Du får upp ev. information i några sekunder.
2. Bläddra med vredet om texterna är långa.

9 Snabbuppvärmning

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

Du kan använda snabbuppvärmning med följande ugnsfunktioner:

- 4D-varmluft 
- Över-/undervärme 

9.1 Ställa in snabbuppvärmningen

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

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

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion och temperatur över 100°C.
2. Tryck på "Snabbuppvärmning".
- ✓ Du får upp "På" på textfältet.
3. Slå på funktionen med $\triangleright$.
- ✓ Snabbuppvärmningen går igång.
- ✓ Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. Du får upp "Av" på textfältet.
4. Sätt in maten i ugnen.

Slå av snabbuppvärmningen

- ▶ Tryck på "Snabbuppvärmning".
- ✓ Du får upp "Av" på textfältet.

10 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

10.1 Översikt över tidsfunktionerna

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

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

10.2 Ställa timern

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

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

Ändra timern

Du kan närsomhelst ändra timertiden.

- Tryck på .
- Ändra timern med vredet.
- Bekräfta med .

Avbryta timern

Du kan närsomhelst avbryta timertiden.

- Tryck på .
- Nollställ timertiden med vredet.
- Bekräfta med .
- ✓ Den röda symbolen slocknar.

10.3 Ställa in tillagningstiden

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

Krav: Funktion och temperatur eller läge är inställda.

- Tryck på "Tillagningstid".
- Ställ in tillagningstiden med vredet.

Vridriktning	Förslag
Vänster	10 minuter
Höger	30 minuter

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

- Slå på funktionen med .
 - ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.
- När tillagningstiden gått ut:
 - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Tryck på "Tillagningstid" för att ställa in ny tillagningstid med vredet.
 - Fortsätt funktionen utan tillagningstid genom att slå på med .
 - Slå av enheten med  när maten är klar.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

- Tryck på.
- Ändra tillagningstiden med vredet.
- ✓ Enheten sparar ändringen direkt.

Slå av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

- Tryck på "Tillagningstid".
- Nollställ tillagningstiden med vredet.
- ✓ Enheten sparar ändringen direkt.
- ✓ Enheten fortsätter funktionen utan tillagningstid.

10.4 Ställa in färdigtiden

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

Anmärkningar

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

Krav

- Funktion och temperatur eller läge är inställda.
 - Det finns en inställd tillagningstid.
- Tryck på "Färdig".
 - Flytta fram färdigtiden med vredet.
 - Du kan inte flytta fram färdigtiden efter start.
 - Slå på funktionen med .
 - ✓ Du får upp starttiden på displayen. Enheten är nu i standbyläge.
 - ✓ När enheten uppnår starttiden, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.
 - När tillagningstiden gått ut:

- Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
- Tryck på "Tillagningstid" för att ställa in ny tillagningstid med vredet.
- Fortsätt funktionen utan tillagningstid genom att slå på med ∇ .
- Slå av enheten med $\odot$ när maten är klar.

Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdig- och tillagningstid närsomhelst.

1. Pausa funktionen med ∇ .
2. Fortsätt funktionen utan tillagnings- och färdigtid genom att slå på med ∇ .

11 Stektermometer

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

11.1 Lämpliga ugsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugsfunktioner.

Har du satt i stektermometern i ugsutrymmet, så kan du välja följande ugsfunktioner.

- 4D-varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluft eco
- Över-/undervärme eco
- Varmluftsgillning
- Pizzaläge

11.2 Sätta i stektermometern

Använd den medföljande stektermometern eller beställ lämplig stektermometer hos service.

WARNING! – Risk för elstötar!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

OBS!

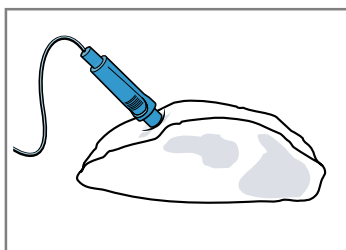
Stektermometern kan bli skadad.

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

1. Sätt stektermometern i maten

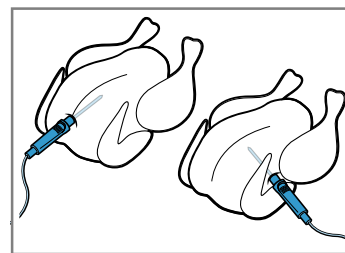
Stektermometern har tre mätpunkter. Se till så att åtminstone mätpunkten i mitten sitter i maten.

Tunna köttbitar	Sätt i stektermometern från sidan i tjockaste delen av köttet.
Tjocka köttbitar	Sätt i stektermometern snett ovanifrån tills det tar emot i köttet.



Fågel

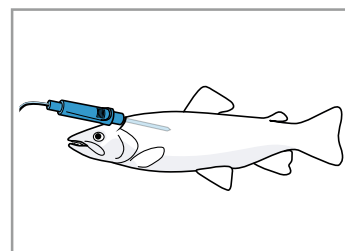
Sätt i stektermometern i tjockaste bröstdelen tills det tar emot. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut.



Vänd fågeln och lägg den med bröstsidan nedåt på gallret.

Fisk

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



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

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

Anmärkningar

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

11.3 Ställa in stektermometern

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

Krav

- Maten med stektermometern står i ugnen.
 - Stektermometern sitter i ugsuttaget.
1. Tryck på den ugsfunktion du vill ha.
 - ✓ Ugnstemperaturen $\uparrow$ är framlyft i vitt.
 2. Ställ in ugnstemperaturen med vredet.
 - Ställ in ugnstemperaturen minst 10°C högre än inntemperaturen.
 - Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C.

3. Tryck på "Innertemperatur".
 - ✓ Innertemperaturen  är framlyft i vitt.
 4. Ställ in innertemperaturen med vredet.
 5. Slå på funktionen med .
 - ✓ Enheten värmer upp.
 - ✓ Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit i gång och innertemperaturen.
 - ✓ Till vänster står aktuell innertemperatur i maten, till höger inställd, t.ex. 15°C | 75°C. Du får upp aktuell innertemperatur först över ca 10°C. Uppvärmningsstrecket gäller innertemperaturen.
 - ✓ Enheten ger signal när maten är klar. Enheten slår av uppvärmningen. Aktuell innertemperatur på displayen är samma som inställd, t.ex. 75°C | 75°C.
6.  **WARNING! – Risk för brännskador!**
Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma.
- ▶ Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller stektermometern ur ugnsutrymmet.
- När innertemperaturen är uppnådd:
- Slå av enheten med .
 - Dra ut stektermometern ur ugnsuttaget.
 - Dra ut stektermometern ur maten och ta ut den ur ugnsutrymmet.

Ändra temperatur

1. Innertemperaturen är framlyft i vitt när du slår på funktionen. Du kan ändra innertemperaturen direkt med vredet.
2. Tryck på "Temperatur" och ändra ugnstemperatur med vredet.

Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställer du även övriga inställningar.

1. Pausa funktionen med .
2. Tryck på "Ugnsfunktioner".
3. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
- ✓ Du får upp tillhörande temperaturförslag på displayen.

11.4 Olika livsmedels innertemperaturer

Här hittar du riktvärden för olika livsmedels innertemperaturer.

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

Fågel	Innertemperatur i °C
Kyckling	80 - 85
Kycklingbröst	75 - 80
Anka	80 - 85
Ankbröst, rosa	55 - 60
Kalkon	80 - 85
Kalkonbröst	80 - 85
Gås	80 - 90
Fläskkött	Innertemperatur i °C
Fläskkarré	85 - 90
Fläskfilé, rosa	62 - 70
Kotlettrad, genomstekt	72 - 80
Nötkött	Innertemperatur i °C
Oxfilet eller rostbiff, blodig	45 - 52
Oxfilet eller rostbiff, rosa	55 - 62
Oxfilet eller rostbiff, genomstekt	65 - 75
Kalvkött	Innertemperatur i °C
Kalvstek eller bog, mager	75 - 80
Kalvstek, bog	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Lammkött	Innertemperatur i °C
Lammfiol, rosa	60 - 65
Lammfiol, genomstekt	70 - 80
Lammsadel, rosa	55 - 60
Fisk	Innertemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskfilé	60 - 65
Övrigt	Innertemperatur i °C
Köttfärslimpa, oavsett köttstör	80 - 90

12 Guide

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

12.1 Formar

Slutresultatet beror på formens egenskaper och storlek.

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

Formar av följande material är olämpliga:

- ljus, glänsande aluminium

- oglaserat lergods
- plast och plasthanlag

12.2 Ställa in maträtter

Enheten använder olika inställningar för att tillaga maten optimalt.

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

Tips och inställningsanvisningar

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

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

Tryck på "Tips" eller  för att få upp informationen. Många anvisningar kommer upp automatiskt.

Program

Programmen har optimal ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid fast förinställda.

Du behöver bara ställa in vikten för att få optimalt slutresultat. Ställ in maträttens totalvikt, om inget annat anges. Vikten går bara att ställa in i avsett intervall.

Inställningsrekommendationer

Inställningsrekommendationerna har optimal ugnsfunktion fast förinställd. Du får upp ugnsfunktionen på displayen.

Du kan anpassa förinställd temperatur och tillagningstid.

Stektermometer

Du kan använda stektermometern på vissa maträtter. När stektermometern sitter i, så går det bara att välja de maträtter som kan ha stektermometer. Du får inställningsrekommendationer för ugnsfunktion, ugn- och innetemperatur till varje maträtt. Du kan anpassa ugn- och innetemperatur.

→ "Stektermometer", Sid. 13

Baktermometer

Enheten bakar vissa maträtter automatiskt med baktermometern.

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

Följ informationen om baktermometern.

→ "Maträtter med baktermometer", Sid. 15

12.3 Maträttsöversikt

Du ser vilka maträtter som är tillgängliga när du får upp ugnsfunktionen på enheten.

Maträtterna är sorterade på kategori och mattyp.

Kategori	Mat
Kakor, bröd	Kaka Småkakor Småkakor Bröd, småfranskor Matpajer, pizza, quiche
Gratänger, suffléer	Matpaj, färsk, tillagade ingredienser Lasagne, färsk Potatisgratäng, råa ingredienser, platt Pudding, söt, färsk Sufflé i portionsformar
Djupfrysta produkter	Pizza Småfranska Gratänger Potatisprodukter Fågel, fisk

Kategori	Mat
Fågel	Kyckling Anka, gås Kalkon
Kött	Fläskkött Nötkött Kalvkött Lammkött Viltkött Köttträtter
Fisk	Fisk
Grönsaker	Grönsaksgryta Gratinerade grönsaker Bakpotatis, halverade Bakpotatis, hel

12.4 Maträtter med baktermometer

Väljer du maträtt med baktermometer, så styr enheten bakningen helautomatiskt.

Baktermometern övervakar ugnsbakningen och enheten styr inställningarna av sig själv.

Enheten bakar följande maträtter automatiskt med baktermometern.

Kategori	Mat/maträtter
Kakor, bröd	Kakor ■ Formkakor ■ Kakor på plåt ■ Schw. Wähe/tarte Småkakor ■ Smördegkakor ■ Muffins ■ Jäsdeggar Bröd, småfranskor ■ Småfranska ■ Bröd ■ Focaccia Matpajer, pizza, quiche ■ Matpajer, quiche ■ Pizza ■ Lök- och baconpaj
Djupfrysta produkter	Potatisprodukter ■ Potatisprodukter

Lämpliga former

Använd mörka bakformar av metall för att få optimalt slutresultat.

OBS!

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

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

12.5 Ställa in maträtten

Enheten har olika maträtter. Du bläddrar igenom olika menyalternativ med vredet.

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

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

1. Tryck på menu.
2. Tryck på "Guide".
3. Tryck på den kategori du vill ha.
4. Tryck på den mat du vill ha.
5. Tryck på den maträtt du vill ha.
- ✓ Du får upp maträttsinställningarna på displayen.
- ✓ På maträtter med baktermometerfunktion får du inte upp några inställningar, utan i stället en anvisning på baktermometern.
6. Anpassa inställningarna, om det behövs.
 - Du kan anpassa temperatur och tillagningstid på vissa maträtter, vissa kräver att du anger vikten i stället. Med baktermometerfunktionen styr enheten inställningarna automatiskt.
 - På vissa maträtter kan du även flytta färdigtiden. → "Ställa in färdigtiden", Sid. 12
7. Tryck på "Tips" för att få uppgifter om tillbehör och falsar.
8. Slå på funktionen med ∇ .

Notera: Öppna inte luckan när baktermometerfunktionen är igång. Då blir inte slutresultatet rätt och baktermometerfunktionen avbryter.

 - ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Du får inte upp någon tillagningstid med baktermometerfunktionen. Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit igång.
 - ✓ Enheten ger signal när maten är klar. Enheten slår av uppvärmningen.

9. När tillagningstiden gått ut:
 - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - På vissa maträtter kan du låta den gå klart, om det behövs.
→ "Fortsatt tillagning", Sid. 16
 - Slå av enheten med $\textcircled{1}$ när maten är klar.

Fortsatt tillagning

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

1. Tryck på "Avsluta" och slå av enheten med $\textcircled{1}$ om du inte vill fortsätta tillagningen.
2. Tryck på "Fortsatt tillagning" om vill låta maten gå klar.
 - ✓ Du får upp tillagningstiden på displayen.
3. Ändra tillagningstiden med vredet, om det behövs.
4. Slå på funktionen med ∇ .
 - ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp anvisningen om fortsatt tillagning igen.
5. När tillagningstiden gått ut:
 - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Tryck på "Fortsatt tillagning" om du vill fortsätta tillagningen igen.
 - Tryck på "Avsluta" när maten är klar och slå av enheten med $\textcircled{1}$.

13 Barnspärr

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

13.1 Slå på/av barnspärren

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

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

- ✓ Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.
- ✓ Kontrollerna spärras. Enheten går nu bara att slå av med $\textcircled{1}$.
- ✓ ∞ lyser när enheten är på. ∞ lyser inte när enheten är av.
- 2. Håll in ∞ ca 4 sekunder för att slå av barnspärren.
- ✓ Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

14 Sabbatläge

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

14.1 Starta sabbatläget

Anmärkningar

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

Krav

- Sabbatläget är på i grundinställningarna.
→ "Grundinställningar", Sid. 17
- Funktionen "Ugnsfunktioner" ☐ är vald.
- 1. Tryck på "Sabbatläge".
Får du inte upp ugnsfunktionen med pekdisplayen, bläddra bland listalternativen med vredet.
- ✓ Temperaturen är framlyft i vitt.
- 2. Ställ in temperaturen med vredet.
- 3. Tryck på "Tillagningstid".
- 4. Ställ in tillagningstiden med vredet.
Färdigtiden går inte att flytta.
- 5. Slå på funktionen med ∇ .
 - ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

6. Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Tillagningstiden står på noll. Enheten slår av uppvärmningen och fungerar igen som utan sabbatläge.

- Slå av enheten med ①.
Enheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

15 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

15.1 Översikt över grundinställningarna

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

Grundinställning	Alternativ
Språk	Se urvalet på enheten.
Tid	24 h-tidformat
Fabriksinställning	Återställa Återställ inte ¹
Ljudsignal	Kort (30 sekunder) Halvlång (1 minut) ¹ Lång (5 minuter)
Volym	5 lägen
Knappljud	På Av (signal vid ① ligger kvar) ¹
Displayljusstyrka	5 lägen
Klockdisplay	Av Digital ¹ Analog
Belysning	Av när fkn är på På vid användning ¹
Barnspärr	Bara knapplås ¹ Lucklås och knappspärr
Funktion när du slår på	Huvudmeny Ugnsfunktioner ¹ Guide
Nattläge	Av ¹ På
Logga	Visa ¹ Dölj
Fläkteftergång	Rekommenderas ¹ Minimal

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparatstyp)

Grundinställning	Alternativ
Utdragsskenor	Inte eftermonterade (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor) ¹ Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
Sabbatläge	På Av ¹

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparatstyp)

15.2 Ändra grundinställningar

Krav: Enheten är på.

- Tryck på menu.
- Tryck på "Grundinställningar".
- Tryck på den grundinställning du vill ha och ändra med vredet.
De röda staplarna vid sidan av textfältet visar vald grundinställning. Du får även upp värdet på displayen.
- Gå igenom grundinställningarna med "Övriga inställningar" och ändra med vredet, om det behövs.
- Tryck på menu för att spara ändringarna och bekräfta med "Spara".

Notera: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

Avbryta ändra grundinställningar

- Tryck på menu och bekräfta med "Spara inte".
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

15.3 Ställa klockan

Krav: Enheten är på.

- Tryck på menu.
- Tryck på "Grundinställningar".
- Tryck på "Tid".
- Ställ klockan med vredet.
- Tryck på menu för att spara ändringarna och bekräfta med "Spara".

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.

WARNING! – Risk för elstötar!

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada enhetens ytor.

- Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.
- Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- Använd inte specialmedel för varmrengöring.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.
→ "Rengöra enheten", Sid. 19

Enhetens front

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

Ugnslucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglasen	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. Tips! Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 21
Luckskydd	■ I rostfritt: Specialmedel för rostfritt ■ Av plast: Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Använd inte specialmedel för rostfritt. Tips! Ta bort luckskyddet för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 21
Rostfri, invändig luckinfattning	Specialmedel för rostfritt	Missfärgningar får du bort med specialmedel för rostfritt. Använd inte specialmedel för rostfritt.
Handtag	■ Varmt vatten och diskmedel	Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.
Lucktätningen	■ Varmt vatten och diskmedel	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljytor	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ättikvatten ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. Anmärkningar ■ Använd helst rengöringsfunktionen. → "Rengöringsfunktionen Pyrolys", Sid. 19 ■ Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion. ■ Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. ■ Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Lampglaset till ugnsbelysningen	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Ugnsstegar	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Notera: Ta ur ugnsstegarna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 21
Utdragsskenor	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte! Notera: Ta ur utdragsskenorna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 21
Tillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.
Stektermometer	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Maskindiska inte.

16.2 Rengöra enheten

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

WARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

WARNING! – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

Krav: Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 17

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 18
2. Torka torrt med mjuk trasa.

17 Rengöringsfunktionen Pyrolys

Rengöringsfunktionen "Pyrolys" rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv.

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

17.1 Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

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

WARNING! – Brandrisk!

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

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
 - ▶ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.
- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid användning av rengöringsfunktionen.
- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Den jättevärma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

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

1. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör.
2. Rengör insidan av ugnsluckan och ugnsutrymmets kanter vid lucktätningen med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.
Ta inte av och skrubba inte tätningen.
Ta bort hårt sittande smuts på innerglaset med ugnsrengöring.
3. Ska du rengöra tillbehör samtidigt, sätt in det på fals 2.

Notera: Rengör bara medföljande, emaljerade tillbehör samtidigt, t.ex. långpanna eller bakplåt. Gallren är inte avsedda för rengöringsfunktionen utan blir missfärgade.

4. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt förutom på tillbehör som ska rengöras samtidigt.

17.2 Ställa in rengöringsfunktionen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

WARNING! – Risk för hälsoskada!

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

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

WARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

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

 Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Notera: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav: → "Förbereda enheten för rengöringsfunktionen", Sid. 19.

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

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

Välj högre rengöringsläge vid hårt sittande eller gammal smuts.

Tiden går inte att ändra.

4. Tryck på .
- ✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för rengöringsfunktionen.
5. Slå på funktionen med .
- ✓ Rengöringsfunktionen går igång och funktionstiden börjar räkna ned. Du får inte upp uppvärmningsstreck.
- ✓ Ugnsluckan låser vid en viss ugnstemperatur för säkerhets skull. Du får upp  på displayen.
- ✓ Enheten ger signal och funktionstiden nollställs på displayen när rengöringsfunktionen är klar.
6. Slå av enheten med .
- Luckan låser upp och  slocknar när enheten svalnat tillräckligt.
7. → "Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen", Sid. 20.

17.3 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

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

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

18 Rengöringsfunktionen

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

18.1 Ställa in rengöringsfunktionen

WARNING! – Skållningsrisk!

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

Krav: Ugnen har svalnat helt.

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Blanda 0,4 l vatten med en droppe diskmedel och håll mitt på ugnsbotten. Använd inte destillerat vatten.
3. Välj ugnsfunktion "Ugnsfunktioner".
4. Ställ in undervärme  med vredet.
5. Ställ in temperaturen på 80°C med vredet.
6. Tryck på "Tillagningstid".
7. Ställ in tiden på 4 minuter med vredet.
8. Slå på funktionen med .

- ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.
- 9. Slå av enheten med  och låt ugnen svalna ca 20 minuter.

18.2 Rengör ugnen

OBS!

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- ▶ Torka ur ugnen efter rengöringsfunktionen och låt den torka ordentligt.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa.
2. Rengör de glatta ugnsytorna med disktrasa eller mjuk diskborste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.

3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa. Torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa, även under lucktätningen.

4. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att ugnen torkar.

19 Ugnsstegar

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

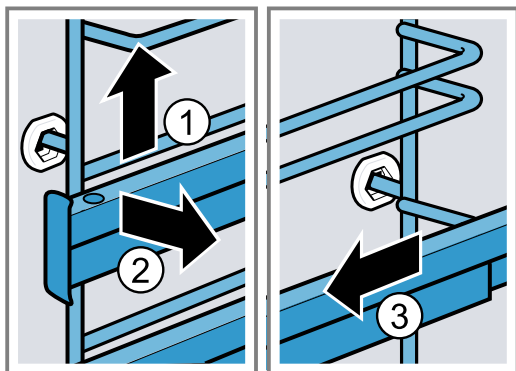
19.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ 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.

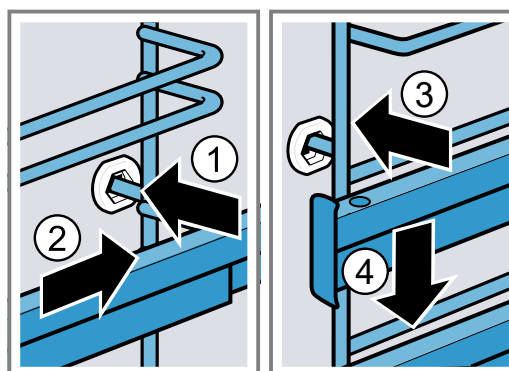


3. Rengör ugnstegen.
→ "Rengöringsmedel", Sid. 17

19.2 Sätta i ugnsstegarna

Anmärkningar

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



20 Ugnslucka

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

20.1 Haka av luckan

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

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

1. Öppna luckan helt och tryck den mot enheten.

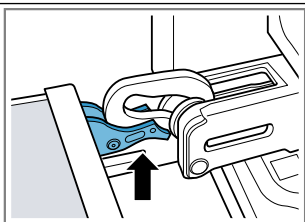
2. **⚠ VARNING! – Risk för personskador!**

Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.

- Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.

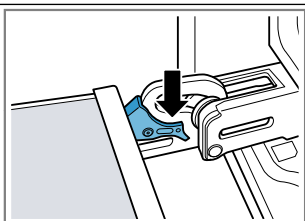
Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

Spärrarna är uppfällda



Gångjärnet är säkrat och kan inte slå igen.

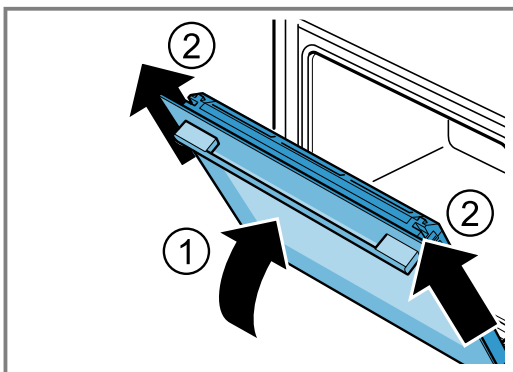
Spärrarna är nedfällda



Luckan är säkrad och går inte att haka av längre.

- ✓ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.

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



4. Lägg luckan försiktigt på jämn yta.

20.2 Hänga på luckan

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

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

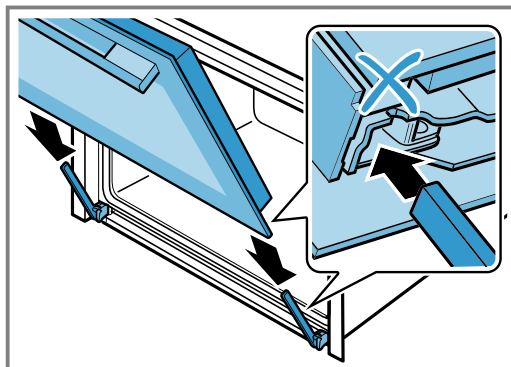
- Ta aldrig runt gångjärnet.

Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.

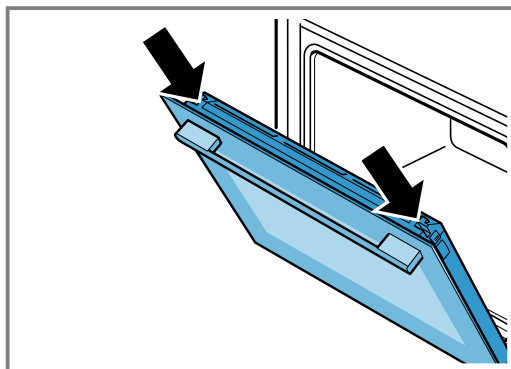
- Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.

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

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

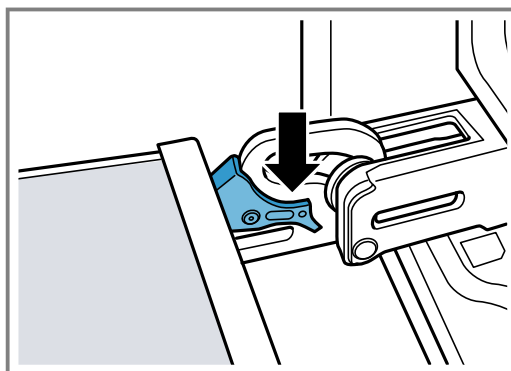


2. Tryck med båda händerna uppe till vänster och höger på luckskyddet för att kontrollera att luckan är inskjuten till anslaget.



3. Öppna luckan helt och tryck den mot enheten.

4. Fäll ned spärrarna på vänster och höger gångjärn.



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

5. Stäng luckan.

20.3 Ta ur luckglasen

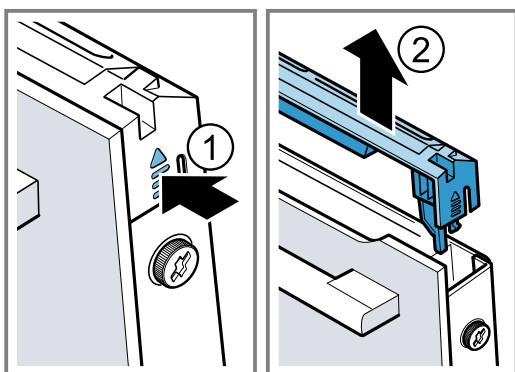
⚠ VARNING! – Risk för personskador!

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

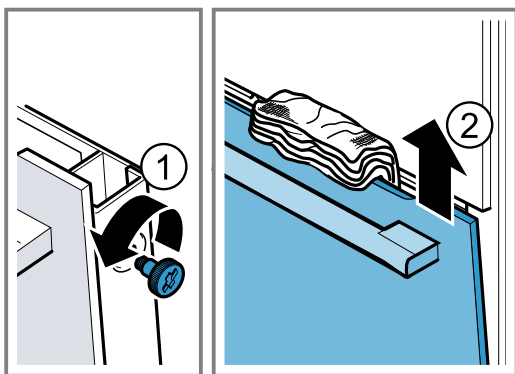
- Ta aldrig runt gångjärnet.
- En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- Använd skyddshandskar.

1. Öppna luckan lite.

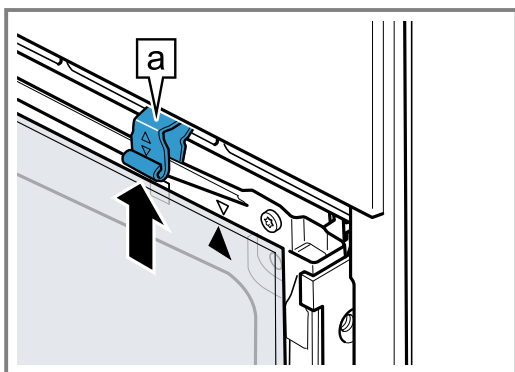
2. Tryck till vänster och höger på utsidan av luckskyddet tills det snäpper ur ①.
3. Ta bort luckskyddet ②.



4. Rengör luckskyddet.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 18
5. Lossa och ta bort vänster och höger luckskruv ①.
6. Kläm fast en hopvikt kökshandduk i luckan. Ta ur ytterglaset uppåt ②.



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



9. Ta ur mellanglaset.
10. **⚠ VARNING! – Risk för personskador!**
Repat luckglas kan spricka.
► Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.
Rengör de urtagna luckglasen på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.
11. Rengör luckan.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 18
12. Torka av och sätt i luckglasen igen.

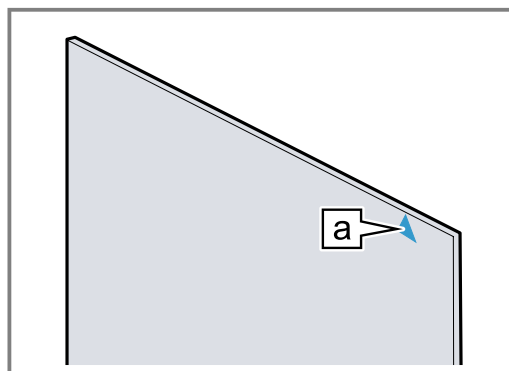
20.4 Sätta i luckglasen

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

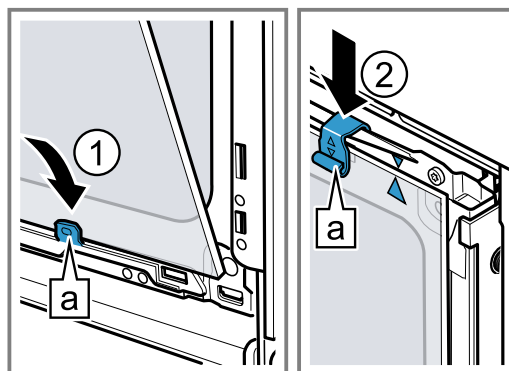
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- Ta aldrig runt gångjärnet.
- En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- Använd skyddshandskar.

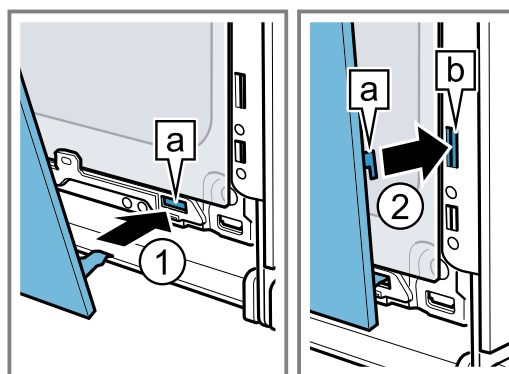
1. Vrid mellanglaset tills pilen [a] är uppe till höger.



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

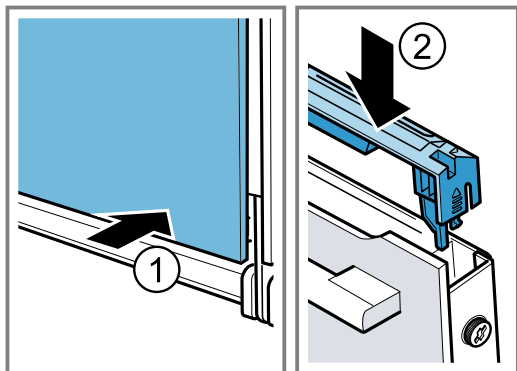


4. Sätt i ytterglaset i vänster och höger fäste [a] ①.
5. Tryck ytterglaset mot enheten tills vänster och höger hake [a] är mitt för fästena [b] ②.



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

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



10. Stäng luckan.

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

21 Avhjälpning av fel

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

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

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

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

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

21.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen är defekt. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Elektronikfel 1. Gör enheten tillfälligt strömlös genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 17
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Gör inställningarna före första användningen. – Språk – Tid
Funktionen går inte i gång eller avbryts.	Olika orsaker är möjliga. ▶ Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → "Visa information", Sid. 11 Funktionsfel ▶ Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 26
Enheten värmer inte upp.	Demoläget är på i grundinställningarna, du får upp  på displayen. 1. Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. 2. Slå av demoläget inom 3 minuter i → "Grundinställningar", Sid. 17. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Öppna och stäng luckan en gång efter strömavbrottet. ✓ Enheten gör egenkontroll och är klar att använda.

Fel	Orsak och felsökning
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning. ► Ändra grundinställning så att klockan syns. → "Grundinställningar", Sid. 17
Luckan går inte att öppna.	Rengöringsfunktionen låser luckan,  lyser på displayen. ► Låt enheten svalna tills  slocknar på displayen. → "Rengöringsfunktionen Pyrolys", Sid. 19 Barnspärren låser luckan. ► Slå av barnspärren med  . → "Barnspärr", Sid. 16 Du kan slå av spärren i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 17
Vredet har fallit ur lagringen vid kontrollerna.	Vredet är lossnärpt. 1. Lägg vredet i lagringen vid kontrollerna. 2. Snäpp fast vredet i lagringen så att det går att vrida.
Vredet går trögt.	Smuts under vredet. Vredet går att ta av. Notera: Ta inte av vredet hela tiden, så att lagringen förblir stabil. 1. Tryck på vredets ytterkant för att lossa det. ✓ Vredet tippas och går att greppa smidigare. 2. Ta av vredet från lagringen. 3. Rengör vredet och lagringen på enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Torka torrt med mjuk trasa. Använd inga starka eller repande rengöringsmedel. Blötlägg inte vredet. Maskindisken inte vredet.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Trasig halogenlampa. ► Byt ugnslampa. → "Byta ugnslampa", Sid. 25
Maximal funktionstid är uppnådd.	Enheten slår av uppvärmningen automatiskt efter några timmar med oförändrade inställningar för att förhindra att funktionen är igång för länge av misstag. Du får upp en displayanvisning. Ugnsfunktionernas resp. inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd. 1. Tryck på något av pekfälten eller vrid på vredet om du vill att funktionen ska fortsätta. 2. Ska du inte använda enheten längre, slå av den med  . Tips! Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt, ställ in en tillagningstid. → "Ställa in tillagningstiden", Sid. 12
Du får upp indikering med "D" eller "E" på displayen, t.ex. D0111 eller E0111.	Elektronikfel. 1. Stäng av spisen och starta sedan om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. 2. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 26
Du är inte nöjd med slutresultatet.	Inställningarna stämde inte. Inställningar som t.ex. temperatur och tillagningstid beror på recept, mängd och livsmedlen. ► Ställ in lägre eller högre värden nästa gång. Tips! Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar på vår hemsida www.bosch-home.com .

21.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

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

WARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

⚠ VARNING! – Risk för elstöt!

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

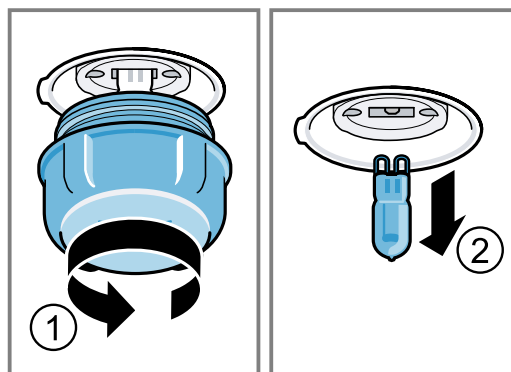
- ▶ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstöt.
- ▶ Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

Krav

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

1. Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet för att undvika skador.
2. Skruva ur lampglaset åt vänster ①.

3. Ta ur halogenlampan utan att vrida ②.



4. Sätt i den nya halogenlampan och tryck fast den i fattningen. Håll koll på hur stiften sitter.
5. Lampglaset kan ha en tätningssring beroende på enhetstyp. Sätt på tätningssringen.
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 det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

23 Kundtjänst

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

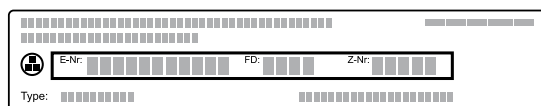
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

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

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



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

24 Så här lyckas du

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

24.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

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

24.2 Tillagningsanvisningar för bakning

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

OBS!

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

- Håll aldrig vatten i varm ugn.
- Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.

Falsar

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

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

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

Använd ugnsfunktionen 4D-varmluft.

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

24.3 Tillagningsanvisningar för ugnstekning, -bräsering och grillning

- Inställningsrekommendationerna gäller för kylskåpskall stekmat samt stekfärdig fågel utan fyllning.
- Lägg fågeln med bröst- eller skinnsidan ned i formen.
- Vänd stekar, grillmat och hel fisk efter ca ½ till ⅔ av angiven tid.
- Med stektermometern kan du ugnsbaka precisions-tillaga. Följ den viktiga informationen om rätt användning. → Sid. 13

Steka på galler

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

- Ugnstek bitar med samma vikt och tjocklek. Grillbitarna får jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Lägg stekmaten direkt på gallret.
- Sätt in långpannan på angiven fals med gallret ovanpå för att fånga upp droppande vätskor.
- Tillsätt upp till ½ l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ.
Du kan göra sås på den uppsamlade skyn. Dessutom osar det mindre och ugnen blir inte lika smutsig.

Ugnstekta i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

Allmänt om ugnstekning i form

- Använd eldfasta ugnsformer.
- Ställ formen på gallret.
- Glasformar passar bäst.
- Följ ugnsförmittillverkarens anvisningar.

Ugnstekta i öppen form

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

Ugnstekta i täckt form

- Använd lock som passar och sluter tätt.
- Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Köttet kan svälla.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

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

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

Grilla

Grilla mat som ska bli knaprig.

OBS!

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

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

- Grilla grillbitar med ungefär samma vikt och tjocklek. Grillbitarna får jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Lägg grillbitarna direkt på gallret.
- Sätt in långpannan minst en fals under gallret för att fånga upp droppande vätskor.

Anmärkningar

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

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

24.4 Tillagning av djupfrysta produkter

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

24.5 Tillagning av färdigmat

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

24.6 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1		140 - 160	60 - 80
Sockerkaka, fin	Formbrödsform	2		150 - 170	60 - 80
Frukt- eller cheesecake med mördegssbotten	Springform Ø 26 cm	2		170 - 190	60 - 80
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	30 - 50
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	50 - 60
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	3		160 - 180	55 - 75
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		180 - 200	30 - 40
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 200 ¹	8 - 15
Muffins	Muffinsplåt	3		170 - 190	15 - 20
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160 - 180	25 - 35
Småkakor	Bakplåt	3		140 - 160	15 - 30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 - 160	15 - 30
Småkakor, 3 falsar	1x Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		140 - 160	15 - 30
Bröd, limpör, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Bröd, limpör, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Bröd, limpör, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200 - 210	35 - 45
Focaccia	Långpanna	3		250 - 270	20 - 25
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180 - 200	20 - 30
Pizza, färsk - på plåt	Bakplåt	3		200 - 220	25 - 35

¹ Förvärm spisen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <i>Sid. 7</i>	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Pizza, färsk - på plåt, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		180 - 200	35 - 45
Pizza, färsk, tunn botten, i pizziform	Pizzaplåt	2		220 - 230	20 - 30
Quiche	Tarteform , Svart plåt	3		190 - 210	30 - 40
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		260 - 280 ¹	10 - 15
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		200 - 220	30 - 50
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		160 - 190	50 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		200 - 220	60 - 70
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220 - 230	30 - 35
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2		160 - 180	120 - 150
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		180 - 190	110 - 130
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		190 - 200	120 - 140
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler	2		210 - 220	40 - 50
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	130 - 160
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	140 - 160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220 - 230	60 - 70
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		3	25 - 30
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 190	50 - 80
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170 - 190	20 - 30

¹ Förvärm spisen.

Yoghurt

Gör yoghurt med enheten.

Göra yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C.
Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.

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

Inställningsrekommendationer för desserter och kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <i>Sid. 7</i>	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		40 - 45	8-9 h

24.7 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Anpassad tillagning

Långsam lågtemperaturlagning av finare köttyper som t.ex. fina delar av nöt, kalv, gris, lamm och fågel.

Anpassad tillagning av kött och fågel

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

Krav: Ugnen är kall.

1. Använd färskt, felfritt kött utan ben.
2. Ställ formen på galler på fals 2 i ugnen.
3. Förvärm ugn och form ca 15 minuter.
4. Bryn på köttet runtom på hög värme på kokzonen.
5. Sätt in köttet direkt i ugnen i den förvärmde formen.

Håll luckan stängd vid anpassad tillagning så att ugnsförhållandena förblir jämna.

6. Ta ut köttet ur ugnen efter den anpassade tillagningen.

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ankbröst, rosa, à 300 g	Öppen form	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Fläskfilé, hel	Öppen form	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Oxfilé, 1 kg	Öppen form	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	2	4		80 ¹	30 - 50
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppen form	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Förvärm spisen.

Upptining

Tina frysmat med enheten.

Tillagningsanvisningar för upptining

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

- Rör om eller vänd maten 1-2 gånger då och då. Vänd stora bitar flera gånger. Dela på maten då och då.
- Ta ut redan tinade delar ur ugnen.
- Låt den tinade maten vila 10 till 30 minuter i avstängd ugn, så att den temperaturutjämnar.

Varmhållning

Tillagningsanvisningar för varmhållning

- Använder du ugnsfunktionen "Varmhållning", så slipper du kondensbildning. Du slipper torka ur ugnen.
- Täck över maten, så torkar den inte ur.
- Varmhåll inte mat längre än 2 timmar.
- Tänk på att tillagningen fortsätter för många maträtter vid varmhållning.

24.8 Provrätter

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

Bakning

- Inställningsvärdena gäller vid insättning i kall ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i inställningsrekommendationerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Börja med de lägre angivna temperaturerna vid bakning.
- Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Gräddning på 2 falsar:
 - Långpanna: fals 3

- Bakplåt: fals 1
 - Formar på galler:
 - Första gallret: fals 3
 - Andra gallret: fals 1
- Gräddning på 3 falsar:
 - Bakplåt: fals 5
 - Långpanna: fals 3
 - Bakplåt: fals 1
- Biskvibotten
 - Sätt springformerna omlott över varandra på gallren om du bakar på 2 falsar.

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Bakplåt	3		140 - 150 ¹	25 - 40
Spritskakor	Bakplåt	3		140 - 150 ¹	25 - 40

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 - 150 ¹	30 - 40
Spritskakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	5+3+1		130 - 140 ¹	35 - 55
Småkakor	Bakplåt	3		160 ¹	20 - 30
Småkakor	Bakplåt	3		150 ¹	25 - 35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150 ¹	25 - 35
Småkakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	5+3+1		140 ¹	35 - 45
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	25 - 35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	30 - 40
Tårtbotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	30 - 50

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

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	5		3 ¹	4 - 6

¹ Förvärm inte spisen.

25 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.

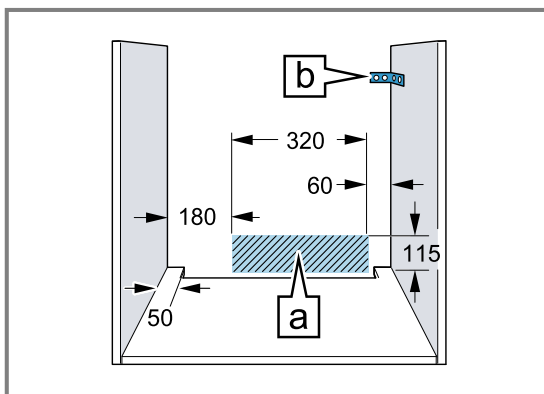


25.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontage.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 95°C, intelligande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området  eller utanför inbyggnadsutrymmet. Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar  mot väggen.



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

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängd sladd och otillåtna adaptrar.

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

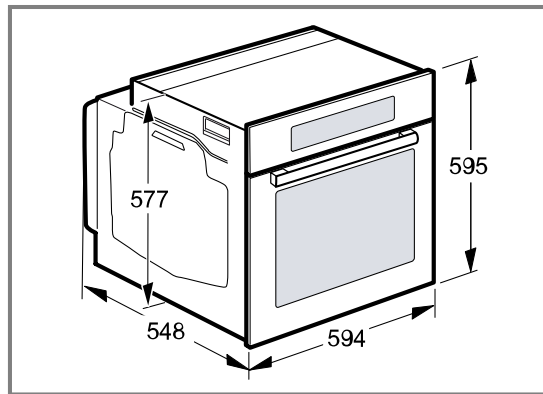
OBS!

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

- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

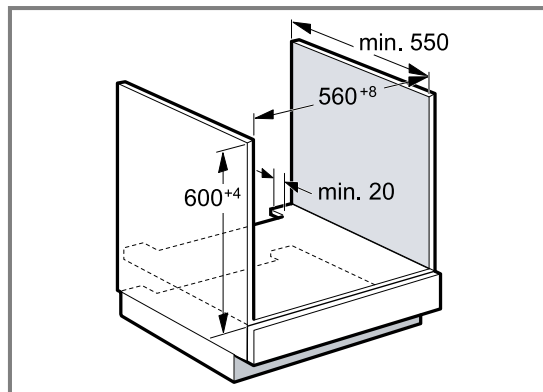
25.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



25.3 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.

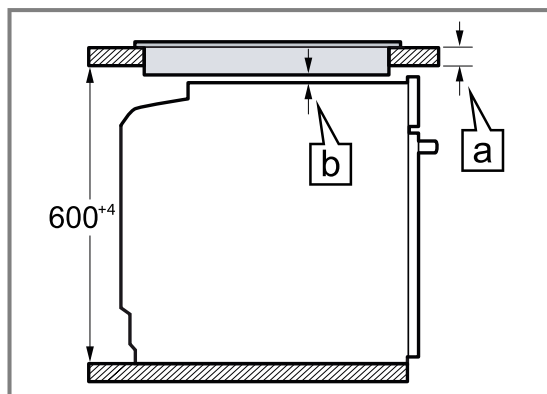


- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Bänkskivan måste vara fäst på stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.

25.4 Inbyggnad under häll

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

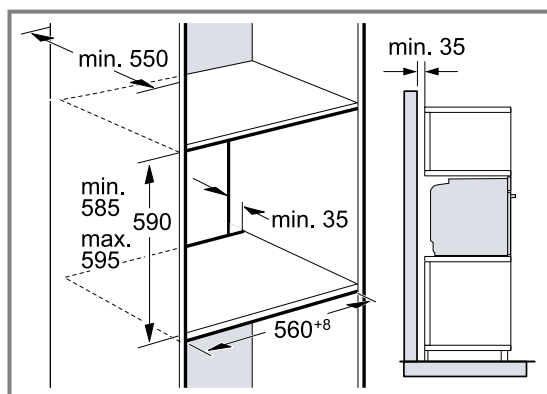
Nödvändigt minimiavstånd **b** ger min. bänkskivtjocklek **a**.



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

25.5 Inbyggnad i högskåp

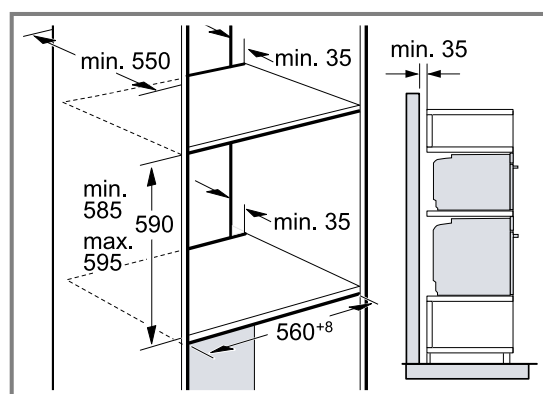
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



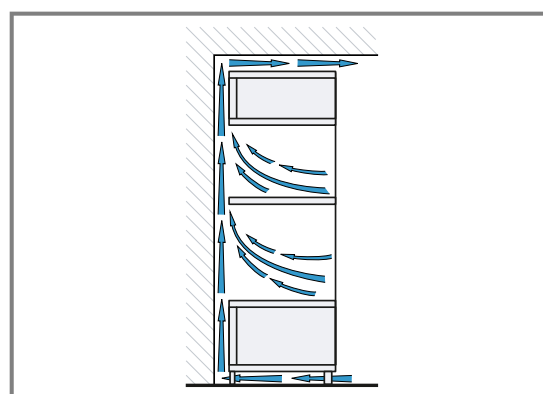
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

25.6 Höjdinbyggnad av två enheter

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



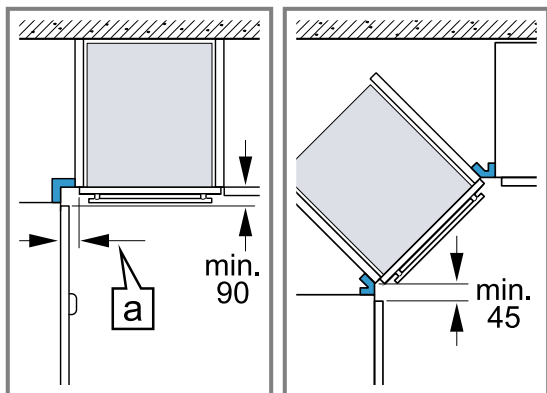
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm² ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

25.7 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.



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

25.8 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

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

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

- ▶ Sätt kontakten i det jordade uttaget. Det måste gå att komma åt kontakten om enheten är inbyggd. Om det inte går att komma åt kontakten, så krävs fast elinstallation med allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

Elansluta enheten utan jordad kontakt

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

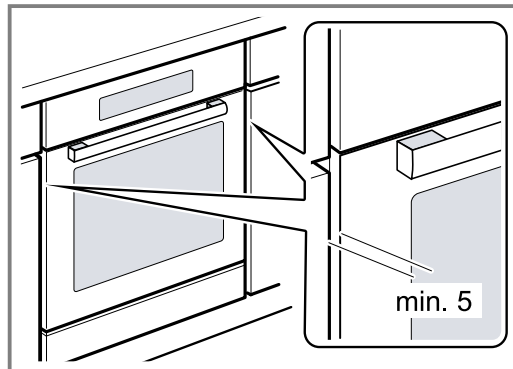
Fast elinstallation kräver allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

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

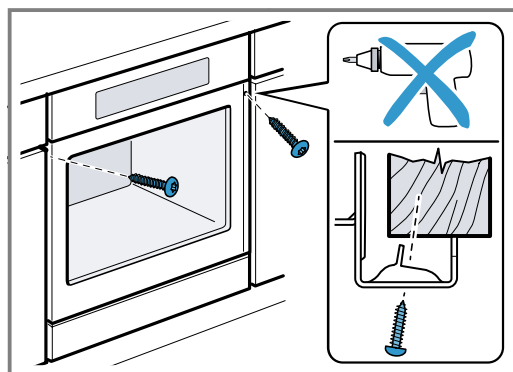
- brun = fas (fasledare)

25.9 Inbyggnad av enheten

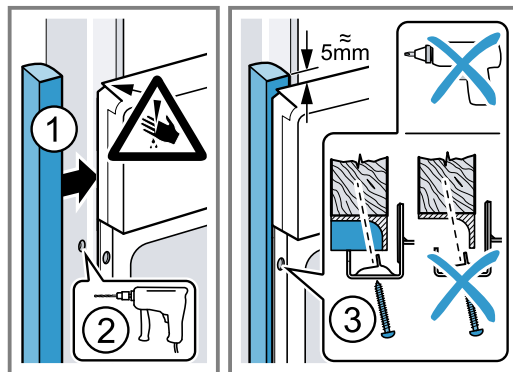
1. Skjut in enheten helt och centrera den.



2. Skruva fast enheten.



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



Notera: Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet.

Det får inte sitta några termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

25.10 Ta ur enheten

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001749845 (020504)

SV