



BOSCH

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



Inbygggnadsugn

HRG8769.1

[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	6
4	Lär känna.....	6
5	Ugnsfunktioner	8
6	Tillbehör.....	9
7	Före första användningen	11
8	Användningsprincip	12
9	Snabbuppvärmning	12
10	Tidsfunktioner	13
11	Ånga.....	14
12	Stektermometer.....	16
13	Guide.....	18
14	Barnspärr.....	20
15	Sabbatläge.....	20
16	Grundinställningar.....	21
17	Rengöring och skötsel	21
18	Rengöringsfunktionen Pyrolys	23
19	Rengöringsfunktionen.....	24
20	Avkalkning.....	25
21	Torkning	25
22	Ugnsstegar	26
23	Ugnslucka.....	26
24	Avhjälpning av fel	28
25	Avfallshantering	31
26	Kundtjänst	31
27	Så här lyckas du.....	31
28	MONTERINGSANVISNING	37
28.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	37



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. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

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

Utdragsskenorna blir heta vid användning av enheten.

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

⚠ 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.

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

→ "Förhindrande av saksador", Sid. 5

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

⚠ VARNING! – Risk för elstöt!

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 sladdisolerering 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. 31

⚠ 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 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

Vattnet i vattentanken kan bli mycket varmt om du kör andra funktioner på enheten.

- ▶ Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.

Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet.

- ▶ Sträck dig inte in i ugnsutrymmet när du använder enhetens ångfunktion.

Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret.

- ▶ Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

1.6 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 stesky kan börja brinna vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Enhetsen blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Den jättevärma luften 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!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir 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!

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

- ▶ Värm inte upp utspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flamblera eller ösa maten).

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

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning. Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C . Då stämmer inte gräddnings- och ugnstekningstiderna och emaljen kan få skador.
- ▶ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåtspapper eller folie på ugnsbotten.
- ▶ Ställ bara formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på under 50°C .

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

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

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

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

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

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

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

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

Använd helst den djupa långpannan.

Ugnsurengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

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

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

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

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

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

2.2 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

OBS!

Formar med rostfläckar kan ge korrosion i ugnsutrymmet. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion.

- ▶ Använd inte formar med rostfläckar.

Hett vatten i vattentanken kan skada ångsystemet.

- ▶ Fyll bara vattentanken med kallvatten.

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

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
 - ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning. Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.
 - ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.
- Maskindiskning av vattentanken ger skador.
- ▶ Maskindiska inte vattentanken.
 - ▶ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara 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:

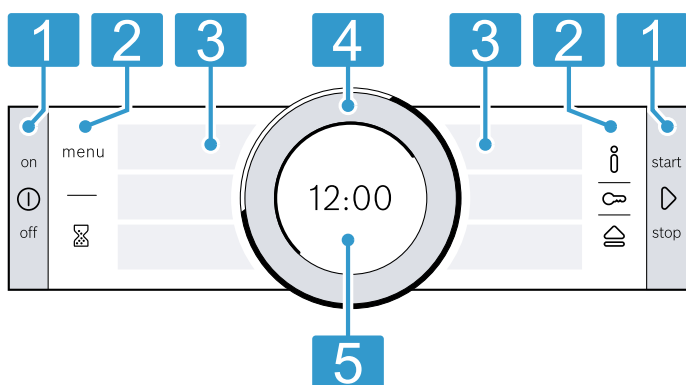
- max. 1 W med displayen på vid användning
- max. 0,5 W med displayen av vid användning

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.



- 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.
- Pekfält**
Pekfält är beröringskänsliga fält. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält.
- Pekdisplayer**
Du får upp aktuella alternativ på pekdisplayerna. Välj funktion genom att trycka direkt på resp. textfält. Textfälten ändrar sig beroende på menyalternativen.
- Vred**
Vreden går att vrida åt vänster och höger utan begränsningar. Tryck till på vredet och vrid det åt det håll du vill.
- 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 ugsnfunktionsmenyn. → "Ugsnfunktioner", Sid. 8
	Timer	Välj timer.
	Information	Får upp tilläggsinformation till funktioner och inställningar.
	Barnspärr	Håll intryckt ca 4 sekunder: slår på och av barnspärren.
	Öppna kontrollpanelen.	Öppna kontrollpanelen och ta ur vattentanken.

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. Värdet 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 ugnsutrymmet när enheten är av. Ju mindre restvärme, desto mörkare blir ringmarkeringen tills den försvinner.

4.7 Ugnsutrymme

Ugsnfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsstegar

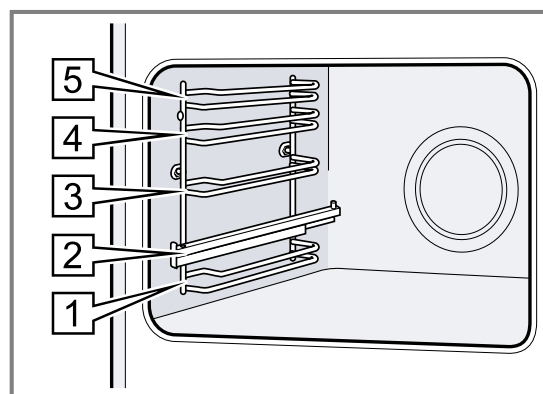
Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna. → "Tillbehör", Sid. 9

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. 26



Ugnsbelysning

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

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

Kylfläkt

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

OBS!

Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.

► Håll ventilationsöppningen fri.

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

Lucka

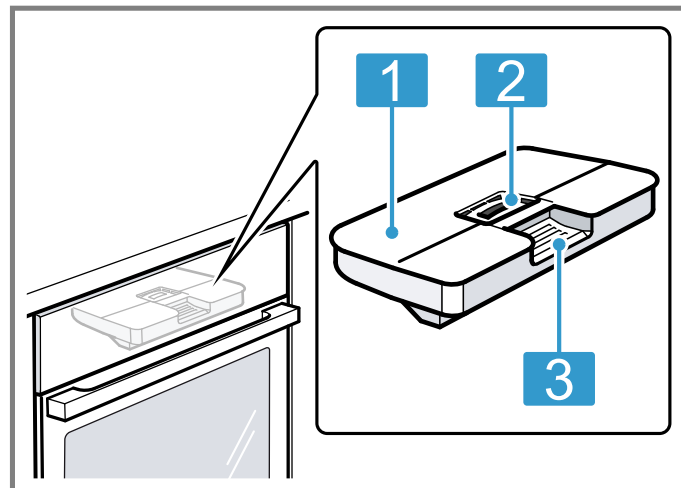
Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så stoppar funktionen. Funktionen fortsätter automatiskt när du stänger luckan.

Vattentank

Vattentanken krävs för ångfunktionerna.

Vattentanken sitter bakom kontrollpanelen.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 14



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Tanklock |
| 2 | Öppning för att fylla och tömma |
| 3 | Handtag för att ta ur och sätta i |

5 Ugnsfunktioner

Här får du överblick över enhetens ugnsfunktioner och huvudfunktioner.

Tryck på menu för att öppna menyn.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner	Välj väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning. → "Ugnsfunktioner", Sid. 8
Guide	Använd programmerade, rekommenderade inställningar för olika slags mat. → "Guide", Sid. 18

Ugnsfunktion	Användning
Ånga	Ångfunktionerna tillagar maten skonsamt. → "Ånga", Sid. 14
Rengöring	Välj ugnsrengöringsfunktion. → "Rengöringsfunktionen Pyrolys", Sid. 23 → "Rengöringsfunktionen", Sid. 24 → "Avkalkning", Sid. 25
Grundinställningar	Anpassa grundinställningarna. Grundinställningar → Sid. 21

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 ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme	30 - 300°C	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.

Symbol	Ugnsfunktion	Temperaturintervall	Användning och funktionssätt Möjliga extrafunktioner
	Varmluft eco	30 - 275°C	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 125 - 275°C. Håll luckan stängd vid tillagning. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Över-/undervärme Eco	30 - 300°C	Tillagar vald mat skonsamt. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 150 - 250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Varmluftsgrillning	30 - 300°C	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Grill, stor grilllyta	Grilllägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Grill, liten grilllyta	Grilllägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar små mängder som t.ex. biff, korv och varma smörgåsar. Gratinerar små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	Pizzaläge	30 - 275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Intensivvärme	30 - 300°C	Tillaga mat med knaprig botten. Värmen kommer ovanifrån och kraftigt underifrån.
	Anpassad tillagning	70 - 120°C	Tillagar påbrynta, möra köttbitar i öppen gryta skonsamt och långsamt. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
	Undervärme	30 - 250°C	Eftergräddning av mat eller tillagning i vattenbad. Värmen kommer underifrån.
	Torkning	30 - 80°C	Torka örter, frukt och grönt.
	Tina	30 - 60°C	Tinar frysmat skonsamt.
	Varmhållning	60 - 100°C	Varmhåller tillagad mat.
	Förvärma porslin	30 - 70°C	Förvärmer porslin.

5.2 Ångfunktioner

Här hittar du en översikt över ångfunktionerna och hur de används.

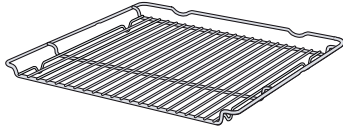
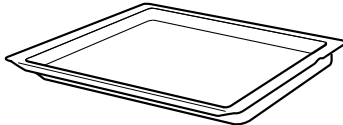
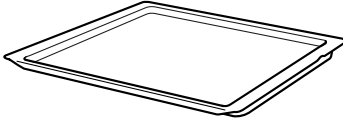
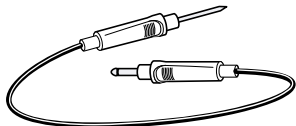
Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
	Påvärmning	80 - 180°C	Värmer skonsamt på tallriksupplägg och bakverk. Ångan gör att maten inte blir torr.
	Jäsläge	30 - 50°C	Degjäsning eller yoghurtstyrning. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut

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 ■ Gratångformar ■ 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		Precisionsugnssteka eller -tillaga. → "Stektermometer", Sid. 16

6.1 Snäpplägena

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

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

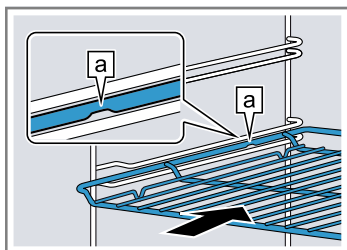
6.2 Sätta in tillbehör i ugnen

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

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

Galler

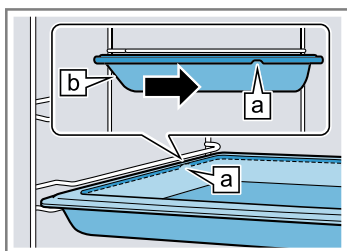
Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen ~ nedåt.



Plåt

t.ex. långpanna eller bakplåt

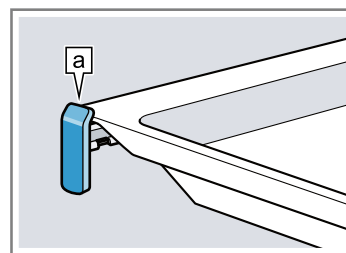
Sätt in plåten med avfasningen [b] mot ugnsluckan.



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

Galler eller plåt

Lägg på tillbehöret så att tillbehörs-kanten hamnar bakom fliken [a] 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.

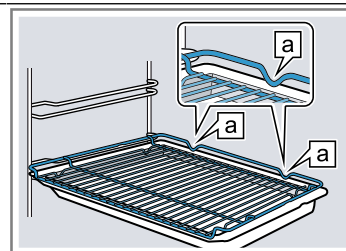
Notera: Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

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

Galler på långpanna



6.3 Extratillbehör

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

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

www.bosch-home.com

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

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

7 Före första användningen

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

7.1 Före första användningen

Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har före första användningen. Du måste ställa in rätt vattenhårdhetsintervall för att enheten ska kunna påminna dig när det är dags att kalka av.

OBS!

Vid felinställd vattenhårdhet kan enheten inte påminna om avkalkning i tid.

► Ställ in rätt vattenhårdhet.

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.

- Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor.
- Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

Filtrerat eller avmineraliserat vatten kan ge funktionsstörningar. Enheten kan t.ex. kräva påfyllning trots full vattentank eller avbryta ångfunktionen efter ca 2 minuter.

- Blanda ev. filtrerat eller avmineraliserat vatten 1:1 med mineralvatten utan kolsyra på flaska.

Tips! Om du använder mineralvatten, ändra vattenhården till "jättehårt". Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

Tips! Är vattnet jättehårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten. Om du alltid använder avhärdat vatten kan du välja hårdhetsgraden "avhärdat".

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

¹ Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.

² Ställ även in det för mineralvatten. Använd endast mineralvatten utan kolsyra.

7.2 Första användningen

Efter elanslutning 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
 - Vattenhårdhet
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.

7.3 Rengöra enheten före första användningen

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

1. Ta ut produktinfo och tillbehör ur ugnen. Ta bort förpackningsrester som frigolitkulor och tejp i och utanpå enheten.
2. Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
3. Slå på enheten med ①.
4. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 14
5. Gör följande inställningar:

Ugnsfunktion	4D-varmluft ②
Temperatur	max.
Ångfunktion	03
Tillagningstid	1 timme

→ "Användningsprincip", Sid. 12

6. Slå på funktionen med ③.
 - Vädra köket när enheten värmer upp.
- ✓ Enheten ger signal och tillagningstiden nollställs på displayen när tillagningstiden går ut.

7. Slå av enheten med ①.
8. Rengör de glatta ugnsytorerna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när enheten svalnat.
9. Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.
10. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 16

8 Användningsprincip

8.1 Slå på enheten

- ▶ Slå på enheten med ①.
- ✓ 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 ①.
- ✓ Enheten slår av. Pågående funktioner slår av.
- ✓ Du får upp klockan eller restvärmeindikeringen på displayen.

8.3 Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna.

OBS!

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

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.
- ▶ Slå på funktionen med ▷.
- ✓ Du får upp inställningar, funktionstid, ringmarkering och uppvärmningsstreck på displayen.

8.4 Pausa eller avbryta funktion

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

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

8.5 Ställa in funktion

Enheten föreslår en 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. 8

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 ▷.

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 ▷.
- ✓ Enheten värmer upp.
- ✓ Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit i gång och måltemperaturen.
4. Slå av enheten med 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. 13

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.

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 ⏏.
- ✓ 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 
- Intensivvärme 

9.1 Ställa in snabbuppvärmningen

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

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

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion och temperatur över 100°C.
 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 $\otimes$	Timern går att ställa in oberoende av funktion. Den påverkar inte enheten.
Tillagningstid $\odot$	Anger du en tillagningstid i funktionen, så slår enheten automatiskt av uppvärmningen när tillagningstiden går ut.
Färdigtid $\odot$	Du kan ställa in tiden när funktionens tillagningstid ska vara klar. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är klar den tid du vill.

10.2 Ställa timern

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

1. Tryck på $\otimes$.
- ✓ Symbolen lyser rött.
2. Ställ timern med vredet.
 3. Starta timern med $\otimes$.
- 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 $\otimes$ för att få upp timertiden i några sekunder.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när timertiden går ut. Den röda symbolen slocknar.
4. När timertiden går ut:
 - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Tryck på $\otimes$ för att ställa in ny timertid med vredet.

Ändra timern

Du kan närsomhelst ändra timertiden.

1. Tryck på $\otimes$.
2. Ändra timern med vredet.
3. Bekräfta med $\otimes$.

Avbryta timern

Du kan närsomhelst avbryta timertiden.

1. Tryck på $\otimes$.
 2. Nollställ timertiden med vredet.
 3. Bekräfta med $\otimes$.
- ✓ Den röda symbolen slocknar.

10.3 Ställa in tillagningstiden

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

Krav: Funktion och temperatur eller läge är inställda.

1. Tryck på "Tillagningstid".
2. Ställ in tillagningstiden med vredet.

Vridriktning	Förslag
Vänster	10 minuter
Höger	30 minuter

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

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

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

1. Tryck på $\otimes$.
 2. Ändra tillagningstiden med vredet.
- ✓ Enheten sparar ändringen direkt.

Slå av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

1. Tryck på "Tillagningstid".
 2. 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.
1. Tryck på "Färdig".
 2. Flytta fram färdigtiden med vredet.
Du kan inte flytta fram färdigtiden efter start.
 3. Slå på funktionen med ↵.
- ✓ Du får upp starttiden på displayen. Enheten är nu i standbyläge.

- ✓ När enheten uppnår starttiden, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.
4. När tillagningstiden gått ut:
 - Tryck på något av pekfälten för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Tryck på "Tillagningstid" för att ställa in ny tillagningstid med vredet.
 - Fortsätt funktionen utan tillagningstid genom att slå på med ↵.
 - Slå av enheten med ① 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 Ånga

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

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

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

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

11.1 Fylla vattentanken

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Vattentanken kan bli varm vid användning.

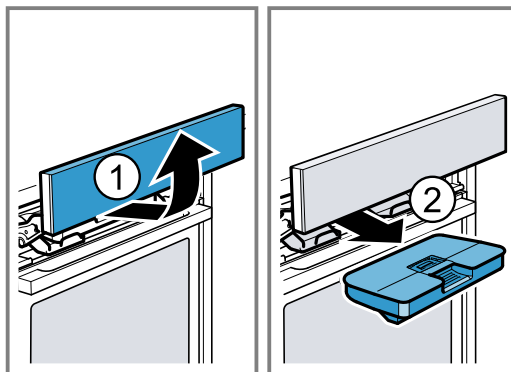
- ▶ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- ▶ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

Krav: Vattenhårdheten är rätt inställd.

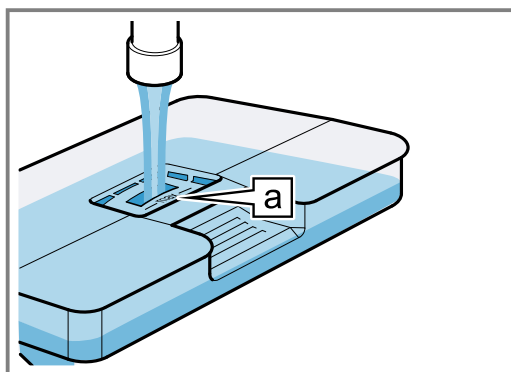
→ "Före första användningen", Sid. 11

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

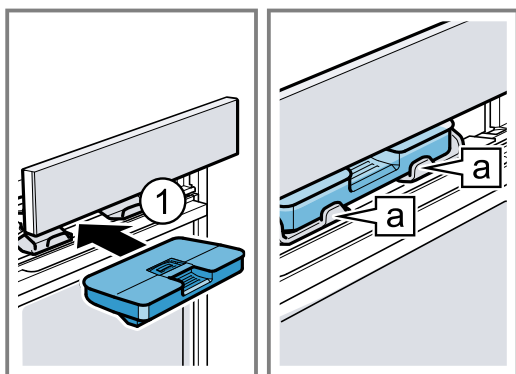
3. Lyft och ta ut vattentanken ur tankutrymmet ②.



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



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



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

11.2 Ångfunktioner

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

Påvärmning

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

Jäsläge

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

Ställa in ångfunktion

Notera:

Följ anvisningarna till ångfunktionerna:

- → "Ångfunktioner", Sid. 15
- Ångfunktionerna kräver alltid en tillagningstid.

Krav: Vattentanken är fylld.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 14

1. Tryck på menu.
2. Tryck på "Ånga".
3. Tryck på den ångfunktion du vill ha.
- ✓ Temperaturen är framlyft i vitt.
4. Ställ in temperaturen med vredet.
5. Tryck på "Tillagningstid".
6. Ställ in tillagningstiden med vredet.
7. Slå på funktionen med $\triangleright$.

Notera: Blir vattentanken tom vid användning, så får du upp en displayanvisning. Funktionen avbryts.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 14

- ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.
 - 8. 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.
 - Slå av enheten med ① när maten är klar.
 - 9. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
- "Efter varje ångning", Sid. 16

Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställs alla andra inställningar.

1. Pausa funktionen med $\triangleright$.
2. Tryck på "Ånga".
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.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

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

11.3 Ångfunktion

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

Lämpliga ugnsfunktioner för ångfunktion

Ångfunktion fungerar bara med vissa ugnsfunktioner. De ugnsfunktionerna går att kombinera med ångfunktion.

- 4D-varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Varmhållning

Ställa in ångfunktionen

Krav: Vattentanken är fylld.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 14

1. Välj ugnsfunktion "Ugnsfunktioner".
2. Tryck på lämplig ugnsfunktion.
- ✓ Temperaturen är framlyft i vitt.
3. Ställ in temperaturen med vredet.
4. Tryck på "Ångfunktion".
5. Ställ in ångläge med vredet.

Ångläge	Ångfunktion
0	Ingen
01	lågt
02	medel
03	kraftigt

6. Slå på funktionen med $\triangleright$.

Notera: Blir vattentanken tom vid användning, så får du upp en displayanvisning. Funktionen fortsätter utan ångfunktion.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 14

- ✓ Enheten värmer upp.
 - ✓ Displayen visar tiden, hur länge funktionen varit i gång och inställningarna.
 - 7. Slå av enheten med ① när maten är klar.
 - 8. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
- "Efter varje ångning", Sid. 16

Ändra ångläge

Du kan ändra ångläge närsomhelst.

1. Tryck på "Ångfunktion".

2. Ändra ångläge med vredet.
- ✓ Enheten sparar ändringen direkt.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen direkt efter funktionsstart.

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

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 Efter varje ångning

Enheten pumpar restvattnet i retur till vattentanken efter ångfunktionerna. Töm och torka sedan ur vattentank och ugnsutrymme.

Töm vattentanken

WARNING! – Risk för brännskador!

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

OBS!

Torkning av vattentanken i het ugn kan skada den.

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

1. Öppna kontrollpanelen med .
2. Ta ut vattentanken.

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

Torka ur dropprännan

WARNING! – Risk för brännskador!

Spisen blir het när den används.

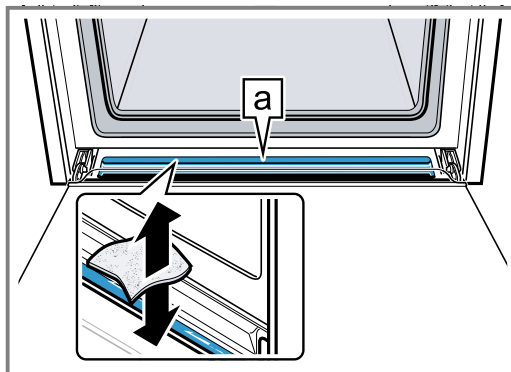
- Låt spisen innan du rengör den.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan.

2. Notera:

Dropprännan  sitter under ugnsutrymmet.



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

Torka ur ugnen

Torka ur ugnen när du använt ångfunktion.

- Torka ur ugnen för hand eller använd funktionen "Torkning".
- "Torkning", Sid. 25

12 Stektermometer

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

12.1 Lämpliga ugnsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugnsfunktioner.

Har du satt i stektermometern i ugnsutrymmet, så kan du välja följande ugnsfunktioner.

- 4D-varmluft 
- Över-/undervärme 
- Varmluft eco 
- Över-/undervärme eco 
- Varmluftsgrillning 
- Pizzaläge 
- Påvärmning 

12.2 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.

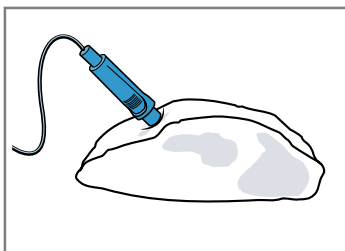
OBS!

Stektermometern kan bli skadad.

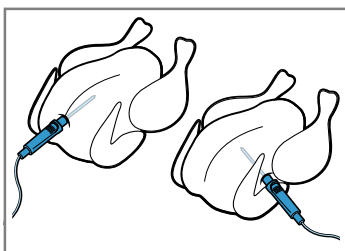
- Kläm inte stektermometersladden!
- Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara några centimeter, så att stektermometern inte blir skadad av för kraftig värme. Kött kan svälla vid tillagning.

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.

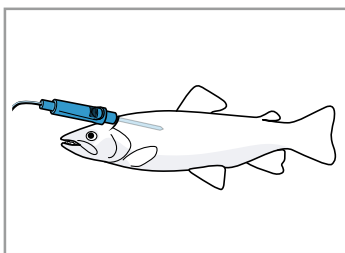


Fågel	Sätt i stektermometern i tjockaste bröstdelen tills det tar emot. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut.
-------	---



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 ugnsutrymmet.

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.

12.3 Ställa in stektermometern

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

Krav

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

1. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
- ✓ Ugnstemperaturen ⌂ är framlyft i vitt.
2. Ställ in ugnstemperaturen med vredet.

Ställ in ugnstemperaturen minst 10°C högre än in-
nertemperaturen.

Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C.

3. Tryck på "Innertemperatur".
- ✓ Innertemperaturen ⌂ är framlyft i vitt.
4. Ställ in innertemperaturen med vredet.
5. På vissa ugnsfunktioner går det att ställa in ångfunktion.
→ "Ånga", Sid. 14
6. 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. Uppvärmnings-
strecket gäller innertemperaturen.
- ✓ Enheten ger signal när maten är klar. Enheten slår
av uppvärmningen. Aktuell innertemperatur på dis-
playen är samma som inställd, t.ex. 75°C | 75°C.

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

Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väl-
digt 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.

Tips! Du kan även använda stektermometern med and-
ra funktioner. När stektermometern sitter i, så är bara
de ugnsfunktioner som kan ha stektermometer tillgäng-
liga.

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 display-
en.

12.4 Olika livsmedels innertemperaturer

Här hittar du riktvärden för olika livsmedels innertempe-
raturer.

Riktvärdena beror på livsmedlens kvalitet och egenska-
per. Använd inte djupfryst mat.

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

Fågel	Innertemperatur i °C
Kalkon	80 - 85
Kalkonbröst	80 - 85
Gås	80 - 90
Fläskkött	Innertemperatur i °C
Fläskkarré	85 - 90
Fläskfilé, rosa	62 - 70
Kotlettrad, genomstek	72 - 80
Nötkött	Innertemperatur i °C
Oxfilé eller rostbiff, blodig	45 - 52
Oxfilé eller rostbiff, rosa	55 - 62
Oxfilé eller rostbiff, genomstek	65 - 75
Kalvkött	Innertemperatur i °C
Kalvstek eller bog, mager	75 - 80

Kalvkött	Innertemperatur i °C
Kalvstek, bog	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Lammkött	Innertemperatur i °C
Lammfiol, rosa	60 - 65
Lammfiol, genomstek	70 - 80
Lammsadel, rosa	55 - 60
Fisk	Innertemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskfilé	60 - 65
Övrigt	Innertemperatur i °C
Köttfärslimpa, oavsett köttstort	80 - 90
Värma upp, på mat	65 - 75

13 Guide

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

13.1 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.

Formor av följande material är olämpliga:

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

13.2 Ställa in maträtter

Enheten använder olika inställningar för att tillaga maten optimalt.

Notera: Slutresultat beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper. Använd färsk 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 fals
 - passande tillbehör eller form
 - när du ska tillsätta vätska
 - när du ska vända eller röra om
- Enheten ger signal när det är dags.

Tryck på "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, ugns- och innertemperatur till varje maträtt. Du kan anpassa ugns- och innertemperatur.

→ "Stektermometer", Sid. 16

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. 19

Ånga mat

På vissa maträtter slår enheten automatiskt på ångfunktionen.

Följ informationen om ångfunktion.

→ "Ånga", Sid. 14

13.3 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 portionsformer
Djupfrysta produkter	Pizza Gratänger Potatisprodukter Fågel, fisk
Fågel	Kyckling Anka, gås Kalkon
Kött	Fläskkött Nötkött Kalvkött Lammkött Viltkött Köttträtter
Fisk	Fisk
Grönsaker	Grönsaksgräta Gratinera grönsaker Bakpotatis, halverade Bakpotatis, hel
Värma på, baka av	Grönsaker Meny Bakverk Tillbehör

13.4 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 - Smördegskakor - Muffins - Jäsdeggar Matpajer, pizza, quiche - Matpajer, quiche - Pizza - Lök- och baconpaj
Djupfrysta produkter	Potatisprodukter Potatisprodukter

Lämpliga former

Använd mörka bakformer av metall för att få optimalt slutresultat.

OBS!

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

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

13.5 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.

- Tryck på meny.
- Tryck på "Guide".
- Tryck på den kategori du vill ha.
- Tryck på den mat du vill ha.
- 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.
- 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. 14
- Tryck på "Tips" för att få uppgifter om tillbehör och falsar.
- 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. 20
 - Slå av enheten med 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 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 $\triangleright$.
 - ✓ 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 ①.

14 Barnspärr

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

14.1 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 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.

15 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.

15.1 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. 21
- Funktionen "Ugnsfunktioner" $\square$ 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 $\triangleright$.
 - ✓ 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.

16 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

16.1 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
Vattenhårdhet → "Före första användningen", Sid. 11	00 (avhärdat) 01 (mjukt) 02 (medel) 03 (hårt) 04 (jätte hårt) ¹
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 Ånga Guide
Nattläge	Av ¹ På
Logga	Visa ¹ Dölj

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparat-typ)

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

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparat-typ)

16.2 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.

16.3 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".

17 Rengöring och skötsel

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

17.1 Rengöringsmedel

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

WARNING! – Risk för elstöt!

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 emalen.

- 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. 23

Enhetens front

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

Ugnslucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglasen	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. Tips! Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 26
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. 26
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. 23 ■ 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. 26
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. 26
Tillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emailjerade tillbehör går att maskindiska.
Vattentank	■ Varmt vatten och diskmedel	Skölj ordentligt med rent vatten för att få bort diskmedelsrester efter rengöringen. Låt vattentanken torka med öppet lock efter rengöringen, så att den torkar ur. Torka av locktätningen. Maskindiska inte!
Stektermometer	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Maskindiska inte.

17.2 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. 21

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
 → "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 22
2. Torka torrt med mjuk trasa.

18 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.

18.1 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 jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

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

1. Ta ut vattentanken ur enheten.
2. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör.
3. 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.
4. Ska du rengöra tillbehör samtidigt, sätt in det på fals 2.

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

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

18.2 Ställa in rengöringsfunktionen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

WARNING! – Risk för hälsoskador!

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. 23.

1. Tryck på menu.
2. Tryck på "Rengöring".
3. Tryck på "Pyrolys".
4. 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.

5. Tryck på .
- ✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för rengöringsfunktionen.
6. 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.
7. Slå av enheten med .
- Luckan låser upp och  slocknar när enheten svalnat tillräckligt.
8. → "Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen", Sid. 24.

18.3 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.

19 Rengöringsfunktionen

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

19.1 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.

19.2 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.

20 Avkalkning

Du måste avkalka enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera.

Hur ofta du måste kalka av beror på vattenhårdenheten samt hur mycket du använder ångfunktionerna. Enheten indikerar när du har 5 eller färre antal ångfunktioner kvar att köra. Kalkar du inte av, så kan du inte längre ställa in ångfunktionerna.

Avkalkningen består av flera moment och tar ca 70 - 95 minuter:

- Avkalkning (ca 55 - 70 minuter)
- Första sköljningen (ca 9 - 12 minuter)
- Andra sköljningen (ca 9 - 12 minuter)

Avkalkningen måste gå klar av hygiensskäl.

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

20.1 Förbereda avkalkning

OBS!

Avkalkningstiderna är anpassade till vårt rekommenderade, flytande avkalkningsmedel. Andra avkalkningsmedel kan skada enheten.

- Använd bara det flytande avkalkningsmedel som vi rekommenderar till avkalkningen.

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

- Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

1. Blanda ihop avkalkningslösningen:
 - 2 dl flytande avkalkningsmedel
 - 4 dl vatten

2. Öppna kontrollpanelen.
3. Ta ur vattentanken och håll i avkalkningslösningen.
4. Sätt i vattentanken med avkalkningslösningen.
5. Stäng kontrollpanelen.

20.2 Ställa in avkalkningen

Krav: → "Förbereda avkalkning", Sid. 25

1. Tryck på menu.
2. Tryck på "Rengöring".
3. Tryck på "Avkalkning".
 - ✓ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
4. Slå på funktionen med $\triangleright$.
 - ✓ Avkalkningen går igång och tiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger signal när första delen av avkalkningen är klar. Enheten uppmanar dig att skölja ur 2 gånger.
5. För att skölja ur enheten vid varje sköljning:
 - Öppna kontrollpanelen och ta ur vattentanken.
 - Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll den med vatten.
 - Sätt i vattentanken och stäng kontrollpanelen.
 - Slå på sköljningen med $\triangleright$.
 - ✓ Enheten ger signal när sköljningen är klar.
6. När andra sköljningen är klar:
 - Töm och torka ur vattentanken.
 - "Töm vattentanken", Sid. 16
 - Slå av enheten med $\textcircled{1}$.
 - ✓ Avkalkningen är färdig och enheten är klar att använda igen.

21 Torkning

Torka ugnsutrymmet för att få bort restfukten efter funktionen.

OBS!

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

- Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.

21.1 Torka ur ugnen

Du kan torka ur ugnen för hand eller använda funktionen "Torkning".

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort smuts i ugnsutrymmet.
3. Torka upp vattnet i ugnsutrymmet.
4. Torka ur ugnen.
 - Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugnen torkar ur.

- Ska du använda funktionen "Torkning", ställ in "Torkning".
- "Ställa in torkning", Sid. 25

Ställa in torkning

Krav: → "Torka ur ugnen", Sid. 25

1. Tryck på menu.
2. Tryck på "Rengöring".
3. Tryck på "Torkning".
 - ✓ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
4. Slå på funktionen med $\triangleright$.
 - ✓ Torkningen går igång och tiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när torkningen är klar.
5. Slå av enheten med $\textcircled{1}$.
6. Lämna luckan öppen 1 till 2 minuter, så att ugnen torkar ur helt.

22 Ugnsstegar

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

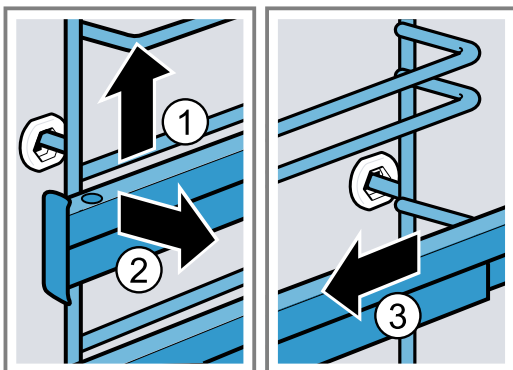
22.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ **WARNING! – 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.

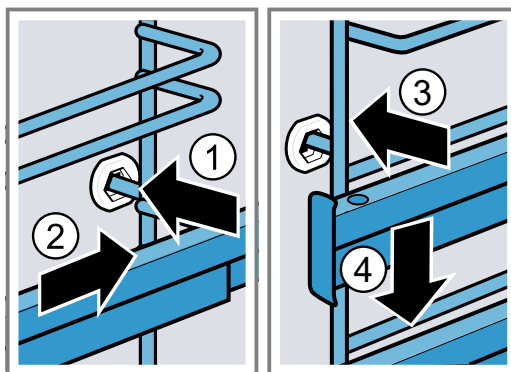


3. Rengör ugnstegen.
→ "Rengöringsmedel", Sid. 21

22.2 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.



23 Ugnslucka

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

23.1 Haka av luckan

⚠ **WARNING! – 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.

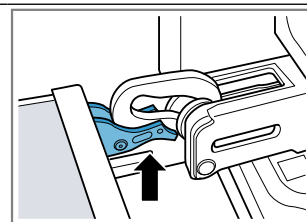
2. ⚠ **WARNING! – Risk för personskador!**

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.

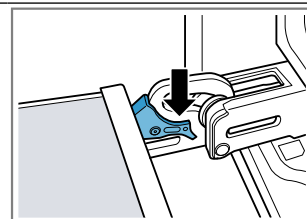
Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

Spärrarna är uppfällda



Gångjärnet är säkrat och kan inte slå igen.

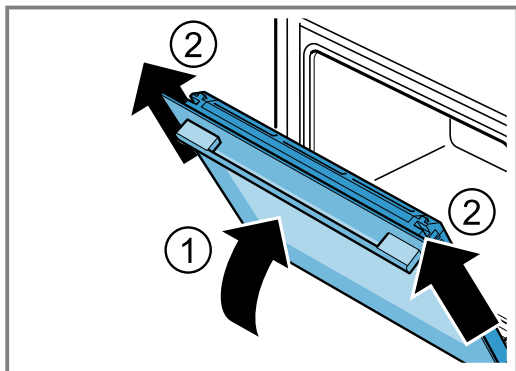
Spärrarna är nedfällda



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. Läggs luckan försiktigt på jämn yta.

23.2 Hänga på luckan

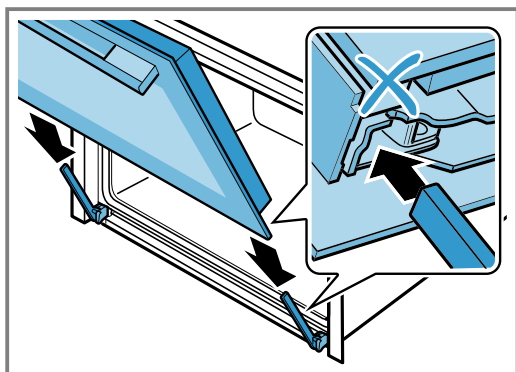
⚠ **WARNING! – Risk för personskador!**

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

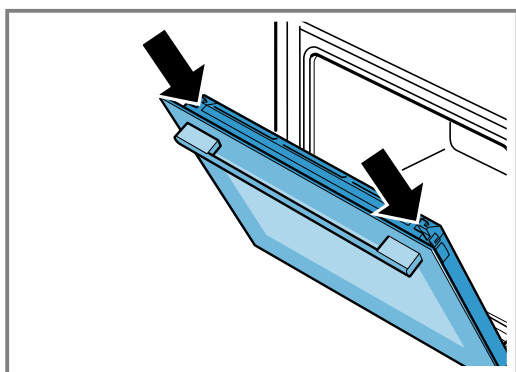
- Ta aldrig runt gångjärnet.
- Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.
- Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.

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.

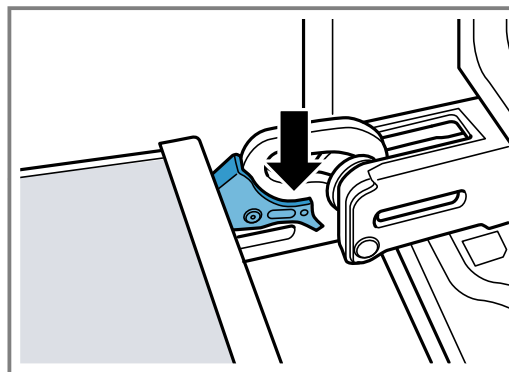


2. Tryck med båda händerna uppe till vänster och höger på luckskyddet för att kontrollera att luckan är inskjuten till anslaget.



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.

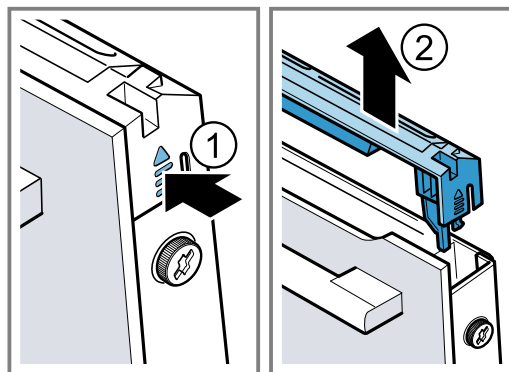
23.3 Ta ur luckglasen

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

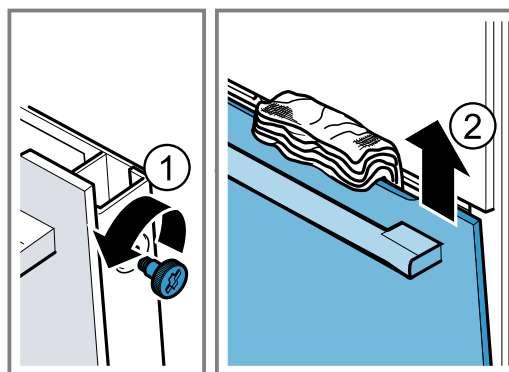
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

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

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

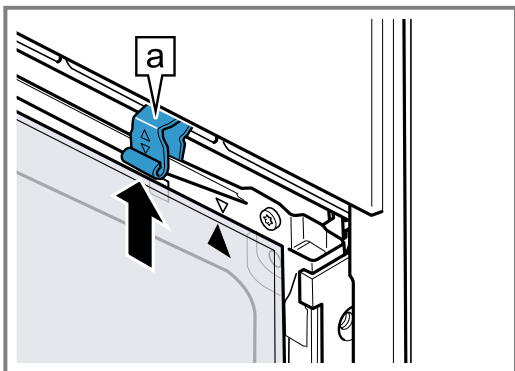


- Rengör luckskyddet.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 22
- Lossa och ta bort vänster och höger luckskruv ①.
- Kläm fast en hopvikt kökshandduk i luckan. Ta ur ytterglaset uppåt ②.



7. Läggs ytterglaset med luckhandtaget ned på jämn yta.

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



9. Ta ur mellanglasets.

10. ⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka.

- Rengör inte ugnsluckglasets 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. 22

12. Torka av och sätt i luckglasen igen.

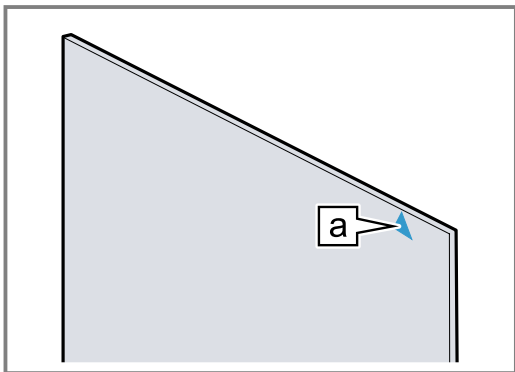
23.4 Sätta i luckglasen

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

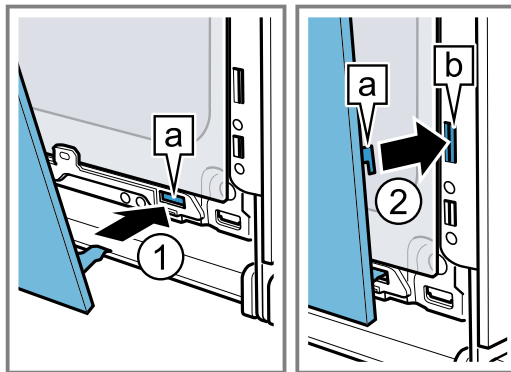
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

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

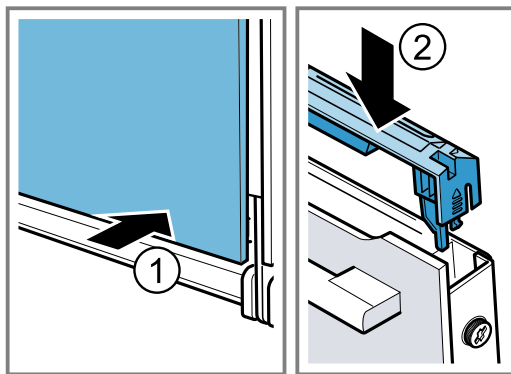
1. Vrid mellanglasets tills pilen **a** är uppe till höger.



2. Sätt i mellanglasets nedtill i fäste **a** och ① och tryck och håll fast upptill.
3. Sätt i ytterglasets i vänster och höger fäste **a** ①.
4. Tryck ytterglasets mot enheten tills vänster och höger hake **a** är mitt för fästena **b** ②.



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



9. Stäng luckan.

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

24 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.

24.1 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. 21
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Gör inställningarna före första användningen. – Språk – Tid – Vattenhårdhet
Funktionen går inte i gång eller avbryts.	Olika orsaker är möjliga. ▶ Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → "Visa information", Sid. 12 Funktionsfel ▶ Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 31
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. 21. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Öppna och stäng luckan en gång efter strömavbrottet. ✓ Enheten gör egenkontroll och är klar att använda.
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning. ▶ Ändra grundinställning så att klockan syns. → "Grundinställningar", Sid. 21
Luckan går inte att öppna.	Rengöringsfunktionen låser luckan,  lyser på displayen. ▶ Låt enheten svalna tills  slocknar på displayen. → "Rengöringsfunktionen Pyrolys", Sid. 23 Barnspärren låser luckan. ▶ Slå av barnspärren med . → "Barnspärr", Sid. 20 Du kan slå av spärren i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 21
Vredet har fallit ur lagringen vid kontrollerna.	Vredet är lossnöppt. 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. Maskindiska inte vredet.
Det går inte att öppna kontrollerna.	Säkringen är defekt. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.

Fel	Orsak och felsökning
Det går inte att öppna kontrollerna.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Funktionsfel 1. Ring service. → <i>"Kundtjänst", Sid. 31</i> 2. Töm vattentanken om det är vatten i den: - Öppna luckan. - Ta tag till höger och vänster under panelen. - Dra långsamt ut panelen och skjut upp den.
Enheten uppmanar dig att kalka av utan att du fått upp räkna- ren.	För lågt inställd vattenhårdhet. 1. Kalka av enheten. → <i>"Avkalkning", Sid. 25</i> 2. Kontrollera vattenhårdheten och ställ in i grundinställningarna. → <i>"Grundinställningar", Sid. 21</i>
Enheten uppmanar dig att skölja ur den.	Du har haft strömbavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen. ▶ Skölj ur enheten två gånger. → <i>"Avkalkning", Sid. 25</i>
Du får upp "Fyll på vattentanken" på displayen fast den är full.	Vattentanken är inte fastsnäppt. ▶ Sätt i vattentanken ordentligt, så att den snäpper fast i fästet. → <i>"Fylla vattentanken", Sid. 14</i> Vattentanken har fallit ned. Delar har skakat loss i vattentanken. Vattentanken läcker. ▶ Beställ ny vattentank. Funktionsfel ▶ Använd inte avmineraliserat eller filtrerat vatten. → <i>"Före första användningen", Sid. 11</i> Trasig givare. ▶ Ring till kundtjänsten. → <i>"Kundtjänst", Sid. 31</i>
Knapparna blinkar.	Kondensbildning bakom kontrollerna. Kräver ingen åtgärd. Knapparna slutar blinka när kondensen dunstat.
"Plopp"-ljud vid ångning.	Ångan får djupfrysa varor att avge en termisk ljudeffekt. Ingen åtgärd behövs.
Enheten brummar vid användning och när du slår av.	Funktionskontrollen av pumpen ger ifrån sig ljud. Ingen åtgärd behövs.
Enheten brummar eller klickar vid öppning av kontrollerna.	Enheten ger ifrån sig ljud när du drar ut kontrollerna. Ingen åtgärd behövs.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	LED-lampan är trasig. Notera: Ta inte av lampglaset. ▶ Ring service. → <i>"Kundtjänst", Sid. 31</i>
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, slår av den med ①. Tips! Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt, ställ in en tillagningstid. → <i>"Ställa in tillagningstiden", Sid. 13</i>
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. → <i>"Kundtjänst", Sid. 31</i>

Fel	Orsak och felsökning
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.

25 Avfallshantering

25.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

26 Kundtjänst

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

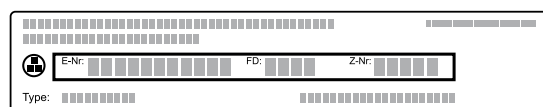
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal.

26.1 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. På vissa enheter som är utrustade med ånga sitter typskylten bakom panelen.



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

27 Så här lyckas du

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

27.1 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.

27.2 Tillagningsanvisningar för bakning

- Mörka bakformar av metall passar bäst för att baka kakor, bakverk eller bröd.

- Använd en bred, låg form till matpajer och gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.
- Silikonbakformar är olämpliga.
- Sätt alltid in långpannan på fals 2 när du tillagar gratänger direkt i den.
- Inställningsvärdena för brödeggar gäller såväl för degar på plåt som i form.

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 ugsnfunktionen 4D-varmluft.

Anmärkningar

- Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Det går bara att tillaga med ångfunktion på en fals.

27.3 Tillagningsanvisningar för ugsnstekning, -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 ugsnbaka precisions-tillaga. Följ den viktiga informationen om rätt användning. → Sid. 16

Steka på galler

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

- Ugsnstek bitar med samma vikt och tjocklek. Grillbitarna får jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Lägg stekmaten direkt på gallret.
- Sätt in långpannan 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.

Ugsnsteka i form

Tillagning i täckt form håller ugsnutrymmet rent.

Allmänt om ugsnstekning i form

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

Ugsnsteka i öppen form

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

Ugsnsteka i täckt form

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

⚠ VARNING! – Skallningsrisk!

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.

27.4 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.

27.5 Tillagning av färdigmat

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

27.6 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <i>Sid. 8</i>	Temperatur i °C	Ångintensitet	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		160 - 180	-	70 - 90
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	01 0	1. 10 2. 25 - 35
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
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 200 ¹	01	10 - 15
Muffins	Muffinsplåt	3		170 - 190	-	15 - 20
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160 - 180	-	25 - 35
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160 - 180	02	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, limpor, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Bröd, limpor, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 25-35
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 45-55
Bröd, limpor, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200 - 210	-	35 - 45
Focaccia	Långpanna	3		250 - 270	-	20 - 25
Focaccia	Långpanna	3		220 - 230	03	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180 - 200	-	20 - 30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		200 - 220	02	20 - 30

¹ Förvärm spisen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Pizza, färsk - på plåt	Bakplåt	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, färsk - på plåt, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform	Pizzaplåt	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Tarteform, Svart plåt	1		190 - 210	-	40 - 50
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		280 - 300 ¹	-	10 - 18
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		200 - 220	-	30 - 50
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		150 - 170	02	40 - 50
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		160 - 190	-	50 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		200 - 220	-	60 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		190-210	02	50-60
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220 - 230	-	30 - 35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		200 - 220	02	30 - 45
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2		160 - 180	-	120 - 150
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	02 02 0	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
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
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	03 01 0	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25
Oxfile, medium, 1 kg	Galler	2		210 - 220	-	40 - 50
Oxfile, medium, 1 kg	Öppen form	2		190 - 200	01	50 - 60
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
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		190 - 200	01	65 - 80
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		3	-	25 - 30
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 190	-	50 - 80
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 180	01	80 - 90
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	01 0	1. 15-20 2. 5-10

¹ Förvärm spisen.

Dessurter

Göra yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.

- 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.
- 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 ugsnbotten.

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

Inställningsrekommendationer för desserter och kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <i>Sid. 8</i>	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		35 - 40	-	300 - 360

27.7 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 förvärmda formen. Håll luckan stängd vid anpassad tillagning så att ugsnförhållandena förblir jämna.
6. Ta ut köttet ur ugnen efter den anpassade tillagningen.

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugnsfunktion → <i>Sid. 8</i>	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.

Degjäsning

Jäs alltid degen i 2 moment: först hela degen (1:a degjäsning) sedan i formad (2:a styckjäsning).

Krav: Ugnen är kall.

1. Degjäsning:

- Sätt in gallret.
- Ställ degen i bunke på gallret

- Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
 - Öppna inte luckan under jäsningen, då försvinner mycket fukt.
- #### 2. Styckjäsning:
- Fortsätt att knåda och forma degen för bakning.
 - Sätt in degen på angiven fals.
- #### 3. Torka ur ugnen före bakning.

Inställningsrekommendationer för degjäsning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <i>Sid. 8</i>	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
fettrik deg, t.ex. panettone	Bunke på galler	1. 2	1. 	1. 40 - 45	1. 40 - 90
	Form på gallret	2. 2	2. 	2. 40 - 45	2. 30 - 60
Vitt bröd	Bunke på galler	1. 2	1. 	1. 35 - 40	1. 30 - 40
	Långpanna	2. 2	2. 	2. 35 - 40	2. 15 - 25

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.

Påvärmning

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

Tillagningsanvisningar för påvärmning

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

Inställningsrekommendationer för påvärmning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 8	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Pizza, gräddad	Galler	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Förvärm spisen.

Varmhållning

Tillagningsanvisningar för varmhållning

- Använder du ugnsfunktionen "Varmhållning", så slipper du kondensbildning. Du slipper torka ur ugnen.
- Täck inte över maten.
- Varmhåll inte mat längre än 2 timmar.

- Tänk på att tillagningen fortsätter för många maträtter vid varmhållning.

De olika ånglägena passar för varmhållning av:

- Läge 1: stekdetaljer och snabbstekt
- Läge 2: gratänger och tillbehör
- Läge 3: grytor och soppor

27.8 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 → <i>Sid. 8</i>	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Bakplåt	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Spritskakor	Bakplåt	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Spritskakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 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
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	0 1	1. 10 2. 20-25
Tårtbotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	-	30 - 50

¹ Fövärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.² Fövärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.**Inställningsrekommendationer för grillning**

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

¹ Fövärm inte spisen.

28 Monteringsanvisning

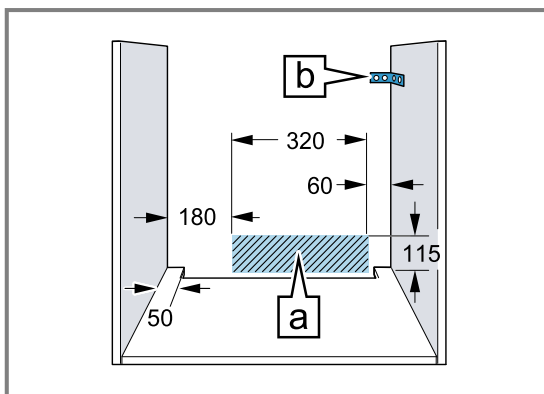
Följ enhetens monteringsanvisningar.

**28.1 Allmänna monteringsanvisningar**

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.

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



- Se till så att fronten inte går emot intilliggande stommar när den åker ut på enheter med fällbar front.
- Använd skyddshandskar, så undviker du skärskador. Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.
- Alla bildmått är i mm.

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängd sladd och otillåtna adaptarar.

- 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 adaptarar som är godkända av tillverkaren.

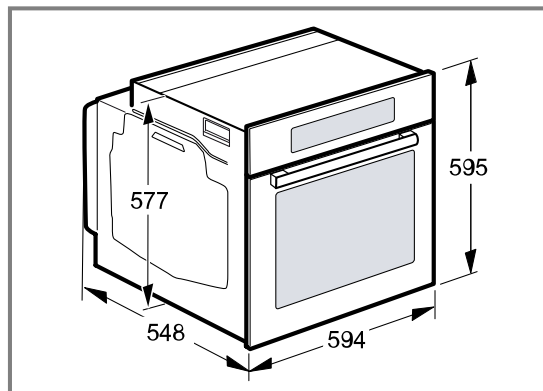
OBS!

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

- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

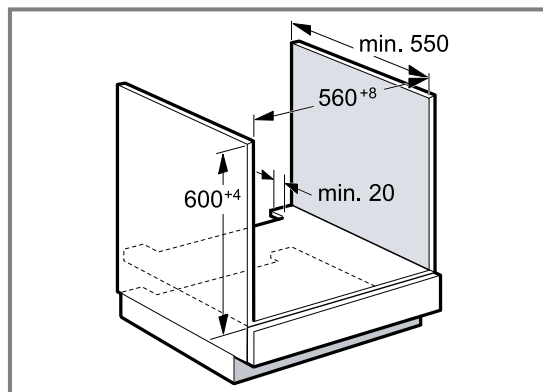
28.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



28.3 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.

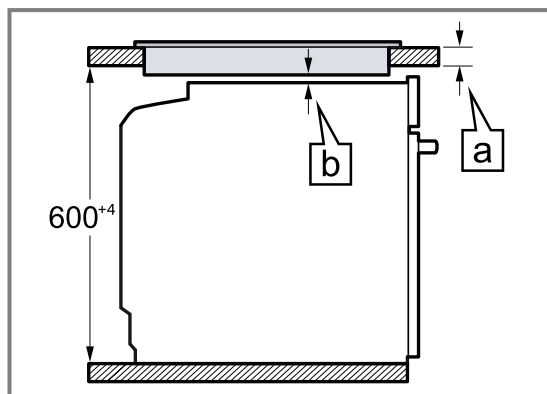


- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Bänkskivan måste vara fäst på stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.

28.4 Inbyggnad under häll

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

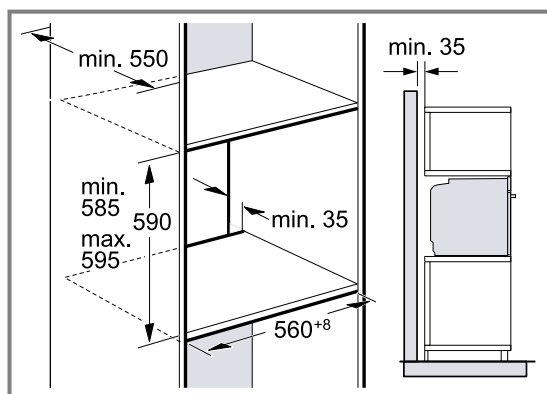
Nödvändigt minimiavstånd **b** ger min. bänkskivtjocklek **a**.



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

28.5 Inbyggnad i högskåp

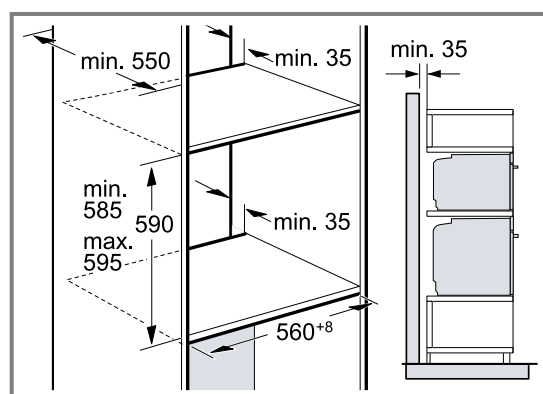
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



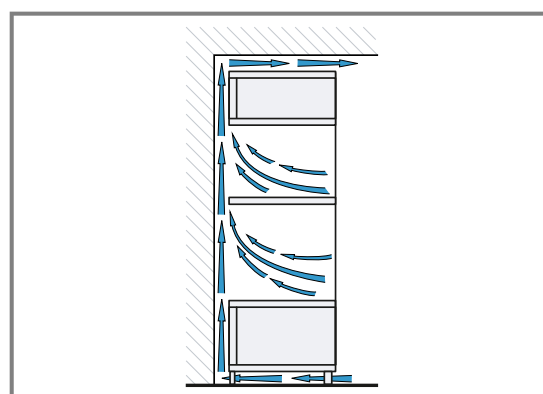
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

28.6 Höjdinbyggnad av två enheter

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



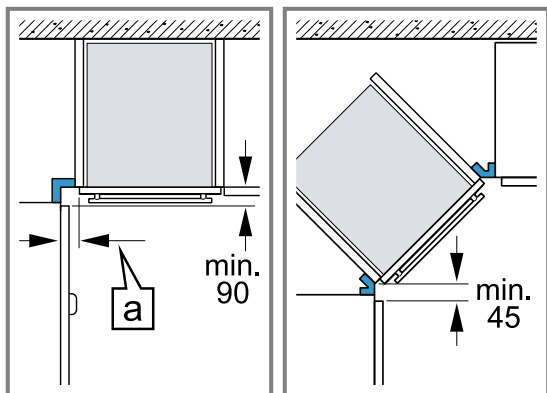
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm² ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

28.7 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.

28.8 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.

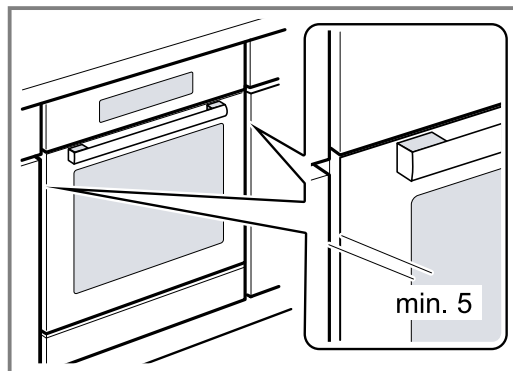
Fast elinstallation kräver allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

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)

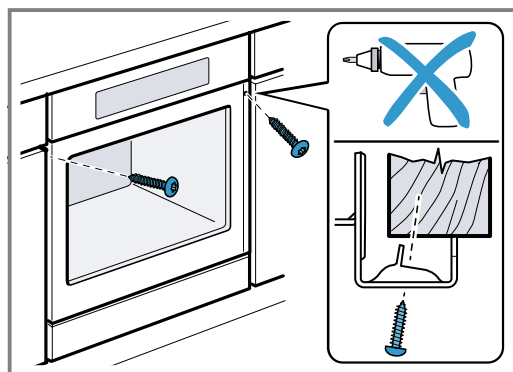
- brun = fas (fasledare)

28.9 Inbyggnad av enheten

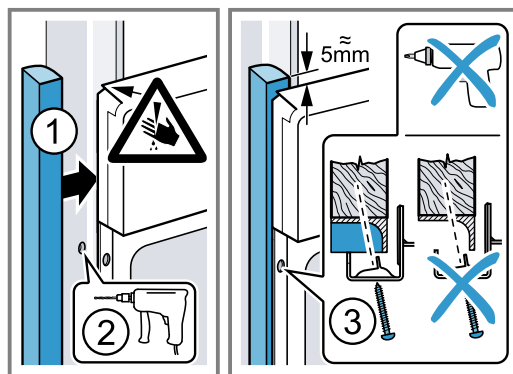
1. Skjut in enheten helt och centrera den.



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.

28.10 Ta ur enheten

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



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



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



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



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



9001756716 (020519)

SV