BOSCH

Inbyggnadsugn

HBG.37F.4

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

Bosch BetterFood-appen

Spana in din nya enhet med tusentals, flexibla recept!

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



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

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



Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

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

22 MONTERINGSANVISNING 26
22.1 Allmänna monteringsanvisningar 26

⚠ 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Definition av signalord

Här hittar du vad signalorden i anvisningen betyder.

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

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

Notering: Hänvisar till viktig information.

1.2 Allmänna anvisningar

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

1.3 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

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

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

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

1.4 Begränsning av användarkretsen

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

1.5 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.
→ *"Tillbehör", Sid. 7*

⚠ VARNING – Brandrisk!!

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

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

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

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

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

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

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.
- ▸ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▸ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- ▸ Öppna maskinluckan försiktigt.

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.
- ▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

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

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

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

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

Alkoholångor kan börja brinna i det varma ugnsutrymmet och luckan kan flyga upp och ev. falla av. Luckglasen kan spricka och splittras.
→ *"Förhindrande av sakskador", Sid. 4*
- ▸ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▸ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- ▸ Öppna maskinluckan försiktigt.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

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

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

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

Skadad maskin eller sladd är farligt.
- ▸ Slå inte på skadad enhet.

- ▸ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▸ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▸ Ring service. →*Sid. 22*

Se till så att barn inte kommer åt öppningarna på enhetens baksida efter enhetsinstallationen.
- ▸ laktta särskilda monteringsanvisningar.

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

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

1.6 Halogenlampa

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

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

1.7 Stektermometer

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!
Fel stektermometer kan skada isoleringen.
- ▸ Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!
Stektermometern är spetsig.
- ▸ Hantera stektermometern försiktigt.

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS
Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet och permanent skada enheten. Luckan kan flyga upp och ev. falla av pga. deflagration. Luckglasen kan spricka och splittras. Undertrycket kan kraftigt deformera ugnsutrymmet inåt.
- ▸ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).

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

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

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

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
- ▸ Torka ur ugnen efter användning.
- ▸ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▸ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- ▸ Kläm inte fast något i luckan.

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

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

Är ugnstätningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runtom kan få skador.
- ▸ Håll tätningen ren.
- ▸ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.
- ▸ Ställ, häng eller stöd inget på ugnsluckan.
- ▸ Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.

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

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

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▸ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara effekt

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.
→ *"Såhär lyckas du", Sid. 22*
- ✔ Du spar upp till 20% effekt om du inte förvärmer enheten.

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

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

Tillaga flera maträtter direkt i följd eller baka av tillsammans.
- ✔ Ugnen är redan varm från första baket. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka.

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

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

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

Notering: Enligt EU-ekodesigndirektiv 2023/826 är enheten i annat tillstånd när den är av. Det kallas för lågeffektläge nedan.
Enheten drar effekt även när huvudfunktionen är av för att:
- känna av Touchknapp-användning
- övervaka lucköppning
- hantera tid (utan display)

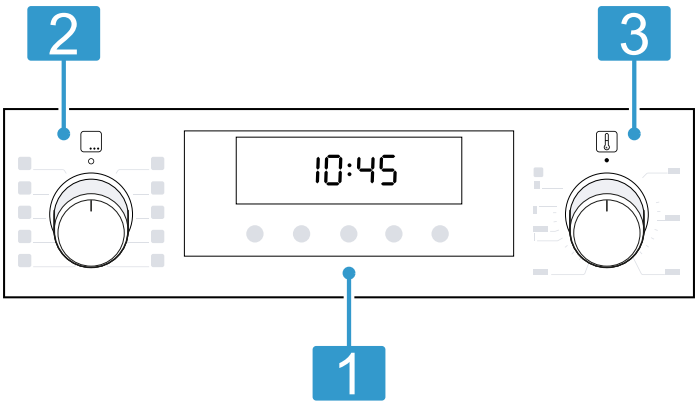
Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

4 Lär känna

4.1 Kontroller

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

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



1	**Knappar och display** Knapparna är beröringskänsliga ytor. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält. Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner. → *"Knappar och display", Sid. 5*
2	**Funktionsvred** Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner. Funktionsvredet går att vrida både åt höger och vänster från nolläget ○. Funktionsvreden är popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på funktionsvredet när det är i nolläge ○, så fjädrar det in eller ut. → *"Ugnsfunktioner och funktioner", Sid. 6*
3	**Termostatvred** Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställningar för andra funktioner. Termostatvredet går bara att vrida åt höger till anslaget från nolläget ●, inte längre. Termostatvredet kan vara popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på termostatvredet i nolläge ●, så fjädrar det in eller ut. → *"Temperatur- och inställningslägen", Sid. 6*

4.2 Knappar och display

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

Symbol	Funktion
🕒	Välj klocka 🕒, timer, tillagningstid 🕒 och färdigtid 🕒.

Symbol	Funktion
	Tryck till flera gånger på ◷ för att välja de olika tidsfunktionerna. → *"Tidsfunktioner", Sid. 10*
−	Minskar inställt värde.
+	Ökar inställt värde.

Symbol	Funktion
kg	Anger vikten i programmen. → *"Program", Sid. 12*
⚿	Håll in ca 3 sekunder för att slå på eller av barnspärren. → *"Barnspärr", Sid. 13*

4.3 Ugnsfunktioner och funktioner

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

Symbol	Ugnsfunktion	Användning och funktionssätt
	3D-varmluft	Bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Anpassad varmluft	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Håll luckan stängd vid tillagning. Om du öppnar apparatluckan ens en kort stund fortsätter apparaten att värma utan att utnyttja eventuell restvärme. Välj en temperatur mellan 120°C och 230°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Pizzaläge	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Undervärme	Eftergräddning av mat eller tillagning i vattenbad. Värmen kommer underifrån.
	Grill, stor grillyta Grillägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar platta grillbitar som t.ex. grönsaker, korv eller varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Varmluftsgrillning	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Air Fry	Knaprig tillagning med lite fett på en fals. Passar bra för mat som oftast friteras i olja, t.ex. pommes frites.
	Över-/undervärme	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.

Andra funktioner

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

Symbol	Funktion	Användning
	Snabbuppvärmning	Snabbvärmer ugnsutrymmet utan tillbehör. → *"Snabbuppvärmning", Sid. 9*
	Belysning	Belyser ugnsutrymmet utan uppvärmning. → *"Belysning", Sid. 7*
	Program	Använder programmerade inställningsvärden för olika maträtter. → *"Program", Sid. 12*

4.4 Temperatur- och inställningslägen

Ugnsfunktioner och funktioner har olika inställningar.

Notering: Vid temperaturinställningar över 250°C sänker enheten temperaturen efter ca 10 minuter till ca 240°C. Har enheten på ugnsfunktionen över-/undervärme eller undervärme, så sänker den inte temperaturen.

Symbol	Funktion	Användning
●	Nolläge	Enheten värmer inte upp.
50 - 275	Temperaturintervall	Ställer in ugnstemperaturen i°C.
1, 2, 3 eller I, II, III	Grillägen	Ställer in grillägen Grill, stor grillyta 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt
	Program	Ställer in programmfunktion. → *"Program", Sid. 12*

Uppvärmningsindikering

Enheten indikerar när den värmer upp.
Strecket nedtill på displayen blir rödfyllt i 3 steg från vänster till höger ju mer ugnen blir uppvärmd. Strecket minskar ett steg under ugnsfunktionens uppvärmningsfaser.
När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när streckets alla 3 fält är helt rödfyllda.

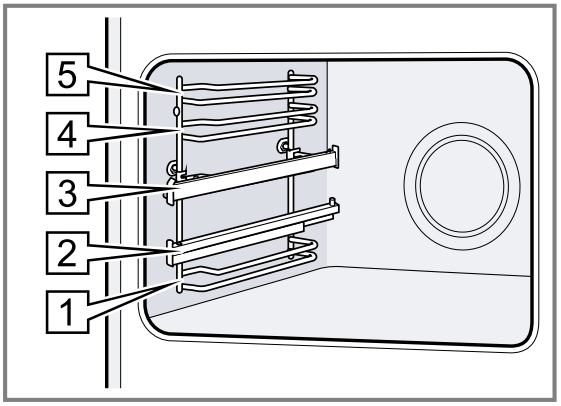
Notering: Visad temperatur kan avvika lite från den faktiska ugnstemperaturen pga. termisk tröghet.

4.5 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna. Enheten har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.
Ugnsstegarna kan ha utdrag eller snäpputdrag beroende på enhetstyp. Utdragsskenorna är fast monterade och går inte att ta ur. Det går att sätta in snäpputdrag på ella lediga falsar.
Det går t.ex. att ta ur och rengöra ugnsstegarna.
→ *"Ugnsstegar", Sid. 20*



Självrengörande ytor

Ugnens bakvägg är självrengörande. De självrengörande ytorna har en porös, matt keramikbeläggning som ger en rå yta. De självrengörande ytorna tar upp och bryter ned fettstänk från ugnsstekning och grillning.
Värm upp ugnen separat om de självrengörande ytorna inte rengör ordentligt vid användning.
→ *"Rengöra ugnens självrengörande ytor", Sid. 16*

Belysning

Ugnsbelysningen lyser upp ugnsutrymmet.
Ugnsbelysningen är på när de flesta av ugnsfunktionerna och funktionerna är igång. Slår du av ugnsfunktionen, så slår belysningen av.
Ställer du funktionsvredet i ugnsbelysningsläge, så tänder du belysningen utan att slå på ugnen.
Kylfläkten går även i ugnsbelysningsläget.

Kylfläkten

Kylfläkten slår på automatiskt vid användning. Luften evakuerar via luckan.

OBS
Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.
▸ Täck inte över ventilationsöppningarna.

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

Notering: Det går att ändra eftergångstiden i grundinställningarna. Tillagar du jättefuktig mat ofta eller ugnsvarmhåller, ställ in längre eftergångstid.
→ *"Grundinställningar", Sid. 13*

Lucka

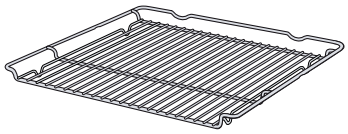
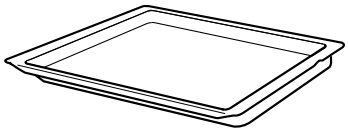
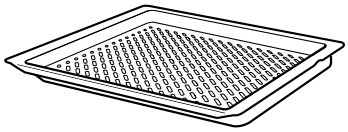
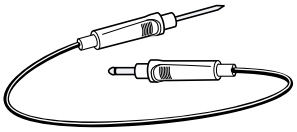
Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så fortsätter funktionen.

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

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

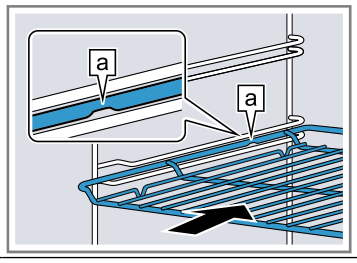
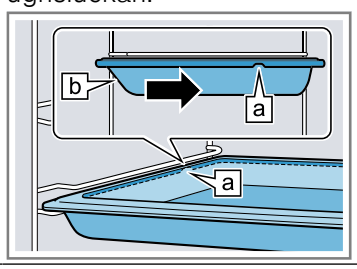
5.1 Snäpplägena

Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippar när du drar ut dem.
Tillbehöret går att dra ut ungefär halvvägs innan det snäpper fast. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

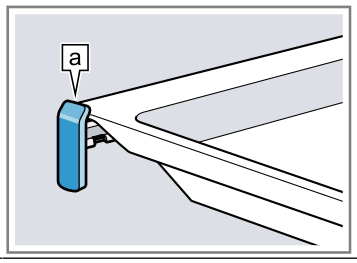
5.2 Sätta in tillbehör i ugnen.

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

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

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

Lägg tillbehöret på de inskjutna utdragsskenorna.

Galler eller plåt	Lägg på tillbehöret så att tillbehörskanten hamnar bakom fliken [a] på utdragsskenan. 

Notering: Utdragsskenorna snäpper fast när de är helt inskjutna eller utdragna beroende på enhetstypen. Lossa utdragsskenorna genom att trycka dem lite ur läge.

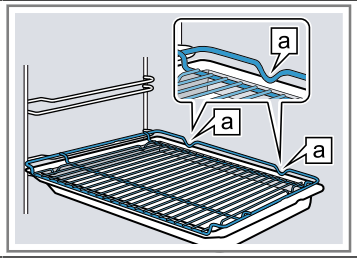
3. Skjut in tillbehöret ordentligt så att det inte går emot luckan.

Notering: Ta ut tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

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

Galler på långpanna	

5.3 Extratillbehör

Extratillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.
Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.

www.bosch-home.com
Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.
Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i onlineshoppen eller hos service.

6 Före första användningen

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

6.1 Första användningen

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

Ställa klockan

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

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge ○.
1. Ställ klockan med − eller +.
2. Tryck på ◷.

✔ Du får upp inställd tid på displayen.

6.2 Rengöra enheten före första användningen

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

1. Ta ut produktinfo och tillbehör ur ugnen. Ta bort förpackningsrester som frigolitkulor och tejp i och utanpå enheten.
2. Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
3. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
   → *"Användningsprincip", Sid. 9*

Ugnsfunktion	3D-varmluft
Temperatur	max.
Tid	1 timme

4. Vädra köket när enheten värmer upp.
5. Slå av enheten efter angiven tid.
6. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när enheten svalnat.
7. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på och av enheten

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

7.2 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

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

✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.

3. Slå av enheten när maten är klar.

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

Notering: Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten.
→ *"Tidsfunktioner", Sid. 10*

Ändra ugnsfunktion

Du kan ändra ugnsfunktionen närsomhelst.

▸ Ändra ugnsfunktionen med funktionsvredet.

✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst.

▸ Ändra temperaturen med termostatvredet.

✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

8 Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kan korta uppvärmningstiden för att spara tid.

8.1 Ställa in snabbuppvärmningen

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

1. Ställ in snabbuppvärmningen ⛶ med funktionsvredet.

2. Ställ in temperaturen med termostatvredet.
   Använd bara snabbuppvärmning vid inställd temperatur över 100°C.
✔ Snabbuppvärmningen går igång inom några sekunder.
✔ Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar och uppvärmningsindikeringen slocknar.
3. Ställ in lämplig ugnsfunktion med funktionsvredet.
   Lämpligaste ugnsfunktioner:
   – 3D-varmluft
   – Över-/undervärme
4. Sätt in maten i ugnen.

9 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

9.1 Översikt över tidsfunktionerna

Välj de olika tidsfunktionerna med .

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

9.2 Ställa timern

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

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

Knapp	Förslag
−	5 minuter
+	10 min

Det går att ställa in timertider upp till 10 minuter i 30-sekunderssteg. Ju högre värde, desto större blir tidsstegen sedan.
✔ Timern går igång inom några sekunder och timertiden räknar ned.
✔ Enheten ger signal och timertiden nollställs på displayen när timertiden går ut.
3. tryck på någon av knapparna för att slå av timern.

Ändra timern

Du kan närsomhelst ändra timertiden.

Krav: är markerad på displayen.
▸ Ändra timertiden med − eller +.
✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Avbryta timern

Du kan närsomhelst avbryta timertiden.

Krav: är markerad på displayen.
▸ Nollställ timertiden med −.
✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och slocknar.

9.3 Ställa in tillagningstiden

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

Krav: Ugnsfunktion och temperatur eller läge är inställda.

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

Knapp	Förslag
−	10 min
+	30 min

Du kan ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.
✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
✔ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när den går ut.
3. När tillagningstiden går ut:
   ▸ tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
   ▸ Tryck på + för att ställa in en ny tillagningstid.
   ▸ Slå av enheten när maten är klar.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

Krav: är markerad på displayen.
▸ Ändra tillagningstiden med − eller +.
✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Stänga av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

Krav: är markerad på displayen.
▸ Tryck på − för att nollställa tillagningstiden.
✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och fortsätter uppvärmningen utan tillagningstid.

9.4 Ställa in färdigtiden

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

Noteringar
- Det går inte att ställa in någon färdigtid på ugnsfunktioner med grillfunktion.
- Flytta inte fram färdigtiden när funktionen är igång om du vill få ett bra slutresultat.
- Låt inte livsmedlen stå för länge i ugnen så att de blir dåliga.

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

1. Tryck på ◷ tills ◷ är markerad på displayen.
2. Tryck på − eller +.

✔ Du får upp beräknad färdigtid på displayen.

3. Flytta färdigtiden med − eller +.

✔ Enheten övertar inställningen inom några sekunder och du får upp inställd färdigtid på displayen.
✔ När enheten uppnår beräknad starttid, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
✔ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när den går ut.

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

Flytta färdigtiden

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

Krav: ◷ är markerad på displayen.
- ▸ Flytta färdigtiden med − eller +.

✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdigtid närsomhelst.

Krav: ◷ är markerad på displayen.
- ▸ Återställ färdigtiden med − till aktuell tid plus inställd tillagningstid.

✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och börjar värma upp. Tillagningstiden går igång.

9.5 Ställa klockan

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

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge ○.

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

✔ Du får upp inställd tid på displayen.

Ställa klockan

Du kan ställa klockan närsomhelst.

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge ○.

1. Tryck på ◷ tills ◷ blir markerad på displayen.
2. Ställ om klockan med − eller +.

✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

10 Stektermometer

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

10.1 Lämpliga ugnsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner:
- 3D-varmluft
- Anpassad varmluft
- Pizzaläge
- Varmluftsgrillning
- Över-/undervärme
- Undervärme

Notering: Enheten ger signal om du väljer olämplig ugnsfunktion med isatt stektermometer.

10.2 Sätta i stektermometern

Använd den medföljande stektermometern eller beställ lämplig stektermometer hos service.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!
Fel stektermometer kan skada isoleringen.
- ▸ Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

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

⚠ VARNING – Risk för personskador!!
Stektermometern är spetsig.
- ▸ Hantera stektermometern försiktigt.

1. Sätt stektermometern snett in i tjockaste delen av köttet.
   Se till så att stektermometerns spets hamnar rätt i köttet:
   - – Spetsen ska sitta ungefär mitt i maten.
   - – Spetsen får inte sitta i fettet.
   - – Spetsen får inte ha kontakt med form eller ben.
2. Sätt in maten med stektermometern i ugnen.
   Sätt helst in maten i form mitt på gallret.
3. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet.

Noteringar
- 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.

10.3 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. Ställ in lämplig ugnsfunktion med funktionsvredet.

✔ 🌡 är markerad på displayen och du får upp innertemperaturen.

2. Ställ in innertemperaturen med − eller +.
   Till vänster står aktuell innertemperatur i maten, till höger inställd, t.ex. 15°C|75°C.
   Notering: Den aktuella innertemperaturen blir visad först över 10°C.
3. Ställ in ugnstemperaturen med termostatvredet.
   Ställ in ugnstemperaturen minst 10°C högre än innertemperaturen.
   Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C.

✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
✔ Enheten ger signal när innertemperaturen är uppnådd och du får upp aktuell innertemperatur bredvid inställd innertemperatur, t.ex. 75°C|75°C.

4. ⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**
   Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma.
   ▸ Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller stektermometern ur ugnsutrymmet.

   När innertemperaturen är uppnådd:
   ▸ Slå av enheten.
   ▸ Dra ut stektermometern ur ugnsuttaget.
   ▸ Dra ut stektermometern ur maten och ta ut den ur ugnsutrymmet.

11 Program

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

11.1 Formar till programmen

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

Formar av följande material är olämpliga:
- ljus, glänsande aluminium
- oglaserat lergods
- plast och plastshandtag

11.2 Programinställningar

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

Notering: Slutresultat beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper. Använd färska livsmedel, helst kylskåpskalla.

11.3 Programtabell

Programnumren är tilldelade viss mat.

Nr	Mat	Form	Inställd vikt	Tillsätt vätska	Fals	Anvisningar
01	**Kyckling, utan fyllning** förberedd, kryddad	Stekgryta med glaslock	Kycklingvikt	nej	2	lägg med bröstet upp i stekgrytan
02	**Kalkonbröst** styckdelar, kryddade	Stekgryta med glaslock	Kalkonbröstvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
03	**Grönsaksgryta** vegetarisk	hög stekgryta med lock	Totalvikt	enligt recept	2	Skär grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. morötter) i mindre delar än grönsaker med kort tillagningstid (t.ex. tomater)
04	**Gulasch** Nöt- eller fläskgrytbitar med grönsaker	hög stekgryta med lock	Totalvikt	enligt recept	2	Lägg i köttet underst och täck med grönsaker. Bryn inte på köttet innan
05	**Köttfärslimpa, färsk** Nöt-, fläsk- eller lammfärs	Stekgryta med lock	Stekvikt	nej	2	-
06	**Nötstek** t.ex. högrev, bog, lår eller surstek	Stekgryta med lock	Köttvikt	Täck nästan köttet med vätska	2	Bryn inte på köttet innan

Nr	Mat	Form	Inställd vikt	Tillsätt vätska	Fals	Anvisningar
07	**Nötrullader** fyllda med grönsaker eller kött	Stekgryta med lock	Vikt alla fyllda rullader	Täck nästan rulladerna, t.ex. med fond eller vatten	2	Bryn inte på köttet innan
08	**Lammfiol, genomstekt** benfri, kryddad	Stekgryta med lock	Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
09	**Kalvstek, mager** t.ex. ytter- eller innerlår	Stekgryta med lock	Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
10	**Fläskkarré** benfri, kryddad	Stekgryta med glaslock	Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan

11.4 Ställa in program

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

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

✔ Du får upp beräknad tillagningstid på displayen. Tiden går inte att ändra.

✔ Programmet går igång inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.

✔ Enheten ger signal och tillagningstiden nollställs på displayen när programmet är klart.

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

12 Barnspärr

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

12.1 Slå på/av barnspärren

Krav: Funktionsvredet är i nolläge o.

- ▸ Tryck på ⚿ tills du får upp ⚿ på displayen.
- ▸ Håll ⚿ intryckt tills du får upp ⚿ på displayen för att slå av barnspärren.

Notering: Barnspärren slår av vid strömavbrott.

13 Grundinställningar

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

13.1 Översikt över grundinställningarna

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

Symbol	Grundinställning	Alternativ
c1	Klockan	0 = dölj klockan 1= visa klockan [1]
c2	Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	1 = 10 sekunder 2 = 30 sekunder [1] 3 = 2 minuter
c3	Knappton vid knapptryckning	0 = av 1 = på [1]
c4	Kylfläkteftergång	1 = kort 2 = medel [1] 3 = lång 4 = extralång
c5	Väntetid tills inställningen sparas	1 = 3 sekunder [1] 2 = 6 sekunder 3 = 10 sekunder
c6	Inställbar barnspärr	0 = nej 1 = ja [1]
c7	Vattenhårdhet [2]	0 = avhärdat 1 = mjukt (upp till 1,5 mmol/l) 2 = medel (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = hårt (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = jättehårt (över 3,8 mmol/l) [1]

13.2 Ändra grundinställning

Krav: Enheten är av.

1. Håll ◷ intryckt i ca 4 sekunder.
✔ Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. c1 1.
2. Ändra inställningen med − eller +.
3. Hoppa till nästa grundinställning med ◷.
4. Håll ◷ intryckt i ca 4 sekunder för att spara ändringarna.

Notering: Grundinställningarna blir återställda till fabriksinställningarna vid strömavbrott.

Avbryta ändra grundinställningar

- Slå på och av enheten med funktionsvredet.
✔ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

14 Rengöring och skötsel

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

14.1 Rengöringsmedel

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

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

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

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

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

14.2 Lämpliga rengöringsmedel

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

[1] Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)
[2] Gäller bara enhetstyper med ångfunktion

Enhetens front

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Rostfritt	▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Specialmedel för varma, rostfria ytor	Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt.
Plast och lackerade ytor t.ex. kontroller	▪ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.

Lucka

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Luckglas	▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Rostfria stålspiraler	Använd inte glasskrapa. **Tips!:** Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → *"Ugnslucka", Sid. 17*
Luckskydd	▪ I rostfritt: Specialmedel för rostfritt ▪ Av plast: Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. **Tips!:** Ta bort luckskyddet för noggrannare rengöring. → *"Ugnslucka", Sid. 17*
Luckhandtag	▪ Varmt vatten och diskmedel	Ta genast bort avkalkningsmedel från luckhandtaget, så slipper du fläckar som inte går bort.
Lucktätningen	▪ Varmt vatten och diskmedel	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

Ugnsutrymme

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Emaljytor	▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Ättikslösning ▪ Ugnsrengöring ▪ Rostfria stålspiraler	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. **Noteringar** ▪ Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion. ▪ Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. ▪ Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Självrengörande ytor	-	Följ de självrengörande ytornas anvisning. → *"Rengöra ugnens självrengörande ytor", Sid. 16*
Glas över ugnslampan	▪ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Svampar i rostfritt stål	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. **Tips!:** Ta ur ugnsstegarna för rengöring. → *"Ugnsstegar", Sid. 20*
Utdragsskenor	▪ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte. **Tips!:** Ta ur utdragsskenorna för rengöring. → *"Ugnsstegar", Sid. 20*

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Tillbehör	▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Ugnsrengöring ▪ Rostfria stålspiraler	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.
Stektermometer	▪ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Maskindiska inte.

14.3 Rengöra enheten

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

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

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

Krav: Följ rengöringsmedlens anvisningar.

→ *"Rengöringsmedel", Sid. 14*

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
   ▸ Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
   → *"Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 14*
2. Torka torrt med mjuk trasa.

14.4 Rengöra ugnens självrengörande ytor

Ugnens bakvägg är självrengörande. De självrengörande ytorna har en porös, matt keramikbeläggning som ger en rå yta. De självrengörande ytorna tar upp och bryter ned stänk från bakning, ugnsstekning och grillning. Värm upp ugnen separat om de självrengörande ytorna inte rengör ordentligt vid användning.

OBS
Rengör du inte de självrengörande ytorna regelbundet, så kan du få ytskador.
▸ Finns det mörka fläckare på de självrengörande ytorna, värm upp ugnen.
▸ Använd inte ugnsrengöring eller skurmedel. Om det av misstag hamnar ugnsrengöring på de självrengörande ytorna, torka genast bort med vatten och disksvamp. Gnugga inte.

1. Ta ut tillbehör och formar ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet.
   → *"Ugnsstegar", Sid. 20*
3. Ta bort grovsmuts med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa:
   - på släta emaljytor
   - på luckinsidan
   - på lampglaset till ugnsbelysningen

   Så slipper du fastbrända fläckar.
4. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.
5. Ställ in 3D-varmluft.
6. Ställ in maxtemperatur.
✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
7. Slå av enheten efter 1 timme.
8. Torka ur ugnsutrymmet med fuktad trasa när enheten svalnat ordentligt.
   Notering: De självrengörande ytorna kan bli fläckiga. Socker- och proteinrester i livsmedel bryts inte ned utan fastnar på ytorna. Röda fläckar är salta livsmedelsrester, inte rost. Fläckarna är inte hälsofarliga. Fläckarna påverkar inte de självrengörande ytornas rengöringsförmåga negativt.
9. Sätt i ugnsstegarna.
   → *"Ugnsstegar", Sid. 20*

15 Rengöringsfunktionen

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

15.1 Ställa in rengöringsfunktionen

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!
Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.
▸ Häll 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 häll mitt på ugnsbotten. Stäng luckan.
   Använd inte destillerat vatten.
3. Ställ in ugnsfunktionen Undervärme ⊟ med funktionsvredet.
4. Ställ in 80°C med termostatvredet.
5. Tryck på ◷ tills ◷ blir markerad på displayen.
6. Ställ in tillagningstiden på 4 minuter med − eller +.
✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
✔ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när den går ut.
7. Slå av enheten och låt ugnsutrymmet svalna ca 20 minuter.

15.2 Rengöra ugnen efter rengöringsfunktionen

OBS
Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
▸ Torka ur ugnen efter rengöringsfunktionen och låt den torka ordentligt.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Torka ur restvattnet i ugnen med disktrasa eller liknande.
2. Rengör de glatta, emaljerade ugnsytorna med disktrasa eller mjuk diskborste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa, eftertorka med rent vatten.
4. Torka torrt ugnsutrymmet med mjuk trasa.
5. När ugnen är rengjord:
   - ▸ Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att ugnen torkar ur.
   - ▸ Snabbtorka ugnsutrymmet genom att värma upp enheten på 50°C med öppen lucka i ca 5 minuter 3D-varmluft.

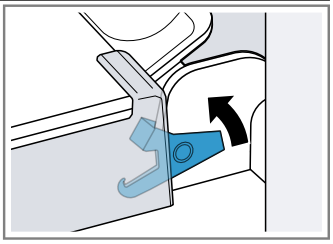
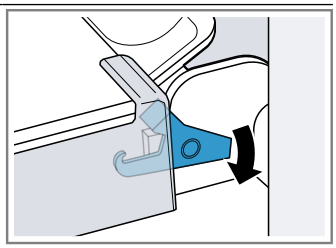
16 Ugnslucka

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

16.1 Haka av luckan

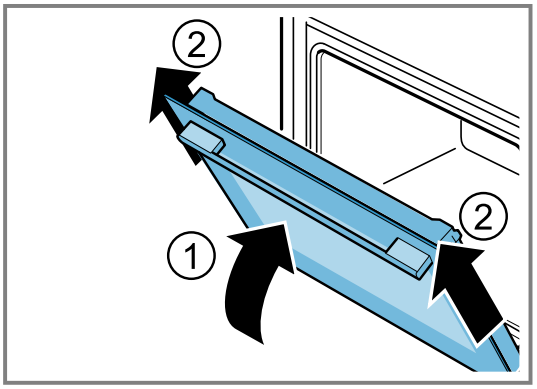
⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
▸ Använd skyddshandskar.
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
▸ Ta aldrig runt gångjärnet.

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

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

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

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

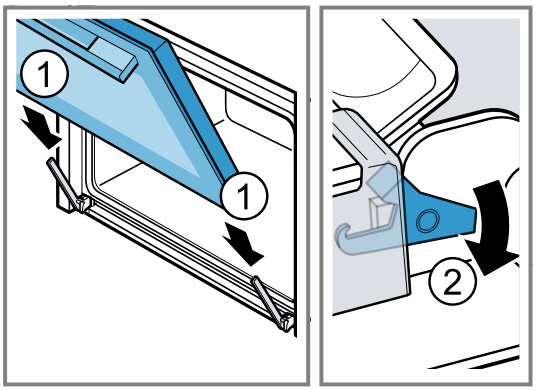


4. Lägg luckan försiktigt på jämn yta.

16.2 Haka på luckan

⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
▸ Ta aldrig runt gångjärnet.
Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.
▸ Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.

1. Skjut på luckan rakt på de båda gångjärnen ①. Skjut på luckan till anslaget.
2. Öppna luckan helt.
3. Fäll ned ② spärrarna på vänster och höger gångjärn.



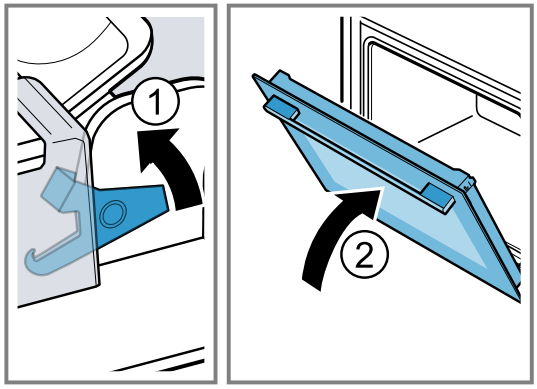
✔ Spärrarna är nedfällda. Luckan är säkrad och går inte att haka av längre.
4. Stäng luckan.

16.3 Ta ur luckglasen

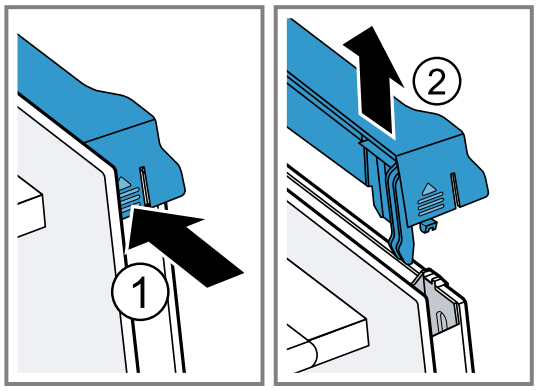
⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
▸ Ta aldrig runt gångjärnet.
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
▸ Använd skyddshandskar.

Notering: Beroende på enhetstyp så har enheten lucktätning.

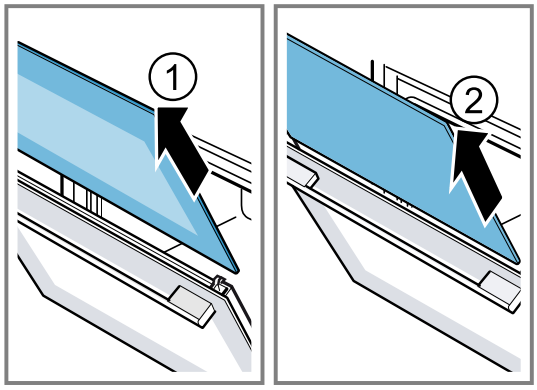
1. Öppna luckan helt.
2. Fäll upp ① spärrarna på vänster och höger gångjärn.
✔ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.
3. Stäng ② luckan helt.



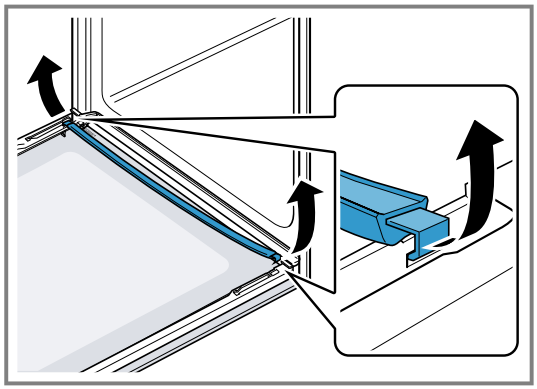
4. Tryck till vänster och höger på utsidan av luckskyddet tills det snäpper ur ①.
5. Ta bort luckskyddet ②.



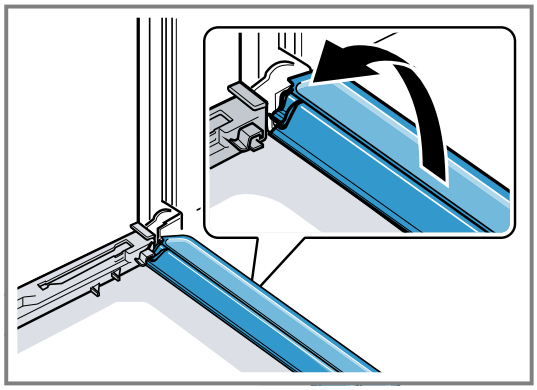
6. Ta ur innerglaset ① och lägg det försiktigt på jämn yta.
7. Ta ur mellanglaset ② och lägg det försiktigt på jämn yta.



8. Öppna luckan och ta ur ev. lucktätning beroende på enhetstyp.



9. Det går att ta ur och rengöra kondensatlisten, om det behövs.
   ▸ Öppna luckan.
   ▸ Fäll upp och dra ur kondensatlisten.



10. ⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**
    Repat luckglas kan spricka.
    ▸ Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

    Rengör de urtagna luckglasen på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.
11. Rengör kondensatlisten med trasa och varmt vatten och diskmedel.
12. Rengör luckan.
    → *"Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 14*
13. Torka av och sätt i luckglasen igen.

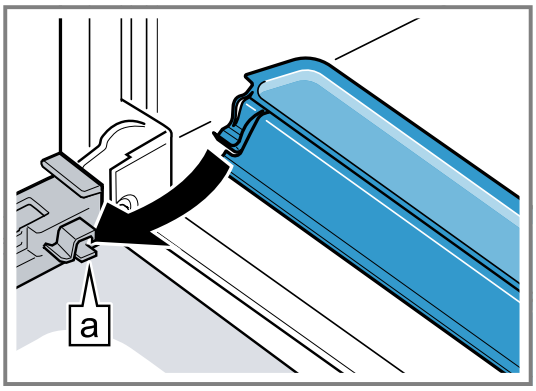
16.4 Sätta i luckglasen

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

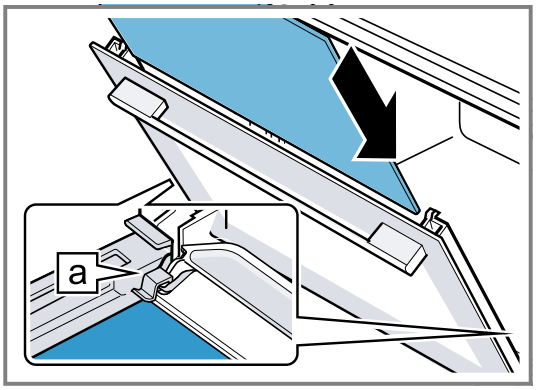
Notering
Beroende på enhetstyp så har enheten lucktätning.

1. Öppna luckan helt.

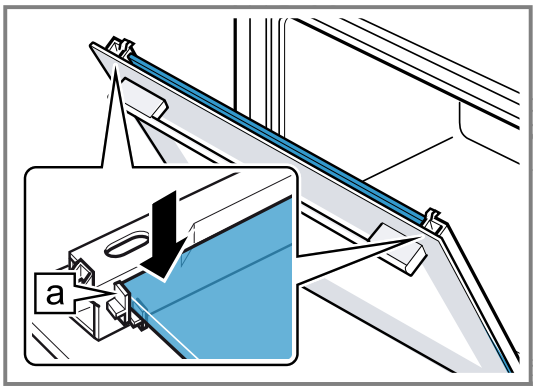
2. Sätt kondensatlisten lodrätt i fästet a och vrid ned.



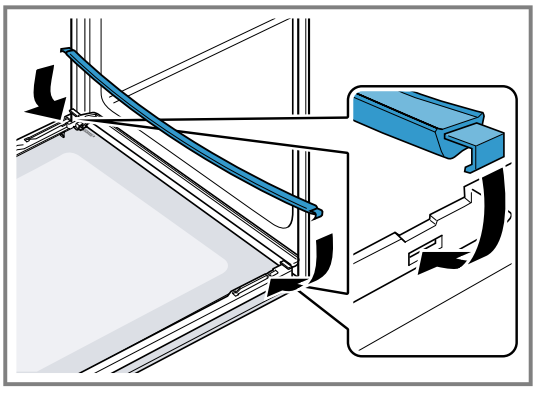
3. Skjut i mellanglaset i vänster och höger fäste a.



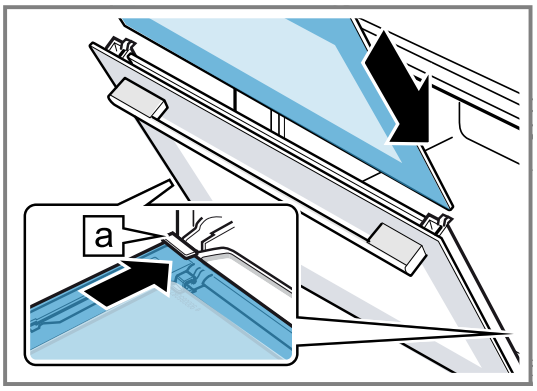
4. Tryck upptill på mellanglaset tills det är i vänster och höger fäste a.



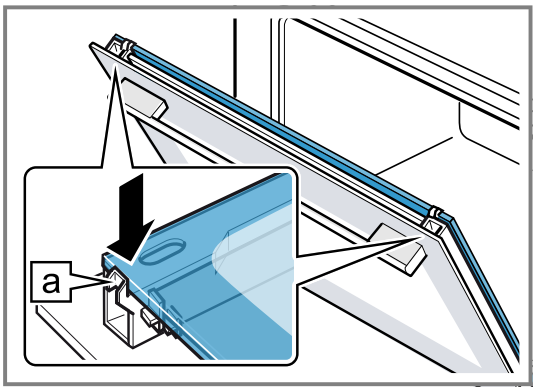
5. Öppna luckan och sätt i ev. lucktätning beroende på enhetstyp.



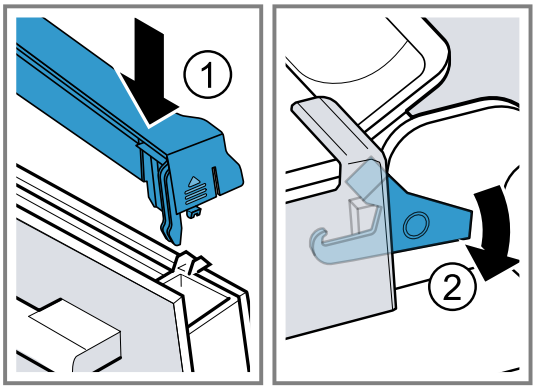
6. Skjut i innerglaset i vänster och höger fäste a.



7. Tryck upptill på innerglaset tills det är i vänster och höger fäste a.



8. Sätt på ① och tryck ned luckskyddet så att det snäpper fast.
9. Öppna luckan helt.
10. Fäll ned ② spärrarna på vänster och höger gångjärn.



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

11. Stäng luckan.

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

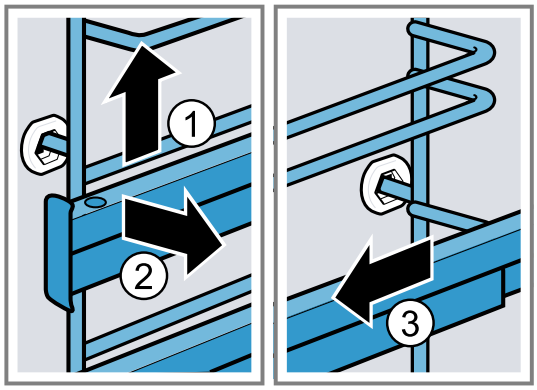
17 Ugnsstegar

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

17.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!
Ugnsstegarna blir jättevarma
- ▸ Ta aldrig på varma ugnsstegar.
- ▸ Låt alltid enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

1. Lyft ugnsstegen lite framtill ① och ta ur den ②.
2. Dra ugnsstegen framåt ③ och ta ur den.

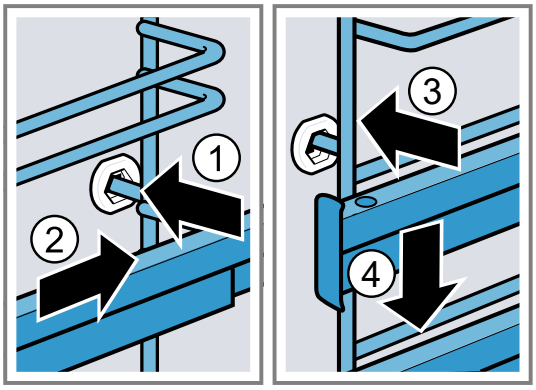


3. Rengör ugnstegen.
→ *"Rengöringsmedel", Sid. 14*

17.2 Sätta i ugnsstegarna

Noteringar
- 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.



18 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!!
Obehöriga reparationer är farliga.
- ▸ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▸ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ *"Kundtjänst", Sid. 22*

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!
Obehöriga reparationer är farliga.
- ▸ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▸ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▸ Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

18.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen har gått i proppskåpet. ▸ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
Klockan blinkar på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Ställ om klockan. → *"Ställa klockan", Sid. 11*

Fel	Orsak och felsökning
Enheten slår inte av helt när tillagningstiden går ut.	Enheten slår av uppvärmningen när tillagningstiden går ut. Ugnsbelysning och kylfläkt slår inte av. På varmluftsfunktioner fortsätter fläkten i ugnsbakväggen att gå. ▸ Vrid funktionsvredet till neutralläge. ✔ Enheten är av. ✔ Ugnsbelysningen och fläkten i bakväggen är av. ✔ Kylfläkten slår av automatiskt när enheten svalnat.
⚿ tänds på displayen och enheten går inte att ställa in.	Barnspärren är på. ▸ Slå av barnspärren med ⚿. → *"Barnspärr", Sid. 13*
Du får upp indikeringen *E* på displayen, t.ex. *E05-32*.	Elektronikfel **1.** Tryck på ◷. ▸ Ställ klockan igen, om det behövs. ✔ Om felet var en engångsföreteelse, så slocknar felindikeringen. **2.** Får du upp felindikeringen igen, ring service. Ange exakt felkod och enhetens E-nr. → *"Kundtjänst", Sid. 22*
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.

18.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

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

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

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

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

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

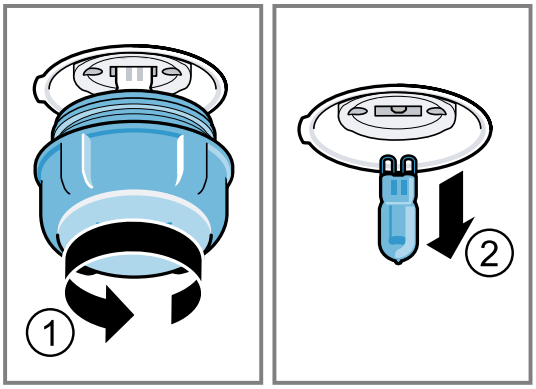
Glaslocket kan redan vara spräckt pga. yttre påverkan eller spricka pga. för högt tryck vid montering och demontering.

- ▸ Var försiktig vid montering och demontering av glaslocket.
- ▸ Använd handskar eller diskhandduk.

Krav

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

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



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

19 Avfallshantering

19.1 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.

20 Kundtjänst

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

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

När du kontaktar kundtjänst behöver du produktnumret (E-Nr.) och tillverkningsnumret (FD) som är angivet på enhetens typskylt.
Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



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

21 Såhär lyckas du

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

21.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

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

OBS

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

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

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel. Lämpliga tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.
→ *"Extratillbehör", Sid. 9*

21.2 Anvisningar för bakning

Använd de angivna falsarna vid bakning.

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

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

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

Noteringar

- Använd varmluft om du bakar på flera falsar. Bakverk du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis blir färdiga samtidigt.

- Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.
- Vi rekommenderar mörka metallbakformar för optimalt slutresultat.

21.3 Anvisningar för ugnsstekning och grillning

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

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

Ugnssteka och grilla på galler

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

- Du kan hälla upp till 1/2 l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ.
  Du kan göra sås på den uppsamlade skyn. Dessutom osar det mindre och ugnen blir inte lika smutsig.
- Stäng alltid luckan när du använder grillen.
  Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.
- Lägg maten på gallret. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ned. Den fångar upp droppande fett.

Ugnssteka i form

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

Öppen form

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

Täckt form

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

⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**
Ställer du het glasform på vått eller kallt underlag, så kan glaset spricka.
▸ Ställ heta glasformar på torrt underlag.

⚠ **VARNING – Skållningsrisk!!**
Det kan tränga ut mycket het ånga när du tar av locket efter tillagningen. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.
▸ Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.
▸ Håll barnen borta.

21.4 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	2		150-170	50-70
Sockerkaka, fin (i form)	Kransform eller Formbrödsform	2		150-170	60-80
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1		140-150	70-85
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Brioche, utan fyllning, 0,9 kg	Springform Ø 28 cm	2		155	25-40
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160 [1]	30-40
Rulltårta	Långpanna	3		180-200 [1]	10-15
Tigerkaka, 2 kg	Långpanna	3		170	30-50
Nöttrianglar, 1,6 kg	Långpanna	3		165	25-45
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	2		160-180	55-95
Smörkakor, 0,9 kg	Långpanna	3		150	20-35
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinsplåt	2		170-190	20-40

[1] Förvärm enheten.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Små, jästa bakverk	Långpanna	3		160-180	25-35
Småkakor	Långpanna	3		140-160	15-25
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140-160	15-25
Småkakor, 3 falsar	Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		140-160	15-25
Maräng	Långpanna	3		80-90 [1]	120-150
Bröd, 1 kg (formbröd och limpor)	Långpanna eller Formbrödsform	2		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190 [1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, färsk - på plåt	Långpanna	2		200-220	25-35
Pizza, färsk - på plåt	Långpanna	3		180-200	20-30
Pizza, färsk, tunn botten, i pizza-form	Pizzaplåt	2		250-270 [1]	15-20
Pizza, färsk, tunn botten, i pizza-form	Pizzaplåt	2		250-270 [1]	8-13
Quiche	Tarteform eller Svart plåt	1		210-230	30-40
Quiche	Tarteform eller Svart plåt	2		190-210	25-35
Börek	Långpanna	1		180-200	40-50
Matgratäng, tillagade ingredienser	Ugnsform	2		200-220	30-60
Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning	Öppen form	2		200-220	60-70
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	3		220-230	30-35
Gås, utan fyllning, 3 kg	Öppen form	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		160-170	130-150
Oxfilé, medium, 1 kg [2]	Galler + Långpanna	3		210-220	40-50 [3]
Nötstek, 1,5 kg [4]	Täckt form	2		200-220	130-150
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler + Långpanna	3		200-220	60-70 [3]
Hamburgare, 3-4 cm höga [5]	Galler	4		3	25-30 [6]
Lammbog, benfri, medium, 1,0 kg, uppbunden [7]	Öppen form	2		170-190	70-80 [8]
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell [2]	Galler	2		160-180	20-30

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

Yoghurt

Gör yoghurt med enheten.

Göra yoghurt

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

Inställningsrekommendationer för desserter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten	**1.** **2.**	**1.**100 **2.**-	**1.**- [1] **2.**8-9 h

21.5 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Air Fry

Tillagar knaprig mat med Air Fry och mindre fett. Air Fry passar framförallt för mat som du annars friterat i olja.

Tillagningsanvisningar för Air Fry

Följ anvisningarna när du tillagar mat med Air Fry.

- Air Fry-tillagning går bara att göra på en fals.
- Knaprigast resultat får du med Air-Fry-emaljplåt. Den perforerade ytan ger väldigt bra luftcirkulation runt maten. Medföljer inte Air Fry-plåten enheten, så kan du köpa till den som extratillbehör.
- Förvärm inte ugnen.
- Använd inte bakplåtspapper. Luften måste cirkulera i ugnsutrymmet.
- Tina inte djupfryst mat.
- Placera maten jämnt på Air Fry-plåten. Bred helst ut maten i ett lager på tillbehöret.
- Sätt in tillbehöret på fals 3 i ugnen. När du använder Air Fry-plåten, så kan du sätta in en tom långpanna på fals 1 som smutsskydd.
- Vänd maten efter halva tillagningstiden. Vänd maten 2 gånger vid stora mängder.

Tips!: Salta maten efter tillagningen. Det gör maten knaprigare.
Panerade grönsaker är också lämpliga för Air Fry-tillagning. Spraya olja på paneringen för att snåla in på fettet. Det ger knaprig skorpa med lite fett.

Inställningsrekommendationer för Air Fry

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Pommes frites, frysta	Air Fry-plåt	3		180-200	15-25
Potatispiroger, fyllda, frysta	Air Fry-plåt	3		180-200	15-25
Potatisrösti, fryst	Air Fry-plåt	3		180-200	15-25
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Air Fry-plåt	3		170-190	15-25
Fiskpinnar, frysta	Air Fry-plåt	3		170-190	15-25
Broccoli, panerad	Air Fry-plåt	3		170-190	15-25

21.6 Provrätter

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

Bakning

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

[1] Förvärm enheten 15 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Långpanna	3		140-150 [1]	25-35
Spritskakor	Långpanna	3		140-150 [1]	20-30
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140-150 [1]	25-35
Spritskakor, 3 falsar	Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		130-140 [1]	35-55
Small Cakes	Långpanna	3		150-160 [1]	25-35
Small Cakes	Långpanna	3		150 [1]	20-30
Small Cakes	Långpanna	3		155	25-40
Small Cakes, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150 [1]	25-35
Small Cakes, 3 falsar	Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		140 [1]	30-40
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170 [2]	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160	25-45
Biskvibotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160 [2]	35-50

Grilla

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	5		3 [1]	0,5-1,5

22 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



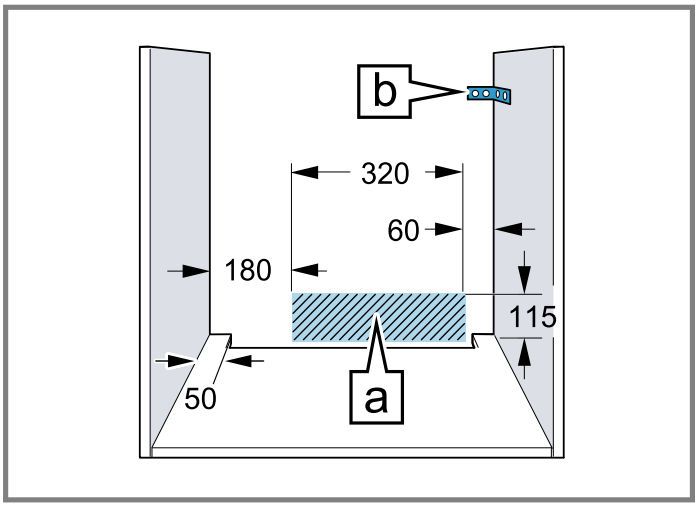
22.1 Allmänna monteringsanvisningar

Följ anvisningarna innan du börjar montera enheten.

- Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 95°C, intilliggande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör stomurtagen innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.

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

- Det är tillåtet att installera enheten under 850 mm från golvet.
- Lägg enheten på horisontell yta.
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området a eller utanför inbyggnadsutrymmet.
  Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar b mot väggen.



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

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

⚠ VARNING – Brandrisk!!
Det är farligt att använda förlängningssladdar och otillåtna adaptrar.

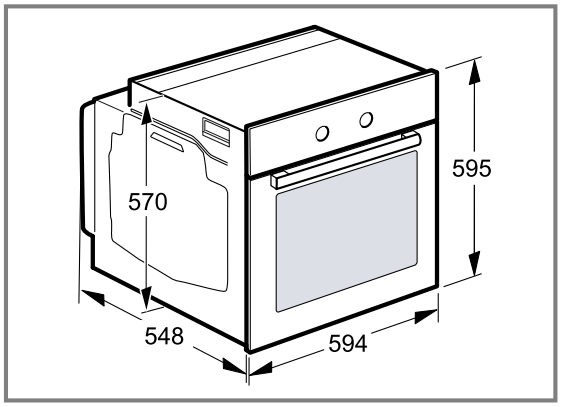
- ▸ Använd inte förlängningsnätkablar eller grenuttag.
- ▸ Använd enbart adaptrar och nätanslutningskablar som är godkända av tillverkaren.
- ▸ Om nätanslutningskabeln är för kort och ingen längre nätanslutningskabel finns tillgänglig måste du kontakta en behörig elektriker för att anpassa byggnadens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

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

- ▸ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

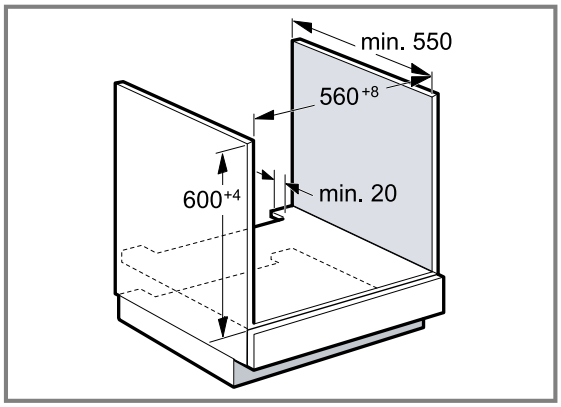
22.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



22.3 Inbyggnad under bänkskiva

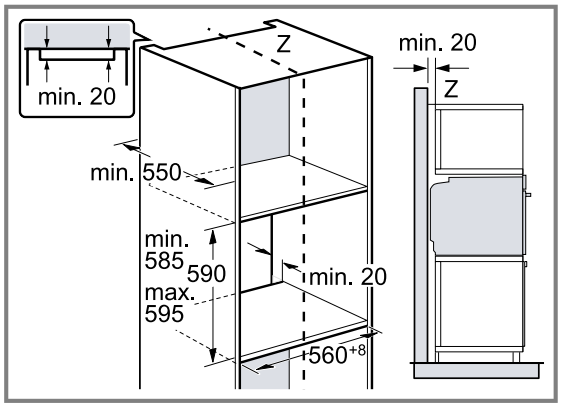
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



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

22.4 Inbyggnad i högskåp

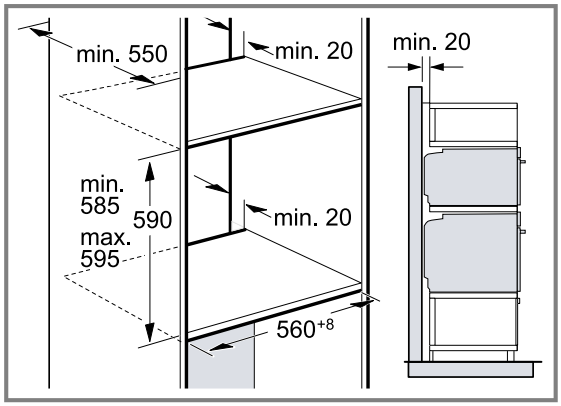
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



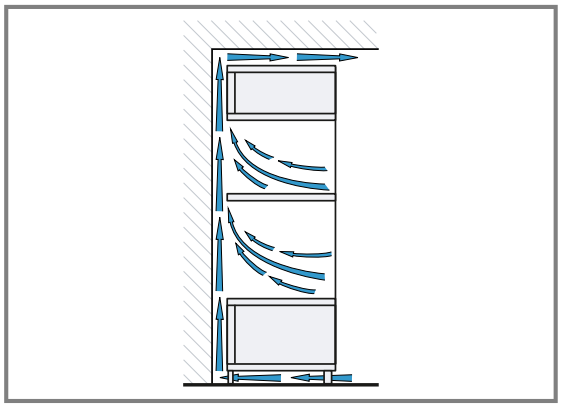
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

22.5 Höjdinbyggnad av två enheter

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



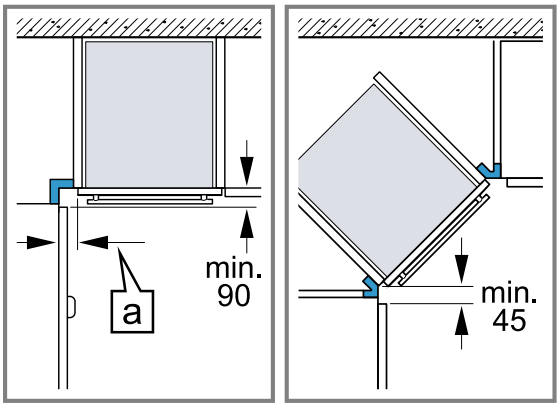
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm² ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

22.6 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.

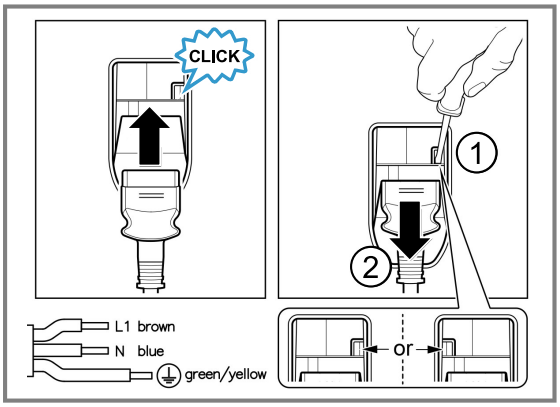


- Ta hänsyn till minimimåttet, så att luckan till enheten går att öppna vid hörnmontering. a-måttet beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

22.7 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

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



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

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

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

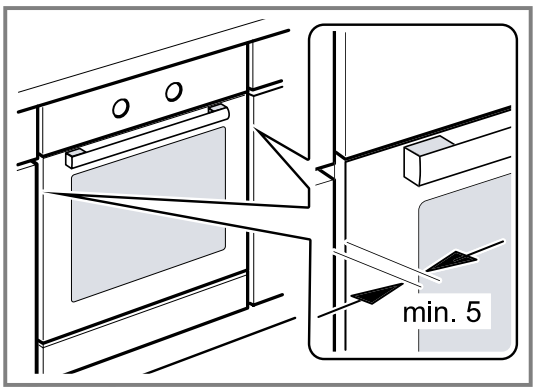
Elansluta enheten utan jordad kontakt

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

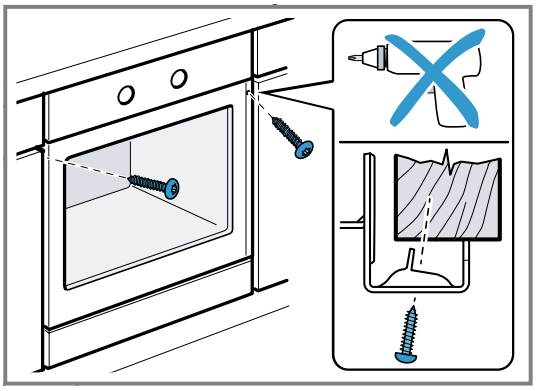
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
   Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat.
   Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
   - grön-gul = jordledare ⏚
   - blå = neutralledare (nolla)
   - brun = fas (fasledare)

22.8 Inbyggnad av enheten

1. Skjut in enheten helt och centrera den.



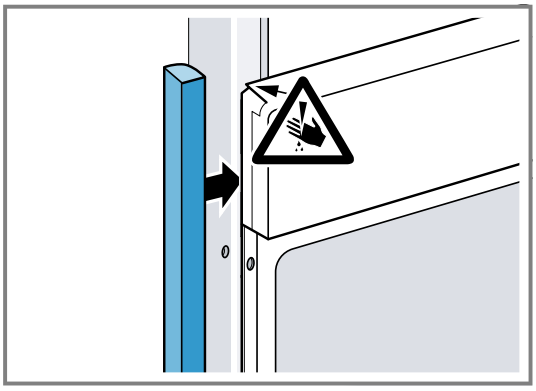
2. Skruva fast enheten.



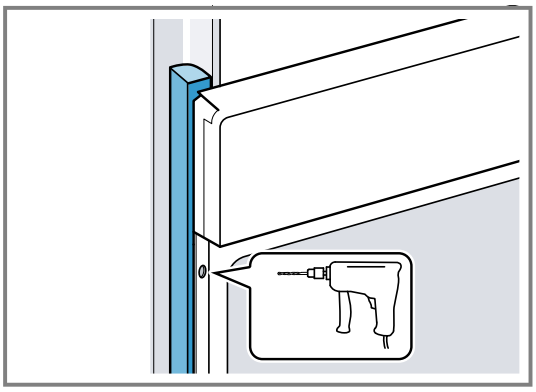
Notering: Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet.
Det får inte sitta några termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

22.9 Handtagslösa kök med lodrät grepplist:

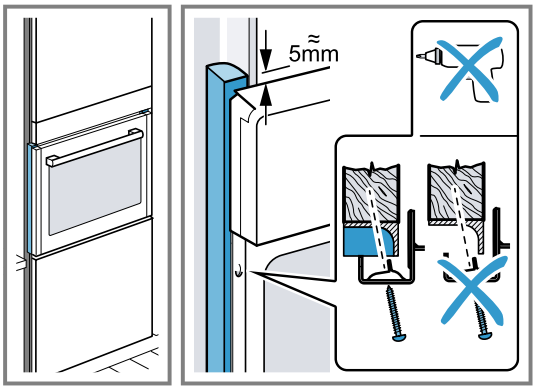
1. Sätt dit lämplig salningsbit på båda sidor som täcker ev. vassa kanter och ger säker montering.



2. Fäst salningsbiten i stommen.
3. Förborra salningsbit och stomme för skruvförbandet.



4. Fäst enheten med rätt skruv.



22.10 Ta ur enheten

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

Tack för att du har köpt en Bosch enhet!

Registrera din nya enhet nu på MyBosch och få många fördelar direkt:

- **Proffsrekommendationer och tips för din enhet**
- **Alternativ för garantiförlängning**
- **Rabatter för tillbehör och reservdelar**
- **Direkt tillgång till digital bruksanvisning och alla enhetsdata**
- **Enkel tillgång till Bosch hushållsapparatservice**

Gratis och enkel registrering – även på mobila enheter:
www.bosch-home.com/welcome

Behöver du hjälp? Här finns allt du behöver.

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

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

Kontaktuppgifterna för alla länder anges i den medföljande serviceförteckningen.

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

A Bosch Company

9002017050 (060102) REG25
sv