BOSCH

Spis

HLS79W3.1U

[sv] Bruksanvisning

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

1 Säkerhet 2
2 Förhindrande av sakskador 5
3 Miljöskydd och sparsamhet 7
4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor 7
5 UPPSTÄLLNING OCH ANSLUTNING 8
6 Lär känna 9
7 Tillbehör 13
8 Före första användningen 14
9 Använda kokzonen 14
10 CombiZone 16
11 Tidsfunktioner 16
12 PowerBoost 16
13 Barnspärr 17
14 Hällens grundinställningar 17
15 Kastrulltest 18
16 Användningsprincip 18
17 Snabbuppvärmning 19
18 Tidsfunktioner 19
19 Stektermometer 20
20 Program 21
21 Barnspärr 23
22 Sabbatläge 24
23 Ugnens grundinställningar 24
24 Rengöring och skötsel 25
25 Pyrolys 27
26 Rengöringsfunktionen 28
27 Ugnsstegar 28
28 Ugnslucka 29
29 Avhjälpning av fel 32
30 Transport och omhändertagande 35
31 Kundtjänst 35
32 Såhär lyckas du 36

⚠ 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Definition av signalord

Här hittar du vad signalorden i anvisningen betyder.

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

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

Notering: Hänvisar till viktig information.

1.2 Avsedd användning

För att kunna använda enheten säkert och rätt, så måste du följa anvisningarna om avsedd användning.
Bilderna i anvisningen är bara informativa.
Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten såhär:
- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 4000 m höjd över havet.

Använd inte apparaten:
- på båtar eller i fordon.
- som rumsuppvärmning.
- med en extern timer eller en fjärrkontroll.

Enheten går inte att använda med timer eller fjärrkontroll.
Om du har ett aktivt medicinskt implantat (t.ex. en pacemaker eller defibrillator) måste du kontrollera hos din läkare att det uppfyller EU-direktivet 90/385/EEG av den 20 juni 1990 samt EN 45502-2-1 och EN 45502-2-2, och att det har valts, satts in och programmerats enligt VDE-AR-E 2750-10. Om dessa förutsättningar är uppfyllda, och du dessutom använ-

der köksredskap och kokkärl som inte är av metall och inte har metallhandtag, finns det inga hinder mot att använda induktionsspishällen på avsett sätt.
Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

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

⚠ VARNING – Brandrisk!!
Spisen blir het.
- ▸ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen.
- ▸ Förvara eller använd aldrig brännbara föremål, t.ex. sprayburkar eller rengöringsmedel. under spisen eller i dess omedelbara närhet.

Kokzonen blir jättevarm.
- ▸ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.
- ▸ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.
- ▸ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▸ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.
- ▸ Täck aldrig över spishällen.

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.

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.
- ▸ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.

Livsmedel kan börja brinna.
- ▸ Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

Slå av hällen med huvudbrytaren efter varje användning.
- ▸ Vänta inte tills hällen slår av automatiskt eftersom det inte finns några kastruller, grytor eller pannor på den.

Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på oavsiktligt senare.
- ▸ Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.
- ▸ Ring service!

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

Överhettning av enheten kan leda till brand.
- ▸ Montera aldrig enheten bakom dekor- eller stomlucka.

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.

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

Metallföremål blir snabbt jättevarma på hällen.
- ▸ Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.

Hällskydd kan leda till olyckor.
- ▸ Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

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

Enheten blir varm vid användning.
- ▸ Låt enheten svalna innan du rengör den.

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

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

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

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Obehöriga reparationer är farliga.
- ▸ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▸ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Skadad maskin eller sladd är farligt.
- ▸ Slå inte på skadad enhet.
- ▸ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▸ Ring service. →*Sid. 35*

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

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.
- ▸ Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

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.

Det kan finnas restspänningar i anslutningarna när du gör enheten strömlös.
- ▸ Det är bara behörig elektriker som får ansluta enheten.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

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

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

Risk för personskador om du slår i öppen lucka.
- ▸ Håll luckan stängd när enheten är igång och efteråt.

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

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

Såväl häll som kastrull, gryta och panna kan spricka av överhettning vid tillagning i vattenbad.
- ▸ Kastrullen, grytan eller pannan i vattenbadet får inte ha bottenkontakt.
- ▸ Använd bara värmetåliga kastruller, grytor och pannor.

Om apparaten yta är sprucken eller trasig finns risk för skärskador.
- ▸ Använd inte apparaten om ytan är sprucken eller trasig.

⚠ 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.

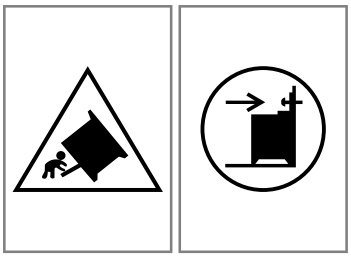
Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.
- ▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ VARNING – 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.

⚠ VARNING – Vältrisk!!
Ställer du upp enheten på sockel utan att fästa den, så kan den glida av.



- Fäst enheten i sockeln.
- Varning! Sätt på tippskydd så att enheten inte tippar över.
- Följ monteringsanvisningarna.

1.5 Sockellåda

⚠ VARNING – Brandrisk!!
Sockellådans ovandel kan bli jättevarm.
- Förvara bara ugnstillbehör i lådan.
- Förvara inga lättantändliga och brännbara föremål i sockellådan.

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.

1.7 Rengöringsfunktionen

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

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

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

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

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

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

1.8 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 Ugnsdelen

Följ anvisningarna när du använder ugnen.

OBS
Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C. Då stämmer inte gräddnings- och ugnsstekningstiderna och emaljen kan få skador.
- Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåtspapper eller folie på ugnsbotten.

- Ställ bara formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på under 50°C.

Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.

- Aluminiumfolie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset.

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.

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

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

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

- Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.
- Använd helst den djupa långpannan.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

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

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

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

- Ställ, 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.

Lyfter eller bär du enheten i lockhandtaget, så kan det gå av och ge gångjärnsskador. Lockhandtaget är inte dimensionerat för att klara enhetens vikt.

- Lyft eller bär inte enheten i lockhandtaget.

Bakplåt och långpanna deformeras av höga grilltemperaturer så att emaljen skadas när du tar ur dem.

- Sätt inte in bakplåt eller långpanna högre än fals 3 när du grillar.
- Grilla direkt på gallret över fals 3.

2.2 Häll

Följ anvisningarna när du använder enheten.

Undvika sakskador

Här hittar du de vanligaste skadeorsakerna och tips om hur du undviker dem.

Skada	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Tillagning utan uppsikt.	Håll koll på tillagningen.
Fläckar, urgröpningar	Livsmedelsspill, framförallt sånt med hög sockerhalt.	Ta genast bort med glasskrapa.
Det ger glaset fläckar, urgröpningar och brott	Trasig kastrull, gryta eller panna eller med smält emalj eller koppar- eller aluminiumbotten.	Använd lämpliga kastruller, grytor och pannor i bra skick.
Fläckar, missfärgningar	Olämpliga rengöringsmetoder.	Använd bara hällrengöring för glaskeramikhällar och rengör bara kall häll.
Det ger glaset urgröpningar och brott	Stötar eller nedfallande kastrull, gryta eller panna, tillbehör eller andra hårda eller spetsiga föremål.	Slå inte emot glaset och låt inte föremål falla ned på hällen vid tillagning.
Repor, missfärgningar	Grovbottnade kastruller, grytor och pannor som ev. skjuts runt på hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
Repor	Salt, socker eller sand.	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
Skador på enheten	Tillagning med frusen kastrull, gryta eller panna.	Använd aldrig frusna kastruller, grytor eller pannor.
Skador på kastrull, gryta, panna eller enhet	Tom kastrull, gryta eller panna.	Ställ eller värm aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna på het kokzon.
Glasskador	Smält material på heta kokzoner eller heta lock på glas.	Lägg inte bakplåtspapper eller aluminiumfolie, plastburkar eller lock på hällen.
Överhettning	Het kastrull, gryta eller panna på kontroller eller ram.	Ställ aldrig het kastrull, gryta eller panna på de delarna.

2.3 Låddelen

Följ anvisningarna när du använder lådan.

OBS
Lägg inga heta föremål i sockellådan. Du kan skada lådan.
- ▸ Lägg inga heta föremål i sockellådan.

Lägg inte i ugnstillbehör som är högre än sockellådan. Det kan skada enheten.
- ▸ Lägg inte i ugnstillbehör som är högre än sockellådan.

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 recept eller inställningsrekommendationer 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 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.

Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärlen centriskt.

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.
Tips!: Kokkärlstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.
- ✔ Olämpliga kokkärl eller kokplattor som inte är helt täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.
- ✔ Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.
- ✔ Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.
- ✔ Du kan se ned igenom kastrullens, grytans glaslock utan att lyfta på det.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.
- ✔ Ojämna bottnar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.
- ✔ Stor gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärmning.

Tillaga med lite vatten.
- ✔ Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto mer effekt krävs vid uppvärmningen.

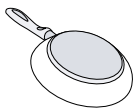
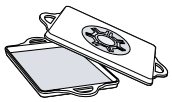
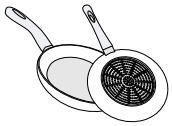
Vrid tidigt ned till lägre effektläge.
- ✔ För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll måste ha ferromagnetisk botten (som magneter fastnar på) som matchar kokzonen. Känner kokzonen inte av kastrullen, grytan eller pannan, ställ den på mindre kokzons-Ø.

4.1 Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

Du måste ta hänsyn till kastrullens, grytans och pannans storlek och material för att den ska registreras ordentligt. Alla kastrull-, gryt- och pannbottnar måste vara helt jämna och släta.
Kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är lämplig med Kastrulltest.

Kastruller, grytor och pannor	Material	Egenskaper
Rekommenderad kastrull, gryta eller panna 	Rostfri kastrull, gryta eller panna i sandwichmaterial med bra värmefördelning.	De fördelar värmen jämnt, hettar upp snabbt och blir säkert avkända.
	Ferromagnetisk kastrull, gryta eller panna av stålemalj, gjutjärn eller rostfritt specialstål för induktionshäll.	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp snabbt och registreras säkert.
Lämplig 	Botten är inte helt ferromagnetisk.	Är den ferromagnetiska delen mindre än botten-Ø, så blir bara den ferromagnetiska ytan uppvärmd. Då blir temperaturen inte jämnt fördelad.
	Bottnar med aluminiumhalt.	Bottnarna har mindre effektupptagande, ferromagnetisk yta. Ev. blir då kastrullen, grytan eller pannan knappt eller inte alls avkänd och värms alltså inte upp tillräckligt.
Olämplig	Kastrull, gryta eller panna av vanligt stål, glas, lera, koppar eller aluminium.	

Noteringar
- Använd inga adapterplattor mellan hällen och kastrullen, grytan eller pannan.
- Värm inte upp tomma kastruller, grytor eller pannor och använd inte tunnbottnade som kan bli för kraftigt uppvärmda.

5 Uppställning och anslutning

Här får du veta var och hur du bäst ställer upp enheten. Dessutom får du veta hur du elansluter enheten.

5.1 Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får elansluta. Följ ansvarig elleverantörs föreskrifter.

- Enheten är avsedd för fast elanslutning med befintlig sladd. Ta aldrig bort sladden på enheten vid skador och byt den inte mot sladd med eller utan kontakt.
- Om enhetens sladd är trasig, så är det bara tillverkarens servicetekniker eller behörig elektriker som får byta den för att undvika risk.
- Garantin täcker inte skador pga. felanslutning.

Information för elanslutning av service:
- Anslut enheten enligt uppgifterna på typskylten.
- Enhetens elanslutning måste uppfylla gällande bestämmelser. Det måste gå att komma åt uttaget smidigt för att göra enheten strömlös, om det behövs.
- Annars krävs allpolig brytare.
- Enheten får av säkerhetsskäl bara vara ansluten till jordad anslutning. Om skyddsjordningen inte uppfyller föreskrifterna finns inget skydd mot elrisker.
- Anslut med sladdtyp H 05 VV-F eller annan likvärdig sladd.

Information för elanslutning av behörig elektriker:
- Går det inte att komma åt kontakten efter installationen, så krävs en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Det är inte nödvändigt vid sladdanslutning om användaren kan komma åt kontakten.
- Elsäkerhet: hällen har skyddsklass I och ska vara ansluten till skyddsjord.
- Anslut med sladdtyp H 05 VV-F eller annan likvärdig sladd.

Viktig information om elanslutningen

Följ anvisningarna nedan och tänk på att:

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!
Risk för elstötar vid kontakt med spänningssatta delar.
- ▸ Ta bara i kontakten med torra händer.
- ▸ Dra aldrig ut kontakten ur uttaget vid användning.
- ▸ Dra alltid direkt i kontakten och aldrig i sladden eftersom den kan bli skadad.

- Sätt kontakten i uttaget.
- det ska alltid gå att komma åt kontakten.
- sladden måste ha tillräcklig tvärsnittsarea.
- sladden inte får bli veckad, klämd, ändrad eller kapad.
- det är bara behörig elektriker som får byta sladd, om det behövs. Det går att beställa reservsladd hos service.
- Du får inte använda några grenuttag, sladdosor eller förlängningssladdar.
- jordsystemet måste vara installerat enligt föreskrifterna.
- använd bara jordfelsbrytare märkta med ⍾. Det är bara jordfelsbrytare märkta med den symbolen som uppfyller gällande föreskrifter.
- sladden inte får komma i kontakt med värmekällor.

5.2 Uppställning av enheten

Ställ enheten på plant underlag.
Ställ inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.

Angränsande stommar

Angränsande stommar ska vara tillverkade av icke brännbart material. Angränsande skåpfronter ska tåla minst 90°C.

Väggfäste

Väggfäst enheten med de medföljande vinklarna så att den inte tippar över. Följ monteringsanvisningen för att väggfästa enheten.

5.3 Ta ur enheten

Gör enheten strömlös.

⚠ **VARNING – Risk för elstötar!!**
Det kan finnas restspänningar i anslutningarna när du gör enheten strömlös.

- Det är bara behörig elektriker som får elansluta enheten.

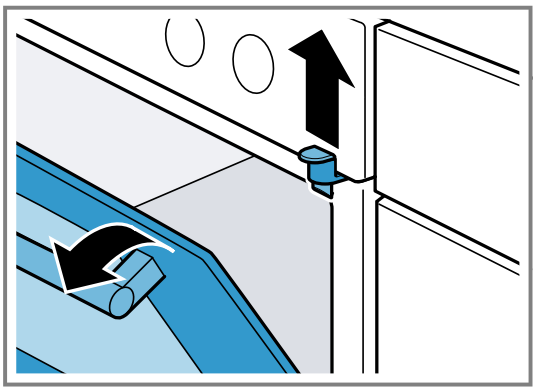
5.4 Luckspärr

Ugnen har en luckspärr så att barn inte kommer åt den heta ugnen. Luckspärren sitter ovanför ugnsluckan.

Notering: Om du inte behöver luckspärren längre eller om lucktätningen är smutsig.

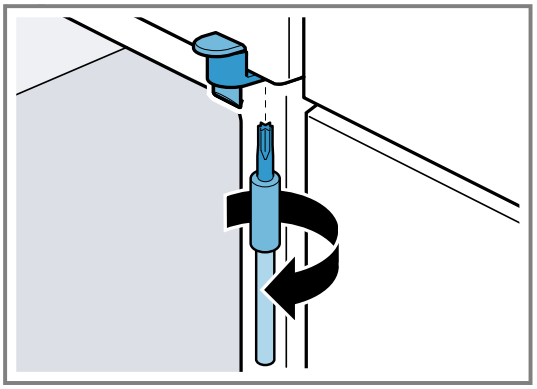
Öppna luckan

- Tryck upp spärren.



Ta bort luckspärren

1. Öppna ugnsluckan.
   → *"Öppna luckan", Sid. 9*
2. Skruva ur skruven och ta bort luckspärren.



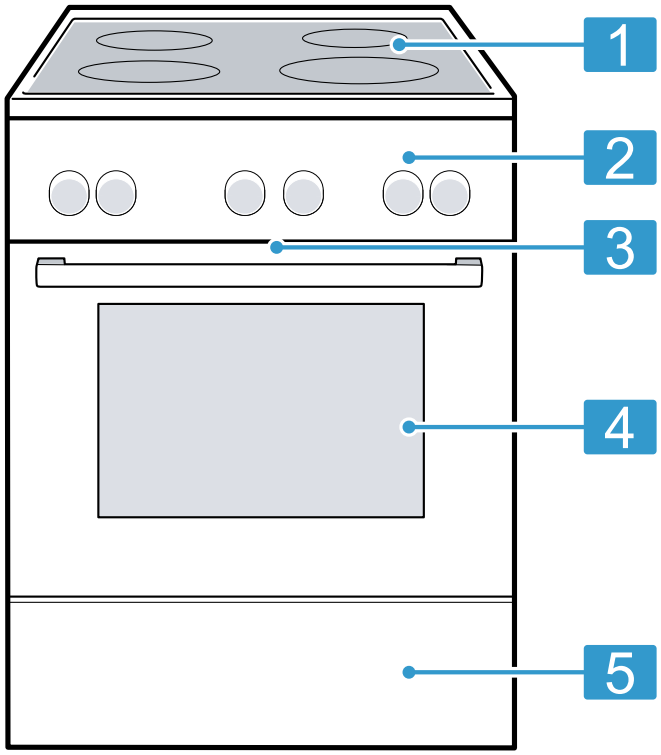
3. Stäng luckan.

6 Lär känna

6.1 Din enhet

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.

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



	Kommentar
1	Häll
2	Kontroller
3	Kylfläkt [1]
4	Lucka
5	Sockellåda [1]

6.2 Kontroller

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

Kontroller

Med hjälp av manöverorganen kan du ställa in apparatens alla funktioner och få information om drifttillståndet.

Kontroller	Kommentar
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. 10*
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. 11*
Termostatvred	Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställningar för andra funktioner. Termostatvredet går att vrida både åt höger och vänster. Det saknar nolläge. Termostatvredet kan vara popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på termostatvredet, så fjädrar det in eller ut. → *"Temperatur- och inställningslägen", Sid. 11*
Kokzonsvred	De 4 kokzonsvreden ställer in effekten på kokzonerna. Symbolen över resp. vred visar vilken kokzon du ställer in.

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. ◷ lyser bara när du ställer klockan.

Symbol	Funktion	Användning
⚿	Barnspärr	Slår på och av barnspärren.
◷	Tidsfunktioner	Välj klocka ◷, timer ⧖, tillagningstid ◷ och färdigtid ◷. Tryck flera gånger på ◷ för att välja de olika tidsfunktionerna.

[1] Allt efter apparatens utrustning

Symbol	Funktion	Användning
		Den röda stapeln över eller under resp. symbol visar vilken funktions inställning du fått upp på displayen.
	Ugnsbelysning	Slår på och av ugnsbelysningen.
−	Minus	Minskar inställt värde.
+	Plus	Ökar inställt värde.
	Snabbuppvärmning	Snabbuppvärmer ugnsutrymmet utan tillbehör.

Ugnsfunktioner och funktioner

Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du hittar rätt ugnsfunktion till maten.
Enheten föreslår temperatur eller läge som passar när du väljer ugnsfunktion. Du kan godkänna värdena eller ändra dem inom angivet intervall.

Symbol	Ugnsfunktion och temperaturomfång	Användning och funktionssätt
	3D-varmluft 30 - 275 °C	Bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Anpassad varmluft 125 - 275 °C	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt energieffektivitetsklassen.
	Pizzaläge 30 - 275 °C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Undervärme 30 - 300 °C	Eftergräddning av mat eller tillagning i vattenbad. Värmen kommer underifrån.
	Varmhållning 60 - 100 °C	Varmhåller tillagad mat.
	Upptining 30 - 60 °C	Skontinar frysmat.
	Anpassad tillagning 70 - 120 °C	Tillagar påbrynta, möra köttbitar i öppen gryta skonsamt och långsamt. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
	Grill, stor grillyta Grillägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	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.
	Över-/undervärme 30 - 300 °C	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Uppvärmningssättet passar 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 enhetens andra funktioner.

Symbol	Funktion	Användning
	Program	Använd programmerade inställningsvärden för olika slags mat. → *"Program", Sid. 21*
	Pyrolys	Ställer in rengöringsfunktionen som rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv. → *"Pyrolys", Sid. 27*

Temperatur- och inställningslägen

Ugnsfunktioner och funktioner har olika inställningar.
Du får upp inställningarna på displayen.

Temperaturen går att ställa in i 1°-steg upp till 100°C, sedan i 5°-steg.

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

Uppvärmningsindikering

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

Restvärmeindikering

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

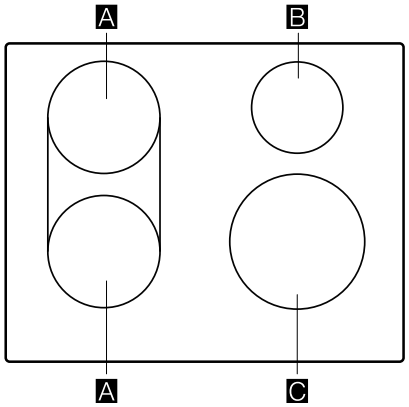
Noteringar

- Uppvärmningsindikeringen blir bara fylld vid ugnsfunktioner med inställd temperatur. Uppvärmningsindikeringen blir t.ex. fylld direkt vid grillägen.
- Är ugnstemperaturen för hög när du ska slå på funktionen, så får du upp h på displayen vid vissa ugnsfunktioner. Slå av enheten och låt den svalna. Slå sedan på funktionen igen.
- På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

Använda induktionshällen

Induktionshällar skiljer sig lite mot vanliga hällar, men ger fördelar som att de spar tid och effekt vid kokning och stekning samt ger smidigare skötsel och rengöring. De ger även bättre effektreglering eftersom värmen alstras direkt i kastrullen, grytan eller pannan.

Fördela kokzonerna



Angiven effekt är uppmätt med de standardiserade kastruller, grytor och pannor som beskrivs i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variera beroende på storleken på kastruller, grytor och pannor.

Kokzon	Storlek	Maxeffekt	
A	Ø 18 cm	Effektläge 9	1 800 W
		PowerBoost	3 100 W
	18 x 18 cm	Effektläge 9	3 600 W
B	Ø 14,5 cm	Effektläge 9	1 400 W
		PowerBoost	2 200 W
C	Ø 21 cm	Effektläge 9	2 200 W
		PowerBoost	3 700 W

Kontroller

Olika detaljer som färg och form kan avvika från bilden.

Pekfält

Sensor	Funktion
⏻	Huvudbrytare
○/□	Välja kokzon
⬚	CombiZone
−/+	Välja inställningar
BOOST	PowerBoost
◷	Tidsfunktioner
⚿	Barnspärr

Indikeringar

Indikering	Funktion
0	Status
1-9	Effektlägen
H/h	Restvärme
b	PowerBoost
00	Tidsfunktioner

Pekfält och indikeringar

Du slår du på resp. funktion genom att trycka på symbolen.

- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Kokzon

Kontrollera om kastrullens, grytans eller pannans storlek matchar kokzonen innan du börjar laga mat.

Område	Kokzonstyp
○	Enkelkokzon
⬚	Kombikokzon: du hittar mer information på → *"CombiZone", Sid. 16*

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

Indikering	Betydelse
H	Kokzonen är het.
h	Kokzonen är varm.

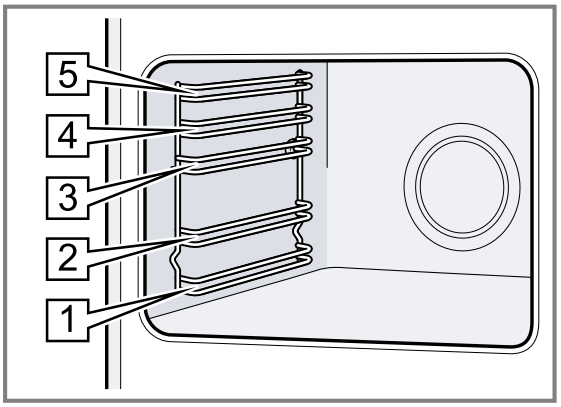
6.3 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsstegar

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

Det går att ta ur ugnsstegarna, t.ex. för rengöring.
→ *"Ugnsstegar", Sid. 28*



Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen lyser upp ugnsutrymmet.
Ugnsbelysningen är på när de flesta av ugnsfunktionerna och funktionerna är igång. Slår du av ugnsfunktionen, så slår ugnsbelysningen av.

Ugnsbelysningsknappen tänder ugnsbelysningen utan att slå på ugnen.

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 fortsätter funktionen.

Kondensvatten

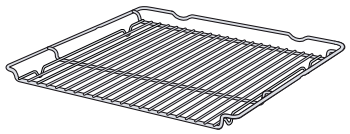
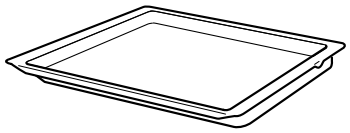
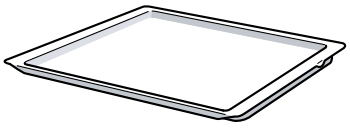
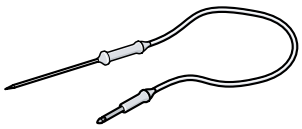
Det kan bildas kondens på luckan vid ugnstillagning. Kondensen är normal och påverkar inte enhetens funktion. Torka av kondensen efter tillagningen.

7 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

Notering: Tillbehöret kan bli deformerat av värmen. Deformationen påverkar inte funktionen. När tillbehöret svalnar försvinner deformationen.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör		Användning
Galler		▪ Bakformar ▪ Gratängformar ▪ Form ▪ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ▪ Frysmat
Långpanna		▪ Mjuka kakor ▪ Småkakor ▪ Bröd ▪ Stora stekar ▪ Frysmat ▪ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.
Bakplåt		▪ Småkakor ▪ Sockerkaka, enkel
Stektermometer		Precisionsugnssteka eller -tillaga.

7.1 Snäpplägena

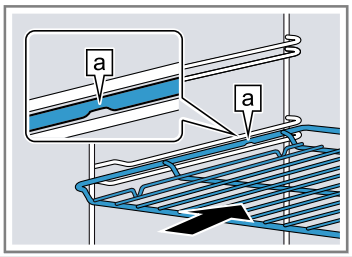
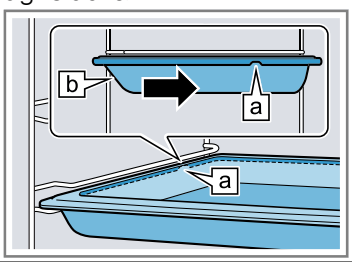
Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippar när du drar ut dem.
Tillbehöret går att dra ut ungefär halvvägs innan det snäpper fast. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

7.2 Sätta in tillbehör i ugnen.

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

1. Vrid tillbehöret så att skåran ⓐ är bakåt och pekar nedåt.

2. Sätt in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

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

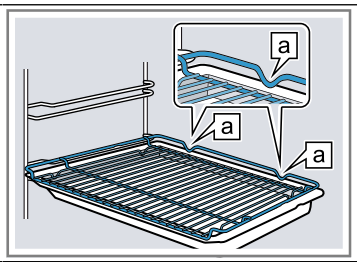
3. Skjut in tillbehöret ordentligt så att det inte går emot luckan.

Notering: Ta ut tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

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

Galler på långpanna	

7.3 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.

8 Före första användningen

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

8.1 Första användningen

Gör inställningarna före första användningen.

Tips!: I grundinställningar går det att begränsa hällens totaleffekt pga. resp. elinstallations ev. krav.

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.

Tips!: Du kan ställa in i grundinställningarna om displayen ska visa klockan.

8.2 Rengöra enheten före första användningen

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

1. Ta bort tillbehör och förpackningsrester som t.ex. frigolitkulor ur ugnen.
2. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
3. Vädra rummet när enheten värmer upp.
4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
→ *"Användningsprincip", Sid. 18*

Ugnsfunktion	3D-varmluft
Temperatur	Max.
Tillagningstid	1 timme

5. Slår av enheten efter angiven tid.
6. Vänta tills ugnen har svalnat.
7. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
8. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.

9 Använda kokzonen

Här får du veta det väsentligaste om hur du använder kokzonen.

9.1 Slå av och på hällen

▸ Slå på och av hällen med huvudbrytaren ⏻.
Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.

ReStart

- Slår du på enheten inom 4 sekunder efter att du slagit av, så går hällen igång med de tidigare inställningarna.

9.2 Ställa in kokzonerna

Tryck på + eller − för att välja det effektläge du vill ha. Varje effektläge har ett mellanläge. De är markerade med punkter.

Effektläge	
1	Minimieffekt
9	Maxeffekt

Välja kokzon och effektläge

1. Tryck till på ○/⁝⁝ för att välja kokzon.
2. Välj effektläge inom 10 sekunder:
   - Tryck till på + för att få upp effektläget *9*.
   - Tryck till på − för att få upp effektläget *4*.

✔ Effektläget är inställt.

Notering: Om det inte står någon kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller om den är olämplig, så blinkar valt effektläge. Kokzonen slår av efter en viss tid.

QuickStart

- Ställer du en kastrull, gryta eller panna på hällen innan du slår på, så blir den registrerad och resp. kokzon vald automatiskt när hällen går igång. Välj sedan effektläge inom 20 sekunder, annars slår hällen av.

Ändra effektläge och slå av kokzonen

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på + eller − tills du får upp det effektläge du vill ha. Ställ in *0* för att slå av kokzonen.

Slå av kokzonen snabbt

Tryck 3 sekunder på kokzonssymbolen. Kokzonen slår av.

9.3 Tillagningsrekommendationer

Tabellen anger vilka effektlägen (⎽⎽≡) som passar för olika livsmedel. Tillagningstiden (◷ min) kan variera beroende på livsmedlens typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Ställ in effektläge 8 - 9 för att förvärma.

	⎽⎽≡	◷ min
Smälta		
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Varmkorv [1]	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Sjuda		
Kroppkakor [1]	4. - 5.	20 - 30
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
Sjuda, ånga, svetta		
Ris med dubbel vattenmängd	2. - 3.	15 - 30
Skalpotatis	4. - 5.	25 - 35
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Soppor	3. - 4.	15 - 60
Grönsaker	2. - 3.	10 - 20
Tryckkoka gryta	4. - 5.	-
Bräsera		
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Bräsera/steka med lite fett [1]		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20
Hamburgare (2 cm tjocka)	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Räkor och krabbor	7 - 8	4 - 10
Sautera färska grönsaker och svamp	7 - 8	10 - 20
Djupfryst mat, t.ex. stekmat	6 - 7	6 - 10
Omelett (stek i följd)	3. - 4.	3 - 10
Fritering, fritera 150-200 g per portion i 1-2 l olja, fritera portionsvis [1]		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet eller tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-

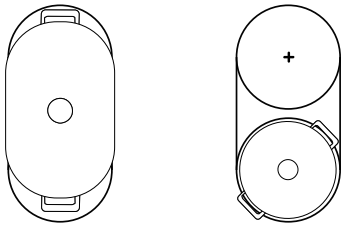
[1] Utan lock
[2] Förvärm på effektläge 8 - 8.

10 CombiZone

Kombinerar två kokzoner av samma storlek som slår på med samma effektläge. Den är framförallt tänkt för avlånga grytor.
Funktionen gör att du kan tillaga med en gryta som täcker en kokzon och smidigt flytta den från en zon till en annan. I så fall behåller de båda zonerna samma effektläge och inställningar.

10.1 Placera kastruller, grytor och pannor

Använd kastruller, grytor och pannor som passar kokzonerna.



10.2 Slå på CombiZone

1. Välj en av kokzonerna och ställ in effektläget.
2. Tryck till på ⌸.

✔ ● tänds och du får upp effektläget på de båda kokzonsindikeringarna.

10.3 Slå av CombiZone

▸ Tryck på ⌸.

✔ De båda kokzonerna fungerar nu som två oberoende kokzoner.

11 Tidsfunktioner

Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer

11.1 Avstängningstimer

Gör att du kan programmera in en tillagningstid för kokzonen som då slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Programmera tillagningstid

1. Tryck till på ◷.

✔ • lyser på kokzonsindikeringen.

2. Välj tillagningstid med + eller −.

✔ Tiden börjar räkna ned.

Noteringar

- Det går att automatiskt ställa in samma tillagningstid för alla kokzoner. Du hittar mer information på
- Väljer du CombiZone-funktionen på kombikokzonen, så är den inställda tiden densamma för båda kokzonerna.

Ändra eller radera tillagningstiden

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på ◷.
3. Ändra tillagningstid genom att trycka till på + eller − eller ställ in på 00.

11.2 Timer

Gör att du kan slå på en timer 0 till 99 min. Funktionen fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Den slår inte av kokzonerna automatiskt.

Ställa in äggklockan

1. Välj kokzon och tryck till två gånger på ◷.

✔ • vid ⧖ tänds.

2. Välj den tid du vill ha med + eller −.

✔ Tiden börjar räkna ned.

Ändra eller radera timertiden

1. Tryck flera gånger på ◷ tills indikeringen • tänds vid ⧖.
2. Ändra tillagningstid genom att trycka till på + eller − eller ställ in på 00.

12 PowerBoost

Ger snabbare uppkok av stora vattenmängder än med effektläge 9.
Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner inte är på.
Annars blinkar b och 9 på kokzonsindikeringen.

Tryck på BOOST för att slå på eller av.

Notering: På kombizondelen kan du bara slå på funktionen när de två kokzonerna används som två oberoende kokzoner.

13 Barnspärr

Hällen har barnspärr. Den gör att barn inte kan slå på hällen.
Slå av hällen för att slå på funktionen.
Tryck 4 sekunder på ⊂⊃ för att slå på eller av.

Vill du att barnspärren ska slå på automatiskt när du slår av hällen, så hittar du mer information i Grundinställningarna.

14 Hällens grundinställningar

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

14.1 Översikt över grundinställningarna

Indikering	Inställning	Värde
c 1	Barnspärr	0 - Manuell. [1] 1 Automatisk. 2 – Av.
c 2	Ljudsignaler	0 – Kvitterings- och felsignal är av. 1 – Bara felsignal är på. 2 – Bara kvitteringssignal på. 3 – Alla ljudsignaler är på [1].
c 5	Automatisk avstängning av kokzonerna.	00 - avstängd. [1] 01-99 - Minuter till automatisk avstängning.
c 6	Ljudsignaltid när timern går ut	1 – 10 sekunder [1] 2 – 30 sekunder 3 - 1 minut
c 7	Effektbegränsning Begränsar hällens totaleffekt om det behövs pga. husets elinstallation. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. Du hittar utförligare uppgifter på typskylten. Är funktionen på och hällen uppnår inställd effektgräns, så får du upp _ på displayen och kan inte välja högre effektlägen.	0 - Av. Hällens maxeffekt [1]. 1 - 1000 W. Lägsta effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Rek. vid 13 A. 3. - 3500 W. Rek. vid 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Rek. vid 20 A. ... 9 - Hällens maxeffekt.
c 9	Tid för val av kokzon	0 - obegränsad: du kan ställa in senast valda kokzon utan att välja den igen. [1] 1 - Begränsad: du kan ställa in senast valda kokzon inom 10 sekunder efter valet. Sedan måste du välja om kokzonen igen före inställning.
c 12	Kastrulltest Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.	0 - Olämplig. 1 - Inte optimal. 2 - Lämplig.
c 23	Automatisk hantering av effektbegränsning	0 - Av: visar inte effektbegränsningen, förutom när c 7 är på. [1] 1 - På: ingen visar alltid effektbegränsningen.
c 0	Återställa till fabriksinställningarna	0 - Individuella inställningar [1]. 1 - Fabriksinställningar.

14.2 Till grundinställningarna

Krav: Hällen måste vara av.
1. Tryck på ⏻ för att slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på ⊂⊃ inom 10 sekunder.

Produktinformation	Indikering
Förteckning över teknisk support (TK)	01
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	02.

[1] Fabriksinställning

Produktinformation	Indikering
Tillverkningsnummer 2	05

✔ De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck till på + eller − för att få upp de olika indikeringarna.
3. Tryck på ⊶ för att hoppa till grundinställningarna.
✔ c och 1 lyser växelvis och 0 kommer upp som förinställt värde.
4. Tryck på ⊶ tills du får upp den inställning du vill ha.
5. Välj det värde du vill ha med +eller −.
6. Tryck 4 sek. på ⊶.
✔ Inställningarna är sparade.

14.3 Gå ur grundinställningarna

▸ Tryck på ⏻ för att gå ur grundinställningarna och slå av hällen.

15 Kastrulltest

Kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet har stor påverkan på hur snabbt och bra tillagningsresultatet blir. Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.
Se till så att kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø matchar storleken på använd kokzon före kontrollen.
Du kommer åt den via grundinställningarna.

15.1 Metod för att kontrollera kastruller, grytor och pannor

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten mitt på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Öppna grundinställningarna och välj c 12.
3. Tryck till på + eller −. Indikeringen − blinkar på kokzonsindikeringarna.
✔ Funktionen är på.
✔ Du får upp resultatet på kokzonsindikeringarna efter 20 sekunder.

15.2 Kontrollera resultatet

Du kan kontrollera resultatet för hur bra och snabb tillagningen blir i följande tabell:

Resultat	
0	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och värmer inte upp. [1]
1	Kastrullen, grytan eller pannan blir varm långsammare än förväntat och tillagningen är inte optimal. [1]
2	Kastrullen, grytan eller pannan blir varm som den ska och tillagningen är OK.

Tryck på + eller − för att slå på funktionen.

16 Användningsprincip

16.1 Slå på enheten

▸ Vrid bort funktionsvredet från nolläget ○.
✔ Enheten är på.

16.2 Slå av enheten

▸ Vrid funktionsvredet till nolläget ○.
✔ Enheten är av.

16.3 Ugnsfunktioner och temperatur

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.
✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
✔ Snabbuppvärmningen ≋ slår på automatiskt vid vissa ugnsfunktioner och temperaturer över 200°C beroende på enhetstyp.
→ *"Snabbuppvärmning", Sid. 19*
3. Slå av enheten när maten är klar.

Tips!
- Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i beskrivningen av ugnsfunktionerna.
- Du kan även ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten.
→ *"Tidsfunktioner", Sid. 19*

Ändra ugnsfunktion

Du kan ändra ugnsfunktionen närsomhelst.

▸ Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst.

▸ Ställ in den temperatur du vill ha med termostatvredet.

[1] Har du en liten kokzon, prova kastrullen, grytan eller pannan på den.

17 Snabbuppvärmning

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

Du kan använda snabbuppvärmning med följande ugnsfunktioner:

- 3D-varmluft
- Över-/undervärme

17.1 Ställa in snabbuppvärmningen

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

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

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion och temperatur över 100°C.
   Snabbuppvärmningen slår på automatiskt vid temperaturer över 200°C.
2. Slår inte snabbuppvärmningen på automatiskt, tryck på .
✔ Du får upp på displayen.
✔ Snabbuppvärmningen går igång inom några sekunder.
✔ Enheten ger signal och slocknar på displayen när snabbuppvärmningen är klar.
3. Sätt in maten i ugnen.

Slå av snabbuppvärmningen

▸ Tryck på .
✔ slocknar på displayen.

18 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

18.1 Översikt över tidsfunktionerna

Välj de olika tidsfunktionerna med .

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

18.2 Ställa timern

Timern fungerar oberoende av funktion. Timern går att ställa in 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	Rekommenderat värde
−	5 minuter
+	10 minuter

Timertiden går att ställa in i 30-sekunderssteg upp till 10 minuter. 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. När timertiden går ut:
   ▸ tryck på någon av knapparna för att slå av timern.

Ändra timern

Du kan ändra timertiden närsomhelst.

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

Avbryta timern

Du kan avbryta timertiden närsomhelst.

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

18.3 Ställa in tillagningstid

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 är markerad på displayen.
2. Ställ in tillagningstiden med − eller +.

Tilläggsprogram	Rekommenderat värde
−	10 minuter
+	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 gått 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.

Slå av tillagningstiden

Du kan avbryta tillagningstiden närsomhelst.

Krav: ◷ är markerad på displayen.
- ▸ Nollställ tillagningstiden med −.
- ✔ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och fortsätter uppvärmningen utan tillagningstid.

18.4 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 fram 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 gått 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 färdigtiden

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

Krav: ◷ är markerad på displayen.
- ▸ Flytta fram 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 ut.

18.5 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.

Tips!: Du kan ställa in i grundinställningarna om displayen ska visa klockan.

19 Stektermometer

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

19.1 Lämpliga ugnsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugnsfunktioner.

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

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

19.2 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.

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.

19.3 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.

✔ lyser på displayen och du får upp innertemperaturen bredvid ugnstemperaturen.

2. Ställ in innertemperaturen med − eller +.
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.
✔ Till vänster får du upp aktuell innertemperatur i maten, till höger inställd, t.ex. 15°C|75°C. Den aktuella innertemperaturen blir visad först över 10°C.
✔ 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 ta ut den ur ugnsutrymmet.

20 Program

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

20.1 Lämpliga 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 eller plastgaller

20.2 Programtabell

Programnumren är tilldelade viss mat.

Nr	Mat	Behållare	Viktintervall Inställd vikt	Tillsätt vätska	Fals	Obs!
01	**Pizza, tunn botten** djupfryst, förgräddad	Långpanna med bakplåtspapper	0,28-0,4 kg Totalvikt	nej	3	Följ förpackningsanvisningarna för andra pizzan.
02	**Pizza, tjock botten** djupfryst, förgräddad	Långpanna med bakplåtspapper	0,28-0,6 kg Totalvikt	nej	3	Följ förpackningsanvisningarna för andra pizzan.
03	**Lasagne** djupfryst	Originalförpackning	0,3-1,2 kg Totalvikt	nej	3	-
04	**Pommes frites** djupfryst	Långpanna med bakplåtspapper	0,2-0,75 kg Totalvikt	nej	3	Lägg bredvid varandra på långpanna.
05	**Småfranska** djupfryst, förgräddad	Långpanna med bakplåtspapper	0,1-0,8 kg Totalvikt	nej	3	-
06	**Potatisgratäng**	Gratängform utan lock	0,5-3,0 kg Totalvikt	nej	2	-
07	**Makaronilåda** med kokt pasta	Gratängform utan lock	0,4-3,0 kg Totalvikt	nej	2	-
08	**Bakpotatis, hel** oskalad, mjölig potatis	Långpanna	0,3-1,5 kg Totalvikt	nej	3	-

Nr	Mat	Behållare	Viktintervall Inställd vikt	Tillsätt vätska	Fals	Obs!
09	**Grönsaksgryta** vegetarisk	hög stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Totalvikt	enligt recept	2	Skär grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. morötter) i mindre delar än grönsaker med kort tillagningstid (t.ex. tomater).
10	**Köttgryta**	hög stekgryta med lock	0,5-3,0 kg Totalvikt	enligt recept	2	Bryn inte på köttet innan.
11	**Gulasch** Nöt- eller fläskgrytbitar med grönsaker	hög stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Totalvikt	enligt recept	2	Lägg köttet på botten av stekgrytan och täck med grönsaker. Bryn inte på köttet innan.
12	**Fisk, hel** förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	0,3-1,5 kg Fiskvikt	Täck grytbotten.	2	-
13	**Kyckling, utan fyllning** förberedd, kryddad	Stekgryta med glaslock	0,6-2,5 kg Kycklingvikt	nej	2	Lägg med bröstet upp i behållaren.
14	**Kycklingdelar** förberedd, kryddad	Stekgryta med lock	0,1-0,8 kg Tyngsta delens vikt	Täck grytbotten.	2	-
15	**Kalkonbröst** styckdelar, kryddade	Stekgryta med glaslock	0,5-2,5 kg Kalkonbröstvikt	Täck grytbotten och tillsätt upp till 250 g grönsaker.	2	-
16	**Anka, utan fyllning** förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	1,0-2,7 kg Ankvikt	nej	2	-
17	**Gås, utan fyllning** förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	2,5-3,5 kg Gåsvikt	nej	2	-
18	**Nötstek** t.ex. högrev, bog, köttbullar eller surstek	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck nästan köttet med vätska.	2	Bryn inte på köttet innan.
19	**Rostbiff, medium** förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	nej	2	Lägg med fettkappan upp i behållaren. Bryn inte på köttet innan.
20	**Rullader** fyllda med grönsaker eller kött	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Vikt alla fyllda rullader	Täck nästan rulladerna, t.ex. med fond eller vatten.	2	Bryn inte på köttet innan.
21	**Köttfärslimpa, färsk** Köttbullar på nöt-, fläsk- eller lammfärs	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Stekvikt	nej	2	Bryn inte på köttet innan.
22	**Lammfiol, medium** benfri, kryddad	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten och tillsätt upp till 250 g grönsaker.	2	Bryn inte på köttet innan.
23	**Lammfiol, genomstekt** benfri, kryddad	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten och tillsätt upp till 250 g grönsaker.	2	Bryn inte på köttet innan.
24	**Kalvstek, marmorerad** t.ex. ryggbiff eller rostas	Stekgryta med lock	0,5-3,0 kg Köttvikt	Täck grytbotten och tillsätt upp till 250 g grönsaker.	2	Bryn inte på köttet innan.

Nr	Mat	Behållare	Viktintervall Inställd vikt	Tillsätt vätska	Fals	Obs!
25	**Kalvstek, mager** t.ex. ytter- eller innerlår	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten och tillsätt upp till 250 g grönsaker.	2	Bryn inte på köttet innan.
26	**Rådjursstek** benfri, saltad	Stekgryta med lock	0,5-2,0 kg Köttvikt	Täck grytbotten och tillsätt upp till 250 g grönsaker.	2	-
27	**Kanin, hel** förberedd, kryddad	Stekgryta med glaslock	1,0-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten och tillsätt upp till 250 g grönsaker.	2	-
28	**Fläskkarré** benfri, kryddad	Stekgryta med glaslock	0,5-3,0 kg Köttvikt	Täck grytbotten och tillsätt upp till 250 g grönsaker.	2	Bryn inte på köttet innan.
29	**Fläskstek med svål** t.ex. bog, kryddad och snittad svål	Stekgryta med glaslock	0,5-3,0 kg Köttvikt	Täck grytbotten och tillsätt upp till 250 g grönsaker.	2	Lägg med svålen upp i behållaren och salta svålen ordentligt.
30	**Lammfilé, stekt** kryddad	Stekgryta med glaslock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten och tillsätt upp till 250 g grönsaker.	2	Bryn inte på köttet innan.

20.3 Förbereda mat för programmen

Använd färska livsmedel, helst kylskåpskalla. Använd djupfryst mat direkt från frysfacket.

1. Väg maten.
   Matvikten är nödvändig för att kunna ställa in programmet rätt.
2. Lägg maten i formen.
3. Ställ formen på gallret.
   Ställ alltid in formen i kall ugn.

20.4 Ställa in program

Enheten väljer optimal ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid. Du behöver bara ställa in vikten.

Noteringar

- Vikten går bara att ställa in i avsett intervall.
- Du kan inte ändra program och vikt efter programstart.

1. Ställ in 🍴 med funktionsvredet.
2. Ställ in det program du vill ha med − eller +.
3. Ställ in matvikten med termostatvredet. Ställ alltid in närmast högre vikt.
   - Ska du kolla tillagningstiden, tryck på 🕒. Du kan inte ändra tillagningstiden.
   - På vissa program kan du flytta färdigtiden med 🕒.
     → *"Ställa in färdigtiden", Sid. 20*

✔ Programmet går igång inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
✔ Enheten ger signal och tillagningstiden nollställs på displayen när programmet är klart.

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

21 Barnspärr

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

Notering: Du slår på inställningen av barnspärren i Grundinställningarna.

21.1 Slå på/av barnspärren

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge ○.

- Håll ⌔ intryckt tills du får upp ⌔ på displayen för att slå på barnspärren.
- Håll ⌔ intryckt tills du får upp ⌔ på displayen för att slå av barnspärren.

22 Sabbatläge

Du kan ställa in tillagningstider på mer än 70 timmar med sabbatläget. Det går att varmhålla maten mellan 85°C och 140°C med över-/undervärme utan att slå på eller av enheten.

22.1 Slå på sabbatläget

Noteringar

- Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så avbryter enheten inte funktionen.
- Det går inte att ändra eller avbryta sabbatläget efter start.
- Det går inte att flytta sabbatlägets färdigtid.

Krav: Sabbatläget måste vara på i grundinställningarna.

1. Ställ in ⚿ med funktionsvredet.
✔ Du får upp SAbb på displayen.
2. Ställ in maxtemperatur med termostatvredet.
3. Ställ in tillagningstiden med + eller −.
✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
✔ Tillagningstiden nollställs på displayen när tillagningstiden går ut.
4. Slå av enheten.

23 Ugnens grundinställningar

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

23.1 Översikt över grundinställningarna

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

Indikering	Grundinställning	Val
c01	Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	1 = 10 sekunder 2= 30 sekunder [1] 3 = 2 minuter
c02	Väntetid tills inställningen blir sparad	1 = 3 sekunder [1] 2 = 6 sekunder 3 = 10 sekunder
c03	Ljudsignal vid knapptryckning	0 = av 1 = på [1]
c04	Displayljusstyrka	1 = mörk 2 = medel [1] 3 = ljus
c06	Inställbar barnspärr → *"Barnspärr", Sid. 23*	0 = nej 1 = ja [1] 2 = ja, med lucklås
c07	Ugnsbelysning på vid användning	0 = nej 1 = ja [1]
c08	Kylfläkteftergång	1 = kort 2 = medel [1] 3 = lång 4 = extralång
c09	Eftermonterade utdragsskenor [2]	0 = nej [1] (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor) 1 = ja (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
c10	Sabbatläge finns → *"Sabbatläge", Sid. 24*	0 = nej [1] 1 = ja
c12	Automatisk snabbuppvärmning över 200°C [2]	0 = nej 1 = ja [1]
c13	Återställa alla värden till fabriksinställningarna	0 = nej [1] 1 = ja

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

23.2 Ändra grundinställningar

Krav: Enheten är av.

1. Tryck ca 4 sekunder på ◷.
✔ Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. c012.
2. Ändra inställningen med termostatvredet.
3. Hoppa till nästa grundinställning med − eller +.
4. Tryck på ◷ i ca 4 sekunder för att spara ändringarna.

Notering: Ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

23.3 Avbryta ändra grundinställningar

- ▸ Vrid på funktionsvredet.
✔ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

24 Rengöring och skötsel

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

24.1 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 skadar enhetens ytor.
- ▸ Använd inte kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- ▸ Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▸ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- ▸ Använd inte specialmedel när enheten fortfarande är varm.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.
- ▸ Använd inte 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 rengöringsanvisning.
→ *"Rengöra enheten", Sid. 26*

Enhet

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.
Emalj, plast, lackade eller screentryckta ytor t.ex. kontroller	▪ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Knappar	▪ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
Glaskeramikhäll	▪ Hällrengöring	Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
Sockellåda	▪ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa.

Skydd

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglasen	▪ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. **Tips!:** Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → *"Ugnslucka", Sid. 29*

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckskydd	▪ I rostfritt: Specialmedel för rostfritt: ▪ Av plast: Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. **Tips!:** Ta bort skyddets täckplåt för noggrannare rengöring. → *"Ugnslucka", Sid. 29*
Luckhandtag	▪ Varmt vatten och diskmedel	Ta direkt bort avkalkningsmedel från handtaget för att undvika hårt sittande smuts.
Lucktätningen	▪ Varmt vatten och diskmedel	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
Luckspärr	▪ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa. Ta bort barnspärren vid rengöring. → *"Luckspärr", Sid. 9*

Häll

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljerade ytor	▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Ättikslösning ▪ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna locket öppet så att hällen kan torka efter rengöringen. **Tips!:** Använd helst rengöringsfunktionen. → *"Pyrolys", Sid. 27* **Noteringar** ▪ Emaljen bränns in vid väldigt höga temperaturer, vilket kan ge viss missfärgning. Det påverkar inte enhetens funktion. ▪ Kanterna på tunna bakplåtar går inte att emaljera helt, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. ▪ Livsmedelsrester ger emaljytorna en vit beläggning. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Ugnslampans täckglas	▪ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	▪ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. **Tips!:** Ta ur ugnsstegarna för rengöring. → *"Ugnsstegar", Sid. 28*
Tillbehör	▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.
Stektermometer	▪ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Maskindiska inte!

24.2 Rengöra enheten

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

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

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

Krav: Följ rengöringsmedlens anvisningar.

→ *"Rengöringsmedel", Sid. 25*

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
   - ▸ Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
     → *"Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 25*
2. Torka torrt med mjuk trasa.

24.3 Rengöra kontrollerna

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!
Risk för stötar om fukt tränger in!
- ▸ Ta inte av vreden vid rengöring.
- ▸ Använd inte våta disktrasor.

1. Följ informationen om rengöringsmedlen.
2. Rengör med varmt vatten och diskmedel med fuktad disktrasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

24.4 Möjliga fläckar

Rengör hällen med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa för att undvika fläckarna.

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Kalk- och vattenfläckar	Rengör inte hällen förrän den svalnat. Använd lämplig hällrengöring.
Fläckar	Socker, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa.

24.5 Rengöra hällen

Rengör hällen efter varje användning så att matrester inte bränner fast.

Krav: Hällen måste vara kall. Låt inte hällen svalna om du fått sockerfläckar, risstärkelse, plast eller aluminiumfolie på den.

1. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
2. Rengör hällen med hällrengöring.
   Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

   Tips!
   - Specialsvampar för hällrengöring ger bra rengöringsresultat.
   - Håll botten ren på kastruller, grytor och pannor, så håller du hällytan i gott skick.

24.6 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör hällinfattningen efter användning om den är smutsig eller fläckig.

Notering: Använd inte glasskrapa.

1. Rengör hällinfattningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.
   Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

25 Pyrolys

Pyrolysfunktionen 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 - 4,8 kWh.

25.1 Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

Förbered enheten ordentligt, så får du bra rengöringsresultat.

⚠ VARNING – Brandrisk!!
Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.
- ▸ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.

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

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

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

1. Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet.
3. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet.
   → *"Ugnsstegar", Sid. 28*
4. Rengör insidan av ugnsluckan och ugnsutrymmets kanter vid lucktätningen med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.
   Ta inte av och skrubba inte tätningen.
   Ta bort hårt sittande smuts på innerglaset med ugnsrengöring.
5. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.

25.2 Ställa in rengöringsfunktionen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!
⚠ Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Ta aldrig på luckan.
- ▸ Låt enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▸ Låt enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

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

Notering: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav: Förbered enheten för rengöringsfunktionen.
→ *Sid. 27*

1. Ställ in Pyrolys ▣ med funktionsvredet.

2. Ställ in rengöringsfunktion med termostatvredet.

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

Välj högre rengöringsläge vid hårt sittande eller gammal smuts.
Tiden går inte att ändra.
- ✔ Rengöringsfunktionen går igång inom några sekunder och funktionstiden börjar räkna ned.
- ✔ Ugnsluckan låser vid en viss ugnstemperatur för säkerhets skull. Du får upp på displayen.
- ✔ Enheten ger signal och funktionstiden nollställs på displayen när rengöringsfunktionen är klar.

3. Slå av enheten.
Luckan låser upp och slocknar när enheten svalnat tillräckligt.
4. Enheten är klar att använda. →*Sid. 28*

25.3 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Torka upp askan ur ugnsutrymmet och vid luckan med fuktig trasa.
3. Ta bort vita beläggningar med citronsyra.
Notering: Grovsmuts kan ge vita beläggningar på emaljen. Matresterna är ofarliga. Beläggningarna påverkar inte enhetens funktion.
4. Sätt i ugnsstegarna.
→ *"Ugnsstegar", Sid. 28*

26 Rengöringsfunktionen

Rengöringsfunktionen är ett snabbt alternativ för ugnsrengöring då och då. Rengöringsfunktionen blöter upp smutsen med ånga, vatten och diskmedel. På så vis får du bort smutsen smidigare.

26.1 Ställa in rengöringsfunktionen

⚠ **VARNING – Skållningsrisk!!**
Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.
- ▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.

Krav: Ugnen måste ha svalnat helt.
1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Blanda 0,4 l vatten med en droppe diskmedel och häll mitt på ugnsbotten.
Använd inte destillerat vatten.
3. Ställ in ugnsfunktionen **undervärme** med funktionsvredet.
4. Ställ termostatvredet på 80°C.
5. Tryck på tills är markerad på displayen.
6. Ställ in tiden med − eller + på 4 minuter.
- ✔ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tiden börjar räkna ned.
- ✔ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när den går ut.
7. Slå av enheten och låt ugnen svalna ca 20 minuter.

26.2 Rengöra ugnsutrymmet efter användning

OBS
Är ugnen fuktig för länge, så uppstår 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. När ugnen är rengjord:
   - ▸ Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att ugnen torkar.
   - ▸ Lämna luckan öppen ca 5 minuter med **3D-varmluft** på 50°C-värme för snabbtorkning av ugnen.

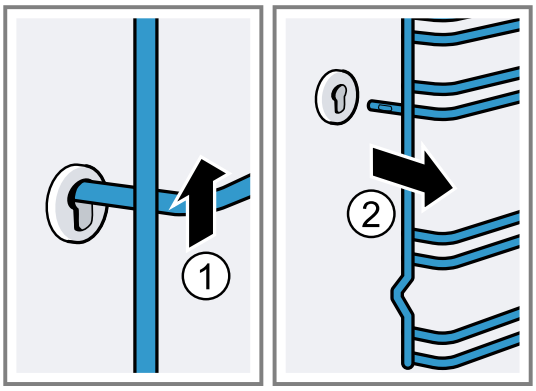
27 Ugnsstegar

Det går att ta ur ugnsstegarna så att du kan rengöra dem och ugnsutrymmet ordentligt.

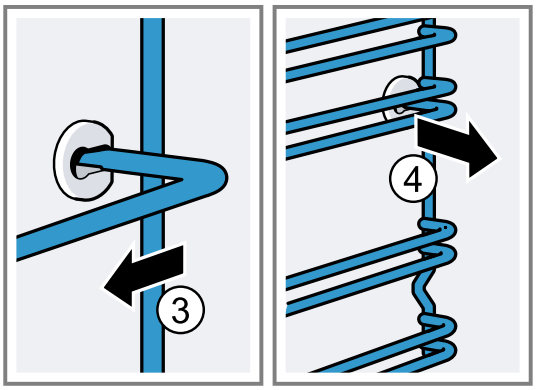
27.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**
Ugnsstegarna kan vara jättevarma.
- ▸ Ta aldrig på de varma ugnsstegarna.
- ▸ Låt enheten svalna.
- ▸ Håll barnen på säkert avstånd.

1. Lyft upp ugnsstegen framtill och ta ur den.

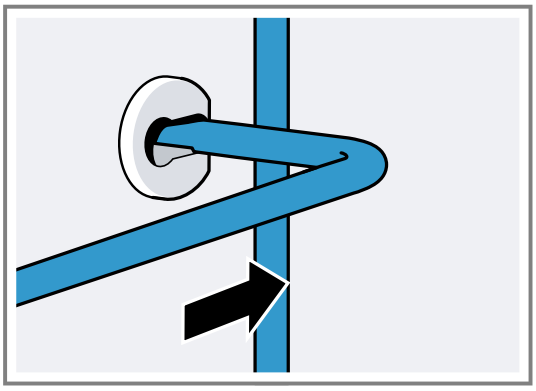


2. Tryck sedan hela ugnsstegen framåt och ta ur den.

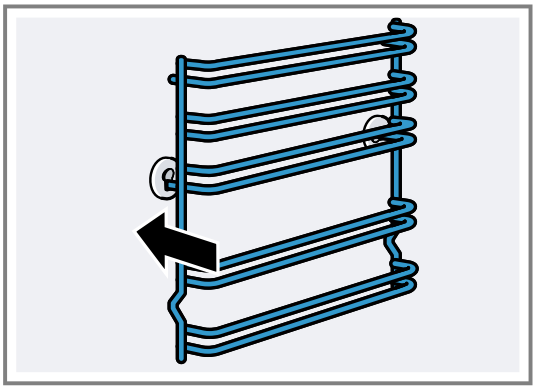


27.2 Sätta i ugnsstegarna

1. Sätt först i ugnsstegen i bakre urtaget, tryck den sedan lite bakåt



2. och sätt i det främre urtaget.



Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Fals 1 och 2 är nedtill, fals 3, 4 och 5 upptill.

28 Ugnslucka

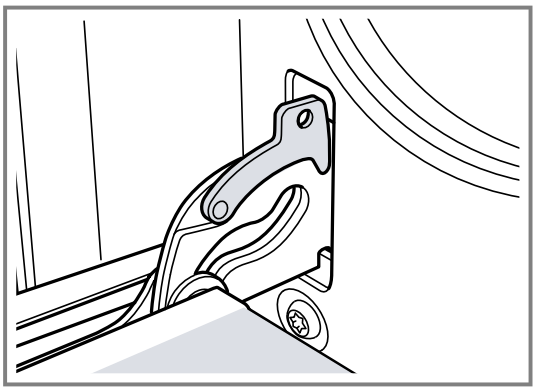
Det räcker oftast att bara rengöra luckans utsida. Är luckan jättsmutsig ut- och invändigt, så kan du haka av och rengöra den.

28.1 Luckgångjärnen

⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**
Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.

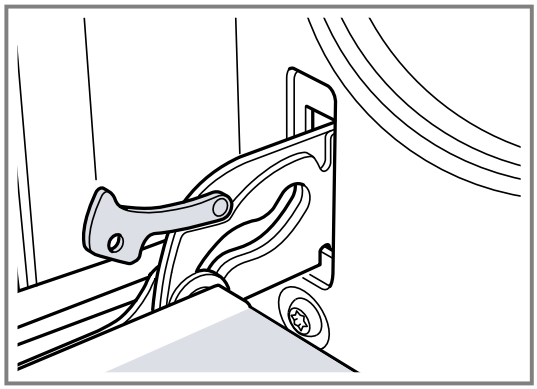
- Öppnar du luckan, se till så att spärrarna är helt stängda eller öppnade.

1. Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda är ugnsluckan säkrad.



Den går inte att ta bort.

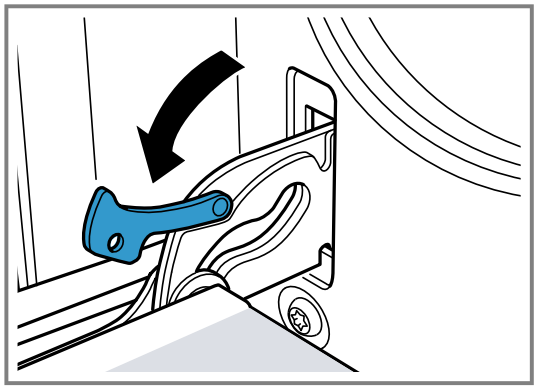
2. När gångjärnsspärren är uppfälld är gångjärnen säkrade.



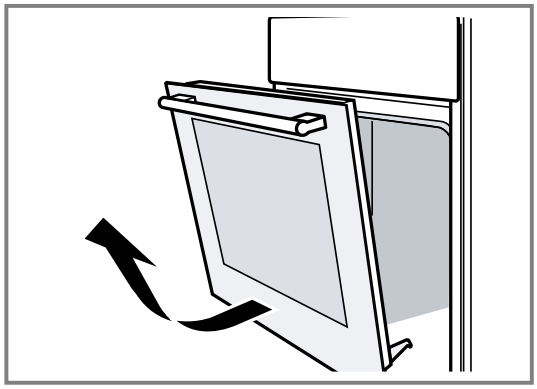
Gångjärnen kan inte slå igen.

28.2 Ta av luckan

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.



3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger om luckan. Fäll upp luckan ytterligare en liten bit och dra den sedan rakt ut.



28.3 Ta ur luckglasen

Du kan ta bort luckglasen så att du kommer åt att rengöra bättre.

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

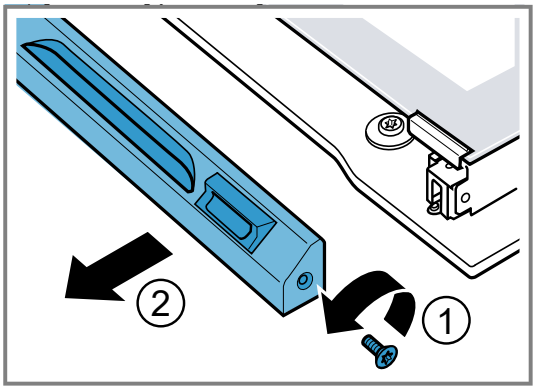
Repat luckglas kan spricka.

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

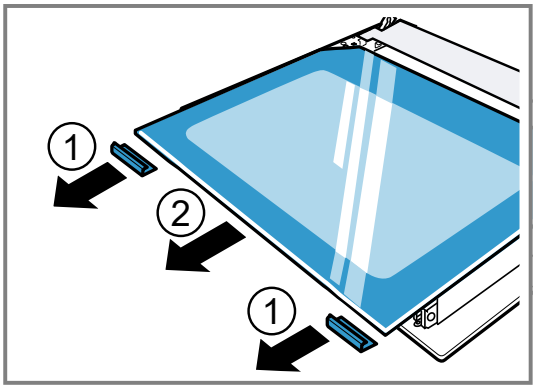
Luckkomponenterna kan ha vassa kanter.

- Använd handskar.

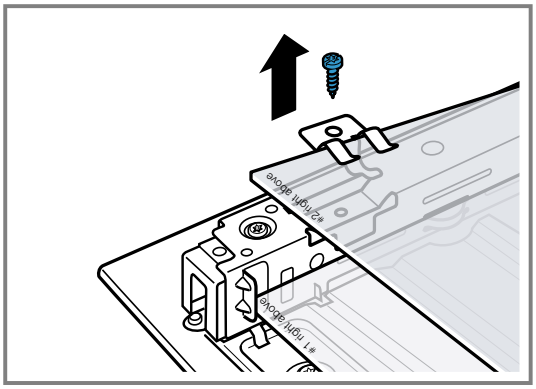
1. Haka av ugnsluckan.
   → *"Ta av luckan", Sid. 30*
2. Lägg på en handduk med handtaget nedåt.
3. Lossa skyddets högra och vänstra skruv upptill på ugnsluckan. Dra ur och ta bort skyddet.



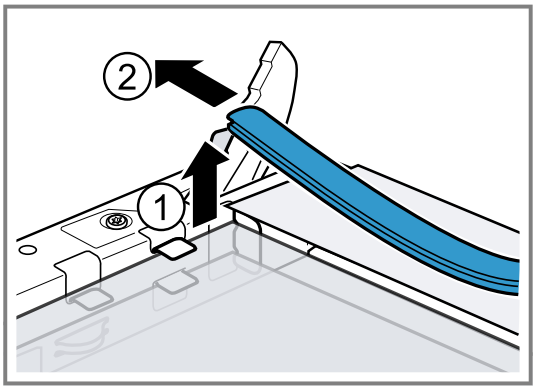
4. Ta bort de båda små tätningarna. Lyft och dra ur det övre glaset.



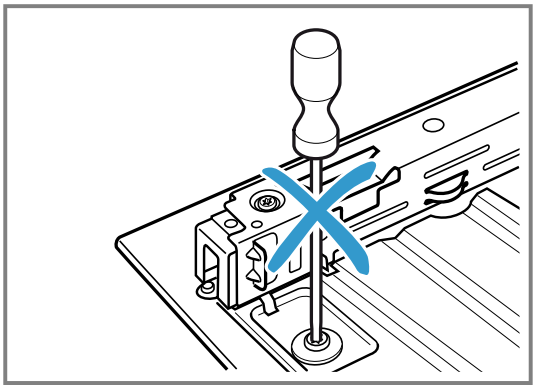
5. Skruva ur fästklammorna till höger och vänster. Lyft glaset och ta bort klämmorna från glaset.



6. Ta bort tätningen under glaset. Dra och ta bort tätningen uppåt. Ta ur glaset.



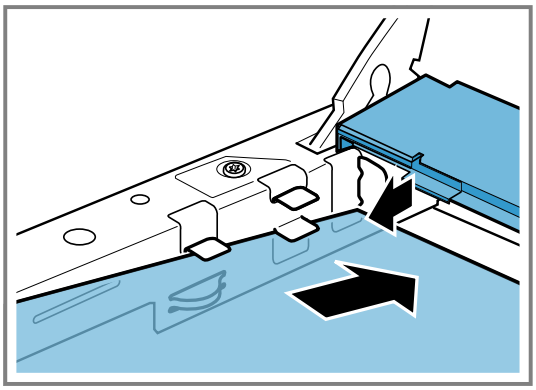
7. Dra ut det undre glaset snett uppåt.
8. Ta aldrig bort skruvarna till höger och vänster om plåtdelen.



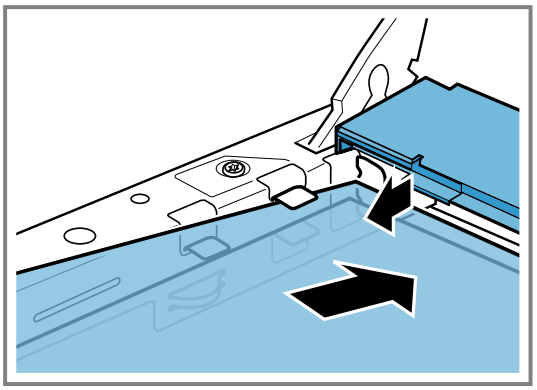
28.4 Sätta i luckglasen

Se till så att texten "Right above" på båda glasen inte syns uppochned ned till vänster när du monterar.

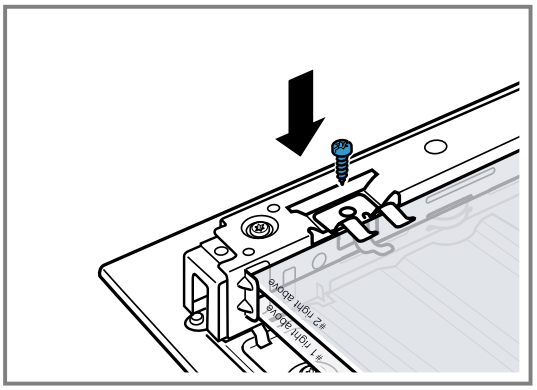
1. Skjut i det undre luckglaset märkt nr 1 snett bakåt.



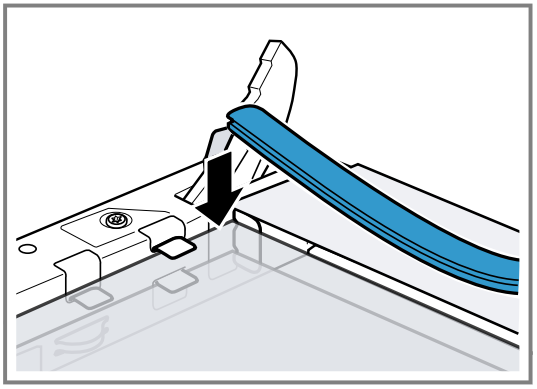
2. Skjut i mellanglaset märkt nr 2 inåt.



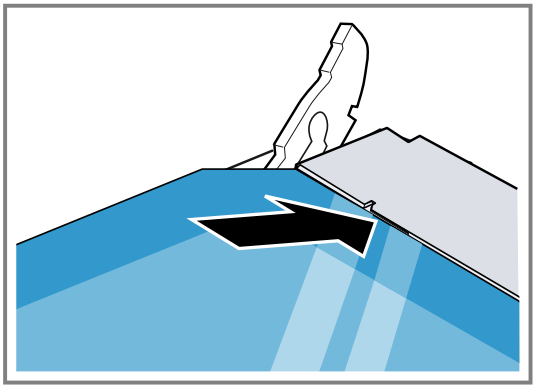
3. Sätt på höger och vänster fästklämma på luckglaset, se till så att fjädrarna är ovanför skruvhålet. Skruva fast fästklämmorna.



4. Sätt i tätningen under glaset.

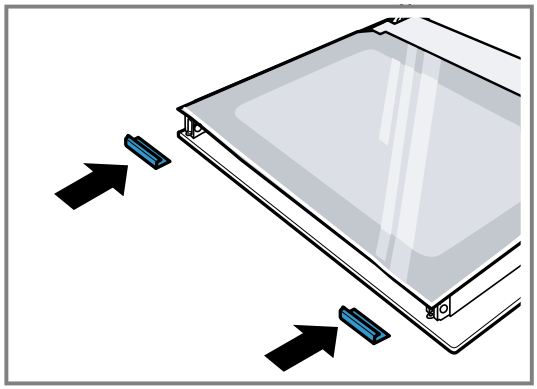


5. Håll fast det övre glaset i de båda fästena och skjut sedan i det snett bakåt.



Se till så att tätningen inte glider bakåt.

6. Sätt på de båda små tätningarna till höger och vänster på glaset.



7. Sätt på skyddet och skruva fast det.
8. Häng på ugnsluckan.
   → *"Hänga på luckan", Sid. 32*

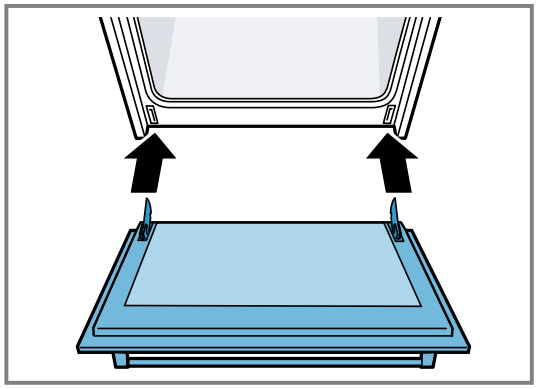
Notering: Använd inte ugnen igen förrän du kontrollerat att luckglasen sitter som de ska.

28.5 Hänga på luckan

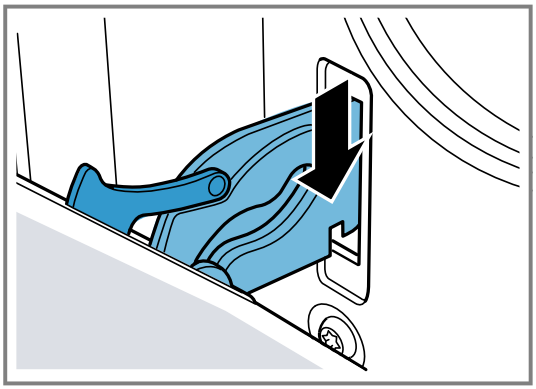
Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**
Ugnsluckan kan falla ur av misstag eller om ett gångjärn plötsligt snäpper igen.
- ▸ Håll i så fall inte i gångjärnet. Ring service!

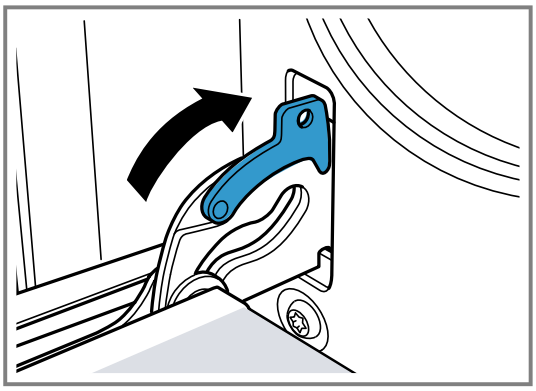
1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningens riktning när du hänger på ugnsluckan.



2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor.



3. Fäll in båda spärrarna igen.



4. Stäng luckan.

28.6 Extra lucksäkerhet

Det finns extra skyddsanordningar som förhindrar kontakt med ugnsluckorna. Du kan sätta på skyddsanordningarna när det finns barn i närheten av ugnen. Du köper specialtillbehöret 11023590 hos service.

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**
Vid längre tillagningstider kan ugnsluckan bli mycket varm.
- ▸ Håll småbarn under uppsikt när du använder ugnen.

29 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. 35*

⚠ **VARNING – Risk för elstötar!!**
Obehöriga reparationer är farliga.
- ▸ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▸ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

⚠ **VARNING – Brandrisk!!**
Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på oavsiktligt senare.
- ▸ Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.
- ▸ Ring service!

29.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ▸ Anslut apparaten till elnätet.
	Säkringen har gått i proppskåpet. ▸ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
	Elektronikfel **1.** Gör enheten strömlös minst 30 sekunder genom att slå av säkringen i proppskåpet. **2.** Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna.
Enheten värmer inte upp, kolonet blinkar på displayen och du får upp *d*.	Demoläget är på. **1.** Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. **2.** Slå av demoläget inom 5 minuter genom att ändra sista grundinställningen (beroende på enhetstyp *c 13* eller *c 14*) till värdet *0*.
Luckan går inte att öppna och ⚿ lyser på displayen.	Barnspärren låser luckan. ▸ Slå av barnspärren med ⚿. → *"Barnspärr", Sid. 23*
Luckan går inte att öppna och 🔒 lyser på displayen.	Rengöringsfunktionen låser luckan. ▸ Låt enheten svalna tills 🔒 slocknar på displayen. → *"Pyrolys", Sid. 27*
Klockan blinkar på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Ställ klockan igen. → *"Ställa klockan", Sid. 20*
Klockan syns inte på displayen när enheten är av.	Ändrad grundinställning. ▸ Ändra klockans grundinställning.
Enheten går inte att ställa in, ⚿ lyser på displayen.	Barnspärren är på. ▸ Slå av barnspärren med ⚿. → *"Barnspärr", Sid. 23*
Enheten går inte igång och *h* blinkar på displayen.	Ugnen är för varm för vald ugnsfunktion. **1.** Slå av enheten och låt den svalna. **2.** Slå på funktionen igen.
Du får upp *F 8* på displayen.	Maximal funktionstid är uppnådd. Enheten slår av uppvärmningen automatiskt efter några timmar med oförändrade inställningar för att förhindra att funktionen är igång för länge av misstag. ▸ Slå av enheten. Ställ in igen, om det behövs. **Tips!:** Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt vid långsam tillagning, ställ in en tillagningstid. → *"Tidsfunktioner", Sid. 19*
Du får upp en *E*-indikering 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 hela E-nr. → *"Kundtjänst", Sid. 35*
Du får upp en *E80*-indikering på displayen, t.ex. *E80-10*, *E80-20*, *E80-30*.	Elektronikfel **1.** Slå av enheten och låt den svalna. **2.** Gör enheten strömlös 3–5 minuter genom att slå av säkringen i proppskåpet eller dra ur kontakten.

Fel	Orsak och felsökning
Du får upp en *E80*-indikering på displayen, t.ex. *E80-10*, *E80-20*, *E80-30*.	**3.** Får du upp felindikeringen igen, ring service. Ange exakt felkod och enhetens hela E-nr. → *"Kundtjänst", Sid. 35*

29.2 Displayanvisningar

Fel	Orsak och felsökning
Ingen indikering lyser.	Strömmatningen är bruten. ▸ Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elenheter fungerar.
	Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. ▸ Anslut enheten som kopplingsschemat anger.
	Elektronikfel ▸ Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Indikeringarna blinkar.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. ▸ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Indikeringen - blinkar på kokzons-indikeringarna.	Det har uppstått ett elektronikfel. ▸ Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
F2, *F 4*	Elektroniken är överhettad och har slagit av en eller alla kokzoner. ▸ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av knapparna på kontrollerna.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Elektroniken är överhettad och har slagit av en eller alla kokzoner. ▸ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av knapparna på kontrollerna.
F5 + fläktläge och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Det kan få elektroniken att bli överhettad. ▸ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta att laga mat.
F5 och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. ▸ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F1/F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. ▸ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå sedan på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott. ▸ Individuell säkerhetsavstängning är på. Tryck på någon av knapparna för att ställa in kokzon och slå av displayen.
E 9000/E9010	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. ▸ Kontakta elleverantören.

29.3 Varningsanvisningar

Noteringar

- Får du upp *E* på displayerna, håll resp. kokzonsknapp intryckt och läs av felkoden.
- Finns felkoden inte med i följande tabell, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till lågeffektläge vid felflaggning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstötar.

29.4 Normala enhetsljud

Ibland kan induktionsenheter ge ifrån sig ljud eller vibrationer som surrande, väsande, knastrande ljud, fläktljud eller rytmiska ljud.

29.5 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

Notering: Värmetåliga 25 - 27 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.

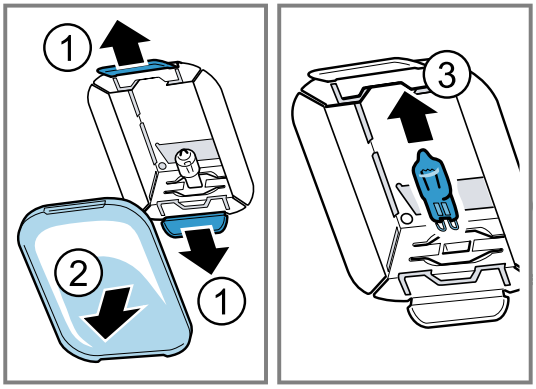
- ▸ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstötar.

Krav

- Enheten är strömlös.

- Ugnen har svalnat.
- Den nya halogenlampan finns tillhands.

1. Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet för att undvika skador.
2. Ta loss lampglaset. Tryck metalldelarna åt sidan med tummen (bild A).
3. Dra ur halogenlampan utan vrida.



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. Sätt in det på ena sidan och tryck fast det på andra sidan.
✔ Glaset snäpper fast.
7. Ta ut kökshandduken ur ugnen.
8. Elanslut enheten.

30 Transport och omhändertagande

Här får du veta hur du förbereder enheten för transport. Du får också veta hur du omhändertar uttjänta enheter.

30.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

▸ 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.

30.2 Transportera enheten

Spara enhetens originalförpackning. Transportera alltid enheten i originalförpackningen. Följ alltid transportpilarna på förpackningen.

1. Fäst alla rörliga delar i och på enheten med tejp som är lätt att ta bort.
2. Skjut in alla tillbehör som t.ex. bakplåtar på lämpligt ställe med en tunn kartongbit i kanterna, så att enheten inte skadas.
3. Lägg en kartongbit eller liknande mot fram- och baksidan inuti ugnen, så att inget stöter emot insidan av luckglaset.
4. Tejpa fast luckan och ev. övre skydd mot enhetens sidor.

Om du saknar originalförpackningen

1. Skyddsförpacka enheten så att den får tillräckligt skydd mot eventuella transportskador.
2. Transportera enheten upprätt.
3. Håll inte i enhetens luckhandtag eller anslutningarna på baksidan, eftersom de kan skadas.
4. Lägg inga tunga föremål på enheten.

31 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.

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

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.

31.1 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.

32 Såhär lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och formar för olika slags mat. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.
Detaljerade baktabeller och baktips till enheten hittar du i anvisningen på Internet:
www.bosch-home.com

32.1 Tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid matlagningen.

- Temperatur och tillagningstid beror på mängd och recept. Det är därför det finns angivna inställningsintervall. Välj först de lägre värdena.
- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn.
  Sätt inte in tillbehöret förrän ugnen är förvärmd.
- Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.
- Se till så att du sätter in tillbehöret ordentligt.

32.2 Anvisningar för bakning

Använd de angivna falsarna vid bakning.

Baka på en fals	**Fals**
förkokt pasta/bakverk resp. form på galler	2
platt pasta/bakverk resp. på plåt	2 - 3

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

Baka på tre falsar	**Fals**
Bakplåtar Långpanna Bakplåtar	5 3 1

Noteringar

- Använd varmluft om du bakar på flera falsar. Mat du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis blir färdig samtidigt.
  Du kan i så fall ta ut det tillagade och fortsätta tillaga den andra bakplåten. Du kan ändra bakplåtens läge och riktning, om det behövs.
- Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen. Tillagar du flera maträtter samtidigt kan du spara effekt.
- Vi rekommenderar mörka metallbakformar för optimalt slutresultat.

32.3 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.

OBS

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

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

- 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.
- Tillsätt lite vätska till fågeln i stekgrytan. Täck stekgrytans botten med ca 1-2 cm vätska.
- Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.
- Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner köttsaften ut och köttet blir torrt.
- Salta alltid först efter grillningen. Salt drar ut vatten ur köttet.

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

32.4 Matval

Mat	**Tillbehör/form**	**Fals**	**Ugnsfunktion**	**Temperatur i °C/grilläge**	**Tillagningstid i min.**
Sockerkaka, enkel	Krans- eller formbrödsform	2		160-180	50-60
Sockerkaka, enkel, 2 falsar	Krans- eller formbrödsform	3+1		140-160	60-80
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funk-tion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagnings-tid i min.
Rulltårta	Långpanna	2		170-190 [1]	15-20
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	2		160-180	60-90
Muffins	Muffinsplåt på galler	2		170-190	20-40
Småkakor, med jäst	Långpanna	3		150-170	25-35
Småkakor	Långpanna	3		140-160	20-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		130-150	25-35
Småkakor, 3 falsar	2 st. Bakplåt + Långpanna	5+3+1		130-150	30-40
Bröd, 1 kg, formbröd och limpor	Långpanna eller Formbrödsform	2		200-220	35-50
Pizza, färsk	Långpanna	3		170-190	20-30
Pizza, färsk, tunn botten	Långpanna	2		250-270 [1]	15-25
Quiche, schw. Wähe	Tarteform	2		190-210	35-45
Matpaj, färsk, tillagade ingredienser	Gratängform	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		170-190	120-140
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	1		180-200	140-160
Oxfilé, medium, 1 kg	Öppen form	3		210-220	45-55
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200-220	100-120 [2]
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		200-220	60-70
Hamburgare, 3-4 cm tjocka	Galler	4		3 [3]	25-30 [4]
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-190	70-80 [5]
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		2	20-25 [4]

32.5 Långkok

Anpassad tillagning är långsam tillagning på låg temperatur. Anpassad tillagning kallas även för lågtemperatur-tillagning.
Anpassad tillagning är perfekt för mört kött, t.ex. möra delar av nöt, kalv, fläsk, lamm och fågel, som ska bli precis lagom rosa. Köttet blir mycket saftigt och mört.

Notering: Det är inga problem att varmhålla kött gjort med anpassad tillagning, så du får större frihet att planera menyn. Du behöver inte vända på köttet under tillagningen.

Anpassad tillagning

1. Använd bara färskt, felfritt kött utan ben.
   - ▸ Använd inte upptinat kött.
   - ▸ Fett ger kraftig smak vid anpassad tillagning, så putsa bort senor och fettkappor ordentligt.
   - ▸ Du kan använda kryddat eller marinerat kött.
2. Ställ formen på galler på fals 2 i ugnen.
   Använd en låg form, t.ex. ett porslins- eller glasfat.
3. Slå inte på funktionen förrän ugnsutrymmet svalnat helt.
4. Förvärm ugn och form ca 15 minuter.
5. Bryn på köttet runtom på hög värme på kokzonen.
6. Sätt in köttet direkt i ugnen i den förvärmda formen.
7. Håll luckan stängd vid tillagning så att du håller en jämn temperatur.
8. Ta ut köttet ur ugnen efter den anpassade tillagningen.
   Du kan skära upp köttet direkt. Det behöver inte vila. Köttet blir rosa inuti tack vare den speciella tillagningsmetoden. Köttet är varken rått eller för lite tillagat.

Noteringar

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

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

- Temperatur för anpassad tillagning och tillagningstid beror på köttets storlek, tjocklek och kvalitet. Det är därför det finns angivna inställningsintervall.

Långkok

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Stektid i min.	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min.
Ankbröst, à 300 g	Öppen form	2		6-8	95 [1]	60-70
Fläskfilé, hel	Öppen form	2		4-6	85 [1]	75-100
Rostas, 6-7 cm tjock, 1,5 kg, genomstekt	Öppen form	2		6-8	100 [1]	160-220
Oxfilé, 4-6 cm tjock, 1 kg	Öppen form	2		6-8	85 [1]	90-150
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	2		4	80 [1]	50-70
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppen form	2		4	85 [1]	30-70

32.6 Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med den här enheten.

Tillaga yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C. Mjölk med lång hållbarhet värmer du bara till 40°C.
3. Rör ned 30 g yoghurt i mjölken.
4. Fyll massan i småformar, t.ex. småglas med lock.
5. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
6. Ställ formarna på ugnsbotten.
7. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
8. Låt yoghurten vila i kylen när den är klar.

Yoghurt

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunk-tion/funk-tion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid, minuter
Yoghurt	Kopp/glas	Ugnsbotten		-	4-5 timmar

32.7 Provrätter

Översikterna är framtagna för provningsinstituten för att underlätta provning av enheten enligt EN 60350-1.

Bakning

Följ anvisningarna vid bakning av provrätterna.

Allmänna anvisningar

- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Använd de lägre angivna temperaturerna vid bakning.

Falsar

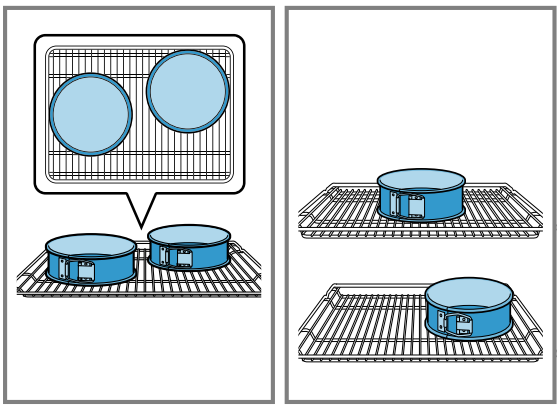
Gräddning på en fals:
- Långpanna/bakplåt: fals 3
- Formar på galler: fals 2

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

Bakning på två falsar:
- Långpanna: fals 3
  Bakplåt: fals 1
- Formar på galler:
  första gallret: fals 3
  andra gallret: fals 1

Bakning på tre falsar:
- Bakplåt: fals 5
  Långpanna: fals 3
  Bakplåt: fals 1

Baka med två springformar:
Har enheten flera falsar, ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.



[1] Förvärm enheten.

Bakning

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funk-tion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid, minuter
Spritskakor	Långpanna	3		140-150	30-40
Spritskakor	Långpanna	3		140-150	30-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140-150 [1]	30-45
Spritskakor, 3 falsar	2 st. Bakplåt + Långpanna	5+3+1		130-140 [1]	40-55
Kakor:	Långpanna	3		150 [1]	25-35
Kakor:	Långpanna	3		150 [1]	25-35
Kakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150 [1]	25-35
Kakor, 3 falsar	2 st. Bakplåt + Långpanna	5+3+1		140 [1]	35-45
Tårtbotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170 [2]	30-40
Tårtbotten	Springform Ø 26 cm	2		170	30-40
Tårtbotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160 [2]	30-45

Grilla

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillag-ningstid i min.
Rostat bröd	Galler	5		3 [1]	0,2-1,5

[1] Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen som förvärmning på enheter som har den funktionen.
[2] Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen som förvärmning på enheter som har den funktionen.

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

9001666953 (060513) REG25
sv