



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



Inbygggnadsugn

HRG578B.7

[sv] Bruks- och installationsanvisningar





Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

| | | | | | |
|----|---------------------------------|----|------|--------------------------------------|----|
| 1 | Säkerhet | 2 | 14 | Grundinställningar | 17 |
| 2 | Förhindrande av saksador | 5 | 15 | Home Connect | 18 |
| 3 | Miljöskydd och sparsamhet | 5 | 16 | Rengöring och skötsel | 20 |
| 4 | Lär känna | 6 | 17 | Pyrolys | 22 |
| 5 | Tillbehör | 8 | 18 | Avkalkning | 23 |
| 6 | Före första användningen | 9 | 19 | Ugnslucka | 23 |
| 7 | Användningsprincip | 11 | 20 | Ugnsstegar | 26 |
| 8 | Snabbuppvärmning | 11 | 21 | Avhjälpling av fel | 27 |
| 9 | Tidsfunktioner | 11 | 22 | Avfallshantering | 30 |
| 10 | Ånga | 12 | 23 | Kundtjänst | 30 |
| 11 | Program | 14 | 24 | Överensstämmelseförklaring | 30 |
| 12 | Barnspärr | 17 | 25 | Så här lyckas du | 31 |
| 13 | Långvarig varmhållning | 17 | 26 | MONTERINGSANVISNING | 35 |
| | | | 26.1 | Allmänna monteringsanvisningar | 35 |

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

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

Använd bara enheten för:

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

Använd inte apparaten:

- med en extern timer eller en fjärrkontroll.

1.3 Begränsning av användarkretsen

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

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 8

VARNING – Brandrisk!!

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

- Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.

- ▶ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

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

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

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

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

Tillbehör och formar blir mycket varma.

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

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

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

⚠ **WARNING – Skållningsrisk!!**

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

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

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

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

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

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

Repat luckglas kan spricka.

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

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

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

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

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

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

→ "Förhindrande av sakskador", Sid. 5

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

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

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

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden. Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Slå inte på skadad enhet.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → Sid. 30

Se till så att barn inte kommer åt öppningarna på enhetens baksida efter enhetsinstallationen.

- ▶ Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

⚠ VARNING – Kvävningrisk!!

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 förpackningsmaterial.

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

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

1.5 Halogenlampa

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

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

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

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

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

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

1.6 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

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

- ▶ Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.

Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet.

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

Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret.

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

⚠ VARNING – Brandrisk!!

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

- ▶ Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken.

- ▶ Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

1.7 Rengöringsfunktionen

⚠ VARNING – Brandrisk!!

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

- ▶ Ta bort grovsmutts från ugnsutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.

- ▶ Håll rent framför enheten.

- ▶ Håll barnen borta.

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

- ▶ Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

⚠ VARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!

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

- ▶ Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lättbeläggning under rengöringsfunktionen.

- ▶ Rengör 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 jättevårt vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Öppna aldrig ugnsluckan.

- ▶ Låt enheten svalna.

- ▶ Håll barnen borta.

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Ta aldrig på luckan.

- ▶ Låt enheten svalna.

- ▶ Håll barnen borta.

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS

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

- ▶ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambära eller ösa maten).
- Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över 120°C kan ge emaljskador.
- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning. Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C . Då stämmer inte gräddnings- och ugnstekningstiderna och emaljen kan få skador.
- ▶ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåts-papper eller folie på ugnsbotten.
- ▶ Ställ bara formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på under 50°C .

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

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.
- Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
- ▶ Torka ur ugnen efter användning.
- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.
- Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.
- ▶ Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.
- ▶ Använd helst den djupa långpannan.
- Ugnrensning i varm ugn skadar emaljen.
- ▶ Använd aldrig ugnrensning i varm ugn!

- ▶ Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

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

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

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

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

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.
- Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- ▶ Aluminiumfolie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset.

2.2 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

OBS

Silikonbakformor passar inte för kombifunktion med ånga.

- ▶ Formorna måste vara värme- och ångbeständiga.
- Formor med rostfläckar kan ge korrosion i ugnsutrymme. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion.

- ▶ Använd inte formar med rostfläckar.

Hett vatten i vattentanken kan skada ångsystemet.

- ▶ Fyll bara vattentanken med kallvatten.

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

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

Maskindiskning av vattentanken ger skador.

- ▶ Maskindiska inte vattentanken.
- ▶ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara effekt

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.

→ "Så här lyckas du", Sid. 31

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

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformor.

- ✓ Sådana bakformor tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- ✓ Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt i följd eller baka av tillsammans.

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

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

- ✓ Maten går klart på restvärmen.

Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.

- ✓ Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.

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

Notering: Enligt EU-ekodesigndirektiv 2023/826 är enheten i annat tillstånd när den är av. Det kallas för lågeffektläge nedan.

Enheten drar effekt även när huvudfunktionen är av för att:

- känna av Touchknapp-användning
- övervaka lucköppning
- hantera tid (utan display)

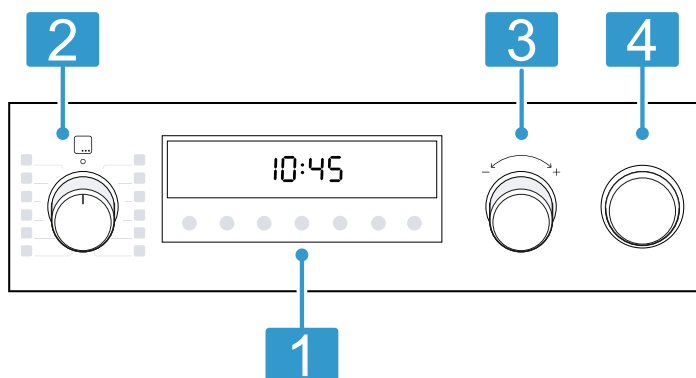
Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

4 Lär känna

4.1 Kontroller

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

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



Knappar och display

Knapparna är beröringskänsliga ytor. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält.

- 1 Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner.

→ "Knappar och display", Sid. 6

Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.

- 2 Funktionsvredet går att vrida både åt höger och vänster från nollläget 0. Funktionsvreden är popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på funktionsvredet när det är i nollläge 0, så fjädrar det in eller ut.

→ "Ugnsfunktioner och funktioner", Sid. 6

Termostatvred

Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställningar för andra funktioner.

- 3 Termostatvredet går att vrida både åt höger och vänster, det saknar nolläge.

Termostatvredet kan vara popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på termostatvredet, så fjädrar det in eller ut.

→ "Temperatur- och inställningslägen", Sid. 8

Vattentank

- 4 Fyll på och töm vattentanken.

→ "Ånga", Sid. 12

4.2 Knappar och display

Du ställer in olika funktioner på enheten med knapparna. Du får upp inställningarna på displayen.

Är funktionen aktiv, så lyser resp. symbol på displayen. Klocksymbolen ☹ lyser bara när du ställer klockan.

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

4.3 Ugnsfunktioner och funktioner

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



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

| Symbol | Ugnsfunktion | Användning och funktionssätt |
|--|---|---|
|  | 3D-varmluft 30-275°C | Bakning eller ugnstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. |
|  | Anpassad varmluft 125 - 275°C | Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Håll luckan stängd vid tillagning. Om du öppnar apparatluckan ens en kort stund fortsätter apparaten att värma utan att utnyttja eventuell restvärme. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen. |
|  | Påvärmning ¹ 80 - 180°C | För skonsam påvärmning av mat och avbakning av bakverk. |
|  | Pizzaläge 30-275°C | Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen. |
|  | Tina 30 - 60°C | Skontinar frysmat. |
|  | Anpassad tillagning 70 - 120°C | Tillagar påbrynta, möra köttbitar i öppen gryta skonsamt och långsamt. Den låga värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. |
|  | Grill, stor grilllyta Grilllägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt | Grillar platta grillbitar som t.ex. grönsaker, korv eller varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd. |
|  | Varmluftsgrillning 30-275°C | Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten. |
|  | Över-/undervärme 30-275°C | Traditionell bakning eller ugnstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge. |

Ångfunktioner

Ångning tillagar maten väldigt skonsamt.

Ugnsfunktioner som går att kombinera med ångfunktion:

- 3D-varmluft 
- Över-/undervärme 









- Varmluftsgrillning 

Påvärmning  är en ren ångfunktion där enheten använder ånga automatiskt.

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

Andra funktioner


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

| Symbol | Funktion | Användning |
|--|----------------------|--|
|  | Program | Använder programmerade inställningsvärden för olika maträtter. → "Program", Sid. 14 |
|  | Rengöringsfunktioner | Välj ugnrensning. → "Pyrolys", Sid. 22 → "Avkalkning", Sid. 23 |
|  | Home Connect | Enheten är Wi-Fi-kompatibel och går att styra via mobilenhet. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Uppkopplad mot -hemnätverk och Home Connect-server Antalet streck visar hemnätverkets signalstyrka ▪ -hemnätverket är nedkopplat ▪  Home Connect-servern är nedkopplad ▪  Fjärrstart är på ▪  Fjärrdiagnos är på → "Home Connect", Sid. 18 |

¹ Ångfunktion (kräver fylld vattentank)

Funktioner med Home Connect

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

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

4.4 Temperatur- och inställningslägen

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

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

Uppvärmningsindikering

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

Noteringar

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

Restvärmeindikering

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

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

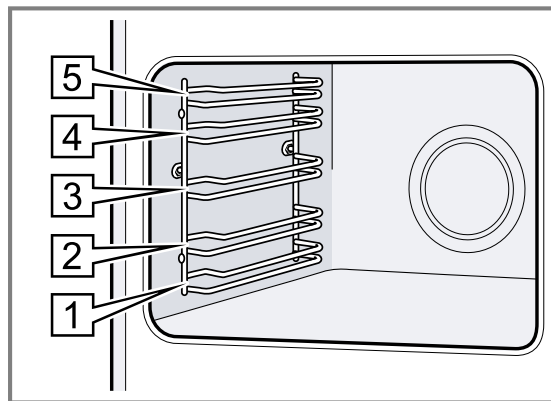
4.5 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.


Ugnsstegar

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

Det går t.ex. att ta ur och rengöra ugnsstegarna. → "Ugnsstegar", Sid. 26



Belysning

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

Kylfläkten

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

Enheter känner av ökad ugnsfuktighet. Kylfläktens intensitet och funktionsljud kan variera för att reglera fuktigheten.

OBS

- Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.
- Täck inte över ventilationsöppningarna.

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

Notering: Det går att ändra eftergångstiden i grundinställningarna. Tillagar du jättefuktig mat ofta eller ugnsvarmhåller, ställ in längre eftergångstid.

→ "Grundinställningar", Sid. 17

Lucka

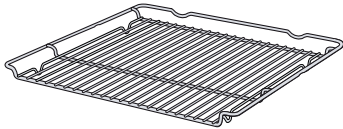
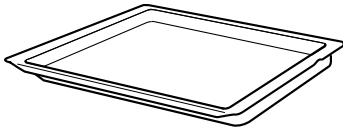
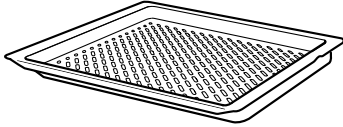
Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så slutar enheten uppvärmningen. Stäng luckan, så fortsätter enheten uppvärmningen.

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

| Tillbehör | Användning |
|--|---|
| Galler  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kakformar ▪ Gratängformar ▪ Form ▪ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ▪ Djupfryst mat |
| Långpanna  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mjuka kakor ▪ Bakverk ▪ Bröd ▪ Stora stekar ▪ Frysmat ▪ Fånga upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret. |
| Emaljerad, perforerad Air Fry & Grillplåt  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bakar av knaprig mat som oftast friterats i olja, t.ex.: pommes frites. ▪ Grillar mat. |


5.1 Snäpplägena

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

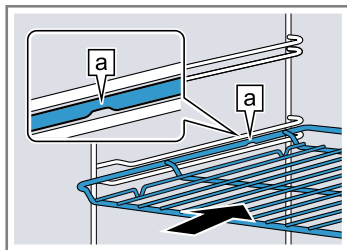
Tillbehöret går att dra ut ungefär halvvägs innan det snäpper fast. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

5.2 Sätta in tillbehör i ugnen.

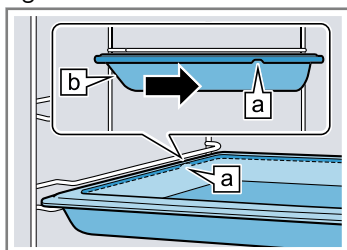
Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen. Det är bara så du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippas.

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  mot ugnsluckan.




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

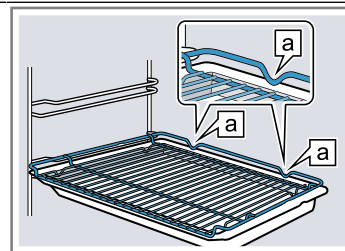
Notering: Ta ut tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

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

Galler på långpanna



5.3 Extratillbehör

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

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

www.bosch-home.com

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

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

6 Före första användningen

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

6.1 Första användningen

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

Ställa klockan

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

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge o.

1. Ställ klockan med – eller +.
 2. Tryck på ☉.
- ✓ Du får upp inställd tid på displayen.

Ställa in vattenhårdheten

OBS

Felinställd vattenhårdhet påverkar ångfunktionen så att enheten inte påminner om avkalkning i tid.

- ▶ Ställ in rätt vattenhårdhet.

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.

- ▶ Använd inte destillerat vatten eller andra vätskor.
- ▶ Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

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

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

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

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

2. Bekräfta den ändrade grundinställningen.

6.2 Rengöra enheten före första användningen

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

1. Ta ut produktinfo och tillbehör ur ugnen. Ta bort förpackningsrester som frigolitkulor och tejp i och utanpå enheten.
2. Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
3. Fyll vattentanken.
 - "Fylla vattentanken", Sid. 13
4. Ställ in ugnsfunktion med ångfunktion och temperatur.
 - "Användningsprincip", Sid. 11
 - "Ånga", Sid. 12

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

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

¹ Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.

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

7 Användningsprincip

7.1 Slå på och av enheten

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

7.2 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
 2. Ställ in temperaturen eller grillläget med termostativredet.
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
3. Slå av enheten när maten är klar.

Tips! Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.

→ "Ugnsfunktioner och funktioner", Sid. 6

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

→ "Tidsfunktioner", Sid. 11

Ändra ugnsfunktion

Du kan ändra ugnsfunktionen närsomhelst.

- ▶ Ändra ugnsfunktionen med funktionsvredet.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst.

- ▶ Ändra temperaturen med termostativredet.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

8 Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kan korta uppvärmningstiden för att spara tid.

8.1 Ställa in snabbuppvärmningen

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

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

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion.
Lämpliga ugnsfunktioner:
 - 3D-varmluft ☼

- Över-/undervärme ☐

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

9 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

9.1 Översikt över tidsfunktionerna

Välj de olika tidsfunktionerna med ☉.

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

9.2 Ställa timern

Timern fungerar oberoende av funktion. Du kan ställa timern på upp till 23 timmar och 59 minuter både när en-

heten är på och av. Timern har en egen signal, så du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

1. Tryck på ☉ tills ☼ är markerad på displayen.
2. Ställ timern med – eller +.

| Knapp | Förslag |
|-------|-----------|
| – | 5 minuter |
| + | 10 min |

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

- ✓ Timern går igång inom några sekunder och timertiden räknar ned.
 - ✓ Enheten ger signal och timertiden nollställs på displayen när timertiden går ut.
3. tryck på någon av knapparna för att slå av timern.

Ändra timern

Du kan närsomhelst ändra timertiden.

Krav: ☼ är markerad på displayen.

- ▶ Ändra timertiden med – eller +.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Avbryta timern

Du kan närsomhelst avbryta timertiden.

Krav: ☒ är markerad på displayen.

- ▶ Nollställ timertiden med –.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och ☒ slocknar.

9.3 Ställa in tillagningstiden

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

Krav: Ugnsfunktion och temperatur eller läge är inställda.

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

| Knapp | Förslag |
|-------|---------|
| – | 10 min |
| + | 30 min |

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

- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när den går ut.
3. När tillagningstiden går ut:
 - ▶ tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - ▶ Tryck på + för att ställa in en ny tillagningstid.
 - ▶ Slå av enheten när maten är klar.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

Krav: ☉ är markerad på displayen.

- ▶ Ändra tillagningstiden med – eller +.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Stänga av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

Krav: ☉ är markerad på displayen.

- ▶ Tryck på – för att nollställa tillagningstiden.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och fortsätter uppvärmningen utan tillagningstid.

9.4 Ställa in färdigtiden

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

Noteringar

- Flytta inte fram färdigtiden när funktionen är igång om du vill få ett bra slutresultat.

- Låt inte livsmedlen stå för länge i ugnen så att de blir dåliga.

Krav

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

Flytta färdigtiden

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

Krav: ☉ är markerad på displayen.

- ▶ Flytta färdigtiden med – eller +.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdigtid närsomhelst.

Krav: ☉ är markerad på displayen.

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

9.5 Ställa klockan

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

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge o.

1. Ställ klockan med – eller +.
 2. Tryck på ☉.
- ✓ Du får upp inställd tid på displayen.

Ställa klockan

Du kan ställa klockan närsomhelst.

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge o.

1. Tryck på ☉ tills ☉ blir markerad på displayen.
 2. Ställ om klockan med – eller +.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

10 Ånga

Ångning tillagar maten väldigt skonsamt.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

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

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

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

10.1 Före varje ångning

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

Fylla vattentanken**⚠ VARNING – Brandrisk!!**

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

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

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

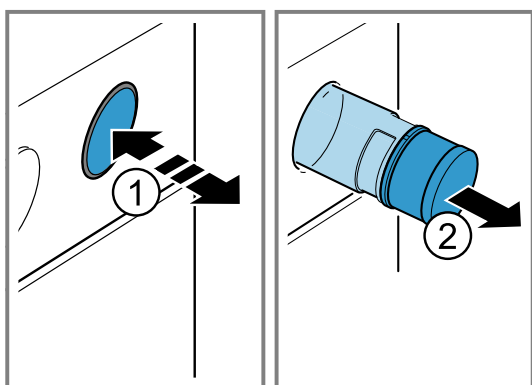
Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

Krav: Vattenhårdheten är rätt inställd.

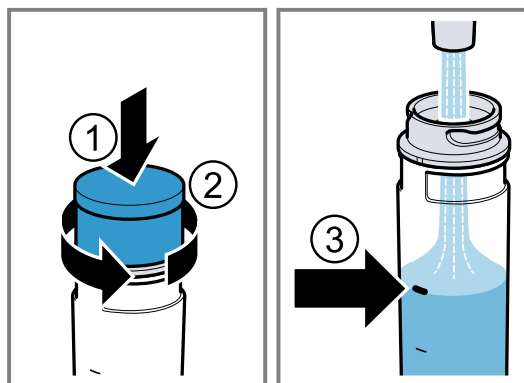
→ "Ställa in vattenhårdheten", Sid. 10

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

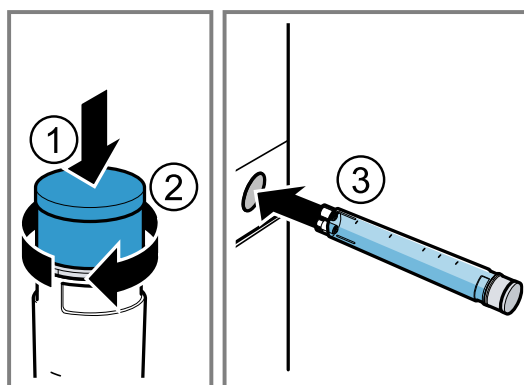


2. Tryck på vattentanklocket ① och vrid upp det ②.

3. Fyll på vatten upp till markeringen i vattentanken ③.



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

**10.2 Ångfunktion**

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

Ställa in ångfunktionen

Krav: Vattentanken är fylld.

→ "Före varje ångning", Sid. 13

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

| Läge | Intensitet |
|------|------------|
| ☽ | låg |
| ☽☽ | stark |


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

10.3 Påvärmning

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

Ställa in påvärmning

Krav

- Ugnen har svalnat.
 - Vattentanken är fylld.
→ "Före varje ångning", Sid. 13
1. Ställ in ugsnfunktionen Påvärmning  med funktionsvredet.
 2. Ställ in temperaturen med termostattvredet.
 - ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och slår på ångan.
 3. Slå av enheten när maten är klar.
 4. Torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 14

10.4 Efter varje ångning

Torka ur enheten när du använt ångfunktion.

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

Töm vattentanken

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

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

OBS

Torkning av vattentanken i het ugn kan skada den.

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

1. Tryck på vattentanken.
2. Ta ur vattentanken.
3. Vrid upp vattentankens lock.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt vattentanken torka med öppet lock.

8. Sätt på och vrid åt locket till vattentanken.
9. Sätt in vattentanken.


Torka ur dropprännan

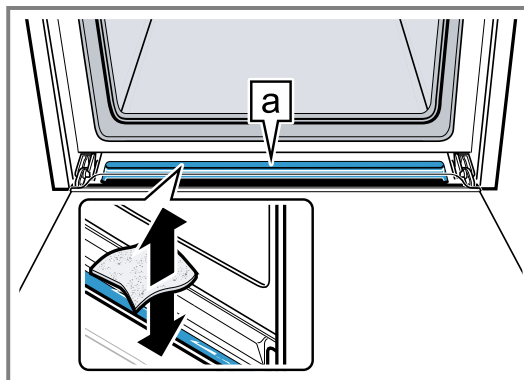
⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**


Enheten blir varm vid användning.

- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör den.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan.
2. **Notering:** Dropprännan  sitter under ugsnutrymmet.



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

Torka ur ugnen

OBS

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

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

Krav: Enheten har svalnat.

1. Torka torrt ugsnutrymmet med svamp eller mjuk trasa.
2. Ta bort ev. kalkfläckar med ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.
3. Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugsnutrymmet torkar ur ordentligt.

11 Program

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

11.1 Formar till programmen

Använd alltid elfasta formar som klarar temperaturer upp till 300°C.

Glas- eller glaskeramikformor passar bäst. Steken ska täcka ca 2/3 av formens botten.

Formor av följande material är olämpliga:

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

11.2 Programinställningar

Enheten väljer optimal ugsnfunktion, temperatur och tillagningstid.

Du behöver bara ställa in matens vikt för att få optimalt slutresultat.

Notering: Slutresultat beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper. Använd färsk livsmedel, helst kylskåpskala.

Använd djupfrys mat direkt från frysfacket.

Ångprogram

Enheten använder ångfunktion automatiskt i vissa program.

Programmen med ångfunktion är markerade i programtabellen. Följ informationen om ångning.

→ "Ånga", Sid. 12

11.3 Programtabell

Programnumren är tilldelade viss mat.


| Nr | Mat | Form | Viktintervall Inställd vikt | Tillsatt vätska | Fals | Anvisningar |
|----|---|-----------------------------------|-----------------------------------|---|------|--|
| 01 | Vetelängd, vetekrans ¹ | Bakplåt med bakplåtspapper | 0,6 1,5 kg Degvikt | nej | 3 | Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start. |
| 02 | Jäsa deg ¹ | Bunke på galler | 0,5 1,5 kg Degvikt | nej | 2 | Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start. |
| 03 | Vetebröd, fullkornsbröd på plåt ¹ | Bakplåt med bakplåtspapper | 0,5 2,0 kg Degvikt | nej | 2 | Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start. |
| 04 | Vete-, fullkornsformbröd ¹ | Smörad och mjölad formbrödsform | 08 - 2,0 kg Degvikt | nej | 2 | Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start. |
| 05 | Vitt bröd på plåt ¹ | Bakplåt med bakplåtspapper | 0,5 2,0 kg Degvikt | nej | 2 | Gräddar du 2 bröd samtidigt, ange vikten på tyngsta brödet. |
| 06 | Rågbröd ¹ | Smörad och mjölad formbrödsform | 08 - 2,0 kg Degvikt | nej | 2 | Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start. |
| 07 | Focaccia ¹ | Bakplåt med bakplåtspapper | 0,4 1,0 kg Degvikt | nej | 3 | Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start. |
| 08 | Bakpotatis, hel oskalad, mjölig potatis | Långpanna | 0,3-1,5 kg Totalvikt | nej | 3 | - |
| 09 | Grönsaksgryta vegetarisk | hög stekgryta med lock | 0,5-2,5 kg Totalvikt | enligt recept | 2 | Skär grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. morötter) i mindre delar än grönsaker med kort tillagningstid (t.ex. tomat)er) |
| 10 | Gulasch Nöt- eller fläskgrytbitar med grönsaker | hög stekgryta med lock | 0,5-2,5 kg Totalvikt | enligt recept | 2 | Lägg i köttet underst och täck med grönsaker. Bryn inte på köttet innan |
| 11 | Fisk, hel ¹ förberedd, kryddad | Stekgryta utan lock eller bakplåt | 0,8-1,5 kg Fiskvikt | nej | 2 | ställ med buken ned i formen |
| 12 | Kyckling, utan fyllning ¹ förberedd, kryddad | Stekgryta utan lock eller bakplåt | 0,9-1,5 kg Kycklingvikt | nej | 2 | lägg med bröstet upp i stekgrytan |
| 13 | Kycklingdelar ¹ förberedd, kryddad | Stekgryta utan lock eller bakplåt | 0,1-0,8 kg Tyngsta delens vikt | nej | 3 | - |
| 14 | Kalkonbröst styckdelar, kryddade | Stekgryta med glaslock | 0,5-2,5 kg Kalkonbröstvikt | Täck grytbotten, tillsatt ev. 250 g grönsaker | 2 | - |
| 15 | Anka, utan fyllning ¹ förberedd, kryddad | Stekgryta utan lock eller bakplåt | 1,3-2,5 kg Ankvikt | nej | 2 | lägg med bröstet upp i stekgrytan |
| 16 | Gås, utan fyllning ¹ förberedd, kryddad | Stekgryta utan lock eller bakplåt | 2,3-4,5 kg Gåsvikt | nej | 2 | lägg med bröstet upp i stekgrytan |
| 17 | Gåslår förberedd, kryddad | Glasstekgryta utan lock på galler | 0,3-0,8 kg Tyngsta delens vikt | Täck grytbotten | 2 | - |
| 18 | Nötstek t.ex. högrev, bog, lår eller surstek | Stekgryta med lock | 0,5-2,5 kg Köttvikt | Täck nästan köttet med vätska | 2 | Bryn inte på köttet innan |


¹ Ångprogram (ha alltid full vattentank vid användning)

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

11.4 Ställa in program

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

1. Ställ in Program  med funktionsvredet.
2. Ställ in det program du vill ha med – eller +.

3. Ställ in matvikten med termostattvredet.
Ställ alltid in närmast högre vikt. Vikten går bara att ställa in i avsett intervall.
 - ✓ Ska du kolla tillagningstiden, tryck på . Tiden går inte att ändra.
 - ✓ Programmet går igång inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger signal och tillagningstiden nollställs på displayen när programmet är klart.
4. När programmet är klart:
 - ▶ tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.

¹ Ångprogram (ha alltid full vattentank vid användning)

- ▶ Tryck på + för att ställa in en tillagningstid så att maten kan gå klart. Enheten fortsätter värma på med programinställningarna.

- ▶ Slå av enheten när maten är klar.

12 Barnspärr

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

12.1 Slå på/av barnspärren

Krav: Funktionsvredet är i nolläge o.

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

13 Långvarig varmhållning

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

13.1 Ställa in varmhållning med längre tidsintervall

Noteringar

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

Krav: Grundinställningen c_{10} är på.

→ "Grundinställningar", Sid. 17

1. Ställ in Program \square med funktionsvredet.
 - ✓ Du får upp 58bb på displayen.
2. Ställ in temperaturen med termostatvredet.
3. Tryck på \odot tills \odot är markerad på displayen.
4. Ställ in tillagningstiden med – eller +.
 - ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
5. Tillagningstiden nollställs på displayen när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen och fungerar som vanligt igen.
 - ▶ Slå av enheten.
Enheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

14 Grundinställningar

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

14.1 Översikt över grundinställningarna

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

| Symbol | Grundinställning | Alternativ |
|----------|--|--|
| c_{01} | Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut | 1 = 10 sekunder 2 = 30 sekunder ¹ 3 = 2 minuter |
| c_{02} | Väntetid tills inställningen sparas | 1 = 3 sekunder ¹ 2 = 6 sekunder 3 = 10 sekunder |
| c_{03} | Knappton vid knapptryckning | 0 = av 1 = på ¹ |
| c_{04} | Displayljusstyrka | 1 = mörk 2 = medel 3 = ljus ¹ |
| c_{05} | Klockan | 0 = dölj klockan 1 = visa klockan ¹ |
| c_{06} | Inställbar barnspärr | 0 = nej |

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

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

14.2 Ändra grundinställning

Krav: Enheten är av.

- Håll ☉ intryckt i ca 4 sekunder.
✓ Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. c07 i c.
- Ändra inställningen med termostatvredet.
- Hoppa till nästa grundinställning med – eller +.

- Håll ☉ intryckt i ca 4 sekunder för att spara ändringarna.

Notering: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

Avbryta ändra grundinställningar

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

15 Home Connect

Apparaten har nätverkskapacitet. Anslut apparaten till en mobil terminal så att du kan manövrera funktioner via Home Connect appen, justera grundinställningar eller övervaka det aktuella drifttillståndet.

Home Connect-tjänsterna är inte tillgängliga i alla länder. Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: www.home-connect.com. Home Connect-appen tar dig igenom hela inloggningsprocessen. Följ Home Connect-appanvisningarna när du gör inställningarna.

Tips! Följ även Home Connect-appanvisningarna.

Noteringar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du inte är hemma och styr enheten via Home Connect-appen.
→ "Säkerhet", Sid. 2
- Manövreringen på apparaten har alltid förtur. Under denna tid går det inte att manövrera med Home Connect-appen.
- Enheten kräver max. 2 W i nätverksstandby.

15.1 Ställa in Home Connect

Krav

- Enheten är elansluten och på.
- Du har en mobilenhet med aktuell version av operativsystemet iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
- Enheten har mottagning med WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) på installationsplatsen.
- Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.

- Scanna följande QR-kod.



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

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

² Allt efter apparatens utrustning

2. Följ Home Connect-appanvisningarna.

15.2 Home Connect Inställningar

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

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

15.3 Styra enheten med Home Connect-appen

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

VARNING – Brandrisk!!

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

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

Krav

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

1. Vrid funktionsvredet till 0 för att slå på fjärrstarten.
2. Gör en appinställning och skicka den till enheten.

15.4 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster. Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern.

Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (WiFi). Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Noteringar

- Mjukvaruuppdateringen består av två moment.
 - Första momentet är att hämta filen.
 - Andra momentet är att installera på enheten.
- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.

¹ Fabriksinställning

- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.

15.5 Fjärrdiagnostik

Service kan accessa din maskin via fjärrdiagnos om du hör med dem, din maskin är uppkopplad mot Home Connect-servern och fjärrdiagnosen är tillgänglig i det land där du använder maskinen.

Tips! Mer information samt anvisningar om tillgången till fjärrdiagnos i ditt land hittar du på service-/support-delen till den lokala webbsajten: www.home-connect.com.

15.6 Dataskydd

Följ integritetspolicyens anvisningar.

Vid enhetens första uppkoppling mot Internet-anslutet hemnätverk överför enheten följande uppgiftskategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhets-ID (består av enhetskoder samt den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulens MAC-adress).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulens säkerhetscertifikat (för informationstekniskt skydd av uppkopplingen).
- Hemenhetens aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och krävs först när du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Notering: Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas i kombination med Home Connect-appen. Det går att få upp information om integritetspolicy i Home Connect-appen.

16 Rengöring och skötsel

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

16.1 Rengöringsmedel

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

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

OBS

Olämpliga rengöringsmedel kan skada enhetens ytor.

- ▶ Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga hårda skurbollar eller putsvampar.
- ▶ Använd inte specialmedel för varmarengöring.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

- ▶ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

16.2 Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

Enhetens front

| Yta | Lämpliga rengöringsmedel | Obs! |
|--|---|--|
| Rostfritt | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Specialmedel för varma, rostfria ytor | Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt. |
| Plast och lackerade ytor t.ex. kontroller | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel | Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. |

Lucka

| Del | Lämpliga rengöringsmedel | Obs! |
|----------|---|---|
| Luckglas | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Rostfria stålspiraler | Använd inte glasskrapa. Tips! Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 23 |

| Del | Lämpliga rengöringsmedel | Obs! |
|-------------|---|--|
| Lucksydd | <ul style="list-style-type: none"> I rostfritt: Specialmedel för rostfritt Av plast: Varmt vatten och diskmedel | Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Tips!: Ta bort lucksyddet för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 23 |
| Luckhandtag | <ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel | Ta genast bort avkalkningsmedel från luckhandtaget, så slipper du fläckar som inte går bort. |

Ugnsutrymme

| Del | Lämpliga rengöringsmedel | Obs! |
|-----------------------|---|---|
| Emaljytor | <ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel Ättikslösning Ugnsrengöring Rostfria stålspiraler | <p>Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur.</p> <p>Tips!: Använd helst rengöringsfunktionen. → "Pyrolys", Sid. 22</p> <p>Noteringar</p> <ul style="list-style-type: none"> Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra. |
| Glas över ugns-lampan | <ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel | Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring. |
| Ugnsstegar | <ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel Rostfria stålspiraler | <p>Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll.</p> <p>Tips!: Ta ur ugnsstegarna för rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 26</p> |
| Tillbehör | <ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel Ugnsrengöring Rostfria stålspiraler | <p>Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.</p> |
| Vattentank | <ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel | <p>Skölj ordentligt med rent vatten för att få bort diskmedelsrester efter rengöringen. Låt vattentanken torka med öppet lock efter rengöringen, så att den torkar ur. Torka av locktätningen. Maskindiska inte.</p> |

16.3 Rengöra enheten

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

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**

Enheten blir varm vid användning.

- Låt enheten svalna innan du rengör den.

⚠ **VARNING – Brandrisk!!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.


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

Krav: Följ rengöringsmedlens anvisningar.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 20

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

17 Pyrolys

Rengöringsfunktionen Pyrolys  rengör ugsnutrymmet 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.

17.1 Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

Förbered enheten ordentligt, så får du bra rengöringsresultat.

WARNING – Brandrisk!!

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

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

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

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugsnutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Den jättevärma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

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

1. Ta ut tillbehör och formar ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugsnutrymmet.
→ "Ugnsstegar", Sid. 26
3. Ta bort grovsmuts från ugsnutrymmet.
Grovsmuts kan bränna fast så att den blir ännu svårare att få bort.
4. Rengör insidan av ugnsluckan och ugsnutrymmets 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 ugnsgöring.
5. Ta ut föremål ur ugnen. Ugsnutrymmet ska vara tomt.

17.2 Ställa in rengöringsfunktionen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

WARNING – Risk för hälsoskada!!

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


- ▶ Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång.

- ▶ Vistas inte länge i rummet.
- ▶ Håll barn och husdjur borta.

WARNING – Risk för brännskador!!

Ugsnutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

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



 Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Notering: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav: Förbered enheten för rengöringsfunktionen.



→ Sid. 22

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

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

Välj högre rengöringsläge vid kraftig eller gammal smuts.

Tiden går inte att ändra.

- ✓ Rengöringsfunktionen går igång inom några sekunder och funktionstiden börjar räkna ned.
- ✓ Ugnsluckan låser vid en viss ugnstemperatur för säkerhets skull. Du får upp  på displayen.
- ✓ Enheten ger signal och funktionstiden nollställs på displayen när rengöringsfunktionen är klar.
- 4. Slå av enheten.
Luckan låser upp och  slocknar när enheten svalnat tillräckligt.
- 5. Gör enheten klar att använda. → Sid. 22

17.3 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen


1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort restaska i ugsnutrymme och vid luckan.
→ "Rengöring och skötsel", Sid. 20

3. Ta bort vita beläggningar med citronsyra.

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

4. Sätt i ugnsstegarna.
→ "Ugnsstegar", Sid. 26

18 Avkalkning

Du måste kalka av  enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera ordentligt.

Hur ofta du måste kalka av beror på vattenhårddheten samt hur mycket du använder ångfunktionerna. Avkalkningssymbolen kommer upp på displayen som påminnelse när ca 5 eller färre gånger med ångfunktion återstår. Kalkar du inte av, så kan du inte längre ställa in ångfunktionerna.

Avkalkningen består av flera moment som du får upp på displayen och tar ca 80 - 110 minuter:

- Moment 1: avkalkning (ca 60 minuter)
- Moment 2: första sköljningen (ca 8 minuter)
- Moment 3: andra sköljningen (ca 8 minuter)
- Moment 4: tredje sköljningen (ca 8 minuter)

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

18.1 Förbereda avkalkning

OBS

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

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

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

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.


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







1. Blanda ihop avkalkningslösningen:
 - 0,5 dl flytande avkalkningsmedel
 - 1 dl vatten
2. Ta ur vattentanken och håll i avkalkninglösningen.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
3. Sätt i vattentanken med avkalkninglösningen.

18.2 Ställa in avkalkningen


Krav:




→ "Förbereda avkalkning", Sid. 23

1. Ställ in rengöringsfunktion  med funktionsvredet.

2. Tryck på $-$ eller $+$ tills Avkalkning  blir markerad på displayen.
 - ✓ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
3. Vrid på termostatvredet.
 - ✓ Du får upp  på displayen.
 - ✓ Avkalkningen går igång inom några sekunder. Tiden räknar ned och 1.4 kommer upp på displayen.
 - ✓ 2.4 och  kommer upp på displayen när avkalkningen är klar.
4. Skölj ur enheten med tre sköljningar (2.4 , 3.4 , 4.4):
 - ▶ Ta ur vattentanken .
 - ▶ Rengör vattentanken ordentligt.
 - ▶ Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten .
 - ▶ Sätt in vattentanken.
 - ✓ Sköljningen går igång och tiden börjar räkna ned inom några sekunder.
 - ✓  kommer upp på displayen när sköljningen är klar.
5. Tiden nollställs när sista sköljningen 4.4 är klar.
 - ▶ Töm, torka ur och sätt i vattentanken igen.
→ "Töm vattentanken", Sid. 14
 - ▶ Slå av enheten.

18.3 Avbruten avkalkning

Om avkalkningen t.ex. blir avbruten vid strömavbrott eller om någon slår av enheten, så måste du skölja ur enheten. Enheten spärrar andra funktioner. Du får upp  och 1.4 på displayen.

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

19 Ugnslucka

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

Notering: Mer information:



19.1 Haka av luckan

Notering: Luckhandtagen kan vara olika beroende på enhetstyp.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

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

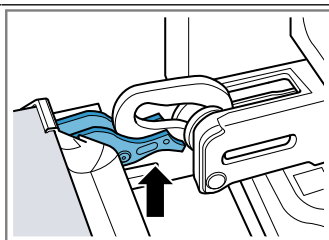
- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.
- En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- ▶ Använd skyddshandskar.

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

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

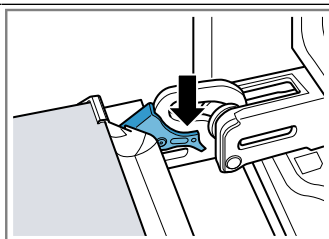
1. Öppna luckan helt .
2. Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

Spärrarna är uppfällda



Gångjärnet är säkrat och kan inte slå igen.

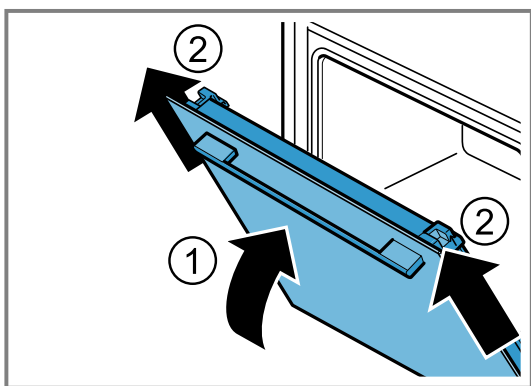
Spärrarna är nedfällda



Luckan är säkrad och går inte att haka av längre.

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

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



4. Lägg luckan försiktigt på jämn yta.

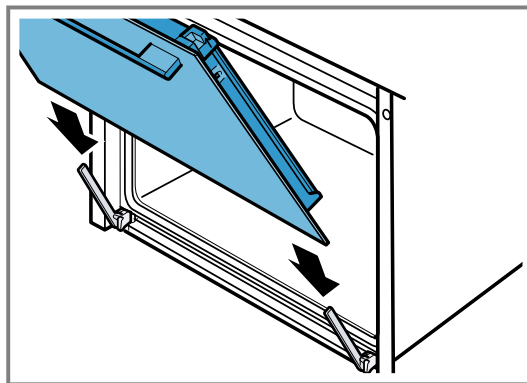
19.2 Hänga på luckan

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

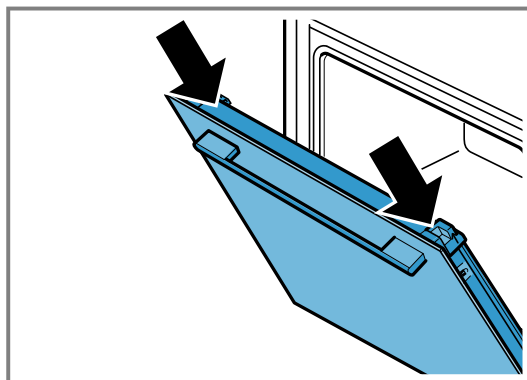
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

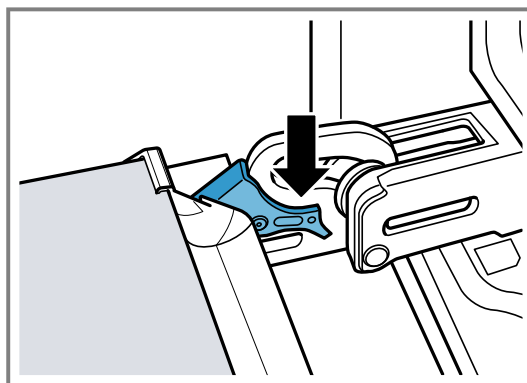
Notering: Se till så att det inte tar emot när du skjuter på luckan på gångjärnen.



2. Skjut på luckan med båda händerna till anslaget.



3. Öppna luckan helt.
4. Fäll ned spärrarna på vänster och höger gångjärn.



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

5. Stäng luckan.

19.3 Ta ur luckglasen

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

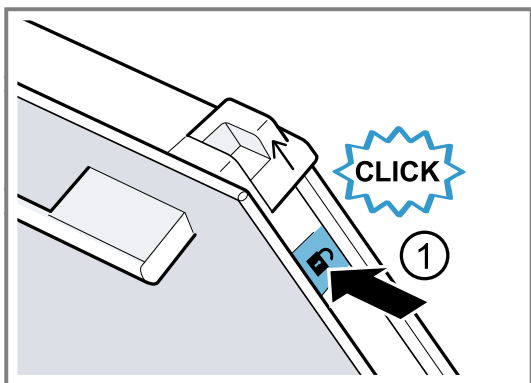
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

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

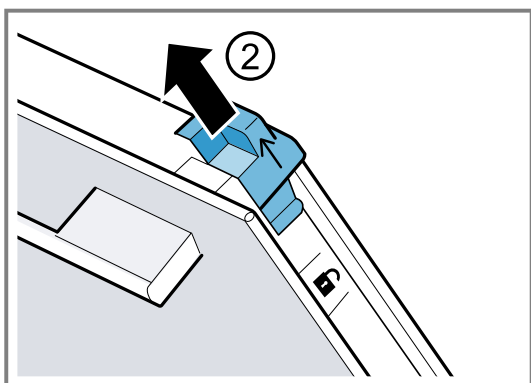
Notering: Enheten har beroende på enhetstyp en uppfällbar metallist.

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

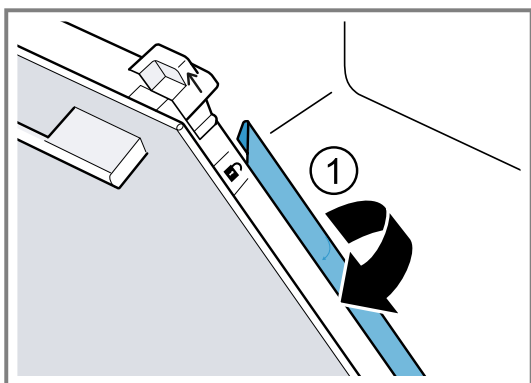
4. Tryck på vänster och höger tryckyta ① tills det klickar till.



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

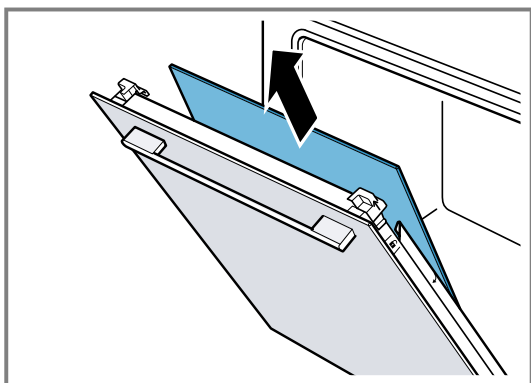


6. Dra ur innerglaset snett uppåt och lägg försiktigt på jämn yta.
7. Beroende på enhetstyp, fäll upp vänster och höger metallist i pilens riktning ①.



8. **OBS** – Maskindiskning av luckglaset ger skador.
► Maskindiska inte luckglaset.

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



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

Repat luckglas kan spricka.

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

Rengör de urtagna luckglasen på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.

10. Rengör luckan.

11. Torka av och sätt i luckglasen igen.

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

19.4 Sätta i luckglasen

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

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

- Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- Använd skyddshandskar.

Notering

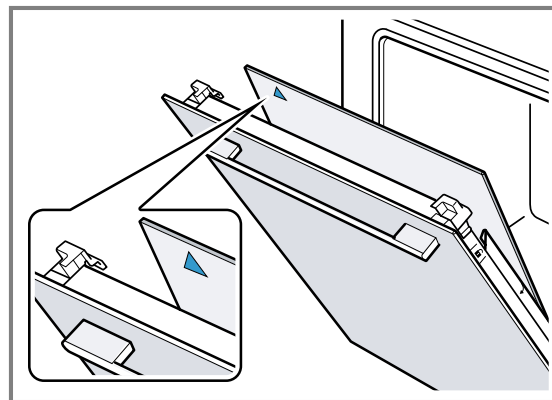
Beroende på enhetstyp så har enheten

- en igenfällbar metallist
- eller två olika mellanglas.

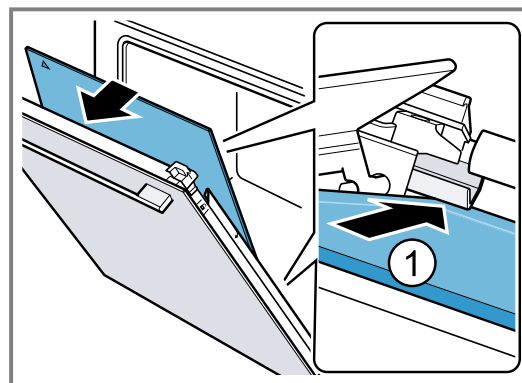
Mellanglasen är markerade med en trekantssymbol.

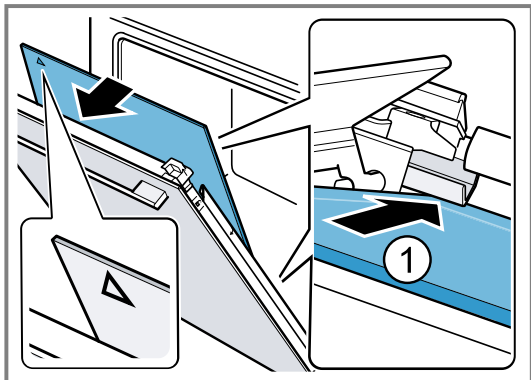
Montera mellanglasets med ofylld trekant \triangle först, sedan mellanglasets med fylld trekant \blacktriangle .

Se till så att pilen är uppe till vänster på mellanglasen.



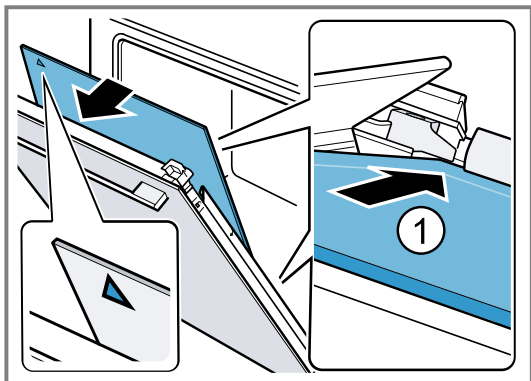
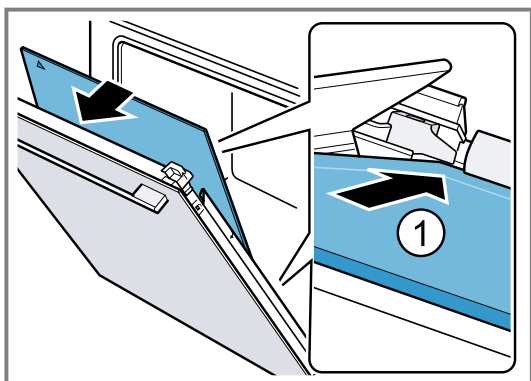
1. Skjut in första mellanglasets i undre fästet ① och lägg an upptill.



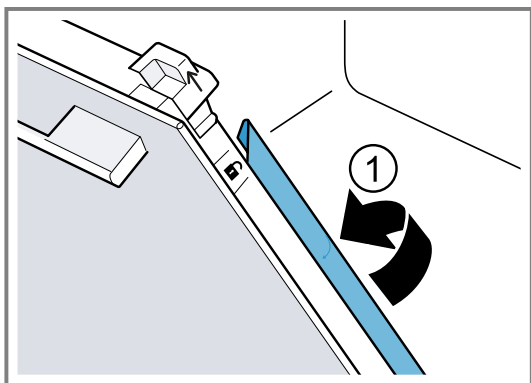


✓ Mellanglasets positioneras automatiskt av distansens vridrörelse.

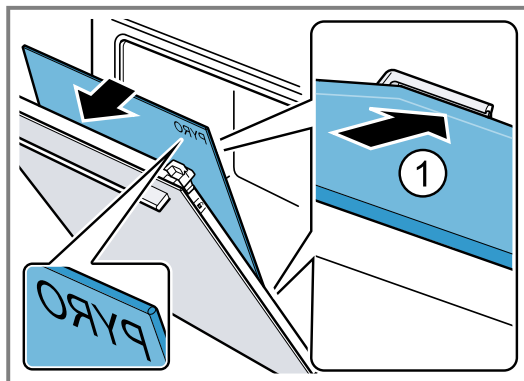
2. Skjut in andra mellanglasets i mittfästet ① och lägg an upptill.



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

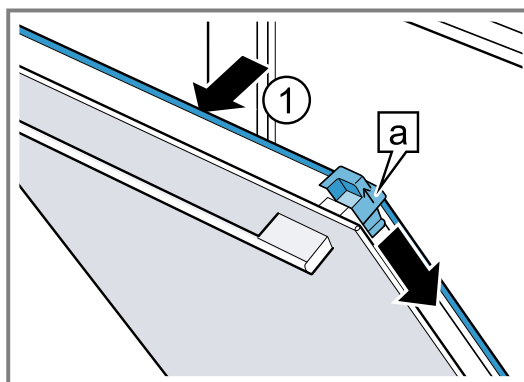


4. Skjut in innerglaset nedtill i fästet ① och lägg an upptill.



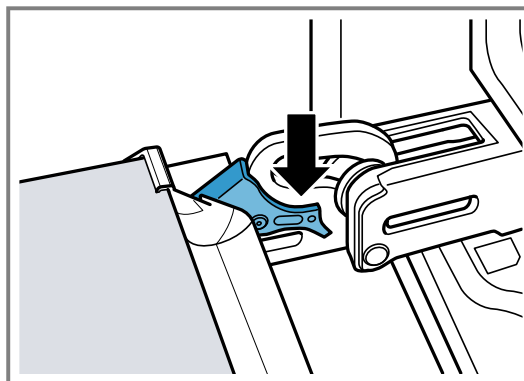
Det ska gå att läsa texten "Pyro" upptill som bilden visar.

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



6. Öppna luckan helt.

7. Fäll ned spärrarna på vänster och höger gångjärn.



8. Stäng luckan.

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

20 Ugnstegar

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

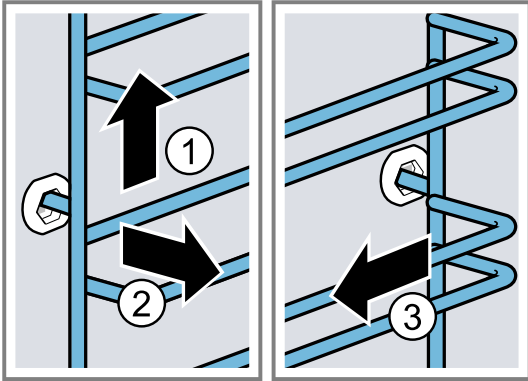
20.1 Ta ur ugnsstegarna

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

Ugnsstegarna blir jättevarma

- ▶ Ta aldrig på varma ugnsstegar.
- ▶ Låt alltid enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

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

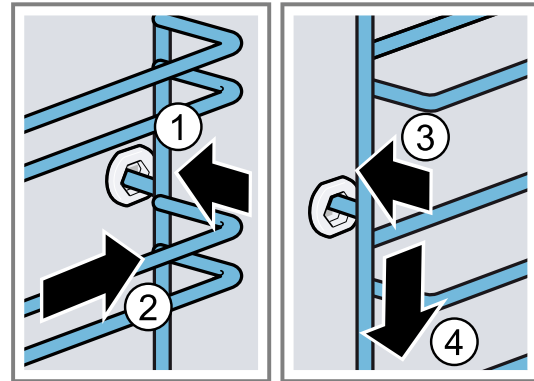


3. Rengör ugnstegen.
→ "Rengöringsmedel", Sid. 20

20.2 Sätta i ugnsstegarna

Notering: Ugnsstegarna passar antingen till höger eller vänster.

1. Sätt först i ugnsstegen mitt i bakre urtaget ① så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan bakåt ②.
2. Sätt ugnsstegen i det främre urtaget ③ så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan nedåt ④.



21 Avhjälpning av fel

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

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

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 30

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**


Obehöriga reparationer är farliga.

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

21.1 Funktionsfel

| Fel | Orsak och felsökning |
|-------------------------------|---|
| Apparaten fungerar inte. | Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. |
| | Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. |
| | Elektronikfel 1. Gör enheten strömlös minst 30 sekunder genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 17 |
| Klockan blinkar på displayen. | Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Ställ om klockan. → "Ställa klockan", Sid. 12 |

| Fel | Orsak och felsökning |
|--|--|
| Enheten värmer inte upp, kolonet blinkar på displayen och du får upp d . | Demoläget är på. <ol style="list-style-type: none"> Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. Slå av demoläget inom 5 minuter genom att ändra sista grundinställningen c till värdet 0. → "Grundinställningar", Sid. 17 |
| Ångfunktionen går inte igång. | Vattentanken är tom. <ul style="list-style-type: none"> Fyll vattentanken. → "Fylla vattentanken", Sid. 13 |
| Luckan går inte att öppna, ∞ lyser på displayen. | Barnspärren har låst luckan. <ul style="list-style-type: none"> Slå av barnspärren med ∞. → "Barnspärr", Sid. 17 |
| Luckan går inte att öppna, \hat{c} lyser på displayen. | Rengöringsfunktionen har låst luckan. <ul style="list-style-type: none"> Låt enheten svalna tills \hat{c} slocknar på displayen. → "Pyrolys", Sid. 22 |
| ∞ tänds på displayen och enheten går inte att ställa in. | Barnspärren är på. <ul style="list-style-type: none"> Slå av barnspärren med ∞. → "Barnspärr", Sid. 17 |
| Enheten går inte igång, h blinkar på displayen. | Ugnen är för varm för vald ugnsfunktion. <ol style="list-style-type: none"> Slå av och låt enheten svalna. Slå på funktionen igen. |
| Du får upp $F B$ 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. <ul style="list-style-type: none"> Slå av enheten. Ställ in igen, om det behövs. Tips!: Vill du vara säker på att enheten inte slår av t.ex. vid långsam tillagning, ställ in en tillagningstid. → "Tidsfunktioner", Sid. 11 |
| Du får upp indikeringen E på displayen, t.ex. $E05-32$. | Elektronikfel <ol style="list-style-type: none"> Tryck på \ominus. <ul style="list-style-type: none"> Ställ klockan igen, om det behövs. Om felet var en engångsföreteelse, så slocknar felindikeringen. Får du upp felindikeringen igen, ring service. Ange exakt felkod och enhetens E-nr. → "Kundtjänst", Sid. 30 |
| Du får upp $E51-22$ på displayen. | Det är för mycket vatten i ångsystemet. Det går inte att pumpa tillbaka vattnet till vattentanken. <ol style="list-style-type: none"> Töm vattentanken och sätt i den tomma vattentanken. → "Töm vattentanken", Sid. 14 Ställ om klockan. → "Ställa klockan", Sid. 12 Kör igenom hela "Avbruten avkalkning". → "Avbruten avkalkning", Sid. 23 |
| \sqcup lyser konstant på displayen. | Vattentanken är tom. <ul style="list-style-type: none"> Fyll vattentanken. → "Fylla vattentanken", Sid. 13 Vattentanken är inte inskjuten helt. <ul style="list-style-type: none"> Skjut in vattentanken helt. Vattentanken läcker. <ul style="list-style-type: none"> Beställ ny vattentank. Trasig givare. <ul style="list-style-type: none"> Ring . → "Kundtjänst", Sid. 30 |
| ☹ tänds på displayen. | Enheten är igenkalkad. <ul style="list-style-type: none"> Kör igenom hela avkalkningen. → "Avkalkning", Sid. 23 |

| Fel | Orsak och felsökning |
|---|---|
| Du får upp E_{in} på displayen. | Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen ▶ Kör igenom hela "Avbruten avkalkning". → "Avbruten avkalkning", Sid. 23 |
| Enheten brummar vid användning och när du slår av. | Funktionskontrollen av pumpen ger ifrån sig ljud. Ingen åtgärd behövs. |
| Det tränger ut ånga ur ventilationsöppningarna vid användning av ångfunktionen. | Ångan tränger ut av fysikaliska skäl. ▶ Vänta tills tillagningen med ångfunktionen är färdig. När tillagningen med ångfunktionen är färdig tränger det snart inte ut någon ånga längre. |
| Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen. | Olika orsaker är möjliga. ▶ Gå till www.home-connect.com . |
| Du är inte nöjd med slutresultatet. | Inställningarna stämde inte. Inställningar som t.ex. temperatur och tillagningstid beror på recept, mängd och livsmedlen. ▶ Ställ in lägre eller högre värden nästa gång. Tips!: Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar och recept på Home Connect-appen och vår hemsida www.bosch-home.com .  |
| Rengöringsfunktionens resultat är inte OK. | Ugnen var jättesmutsig. ▶ Ta bort grovsmutt ur ugnstrymmet innan du kör rengöringsfunktionen. ▶ Var noga med enhetens skötsel och rengöring. → "Rengöring och skötsel", Sid. 20 |

21.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

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

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

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

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

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

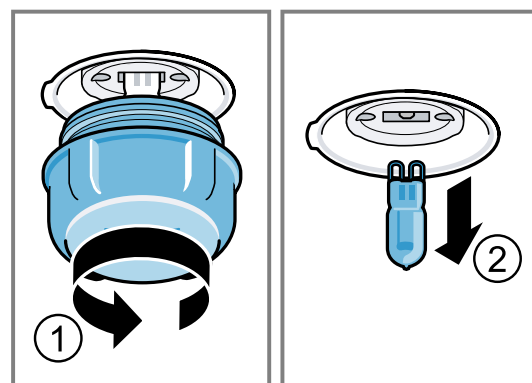
⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

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

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

Krav

- Enheten är strömlös.
 - Ugnen har svalnat.
 - Den nya halogenlampan finns tillhands.
1. Lägg en kökshandduk i ugnstrymmet för att undvika skador.
 2. Skruva ur lampglaset åt vänster ①.
 3. Ta ur halogenlampan utan att vrida ②.



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

22 Avfallshantering

22.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

23 Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

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

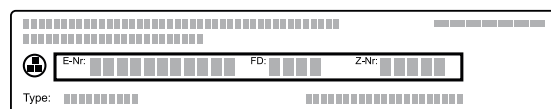
Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Information enligt förordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under www.bosch-home.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

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

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

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



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

24 Överensstämmelseförklaring


BSH Hausgeräte GmbH intygar att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under www.bosch-home.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.



2,4 GHz-bandet (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

| | | | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL | ES |
| | FR | HR | IT | CY | LI | LV | LT | LU | HU |
| | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI | SK | FI |
| | SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) | | | |

5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.

| | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.

25 Så här lyckas du

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

Tips! Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar och recept på Home Connect-appen och vår hemsida www.bosch-home.com.

25.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

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

OBS

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

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

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel. Lämpliga tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

→ "Extratillbehör", Sid. 9

25.2 Anvisningar för bakning

Använd de angivna falsarna vid bakning.

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

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

| Baka på tre falsar | Höjd |
|--------------------|------|
| Bakplåt | 5 |
| Långpanna | 3 |
| Bakplåt | 1 |

Noteringar

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

25.3 Anvisningar för ugnstekning och grillning

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

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

Ugnstekta och -bräsa med ångfunktionen

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

Ugnstekta och grilla på galler

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

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

Ugnstekta i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

Följ tillverkarens anvisningar till ugnformen. Glasformar passar bäst.

Öppen form

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

Täckt form

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

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

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

- ▶ Ställ heta glasformar på torrt underlag.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

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

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

25.4 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

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

¹ Förvärm enheten.

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

Desserter

Göra yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. Fyll den förberedda yoghurtmassan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.

Inställningsrekommendationer för desserter

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

25.5 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Anpassad tillagning

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

¹ Sätt in långpannan under gallret.

² Vänd rätten efter 1/2 - 2/3 av tiden.

³ Tillsätt vätska från början i stekgrytan, min. 2/3 av steken ska vara täckt av vätskan

⁴ Sätt in långpannan under på fals 2.

⁵ Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

⁶ Täckt formbotten med vatten.

⁷ Vänd inte maten.

Anpassad matlagning

Krav

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

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

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

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

Påvärmning

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

Tillagningsanvisningar för påvärmning

- Använd öppna, elfasta och ångtåliga formar.

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

Inställningsrekommendationer för upp- och påvärmning

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

25.6 Provrätter

Bakning

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












- Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1
- Formar på galler:
Första gallret: fals 3
Andra gallret: fals 1
- Gräddning på 3 falsar:
 - Bakplåt: fals 5
 - Långpanna: fals 3
 - Bakplåt: fals 1
- Biskvibotten
 - Sätt springformerna centrerade, omlott över varandra på gallren om du bakar på 2 falsar.
 - Du kan även använda vår Air Fry-plåt i stället för galler.

Inställningsrekommendationer för bakning

| Mat | Tillbehör/form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Ångläge | Tillagningstid i min. |
|-----------------------|---------------------------|------|--------------|----------------------|---------|-----------------------|
| Spritskakor | Långpanna | 3 | | 140-150 ² | - | 25-35 |
| Spritskakor | Långpanna | 3 | | 140 ² | - | 28-38 |
| Spritskakor, 2 falsar | Långpanna + Bakplåt | 3+1 | | 140 ² | - | 30-40 |

¹ Förvärm enheten.

² Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

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

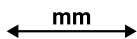
Grilla

Inställningsrekommendationer för grillning

| Mat | Tillbehör/form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C/ grilläge | Tillagningstid i min. |
|------------|----------------|------|---|------------------------------|-----------------------|
| Rosta bröd | Galler | 5 |  | 3 ³ | 5-6 |

26 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



26.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du börjar montera inbyggingsenheten.

- Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår pga. felinbyggnad.

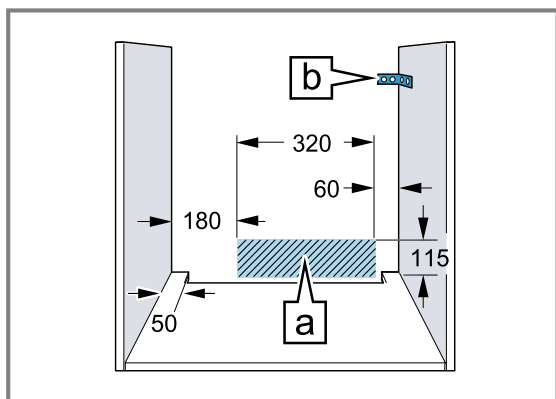
- Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 95°C, intilliggande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

³ Förvärm inte enheten.

- Lägg enheten på horisontell yta.
 - Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området **a** eller utanför inbyggnadsutrymmet.
- 1 Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar **0.b** mot väggen.



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

⚠ **VARNING – Risk för elstötar!!**

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

⚠ **VARNING – Brandrisk!!**

Det är farligt att använda förlängningsnätkablar och ej godkända adaptrar.

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

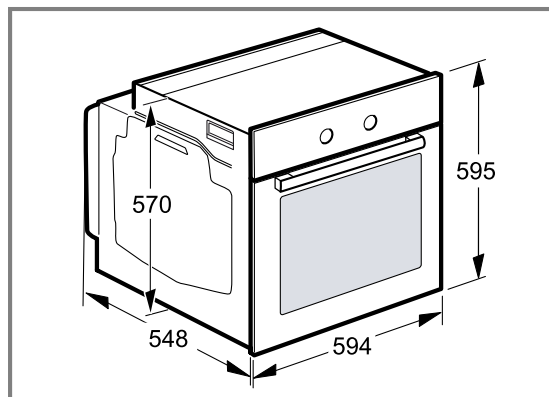
OBS

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

- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

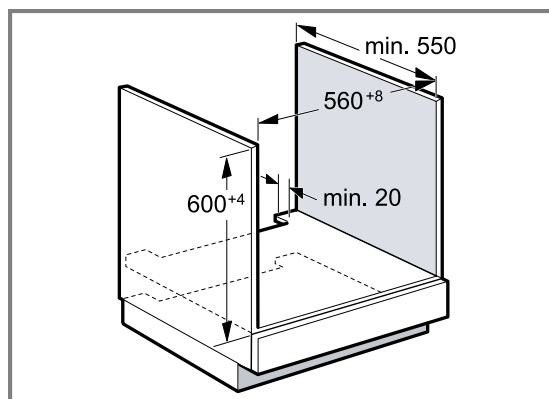
26.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



26.3 Inbyggnad under bänkskiva

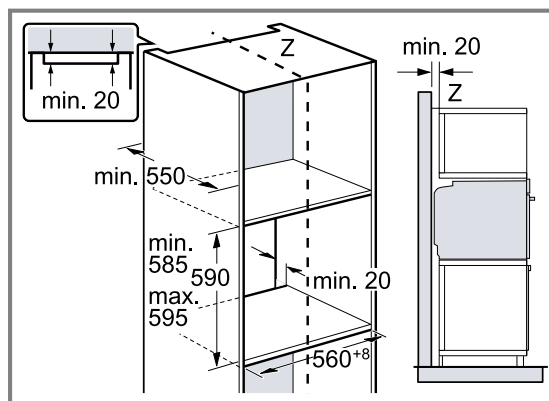
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Vid kombination med induktionshällar får inte andra lister täcka spalten mellan bänkskiva och enhet.
- Bänkskivan måste vara fäst i stommen.
- Följ ev. befintlig hålls monteringsanvisning.
- Följ hållens avvikande nationella monteringsanvisningar.

26.4 Inbyggnad i högskåp

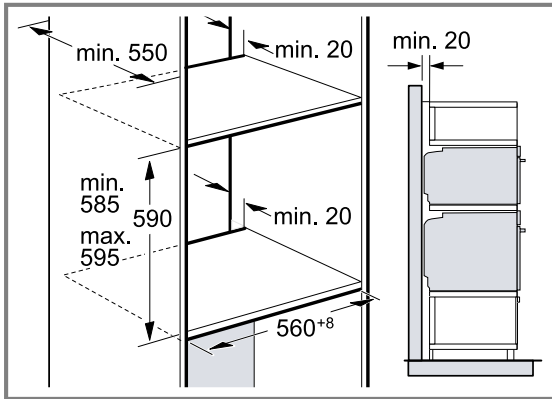
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



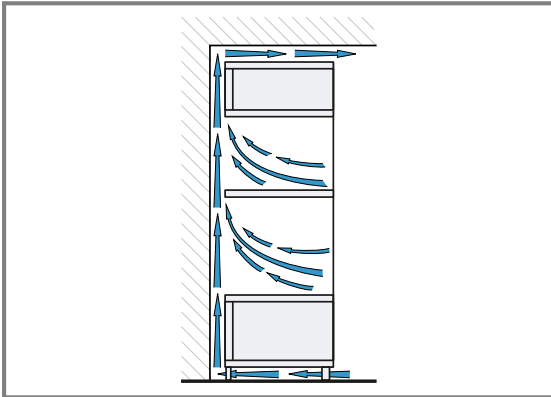
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

26.5 Höjninbyggnad av två enheter

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



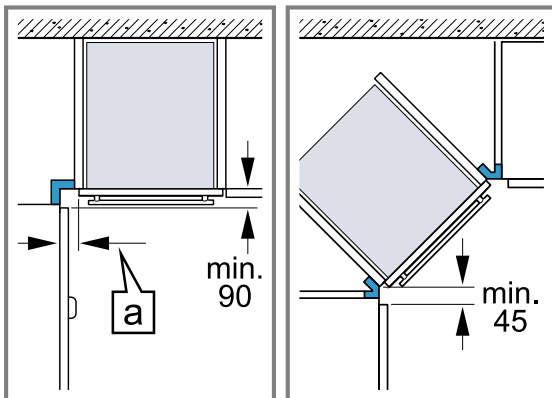
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm² ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

26.6 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.

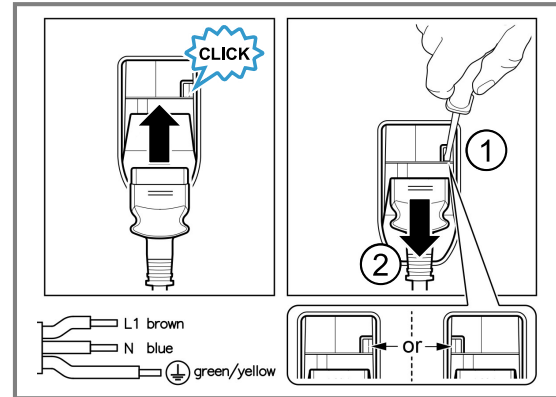


- Ta hänsyn till minimimåttet, så att luckan till enheten går att öppna vid hörnmontering. \square -måttet beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

26.7 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

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



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

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

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

Elansluta enheten utan jordad kontakt

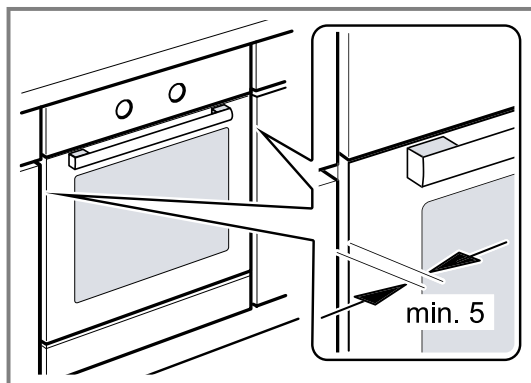
Notering: Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

I den fasta elinstallationen måste en frånskiljare vara inbyggd enligt anläggningsbestämmelserna.

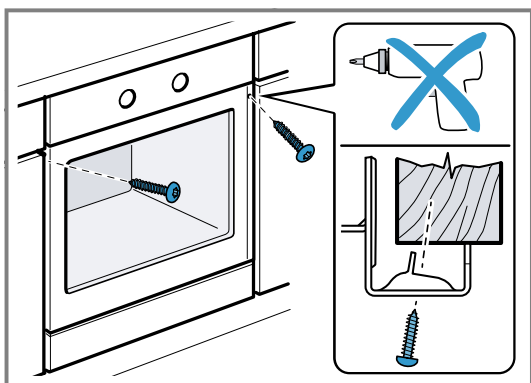
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan. Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat. Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
 - ▶ grön-gul = jordledare \oplus
 - ▶ blå = neutralledare (nolla)
 - ▶ brun = fas (fasledare)

26.8 Inbyggnad av enheten

1. Skjut in enheten helt och centrera den.



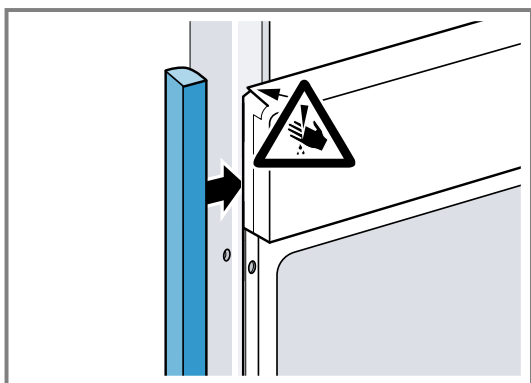
2. Skruva fast enheten.



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

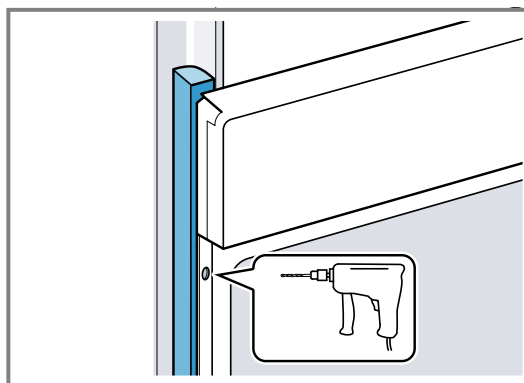
26.9 Handtagslösa kök med lodrät grepplist:

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

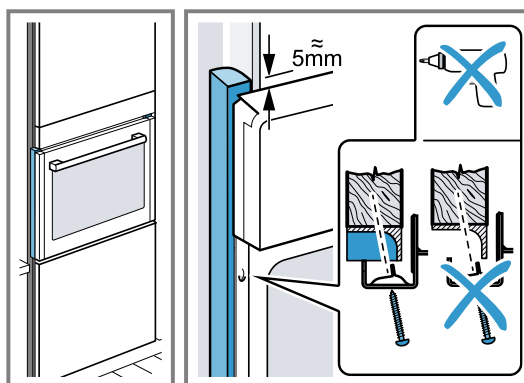


2. Fäst salningsbiten i stommen.

3. Förborra salningsbit och stomme för skruvförbandet.



4. Fäst enheten med rätt skruv.



26.10 Ta ur enheten

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001909862 (050519) REG25

SV