



Inbyggnadsugn

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

B5AVM7H.1S

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av saksador	5
3	Miljöskydd och sparsamhet	5
4	Lär känna.....	6
5	Tillbehör.....	9
6	Före första användningen	10
7	Användningsprincip	11
8	Ånga.....	11
9	Tidsfunktioner	13
10	Stektermometer.....	14
11	Program.....	15
12	Barnspärr.....	16
13	Snabbuppvärmning	17
14	Sabbatläge.....	17
15	Grundinställningar.....	18
16	Rengöring och skötsel	19
17	Rengöringsfunktioner.....	21
18	Ugnstegar	23
19	Ugnslucka.....	25
20	Avhjälpning av fel	29
21	Avfallshantering	31
22	Kundtjänst	32
23	Så här lyckas du.....	32
24	MONTERINGSANVISNING	35
24.1	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 transport-skador.

1.2 Användning för avsett ändamål

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

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

Använd bara enheten för:

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

1.3 Begränsning av användarkretsen

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

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 9

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.

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

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

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.

- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

Tillbehör och formar blir mycket varma.

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

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet.

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

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

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

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

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

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka.

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

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

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

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

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
 - ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
 - ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden. Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
 - ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- Skadad maskin eller sladd är farligt.
- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
 - ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
 - ▶ 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. 32

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠ VARNING! – 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 förpackningsmaterialet.

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

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

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

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

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

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

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

- ▶ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstötar.
- ▶ Dra även ur kontakten eller slå av säkring- en 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 Stektermometer

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

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

1.8 Rengöringsfunktionen

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

Enhetsen blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Den jättevvarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

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

⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir jättevårt vid användning av rengöringsfunktionen.

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

⚠ Enhetsen blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS!

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

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

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 ugnsutrymme ger korrosion.

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

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

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

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

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

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

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

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

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

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

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

2.2 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

OBS!

Silikonbakformor passar inte för kombifunktion med ånga.

- ▶ Formarna 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.

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

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.

Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning. Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

Maskindiskning av vattentanken ger skador.

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

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.

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

Använd svartlackerade eller emaljerade bakformor.

- Sådana bakformor tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid tillagning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller baka av samtidigt.

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

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

- Maten går klart på restvärmen.

Ta bort tillbehör du inte använder ur ugnen.

- Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

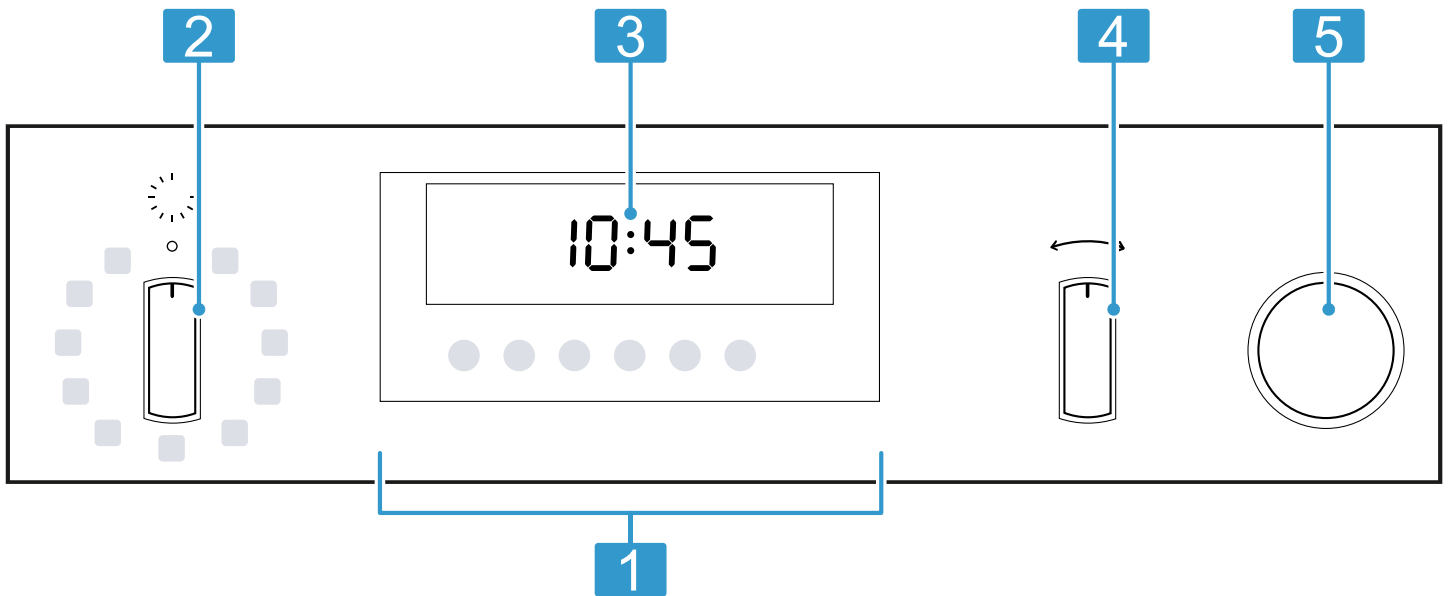
Låt frysmaten tina före tillagning.

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

4 Lär känna

4.1 Kontroller

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet. Allt efter apparattypen kan detaljer i figuren avvika, t.ex. beträffande färg och form.



1	Knappar → "Knappar", Sid. 6	4	Termostatvred Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställning för andra funktioner. Termostatvredet går att vrida både åt vänster och höger. → "Temperatur- och inställningslägen", Sid. 8
2	Funktionsvred Funktionsvredet går att vrida både åt vänster och höger från nollläget. → "Ugnsfunktioner", Sid. 7 → "Funktioner", Sid. 8	5	Vattentank Fylla på och tömma vattentanken. → "Fylla vattentanken", Sid. 12 → "Efter varje ångning", Sid. 13
3	Display → "Display", Sid. 7		

Notera: Vreden är av popouttyp på vissa enhetstyper. Tryck till på vredet när det är i nolläge, så fjädrar det ut eller in.

4.2 Knappar

Knapparna är beröringskänsliga ytor. Tryck på resp. pekknapp för att välja funktionen.

Symbol	Namn	Användning
🕒	Tidsfunktioner	Ställa klockan, ställa in timer, tillagningstid eller färdigtid → "Tidsfunktioner", Sid. 13
<	Vänsterpil	Minskar inställt värde
>	Högerpil	Ökar inställt värde
☁️	Ångfunktion	Slå på eller avbryta ångfunktionen → "Ånga", Sid. 11

Symbol	Namn	Användning
	Snabbuppvärmning	Slå på eller avbryta snabbuppvärmningen → "Snabbuppvärmning", Sid. 17
	Information	<ul style="list-style-type: none"> ■ Visa aktuell ugnstemperatur ■ Ställa in grundinställningar → "Grundinställningar", Sid. 18

4.3 Display

På displayen kan du se aktuella inställningsvärden, valalternativ eller anvisningstexter. Den röda stapeln över eller under resp. symbol anger vilket värde som är aktivt eller som går att ändra.

Symbol	Namn	Användning
	Fylla vattentanken	Anvisning Fyll vattentanken → "Ånga", Sid. 11
	Töm vattentanken	Anvisning Töm vattentanken → "Efter varje ångning", Sid. 13
	Avkalkning	Anvisning Avkalka enheten → "Avkalkning", Sid. 22
	Avkalkning	Avbruten avkalkning → "Avbruten avkalkning", Sid. 23
	För hög temperatur	Ugnstemperaturen är för hög för ugnsfunktionen, låt enheten svalna → "Restvärme", Sid. 8
	Sabbatläge	Sabbatläget är på → "Sabbatläge", Sid. 17
	Barnspärren är på	Barnspärren är på → "Barnspärr", Sid. 16
	Lucklås	Luckan är låst → "Barnspärr", Sid. 16 → "Pyrolytisk självrengöring ", Sid. 21
	Temperaturindikering	Enheden värmer upp → "Temperaturindikering", Sid. 8



4.4 Ugnsfunktioner

Här hittar du en ugnsfunktionsöversikt. Du får upp användningsrekommendationer till ugnsfunktionerna. Ställ in ugnsfunktionerna med funktionsvredet.

Symbol	Ugnsfunktion och temperaturomfång	Användning och funktionssätt
	CircoTherm-varmluft ¹ 30 - 200 °C	Bakning eller ugnstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Anpassad CircoTherm 125 - 200 °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. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Brödbakläge ¹ 180 - 240 °C	För bakning av bröd, småfranska och bakverk som kräver hög temperatur.
	Värma på ² 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.

¹ Ångstöd är möjligt från 80 °C (användning bara med fylld vattentank)

² Ångfunktion (kräver fylld vattentank)






Symbol	Ugnsfunktion och temperaturomfång	Användning och funktionssätt
==	Undervärme 30 - 250 °C	Eftergräddning av mat eller tillagning i vattenbad. Värmen kommer underifrån.
☰	Grill, stor yta 30 - 275 °C från 275°C: 	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Termogrillning ¹ 30 - 250 °C	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
==	Över-/undervärme ¹ 30 - 275 °C	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.

¹ Ångstöd är möjligt från 80 °C (användning bara med fylld vattentank)

² Ångfunktion (kräver fylld vattentank)

4.5 Funktioner

Här hittar du en funktionsöversikt. Ställ in funktionerna med funktionsvredet.

Symbol	Namn	Användning
	Ugnsbelysning	Ugnsbelysning utan uppvärmning. → "Belysning", Sid. 9
	Rengöringsfunktioner	<ul style="list-style-type: none"> ▪ EasyClean  rengör lättsmutsad ugn. → "Rengöringsfunktion EasyClean ", Sid. 22 ▪ Pyrolytisk självrengöring  rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv. → "Pyrolytisk självrengöring ", Sid. 21 ▪ Avkalkningen  håller enheten funktionsduglig. → "Avkalkning", Sid. 22
P	Program	Lämpliga, förprogrammerade inställningar för olika maträtter i enheten. → "Program", Sid. 15

4.6 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.

Notera: Vid temperaturinställningar över 275°C med grillfunktionen sänker enheten temperaturen efter ca 20 minuter till ca 250°C.

Temperaturindikering

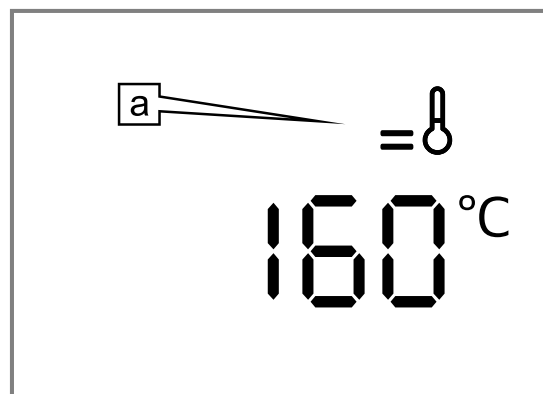
Temperaturindikeringen visar ugnstemperaturen.


Anmärkningar

- Temperaturindikeringen blir bara fylld vid ugnsfunktioner där du kan ställa in temperaturen, på rengöringsfunktionerna blir t.ex. temperaturindikeringen fylld direkt.
- Visad temperatur kan avvika lite från den faktiska ugnstemperaturen pga. termisk tröghet.

Du får upp  på displayen när enheten värmer upp.

Strecken  blir fyllda nedifrån och upp allt eftersom ugnen värmer upp.



När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när  slocknar.

Restvärme

Temperaturindikeringen visar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av. Ju mer temperaturen sjunker, desto fler streck slocknar.

Blinkar **H** på displayen, så är ugnstemperaturen för hög för vald ugnsfunktion. Slå av enheten och vänta tills den svalnat och slå på igen.

4.7 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

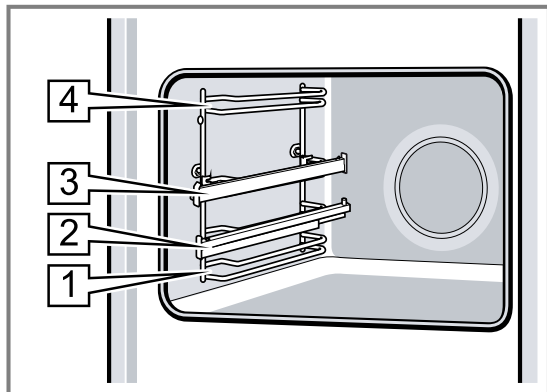
Ugnsstegar

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

Enheten har 4 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.

→ "Ugnsstegar", Sid. 23



Belysning

Ugnsbelysningen lyser upp ugnsutrymmet.

Ugnsbelysningen är på när de flesta av ugnsfunktionerna och funktionerna är igång. Slår du av ugnsfunktionen med funktionsvredet, så slår belysningen av.

Ställer du funktionsvredet i läge **Ugnsbelysning**, så tänder du belysningen utan att slå på ugnen.

Kylfläkt

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

OBS!

Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.

- ▶ Håll ventilationsöppningen fri.

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

Lucka

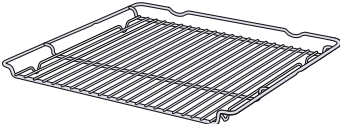
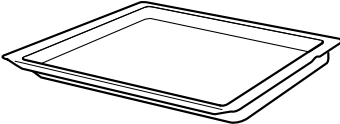
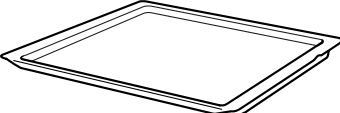
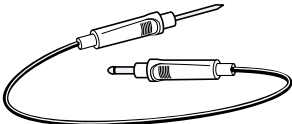
Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så fortsätter funktionen.

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör		Användning
Galler		<ul style="list-style-type: none"> ■ Kakformar ■ Gratängformar ■ Formar ■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ■ Frysmat
Långpanna		<ul style="list-style-type: none"> ■ Mjuka kakor ■ Bakverk ■ Bröd ■ Stora stekar ■ Frysmat ■ Fånga upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.
Bakplåt		<ul style="list-style-type: none"> ■ Småkakor ■ Småkakor
Stektermometer		<p>Precisionsugnssteka eller -tillaga. → "Stektermometer", Sid. 14</p>


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.

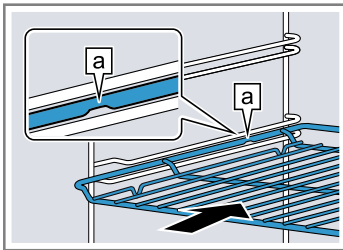
5.2 Sätta in tillbehör i ugnen.

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 alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

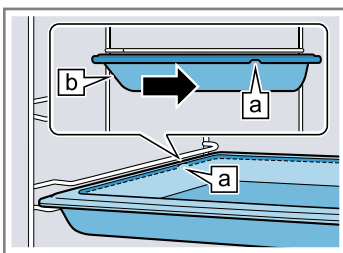
Galler

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




Plåt
t.ex. långpanna eller bakplåt

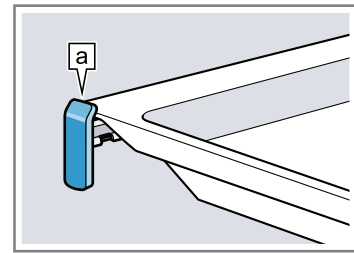
Sätt in plåten med avfasningen  mot ugnsluckan.



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

Galler eller plåt

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




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

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

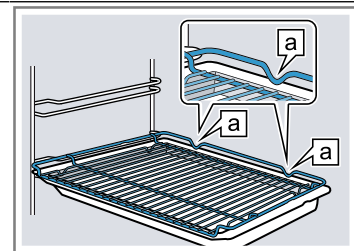
Notera: Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

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

Galler på långpanna



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.neff-international.com

Tillbehören är enhetspecifika. 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 .

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

Tips! Du kan ställa in i grundinställningarna → Sid. 18 om displayen ska visa klockan.


Hänvisning till Ställa in vattenhårdheten

- ▶ Ställ in vattenhårdheten.
→ "Ställa in vattenhårdheten", Sid. 18

6.2 Rengöra enheten före första användningen

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

1. Ta bort tillbehör och förpackningsrester som t.ex. fri-golstkulor ur ugnen.
2. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
3. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 12
4. Vädra rummet medan enheten värmer upp.
5. Ställ in ugnsfunktion med ångfunktion och temperatur.
→ "Tillagning med ångfunktion", Sid. 11
→ "Användningsprincip", Sid. 11

Ugnsfunktion	CircoTherm-varmluft  med ångfunktion high
--------------	---

Temperatur	200°C
------------	-------

Tillagningstid	30 min
----------------	--------

6. Slår av enheten efter angiven tid.
7. Vänta tills ugnen har svalnat.
8. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 13
9. Ställ in ugnsfunktion utan ångfunktion och temperatur.

Ugnsfunktion	Över-/undervärme 
--------------	--


Temperatur	240°C
------------	-------

Tillagningstid	30 min
----------------	--------


10. Slår av enheten efter angiven tid.
11. Vänta tills ugnen har svalnat.
12. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
13. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

- ▶ Vrid bort funktionsvredet från nollläget .
- ✓ Enheten är på.

7.2 Slå av enheten

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge .
- ✓ Enheten är av.

7.3 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
 2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
 - ✓ Snabbuppvärmningen  slår på automatiskt vid vissa ugnsfunktioner och temperaturer över 200°C beroende på enhetstyp.
→ "Snabbuppvärmning", Sid. 17

3. Slå av enheten när maten är klar.

Tips!

- Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.
→ "Ugnsfunktioner", Sid. 7
- Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten.
→ "Tidsfunktioner", Sid. 13

Ändra ugnsfunktion

Du kan ändra ugnsfunktionen närsomhelst.

- ▶ Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst.

- ▶ Ställ in den temperatur du vill ha med termostatvredet.

8 Ånga

Vissa ugnsfunktioner går att kombinera med ångfunktion.

WARNING! – 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.

WARNING! – Risk för brännskador!

Vattentanken kan bli varm vid användning.


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

8.1 Tillagning med 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.

Slå på ångfunktionen

Tips! Använd programmen eller följ tabelluppgifterna.

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 12
2. Ställ in lämplig ugnsfunktion:
 - **CircoTherm-varmluft** 
 - **Över-/undervärme** 
 - **Termogrillning** 
 - **Brödbakläge** 

3. Ställ in en temperatur mellan 80 och 240°C.
4. Ställ in ångintensiteten med ☹.

Intensitet	Läge
lågt	low
kraftigt	high

- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och slår på ångan.

Avbryta ångfunktionen

- ▶ Tryck på ☹ tills ångintensiteten slocknar på displayen.
- ✓ Funktionen fortsätter utan ångfunktion.
→ "Efter varje ångning", Sid. 13

Avsluta ångfunktionen

1. Slå av enheten.
2. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 13

8.2 Påvärmning

Ugnsfunktionen Påvärmning ☹ värmer på tillagad mat eller dagsgammalt bröd skonsamt. Enheten slår på ångan automatiskt.

Slå på påvärmning

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 12
 2. Ställ in påvärmning ☹.
 3. Ställ in temperaturen.
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och slår på ångan.

Avsluta påvärmning

1. Slå av enheten.
2. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 13

8.3 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.

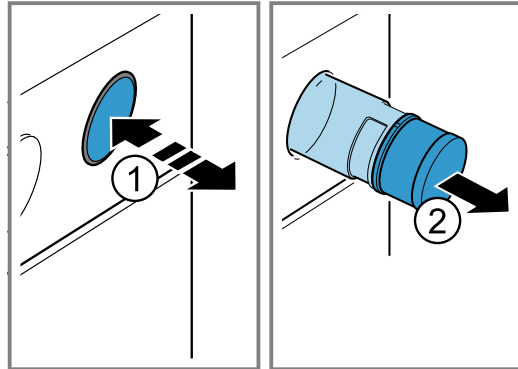
⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Vattentanken kan bli varm vid användning.

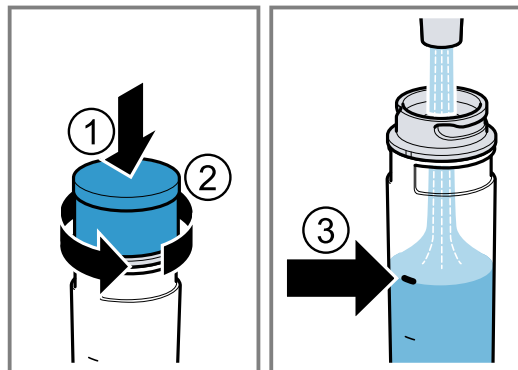
- ▶ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- ▶ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

Krav: Vattenhårdheten är rätt inställd.
→ "Ställa in vattenhårdheten", Sid. 18

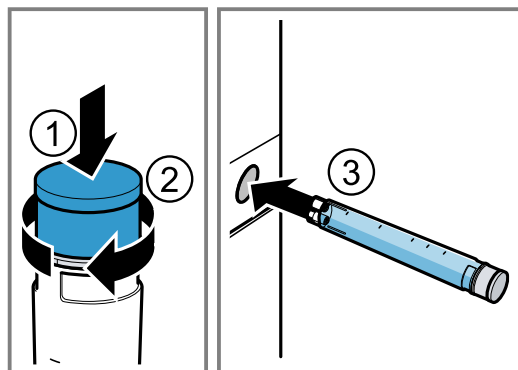
1. Tryck på vattentanken ① och ta ur den ②.



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.



Fylla på vattentanken

Fyll på vattentanken när enheten ger signal och du får upp Fylla vattentanken ☹ på displayen.

Notera: Fyller du inte på vattentanken, så fortsätter enheten utan ångfunktion.

1. Ta ur och fyll vattentanken.
2. Sätt i den fyllda vattentanken.

8.4 Efter varje ångning

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

Töm vattentanken

⚠ VARNING! – 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 ugnen

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

OBS!

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

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

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Ta bort smuts i ugnsutrymmet.
2. Torka ur ugnsutrymmet med svamp.
3. Ta bort kalkfläckar med en ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

9 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

9.1 Översikt över tidsfunktionerna

Välj de olika tidsfunktionerna med ☹.

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

9.2 Ställa timern

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

1. Tryck på ☹ tills ⏰ är markerad på displayen.
2. Ställ timern med < eller >.

Knapp	Förslag
<	5 minuter
>	10 minuter

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. När timertiden går ut:
 - 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 timern 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 |→| är markerad på displayen.
2. Ställ in tillagningstiden med < eller >.

Knapp	Föreslaget värde
<	10 minuter
>	30 minuter

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

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

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

Krav: |→| är markerad på displayen.

- ▶ Ändra tillagningstiden med < eller >.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Stänga av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

Krav: |→| är markerad på displayen.

- ▶ Nollställ tillagningstiden med <.
- ✓ 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.

Anmärkningar

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

Krav

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

1. Tryck på ☹ tills →| är markerad på displayen.
2. Tryck på < eller >.

- ✓ Du får upp beräknad färdigtid på displayen.

3. Flytta fram färdigtiden med < eller >.
 - ✓ Enheten övertar inställningen inom några sekunder och du får upp inställd färdigtid på displayen.
 - ✓ När enheten uppnår beräknad starttid, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger signal och tillagningstiden nollställs på displayen när tillagningstiden går ut.
4. När tillagningstiden gått ut:
 - Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Tryck på > för att ställa in en ny tillagningstid.
 - Slå av enheten när maten är klar.

Flytta färdigtiden

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

Krav: →| är markerad på displayen.

- ▶ Flytta fram färdigtiden med < eller >.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdigtid närsomhelst.

Krav: →| är markerad på displayen.

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

9.5 Ställa klockan

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

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge ○.

1. Ställ klockan med < eller >.
 2. Tryck på ☹.
- ✓ Du får upp inställd tid på displayen.

Tips! Du kan ställa in i grundinställningarna → Sid. 18 om displayen ska visa klockan.

Ställa klockan

Du kan ställa klockan närsomhelst.

Krav: Funktionsvredet ska vara i nolläge ○.

1. Tryck på ☹ tills ☹ är markerad på displayen.
 2. Ställ om klockan med < eller >.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

10 Stektermometer

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

10.1 Lämpliga ugnsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner:

- **CircoTherm-varmluft** ☹

- **Anpassad CircoTherm** ☹
- **Pizzaläge** ☹
- **Termogrillning** ☹
- **Över-/undervärme** ☹

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

10.2 Sätta i stektermometern

Använd den medföljande stektermometern eller beställ lämplig stektermometer hos service.

WARNING! – Risk för elstötar!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

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

OBS!

Stektermometern kan bli skadad.

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

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


Anmärkningar

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

10.3 Ställa in stektermometern

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

Krav

- Maten med stektermometern står i ugnen.
 - Stektermometern sitter i ugnsuttaget.
1. Ställ in lämplig ugnsfunktion med funktionsvredet.
✓  är markerad på displayen och du får upp $-/-^{\circ}\text{C}$.
 2. Ställ in innertemperaturen med \langle eller \rangle .
Till vänster står aktuell innertemperatur i maten, till höger inställd, t.ex. 15°C/75°C.
Notera: Den aktuella innertemperaturen blir visad först över 10°C.
 3. Ställ in ugnstemperaturen med termostatvredet.
Ställ in ugnstemperaturen minst 10°C högre än innertemperaturen.
Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C.
✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
✓ Enheten ger signal när innertemperaturen är uppnådd och du får upp aktuell innertemperatur bredvid inställd innertemperatur, t.ex. 75°C/75°C.

WARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma.

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

När innertemperaturen är uppnådd:

- Slå av enheten.
- Dra ut stektermometern ur ugnsuttaget.
- Dra ut stektermometern ur maten och ugnsuttaget.

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 Ånga

Enheten har ångfunktionsprogram så att du kan laga mat smidigt och proffsigt.

Anvisningar om ångfunktionerna hittar du under Ångning.

→ "Ånga", Sid. 11

11.3 Programtabell

I programtabellen hittar du rätt inställningar till de listade maträtterna.

Nr	Mat	Formar	Viktintervall Inställd vikt	Fals	Anvisning
P1	Vetelängd, vetekrans	Bakplåt med bakplåtspapper	0,6 1,5 kg Degvikt	3	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
P2	Jäsa deg	Bunke på galler	0,5 1,5 kg Degvikt	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
P3	Vetebröd, fullkornsbröd på plåt	Bakplåt med bakplåtspapper	0,5 2,0 kg Degvikt	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.

Nr	Mat	Formar	Viktintervall Inställd vikt	Fals	Anvisning
P4	Vete-, fullkornsformbröd	Smörad och mjölad formbrödsform	0,8 - 2,0 kg Degvikt	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
P5	Vitt bröd på plåt	Bakplåt med bakplåtspapper	0,5 2,0 kg Degvikt	2	Gräddar du 2 bröd samtidigt, ange vikten på tyngsta brödet.
P6	Rågbröd	Smörad och mjölad formbrödsform	0,8 - 2,0 kg Degvikt	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
P7	Focaccia	Bakplåt med bakplåtspapper	0,4 1,0 kg Degvikt	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start.
P8	Kyckling, utan fyllning förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	0,9 - 1,5 kg Kycklingvikt	2	Lägg med bröstet upp i stekgrytan.
P9	Kycklingdelar förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	0,1 - 0,8 kg Tyngsta delens vikt	3	-
P10	Anka, utan fyllning förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	1,3 - 2,5 kg Ankvikt	2	Lägg med bröstet upp i stekgrytan.
P11	Gås, utan fyllning förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	2,3 - 4,5 kg Gåsvikt	2	Lägg med bröstet upp i stekgrytan.
P12	Oxfilé, medium förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	0,8 - 2,0 kg Köttvikt	2	Bryn inte på köttet innan.
P13	Fisk, hel förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	0,8 - 1,5 kg Fiskvikt	2	Ställ med buken ned i formen.
P14	Fläskkarré benfri, kryddad	Stekgryta utan lock eller långpanna	0,8 - 2,5 kg Köttvikt	2	Bryn inte på köttet innan.
P15	Fläskstek t.ex. bog, kryddad och snittad svål	Stekgryta utan lock eller långpanna	1,0 - 2,0 kg Köttvikt	2	lägg med svålen upp i stekgrytan, salta svålen ordentligt

11.4 Förbereda mat för programmen

Använd färsk livsmedel, helst kylskåpskalla. Använd djupfrys mat direkt från frysfacket.

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

11.5 Ställa in programmet

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

Anmärkningar

- Vikten går bara att ställa in i avsett intervall.

- Du kan inte ändra program och vikt efter programstart.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Fyll vattentanken.
2. Ställ in **Program P** med funktionsvredet.
✓ Du får upp P I på displayen.
3. Ställ in programmet med < eller >.
4. Ställ in vikten med termostatvredet.
✓ Enheten värmer upp.
✓ Enheten slår av uppvärmningen och ger signal när maten är klar.
5. Låt maten gå klart, om det behövs.
- Ställ in fortsatt tillagningstid med \.
6. Slå av enheten.

12 Barnspärr

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

Notera: Du kan ändra i grundinställningarna → Sid. 18 om barnspärren ska gå att ställa in eller inte.

Barnspärren låser bara enhetens kontroller. Du kan även slå på lucklåset.

→ "Grundinställningar", Sid. 18

12.1 Automatisk barnspärr

Enheten låser sig automatiskt när du slår av. Du måste avbryta den automatiska barnspärren för att slå på enheten.

Du slår på och av den automatiska barnspärren i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 18

Avbryta den automatiska barnspärren

Krav: Du slår på den automatiska barnspärren i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 18

- ▶ Tryck på ☹ tills ☺ slocknar på displayen.

12.2 Barnspärr

Slår du på barnspärren, så är enheten låst tills du slår av barnspärren. När du slår av enheten efter nästa användning, så slår inte barnspärren på automatiskt.

Slå på barnspärren

- ▶ Tryck på ☹ tills du får upp ☺ på displayen.

Slå av barnspärren

- ▶ Tryck på ☹ tills ☺ slocknar på displayen.

13 Snabbuppvärmning

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

Snabbuppvärmning fungerar med följande ugnsfunktioner:

- **CircoTherm-varmluft** ☼
- **Brödbakläge** ☞
- **Över-/undervärme** ≡

13.1 Ställa in snabbuppvärmningen

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

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

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion och temperatur över 100°C.
2. Tryck på ☼.
 - ✓ Du får upp ☼ på displayen och pilarna ^ blir fyllda nedifrån och upp.
 - ✓ Snabbuppvärmningen går igång inom några sekunder.
 - ✓ Enheten ger signal och ☼ slocknar på displayen när snabbuppvärmningen är klar.
3. Sätt in maten i ugnen.

Slå av snabbuppvärmningen

- ▶ Tryck på ☼.
- ✓ ☼ slocknar på displayen.

14 Sabbatläge

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

14.1 Starta sabbatläget

Anmärkningar

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

Krav: Sabbatläget är på i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 18

1. Ställ in ugnsfunktionen ≡ med funktionsvredet.
 - ✓ Du får upp SAB på displayen.
2. Ställ in temperaturen med termostatvredet.
3. Ställ in tillagningstiden med < eller >.
 - ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
4. Tillagningstiden nollställs på displayen när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen och fungerar igen som utan sabbatläge.
 - Slå av enheten.
 Enheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

15 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

15.1 Översikt över grundinställningarna

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

Indikering	Grundinställning	Val
☐☐	Automatisk barnspärr	☐ = nej ¹ = ja
☐	Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	= 10 sekunder ☐ = 30 sekunder ¹ ☐ = 2 minuter
☐☐	Väntetid tills inställningen blir sparad	= 3 sekunder ¹ ☐ = 6 sekunder ☐ = 10 sekunder
☐☐	Knappton vid knapptryckning	☐ = av = på ¹
☐☐	Displayljusstyrka	= mörk ☐ = medel ¹ ☐ = ljus
☐☐	Klockan	☐ = dölj klockan = visa klockan ¹
☐☐	Barnspärr	☐ = nej = ja ¹ ☐ = ja, med lucklås
☐☐	Ugnsbelysning på vid användning	☐ = nej = ja ¹
☐☐	Kylfläkteffergång	= kort ☐ = medel ¹ ☐ = lång ☐ = extralång
☐☐	Eftermonterade utdragsskenor ²	☐ = nej ¹ (vid ugnsstegar och 1-delade utdragsskenor) = ja (vid 2- och 3-delade utdragsskenor)
☐ ☐	Sabbatläge finns	☐ = nej ¹ = ja
☐	Vattenhårdhet → "Ställa in vattenhården", Sid. 18	☐ = avhärdat = mjukt (upp till 1,5 mmol/l) ☐ = medel (1,5 - 2,5 mmol/l) ☐ = hårt (2,5 - 3,8 mmol/l) ¹ ☐ = jättehårt (över 3,8 mmol/l)
☐ ☐	Återställa alla värden till fabriksinställningarna	☐ = nej ¹ = ja

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

² Allt efter apparatens utrustning

15.2 Ändra grundinställning

Krav: Enheten är av.

- Tryck på **|** i ca 4 sekunder.
- ✓ Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. ☐☐ |.
- Ändra inställningen med termostattvredet.
- Hoppa till nästa grundinställning med **<** eller **>**.
- Tryck på **|** i ca 4 sekunder för att spara ändringarna.

Notera: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

15.3 Avbryta ändra grundinställningar

- ▶ Vrid på funktionsvredet.
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

15.4 Ställa in vattenhården

OBS!

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

- ▶ Ställ in rätt vattenhårdhet.

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.

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

Krav

- Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvatten har innan du ställer in vattenhårdheten.
 - Enheten måste vara av.
1. Tryck på **1** i ca 4 sekunder.
 - ✓ Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. **100** l.
 2. Hoppa till nästa grundinställning **2** i med **<** eller **>**.
 3. Ställ in vattenhårdheten med termostatvredet.

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

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

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

¹ Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.

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

4. Tryck på **1** i ca 4 sekunder för att spara ändringarna.

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.

⚠ VARNING! – Risk för elstöt!

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada enhetens ytor.

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

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

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

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

→ "Rengöra enheten", Sid. 21

Enhetens front

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

Ugnslucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglasen	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. Tips! Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 25
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. 25
Handtag	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Ta genast bort avkalkningsmedel från handtaget, så slipper du fläckar som inte går bort.
Lucktätningen	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljytor	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel Ättikslösning Ugnsrengöring 	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. Tips! Använd helst rengöringsfunktionen. → "Pyrolytisk självrengöring", Sid. 21 Anmärkningar <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.
Lampglaset till ugnsbelysningen	<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 	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Tips! Ta ur ugnsstegarna för rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 23
Utdragsskenor	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte! Tips! Ta ur utdragsskenorna för rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 23
Tillbehör	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel Ugnsrengöring 	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.
Vattentank	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Skölj ordentligt med rent vatten för att få bort diskmedelsrester efter rengöringen. Låt vattentanken torka med öppet lock efter rengöringen, så att den torkar ur. Torka av locktätningen. Maskindiska inte!
Stektermometer	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Maskindiska inte!

16.2 Rengöra enheten

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

⚠️ WARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

⚠️ WARNING! – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

Krav: Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 19

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
 - "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 19
2. Torka torrt med mjuk trasa.

17 Rengöringsfunktioner

Använd rengöringsfunktionerna för att rengöra enheten.

17.1 Pyrolytisk självrengöring

Rengöringsfunktionen **Pyrolytisk självrengöring** rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv. Rengör ugnen med 2 till 3 månaders intervall med rengöringsfunktionen. Använd rengöringsfunktionen oftare, om det behövs. Rengöringsfunktionen kräver ca 2,5 - 4,8 kWh.

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 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.

1. Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet. → "Ugnsstegar", Sid. 23
3. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet.
4. Rengör insidan av ugnsluckan och ugnsutrymmets kanter vid lucktätningen med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.
 - Ta inte av och skrubba inte tätningen.
 - Ta bort hårt sittande smuts på innerglaset med ugnrensning.
5. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.

Ställa in rengöringsfunktionen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

⚠️ WARNING! – Risk för hälsoskada!

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

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

⚠️ WARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

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







⚠️ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Notera: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav: Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

→ Sid. 21



1. Ställ in rengöringsfunktion  med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp  och rengöringsfunktionen på displayen. Första rengöringsfunktionen är markerad.
2. Tryck på  eller  tills  blir markerad.
- ✓ Du får upp  på displayen.
3. Ställ in rengöringsläget med termostatvredet.

Rengöringsläge	Rengöringsgrad	Tid i timmar
1	Lätt	Ca 1:15
2	Medel	Ca 1:30
3	Högt	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. Göra enheten klar att använda. → Sid. 22

Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Torka upp askan ur ugnsutrymmet och vid luckan med fuktig trasa.
3. Ta bort vita beläggningar med citronsyra.
Notera: Grovsmuts kan ge vita beläggningar på emaljen. Matresterna är ofarliga. Beläggningarna påverkar inte enhetens funktion.
4. Sätt i ugnstegarna.
→ "Ugnstegar", Sid. 23

17.2 Rengöringsfunktion EasyClean

Använd rengöringsfunktionen **EasyClean** för att rengöra ugnen då och då. Rengöringsfunktionen **EasyClean** mjukar upp smutsen med ånga, vatten och diskmedel. Sedan får du smidigt bort smutsen.

Ställa in rengöringsfunktionen EasyClean

WARNING! – Skållningsrisk!







Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.
▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

Anmärkningar

- Ugnsbelysningen är inte tänd under rengöringen.
- Det går inte att flytta färdigtiden.
- Tiden är fast förinställd och går inte ändra.

Krav

- Det går bara att slå på rengöringsfunktionen när ugnen är kall (rumstemperatur) och luckan stängd.
- Öppna inte luckan när funktionen är igång. Annars avbryter enheten rengöringsfunktionen.
- Blöt upp riktigt hårt sittande smuts med vatten och diskmedel innan du slår på rengöringsfunktionen.
- För att få bort riktigt hårt sittande smuts, gnugga in diskmedel på smutsiga, glatta ytor innan du slår på rengöringsfunktionen.

1. Ta ut tillbehören ur ugnen.
2. **OBS!**
Destillerat vatten ger ugnskorrosion.
▶ Använd inte destillerat vatten.
Blanda 0,4 l vatten med en droppe diskmedel och håll mitt på ugnsbotten.
3. Ställ in rengöringsfunktion  med funktionsvredet.
✓ Du får upp  och rengöringsfunktionen på displayen. Första rengöringsfunktionen är markerad.
4. Tryck på  eller  tills  blir markerad.
✓ Du får upp **EASY** på displayen.
5. Vrid på termostativredet.
✓ Du får upp  på displayen.
✓ Rengöringen startar inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen.
✓ Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar.


Notera: Blinkar **H** på displayen när du slagit på, så har ugnsutrymmet inte svalnat tillräckligt. Slå av enheten. Vänta tills ugnen har svalnat helt innan du startar rengöringen igen.

Rengöra ugnen

OBS!


Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

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





1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa eller liknande.
2. Rengör med de glatta ugnsyterna med disktrasa eller -borste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa. Torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa (även under lucktätningen).
4. Lossar in hårt sittande smuts, kör om rengöringsfunktionen när ugnen svalnat.
5. Vrid funktionsvredet till nollläget för att slå av.
6. Lämna luckan vidöppen ca 1 timme, så att ugnsyterna torkar.
 - Lämna luckan öppen ca 5 minuter med **CircoTherm-varmluft**  på 50°C-värme för snabbtorkning av ugnen.

17.3 Avkalkning

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

Vattenhårdheten avgör hur ofta du måste kalka av enheten.  påminner dig om att kalka av.

Avkalkningen består av 4 moment. Du måste låta avkalkningen gå klart av hygienskäl för att enheten ska vara redo att använda. Totalt tar avkalkningen ca 90-110 minuter:

Indikering	Moment
	Moment 1: avkalkning ca 65 min
	Moment 2: sköljning ca 9 min
	Moment 3: sköljning ca 9 min
	Moment 4: sköljning ca 9 min









Första momentet ()

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.


Notera: 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. Fyll vattentanken med avkalkningslösningen och sätt i den.
3. Ställ in rengöringsfunktion  med funktionsvredet.
 - ✓ Du får upp  och rengöringsfunktionen på displayen. Första rengöringsfunktionen är markerad.
4. Tryck på  eller  tills  blir markerad.
 - ✓ Du får upp  på displayen.
5. Vrid på termostadvredet.
 - ✓ Du får upp  på displayen. Avkalkningen går igång inom några sekunder.
 - ✓ Du får upp  på displayen när avkalkningen är klar.
6. Ta ur vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.


Andra momentet (2/4)

1. Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten och sätt i den.
 - ✓ Du får upp  på displayen när sköljningen är klar.
2. Ta ur vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.


Tredje momentet (3/4)

1. Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten och sätt i den.
 - ✓ Du får upp  på displayen när sköljningen är klar.
2. Ta ur vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.



Fjärde momentet (4/4)

1. Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten och sätt i den.
 - ✓ Du får upp  på displayen när sköljningen är klar.
2. Ta ur vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.
3. Torka ur och sätt i vattentanken igen.
 - ✓ Avkalkningen är färdig och enheten är klar att användas igen.

Avbruten avkalkning

Om avkalkningen blir avbruten t.ex. vid strömavbrott eller om någon slår av enheten, så får du upp symbolen  när du slår på enheten igen. Du blir uppmanad att skölja tre gånger. Enheten spärrar andra funktioner tills tredje sköljningen är klar.

Notera: Ställer du in annan funktion, så får du upp "CL N" (Cleaning) på displayen. Gör om den avbrutna avkalkningen igen efter sköljningen.

1. Töm vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.
2. Sätt i den tomma vattentanken.
3. Ställ in avkalkning  med funktionsvredet.
4. Vrid på termostadvredet.
 - ✓ Du får upp  på displayen.
 - ✓ Enheten pumpar restvätskan till vattentanken efter några sekunder.
5. Töm vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.
6. Kör avkalkningens tre sköljningar för att spola ur ångsystemet.
 - "Andra momentet (2/4)", Sid. 23
7. Starta avkalkningen igen.

18 Ugnsstegar



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

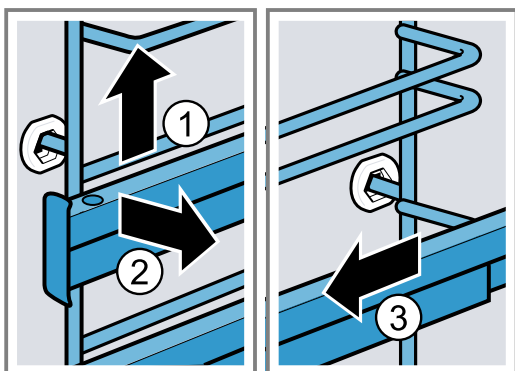
18.1 Ta ur ugnsstegarna

WARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsstegarna blir jättevarma





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

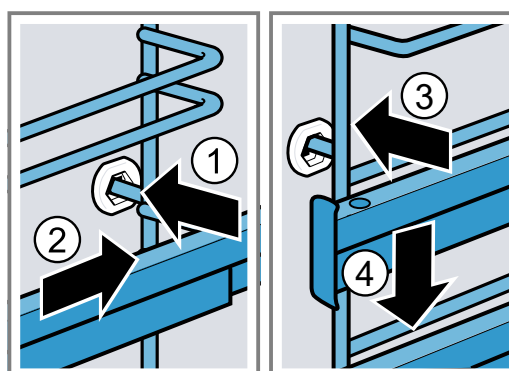
1. Lyft ugnsstegen lite framtill  och ta ur den .
2. Dra ugnsstegen framåt  och ta ur den.



18.2 Sätta i ugnsstegarna

Anmärkningar

- Ugnsstegarna passar antingen till höger eller vänster.
 - Se till så att båda utdragsskenorna går att dra rakt ut.
1. Sätt först i ugnsstegen mitt i bakre urtaget  så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan bakåt .
 2. Sätt ugnsstegen i det främre urtaget  så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan nedåt .



18.3 Ta ur utdragskenan

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnstegarna blir jättevarma

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

OBS!

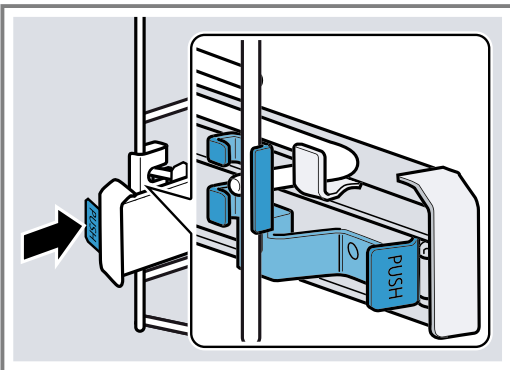
Ugnens självrengörande ytor kan bli skadade när du tar ur och sätter i utdragskenorna.

- ▶ Ta ur ugnstegarna innan du tar ur eller sätter i utdragskenorna.

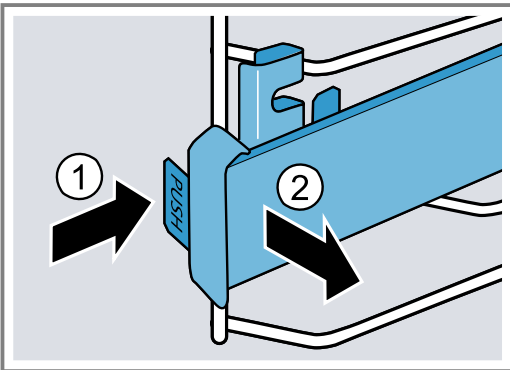
Anmärkningar

- Beroende på enhetstyp måste du anpassa grundinställningarna för teleskoputdrag på enheter med ugnstegar och utdragskenor.
→ "Grundinställningar", Sid. 18
- Du kan sätta in utdragskenor på alla falsar, om det behövs.

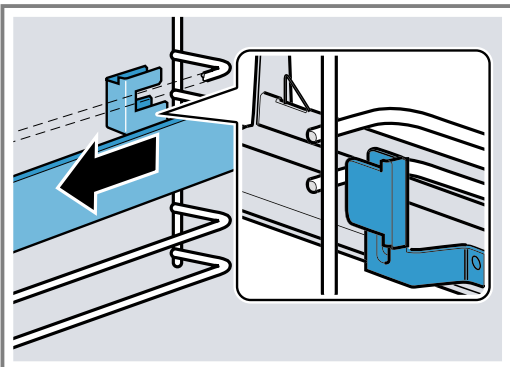
1. Tryck på **PUSH** baktill på skenan och skjut den bakåt.



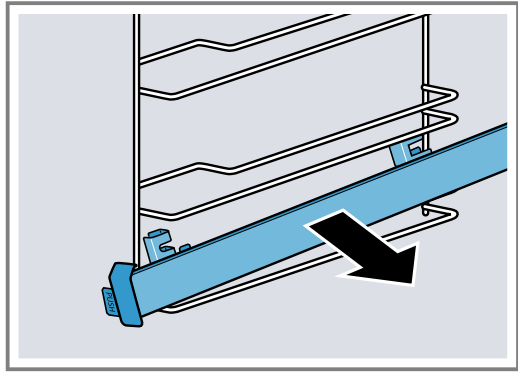
2. Håll **PUSH** intryckt ① och fäll ut skenan ②.



3. Dra skenan framåt tills bakre fästet lossar.



4. Ta bort utdragskenan.

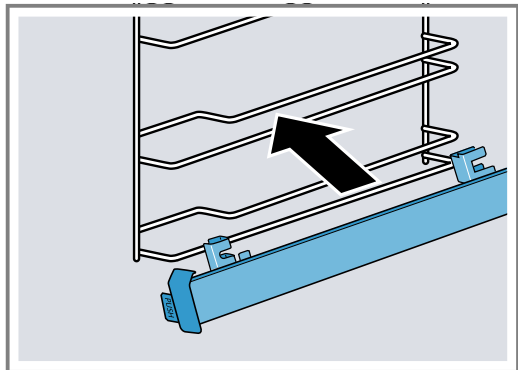


5. Rengör utdragskenan.
→ "Rengöringsmedel", Sid. 19

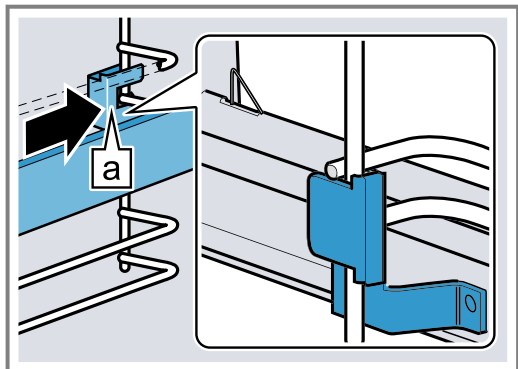
18.4 Sätta i utdragskenan

Notera: Utdragskenorna passar antingen till höger eller vänster. Se till så att utdragskenorna går att dra rakt ut när du sätter i dem.

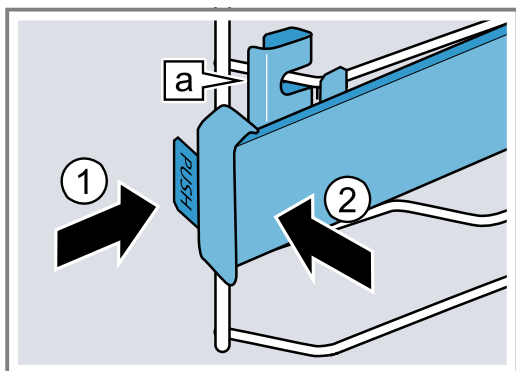
1. Sätt i utdragskenan mellan de båda stängerna.



2. För in fästet a mellan undre och övre stäng.

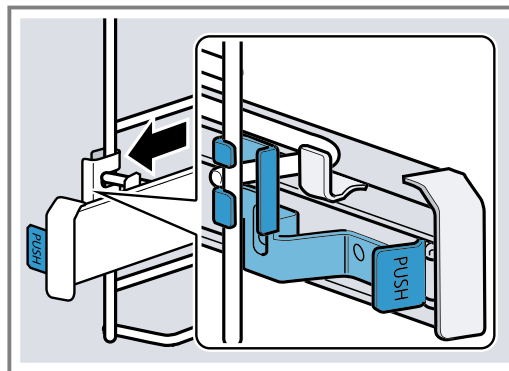


3. Håll **PUSH** intryckt ① och fäll in utdragsskenan tills främre fästet **a** är mellan de båda stängerna ②.
– Släpp **PUSH**.



✓ Fästet **a** snäpper fast.

4. Dra ut utdragsskenan ända till anslaget och skjut in igen.



19 Ugnslucka

Det går att ta av och rengöra enhetens lucka, så att den håller längre.

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

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

- ▶ Vrid alltid de båda spärrskruvorna till anslaget när du tar av och sätter på luckan.
- ▶ Slår gångjärnet igen när du tar av eller sätter på luckan, ta inte i gångjärnet utan ring service.

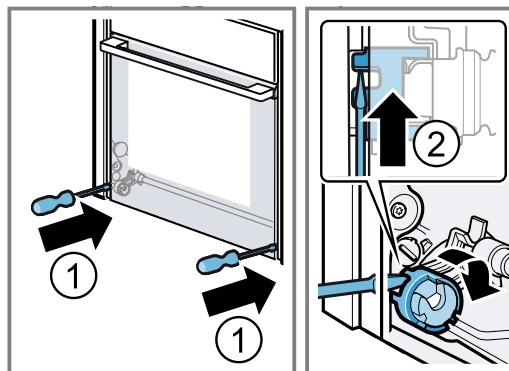
19.1 Haka av luckan

Krav

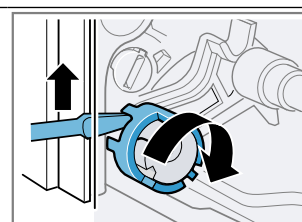
- Ha en ficklampa tillhands.
- Ha en mejsel tillhands.
- Ha ett mynt tillhands.

1. Lys med ficklampa i luckspringan, så ser du luckspärren lättare.

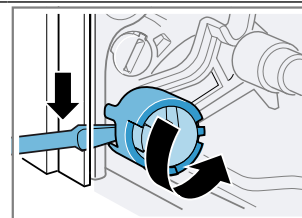
2. Håll skruvmejseln horisontellt ① och skjut luckspärren (svart komponent) på båda sidor uppåt så långt det går ②.



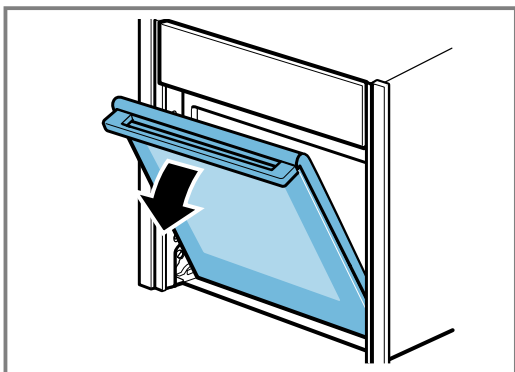
Öppnad luckspärr



Stängd luckspärr

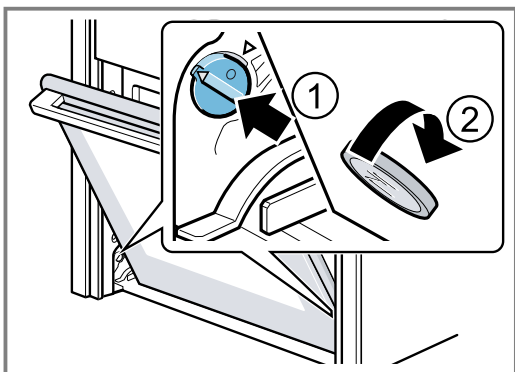


3. Öppna luckan ca 45°.

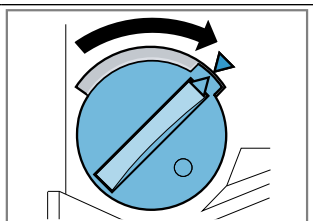


4. Stick in myntet i spärrskåran ① och vrid till anslaget ②.

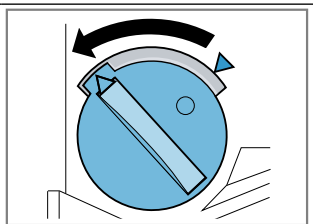
- Vrid spärren på vänstersidan medurs.
- Vrid spärren på högersidan moturs.



Vänstersidans spärr är fixerad
Pilarna pekar mot varandra



Vänstersidans spärr är lossad

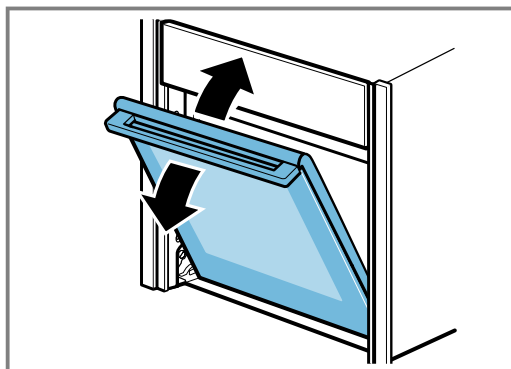


✓ Spärren snäpper fast.

5. **OBS!**

Öppnar och stänger du luckan i spärrat läge, så skadar du luckgångjärnen.
▶ Öppna och stäng aldrig luckan om det tar emot.
▶ Är luckgångjärnet skadat, ring service.

För luckan upp och ned tills du hör ett svagt klick-ljud. Luckan går bara att röra minimalt.



✓ Luckan är i spärrat läge.

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

Luckan väger 7 - 10 kg och du kan tappa den vid o-försiktig hantering.

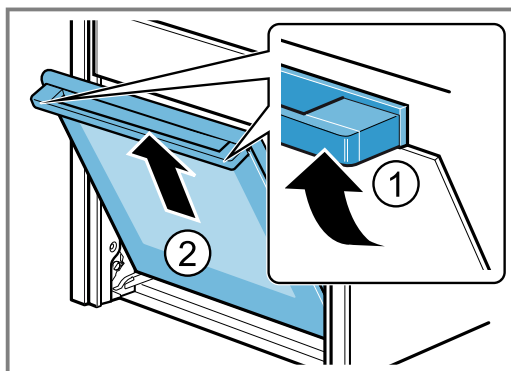
- ▶ Hantera ugnsluckan försiktigt.

Luckhandtaget är inte avsett för att bära luckan.

Luckhandtaget kan gå av.

- ▶ Lyft inte luckan i handtaget.
- ▶ Fatta tag till vänster och höger om luckan när du bär.

Fatta tag till vänster och höger med båda händerna och vrid luckhandtaget uppåt ① tills luckan går att haka av upptill ②.

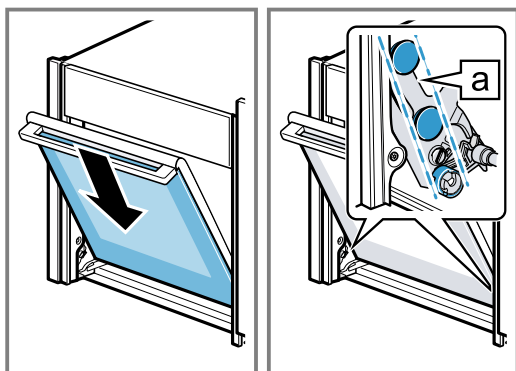


7. Lägg luckan på jämnt, mjukt och rent underlag.

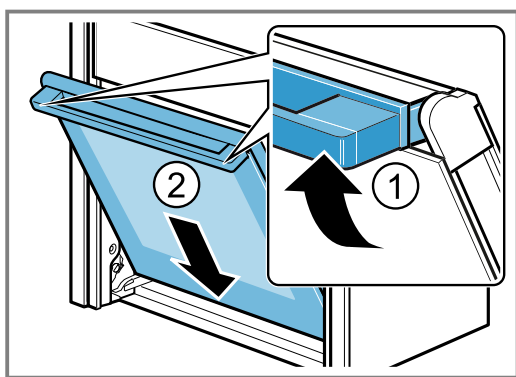
19.2 Haka på luckan

1. **Tips!** Luckan får inte hamna snett, den måste vara ordentligt påhängd.

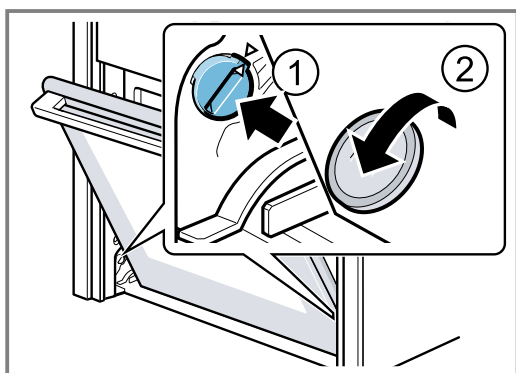
Haka i luckan i höger och vänster styrrullar **a** samtidigt.



2. Vrid luckhandtaget lite uppåt ①.



- ✓ Se till så att luckan glider ned ② sista biten ordentligt).
3. Använd ett mynt för att lossa luckans båda spärrar. Stick in myntet i spärrskåran ① och vrid till anslaget ②.
- Vrid spärren på vänstersidan moturs.
 - Vrid spärren på högersidan medurs.



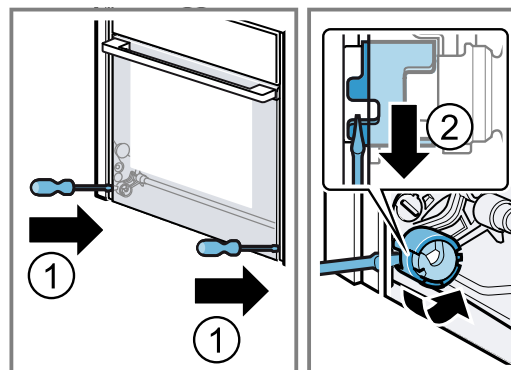
4. Öppna upp luckan lite tills du hör ett svagt klickljud, stäng sedan luckan.

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

Luckan kan trilla av om luckspärrarna är osäkrade.

- ▶ Stäng vänster och höger luckspärr när luckan är påhängd.

Håll skruvmejseln horisontellt ① och skjut luckspärren (svart komponent) på båda sidor nedåt så långt det går ②.



- ✓ Luckspärren är stängd.

19.3 Ta ur luckglasen

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

- ⚠ VARNING! – Risk för personskador!**

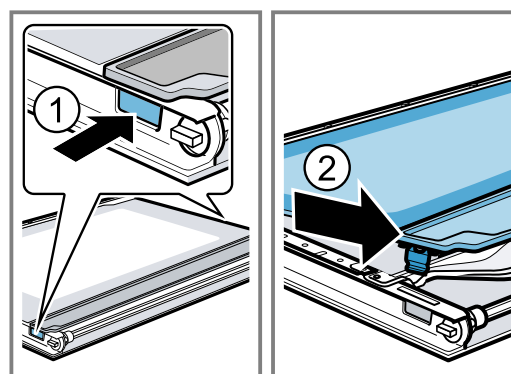
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

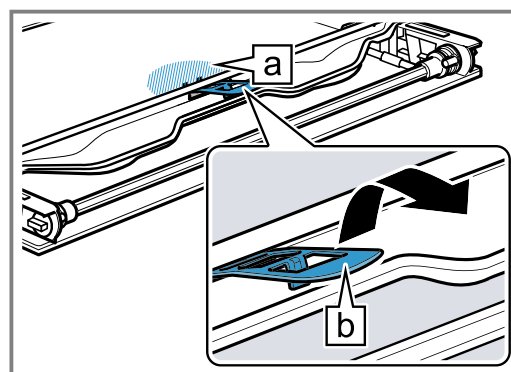
Krav: Luckan är avhakad.

→ "Haka av luckan", Sid. 25

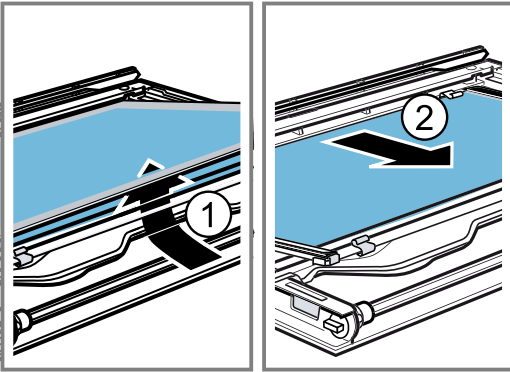
1. Lägg ugnsluckan med framsidan ned på jämnt, mjukt och rent underlag.
2. Tryck till vänster och höger på utsidan av luckan tills innerglasen snäpper loss på båda sidor ①.
3. Lyft försiktigt ur innerglaset i pilens riktning ②.



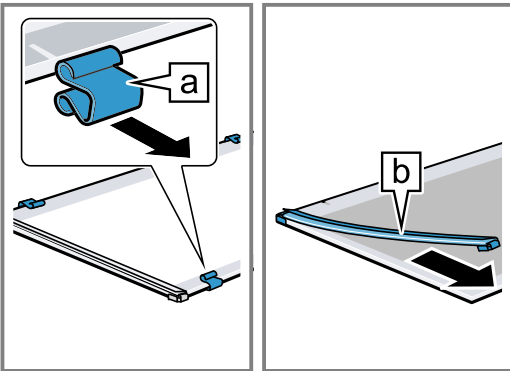
4. Tryck ned mellanglasets vid **a**, lyft försiktigt fästet **b** så att det går att dra ut.



5. Lyft första och andra mellanglasets underifrån ① och ta ur dem i pilens riktning ②.



6. Ta bort distanserna [a] och tätningarna [b] vid rengöring, om det behövs.



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

Repat luckglas kan spricka.

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

Rengör luckglasen på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.

8. Torka av och sätt i luckglasen igen.
→ "Sätta i luckglasen", Sid. 28

19.4 Sätta i luckglasen

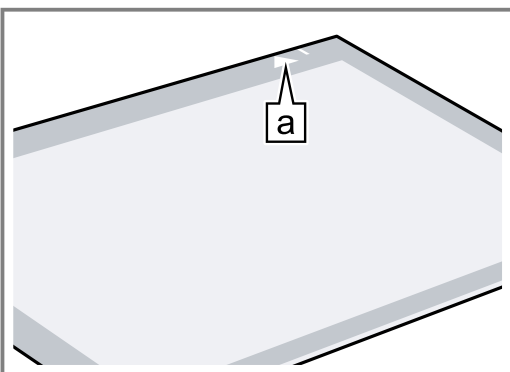
- ⚠ VARNING! – Risk för personskador!**

Felmonterade luckglas och luckor är farliga.

- Se till så att alla luckglas och luckor sitter som de ska innan du använder enheten igen.

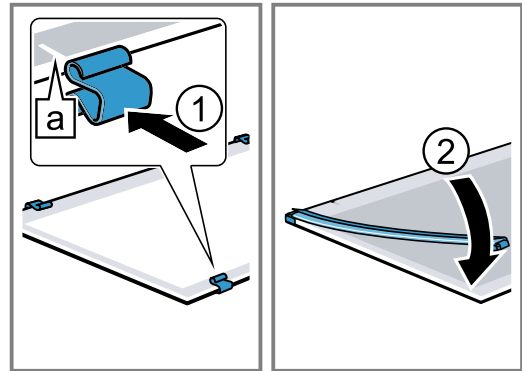
1. **Tips!** Se till så att luckglasen hamnar i rätt ordning vid montering.

Lägg mellanglasets så att pilen [a] pekar uppåt höger.



2. Kontrollera att de 4 distanserna och 2 tätningarna sitter rätt.

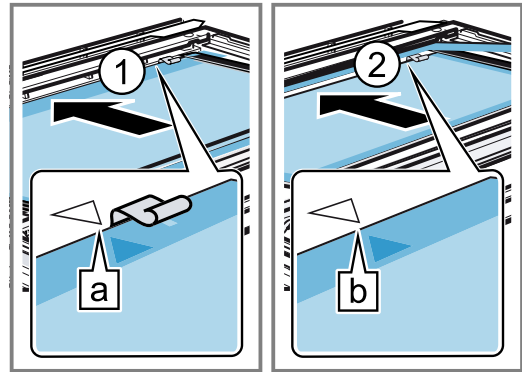
- Centrera distanserna mot strecken [a] ①.
- Fäst tätningarna i hörnen ②.



3. Sätt i mellanglasets med distanser och tätningar i pilens riktning ①.

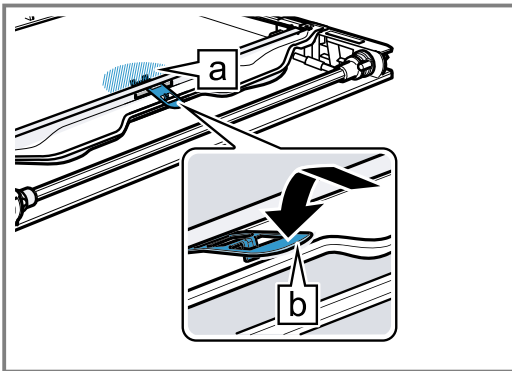
Pilen på mellanglasets ska matcha pilen på infattningen [a].

4. Sätt i det andra mellanglasets utan distanser och tätningar och skjut i pilens riktning tills det sitter i infattningen ②.

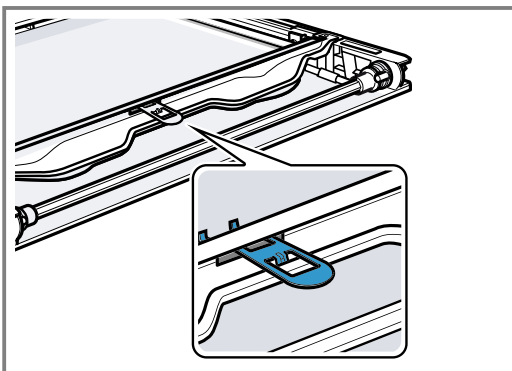


Pilen på mellanglasets ska matcha pilen på infattningen [b].

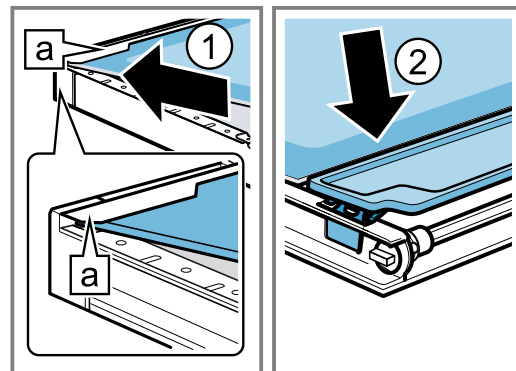
5. Tryck ned mellanglasets vid **a** och skjut fästet **b** snett in och tryck tills det snäpper fast.



✓ Fästet är isatt.



6. Sätt i innerglaset snett bakåt i fästskenan **a** ①.
7. Tryck ovanifrån på innerglaset tills det snäpper fast ②.



20 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!**

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

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

⚠ **WARNING! – Risk för elstöt!**

Felinstallationer är farliga.

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

20.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen är defekt. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
Enheten värmer inte upp, DEMO lyser på displayen.	Demoläget är på. 1. Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. 2. Slå av demoläget inom 5 minuter genom att ändra grundinställningen \square \square till värdet \square . → "Grundinställningar", Sid. 18
Ångfunktionen går inte igång.	Vattentanken är tom. ▶ Fyll vattentanken. → "Fylla vattentanken", Sid. 12

Fel	Orsak och felsökning
Ångfunktionen går inte igång.	Avkalkningen spärrar ångfunktionerna. ▶ Kör igenom hela avkalkningen. → "Avkalkning", Sid. 22
	Ångsystemet är trasigt. ▶ Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 32
Luckan går inte att öppna,  lyser på displayen.	Barnspärren har låst luckan. ▶ Slå av barnspärren med  . → "Barnspärr", Sid. 16
Luckan går inte att öppna,  lyser på displayen.	Rengöringsfunktionen har låst luckan. ▶ Låt enheten svalna tills  slocknar på displayen. → "Pyrolytisk självrengöring", Sid. 21
Klockan blinkar på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Ställ om klockan. → "Ställa klockan", Sid. 14
Klockan syns inte på displayen när enheten är av.	Ändrad grundinställning. ▶ Ändra klockans grundinställning. → "Grundinställningar", Sid. 18
Enhetsen går inte att ställa in,  lyser på displayen.	Barnspärren är på. ▶ Slå av barnspärren med  . → "Barnspärr", Sid. 16
Enhetsen går inte igång,  blinkar på displayen.	Ugnen är för varm för vald ugnsfunktion. 1. Slå av och låt enheten svalna. 2. Slå på funktionen igen.
Du får upp F  på displayen.	Maximal funktionstid är uppnådd. Enhetsen slår av uppvärmningen automatiskt efter några timmar med oförändrade inställningar för att förhindra att funktionen är igång för länge av misstag. ▶ Slå av enheten. Ställ in igen, om det behövs. Tips! Vill du vara säker på att enheten inte slår av t.ex. vid långsam tillagning, ställ in en tillagningstid. → "Tidsfunktioner", Sid. 13
Du får upp ES  på displayen.	Det är för mycket vatten i ångsystemet. Det går inte att pumpa tillbaka vattnet till vattentanken. 1. Töm vattentanken och sätt i den tomma vattentanken. → "Töm vattentanken", Sid. 13 2. Ställ om klockan. → "Ställa klockan", Sid. 14 3. Slå av och på enheten igen. 4. Kör igenom hela "Avbruten avkalkning". → "Avbruten avkalkning", Sid. 23
Du får upp indikeringen E på displayen, t.ex. E05-32.	Elektronikfel 1. Tryck på  . - Ställ klockan igen, om det behövs. ✓ Om felet var en engångsföreteelse, så slocknar felindikeringen. 2. Får du upp felindikeringen igen, ring service. Ange exakt felkod och enhetens E-nr. → "Kundtjänst", Sid. 32
 lyser konstant på displayen.	Vattentanken är tom. ▶ Fyll vattentanken. → "Fylla vattentanken", Sid. 12
	Vattentanken är inte inskjuten helt. ▶ Skjut in vattentanken helt.
	Vattentanken läcker. ▶ Beställ ny vattentank.
	Trasig givare. ▶ Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 32

Fel	Orsak och felsökning
✘ lyser på displayen.	Enheten är igenkalkad. ▶ Kör igenom hela avkalkningen. → "Avkalkning", Sid. 22
Du får upp ELN på displayen.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen ▶ Kör igenom hela Avbruten avkalkning. → "Avbruten avkalkning", Sid. 23
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.
Slutresultatet är för torrt eller fuktigt efter tillagning med ångfunktionen.	Felinställd ångintensitet. ▶ Ställ in en högre eller lägre ångintensitet.

20.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

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

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

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

⚠ **WARNING! – Risk för elstötar!**

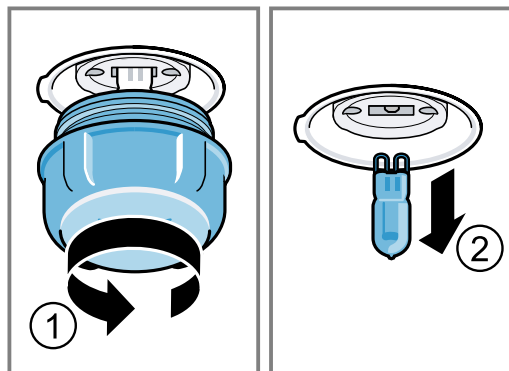
Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- ▶ 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.

Krav

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

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



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

21 Avfallshantering

Här får du veta hur begagnade apparater ska omhändertas på rätt sätt.

21.1 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.

22 Kundtjänst

Om du har frågor beträffande användningen, om du inte själv kan avhjälpa ett fel på apparaten eller om apparaten måste repareras ska du vända dig till vår kundtjänst.

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

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

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

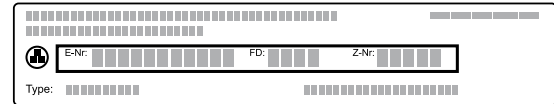
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

22.1 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.

23 Så här lyckas du

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

23.1 Tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid matlagningen.

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

Notera: Vid användning av ångfunktionen är det meningen att det ska bildas mycket vattenånga i ugnen. Torka ur ugnutrymmet när det svalnat efter tillagningen.

23.2 Anvisningar för bakning

Använd de angivna falsarna vid bakning.

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

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

Baka på tre falsar	Höjd
Bakplåt	4
Långpanna	3
Bakplåt	1

Anmärkningar

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

23.3 Anvisningar för ugnstekning och grillning

Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylan 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.
- Tillsätt lite vätska till fågeln i stekgrytan. Grytbotten ska vara täckt upp till ca 1-2 cm
- Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.

Ugnssteka 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.

Ugnssteka och grilla på galler

Ugnssteka 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.

Ugnssteka 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.

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

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

- ▶ Ställ heta glasformar på torrt underlag.

⚠ **WARNING! – 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.

23.4 Matval

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/ grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, fin	Formbrödsform	2	☰	150-170	-	60-80
Sockerkaka, 2 falsar	Formbrödsform	3+1	☪	140-150	-	70-85
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2	☰	170-190	-	55-80
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2	☪	150-160	low	40-45
Rulltårta	Bakplåt	3	☪	190-200 ¹	low	10-15
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	2	☰	160-180	-	55-95
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3	☰	180-200	-	30-55
Muffins	Muffinsplåt på galler	2	☰	170-190	-	20-40
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3	☪	160-170	low	20-30
Småkakor	Bakplåt	3	☰	140-160	-	15-25
Småkakor, 2 eller 3 falsar	Långpanna Bakplåt	3+1 4+3+1	☪	140-160	-	15-25
Bröd, 1 kg (formbröd och limpor)	Långpanna Formbrödsform	2	☰	1. 210-220 2. 180-190	1. high 2. 0	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, färsk	Bakplåt	3	☪	190-210	-	20-30
Pizza, färsk, tunn botten	Rund pizzaplåt	2	☪	250-270 ¹	-	8-13
Quiche	Tarteform	2	☪	190-210	-	25-35
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2	☪	150-170	low	40-45
Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning	Öppen form	2	☪	200-230	low	60-70
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	2	☪	220-230	low	35-45
Gås, utan fyllning, 3 kg	Öppen form	2	☪	1. 140-150 2. 140-150	1. low 2. 0	1. 30-40 2. 70-80
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2	☪	160-170	low	130-150
Oxfile, medium, 1 kg	Galler Långpanna	3	☰	210-220	-	40-50 ²

¹ Förvärm spisen.

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 Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/ grilläge	Ångintensitet	Tillag- ningstid i min.
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200-220	-	130-150 ³
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		180-200	low	50-60
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		180/200	-	25-30 ⁴
Lammfiol benfri, medium, 1,0 kg	Öppen form	2		170-180	low	65-75
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2		170-180	low	20-30
Tallriksupplägg, 1 portion	Öppen form	2		120-130	-	15-25
Pizza, gräddad	Galler	2		170-180 ¹	-	5-15

¹ Förvärm spisen.

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 Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

23.5 Yoghurt

Du kan göra egen yoghurt med enheten.

Göra yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.

2. Fyll den förberedda yoghurtmassan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.
3. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
4. Ställ formarna på ugnsbotten.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
6. Låt yoghurten vila i kylan när den är klar.

Inställningsrekommendationer för yoghurt

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillag- ningstid i min.
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten	=	40-45	8-9 timmar

23.6 Provrätter

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

Bakning

Följ anvisningarna vid bakning av provrätterna.

Allmänna anvisningar

- Inställningsvärdena gäller vid insättning i kall ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Använd de lägre angivna temperaturerna vid bakning.

Falsar

Bakning på två falsar:

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

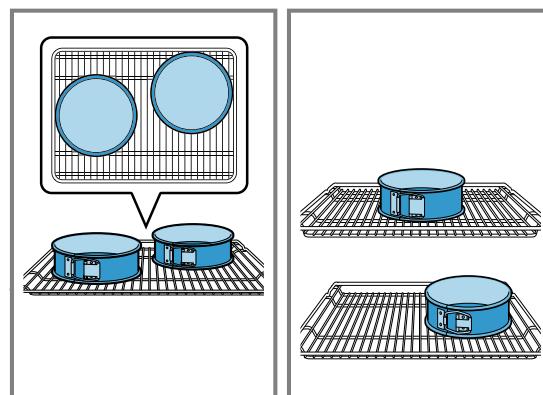
- Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1
- Formar på galler
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Bakning på tre falsar:

- Bakplåt: fals 4
Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1

Baka med 2 springformar:

Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.



Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Bakplåt	3	≡	140-150 ¹	-	25-35
Spritskakor	Bakplåt	3	⌘	140-150 ¹	-	20-30
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3 + 1	⌘	140-150 ¹	-	25-35
Spritskakor, 3 falsar	Långpanna + Bakplåt	4 + 3 + 1	⌘	130-140 ¹	-	35-55
Småkakor	Bakplåt	3	≡	150 ¹	-	25-35
Småkakor	Bakplåt	3	⌘	150 ¹	-	20-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3 + 1	⌘	140 ¹	-	25-35
Småkakor, 3 falsar	Långpanna + Bakplåt	4 + 3 + 1	⌘	140 ¹	-	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	≡	160-170 ²	-	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	⌘	150-160	low	30-35
Biskvibotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3 + 1	⌘	150-160 ²	-	35-50

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	4	⌘	int / ⌘	5-6

24 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.

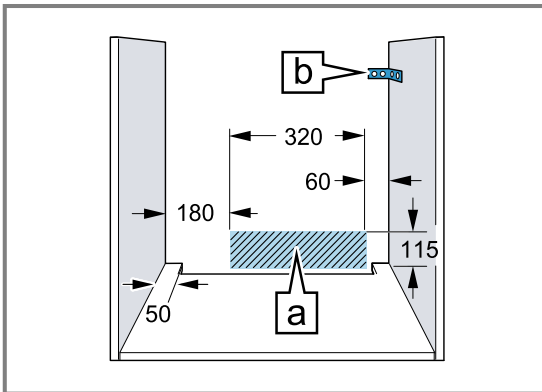
**⚠ 24.1 Allmänna monteringsanvisningar**

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

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

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

- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området **a** eller utanför inbyggnadsutrymmet. Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar **b** mot väggen.



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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängd sladd och otillåtna adaptrar.

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

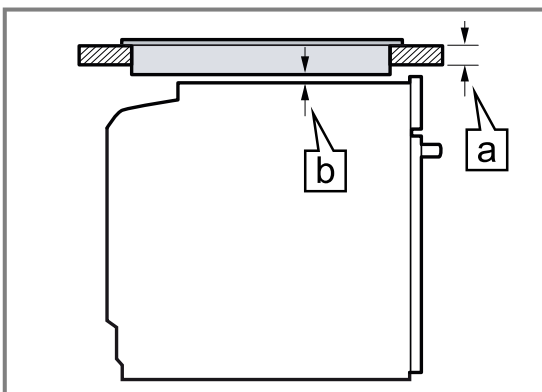
OBS!

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

- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

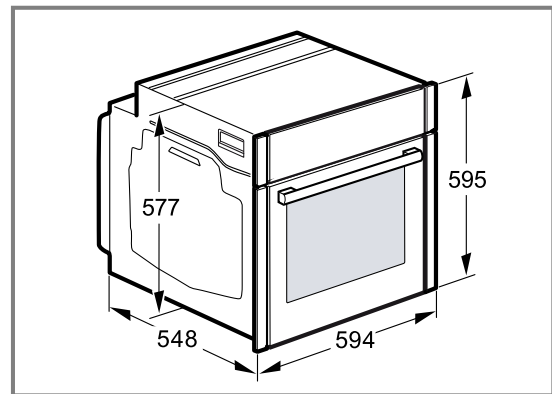
24.4 Inbyggnad under häll

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



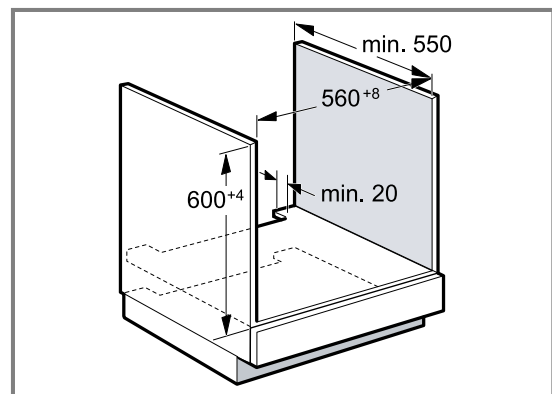
24.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



24.3 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



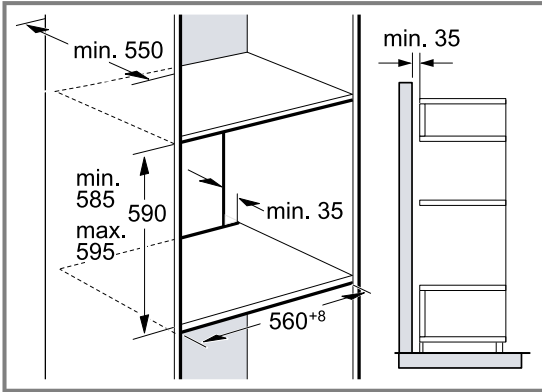
- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Vid kombination med induktionshällar får inte andra lister täcka spalten mellan bänkskiva och enhet.
- Bänkskivan måste vara fäst på stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.

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

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

24.5 Inbyggnad i högskåp

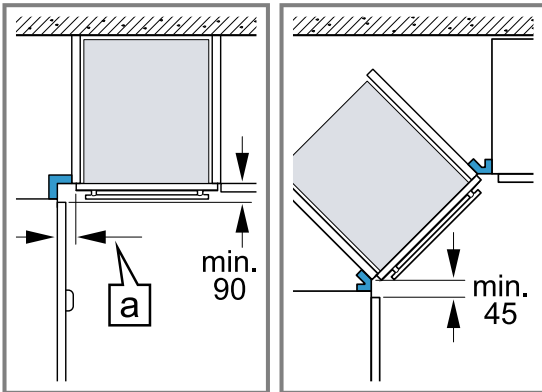
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



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

24.6 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.



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

24.7 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

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

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

Elansluta enheten utan jordad kontakt

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

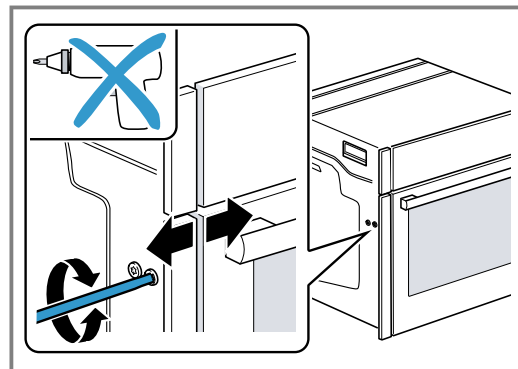
Fast elinstallation kräver allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

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

24.8 Inbyggnad av enheten

Notera: Fäst inte panelerna med sladdlös skruvdragare. Du kan skada panelerna.

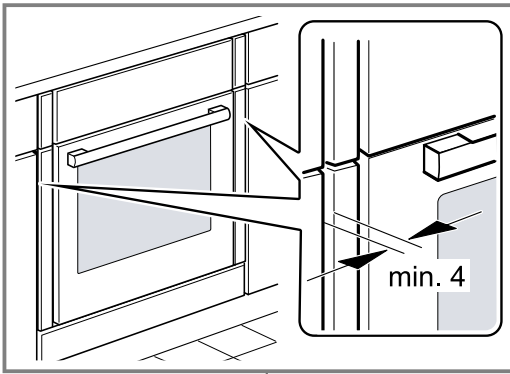
1. Anpassa spalten till vänster och höger mellan lucka och paneler med ställskruvarna, om det behövs.



Medurs: ökar spalten
Moturs: minskar spalten

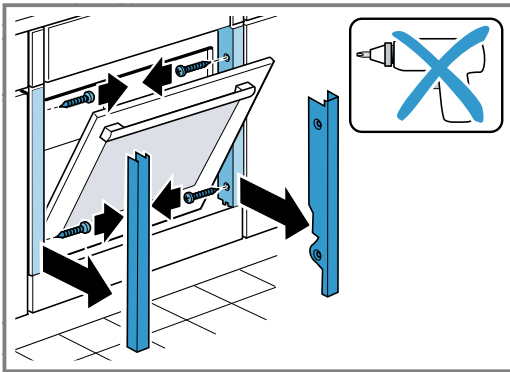
2. Skjut in enheten helt. Se till så att sladden inte blir vikt, klämd eller dragen över vassa kanter.

3. Centraera enheten.



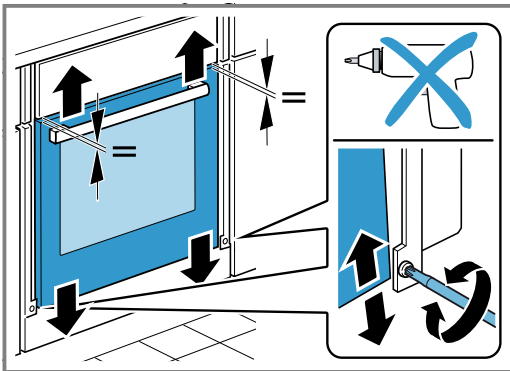
Det ska finnas en luftspalt om min. 4 mm mellan enheten och intilliggande stomfronter.

4. Öppna luckan lite och skruva av vänster och höger panel.



5. Stäng luckan.

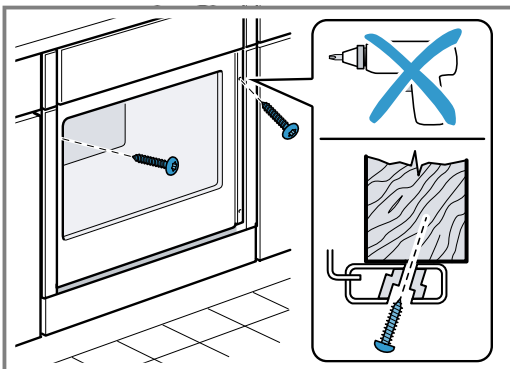
6. Ställ in luckhöjden med vänster och höger ställskruv, om det behövs.



Medurs: minskar spalten

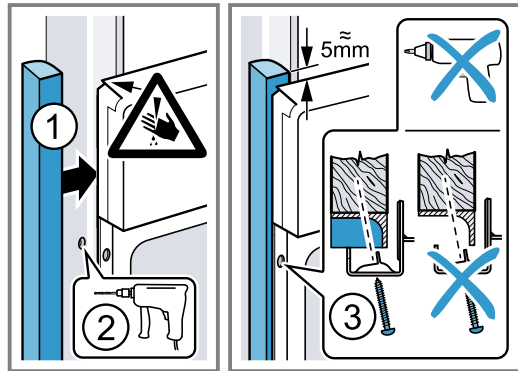
Moturs: ökar spalten

7. Skruva fast enheten.

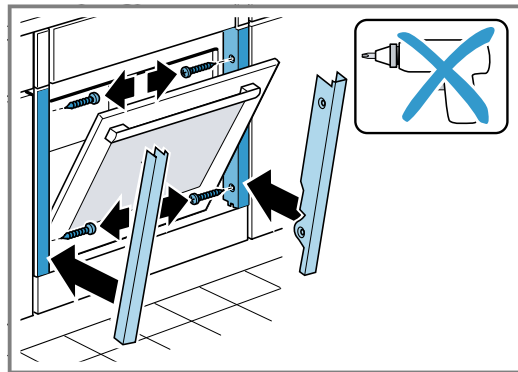


8. Handtaglösa kök med lodrät grepplist:

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



9. Öppna luckan lite, passa in panelerna och skruva fast dem först upptill, sedan nedtill.

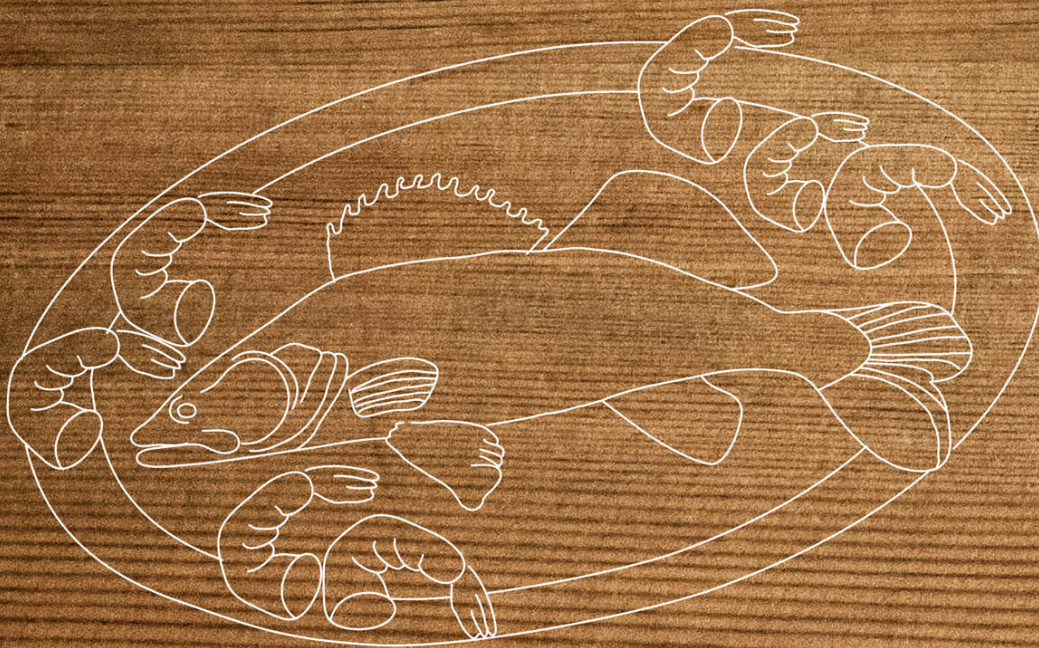


Notera: Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet.

Det får inte sitta några termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

24.9 Ta ur enheten

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001578068
010806
SV