



Inbyggadsugn

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

B57CR25.0

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av sakskador	4
3	Miljöskydd och sparsamhet	5
4	Lär känna.....	6
5	Tillbehör.....	8
6	Före första användningen	10
7	Användningsprincip	10
8	Tidsfunktioner	11
9	Stektermometer.....	12
10	Barnspärr.....	13
11	Snabbuppvärmning	14
12	Sabbatläge.....	14
13	Grundinställningar.....	15
14	Rengöring och skötsel	16
15	Rengöringsfunktioner.....	17
16	Ugnsstegar	19
17	Ugnslucka.....	20
18	Avhjälpning av fel	23
19	Avfallshantering.....	25
20	Kundtjänst	26
21	Så här lyckas du.....	26
22	MONTERINGSANVISNING	31
22.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	31



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för 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. 8

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 värmelementen och tillbehören före användning.

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmelementen 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. 26

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

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

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

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

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

- Rör inte lampglaset.
- Undvik hudkontakt vid rengöring.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

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

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

1.6 Stektermometer

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

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

1.7 Rengöringsfunktionen

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

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

⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymme 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!

Ugnsutrymme blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

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

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS!

Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C. Då stämmer inte gräddnings- och ugnstekningstiderna och emailjen 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.

Ugnrensning i varm ugn skadar emailjen.

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

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

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

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

- ▶ Ställ 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.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika bestandsdelarna.

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 bakformar.

- Sådana bakformar 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.

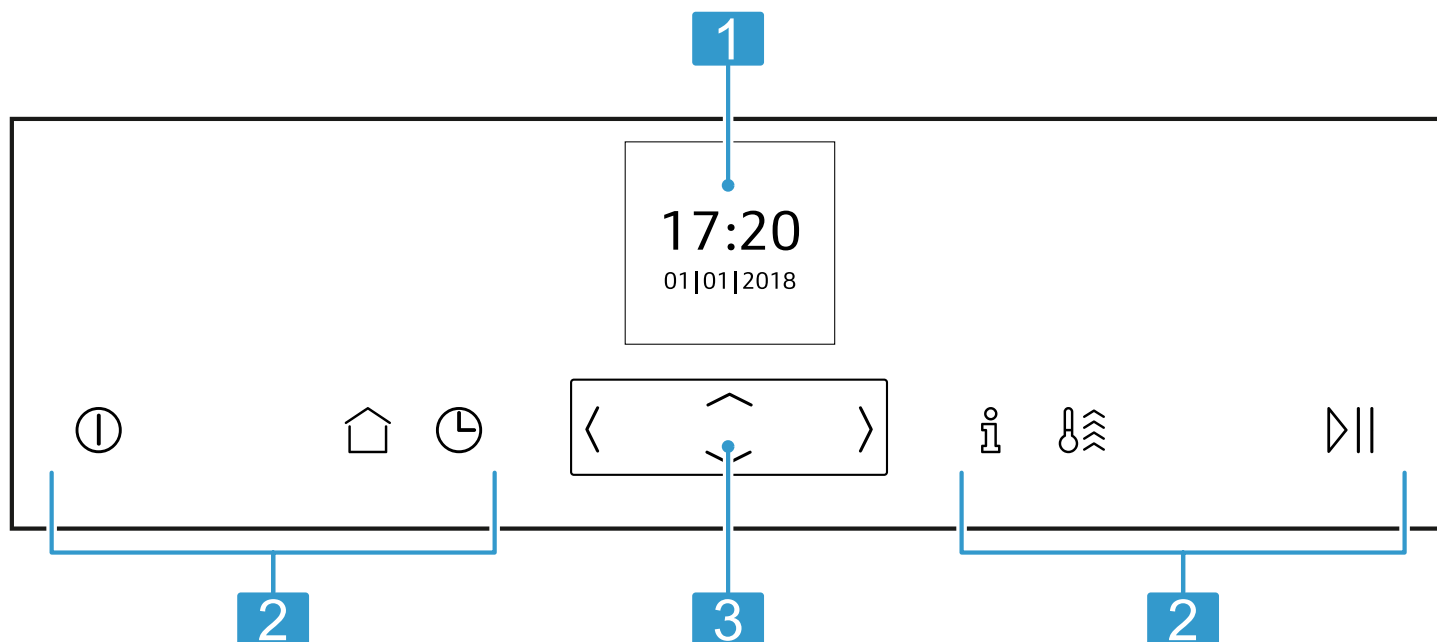
Låt frysmaten tina före tillagning.

- 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.



1 Displayen

2 Knappar

3 Kontroller

4.2 Knappar

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

Symbol	Namn	Användning
ⓘ	på/av	Slår på och av enheten
🏠	Huvudmeny	Välj ugnsfunktioner och inställningar
🕒	Tidsfunktioner/barnspärr	- Ställa in "timer-", "tillagningstid" eller tidsfördröjd "Färdig om"-funktion - Slå på och av "barnspärren"
ℹ️	Information	- Visa mer information - Visa aktuell temperatur
🔥	Snabbuppvärmning	- Slå på eller av "snabbuppvärmningen" - Slå på eller av "PowerBoost"
▶	Slå på/av	Slår på eller pausar funktionen

4.3 Kontroller

Det går att ställa in alla funktioner på enheten via kontrollerna. De ljusare inställningsvärdena går att ändra. Du kan även snabblädöra igenom inställningsvärdena genom att hålla knappen intryckt. Snabbläddringen stannar när du släpper knappen.

Knapp	Namn	Användning
<	Länkar	Navigerar åt vänster på displayen
>	Höger	Navigerar åt höger på displayen

Knapp	Namn	Användning
	Uppåt	Navigerar uppåt på displayen
	Nedåt	Navigerar nedåt på displayen

4.4 Huvudmeny

På huvudmenyn hittar du en översikt över enhetens funktioner.

Tryck på  för att öppna huvudmenyn.

Funktion	Namn	Användning
	Ugnsfunktioner	Välj den ugnsfunktion och temperatur du vill ha för maten
	Inställningar	Anpassar olika enhetsinställningar
	EasyClean	Rengör lättsmutsad ugn
	Pyrolytisk självrengöring	Rengör ugnsutrymmet

4.5 Ugnsfunktioner

Här hittar du en ugnsfunktionsöversikt. Du får upp användningsrekommendationer till ugnsfunktionerna. Vid temperaturer över 275°C sänker enheten temperaturen efter ca 40 minuter till ca 275°C.

Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
	CircoTherm-varmluft	40 - 200°C	Bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme	50 - 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.
	Termogrillning	50 - 250°C	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Pizzaläge	50 - 275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Brödbakläge	180 - 240°C	För bakning av bröd, småfranska och bakverk som kräver hög temperatur.
	Grill, stor grillyta	50 - 290°C	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Grill, liten grillyta	50 - 290°C	För grillning av små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	Undervärme	50 - 250°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
	Anpassad tillagning	70 - 120°C	Skonsam och långsam tillagning av påbrynta, möra köttstycken i öppen form. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
	Jäsläge	35 - 55°C	Häver degar och gör yoghurt. Degen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut.

Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
	Över-/undervärme Eco	50 - 275 °C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 150 - 250 °C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 125 - 200 °C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt energieffektivitetsklassen.

4.6 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

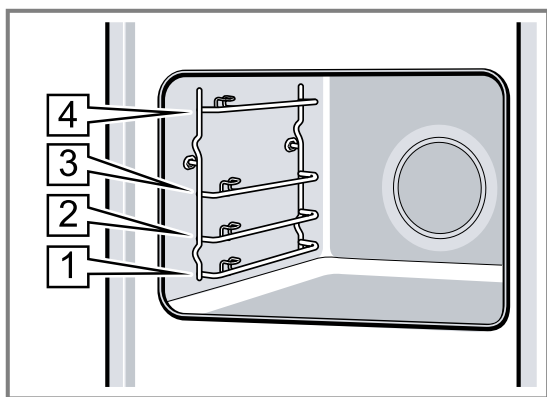
Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna. → "Tillbehör", Sid. 8

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

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.

→ "Ugnsstegar", Sid. 19



Ugnsbelysning

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

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

Kylfläkt

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

OBS!

Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.

► Håll ventilationsöppningen fri.

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

Lucka

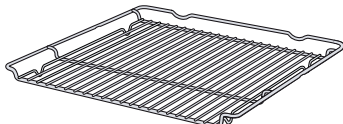
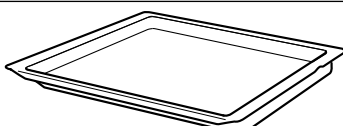
Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så stoppar funktionen. Funktionen fortsätter automatiskt när du stänger luckan.

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 	■ Kakformar ■ Gratängformar ■ Formar ■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ■ Frysmat
Långpanna 	■ Mjuka kakor ■ Bakverk ■ Bröd ■ Stora stekar ■ Frysmat ■ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.

Tillbehör	Användning
Bakplåt	■ Småkakor ■ Småkakor
Stektermometer	Precisionsugnssteka eller -tillaga. → "Stektermometer", Sid. 12
Tillbehörshållare	Kan rengöra tillbehör som t.ex. långpanna samtidigt med rengöringsfunktionen. → "Rengöringsfunktionen Självrengöring", Sid. 17

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.

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

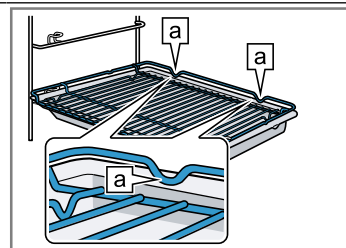
Notera: Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

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.

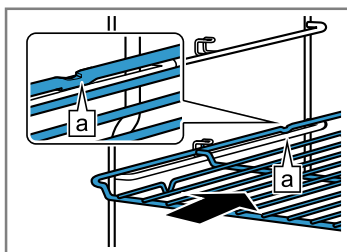
www.neff-international.com

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

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

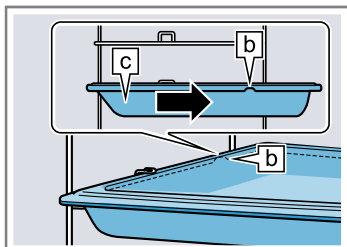
Galler

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.



6 Före första användningen

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

6.1 Första användningen

Efter elanslutning eller längre strömavbrott får du upp inställningarna för första användningen.

Notera: Du kan anpassa inställningarna närsomhelst i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 15

Ställa in språk

1. Elanslut enheten.
- ✓ Du får upp första inställningen efter några sekunder.
2. Navigera till undre raden med $\swarrow$.
3. Välj språk med $\langle$ eller $\rangle$.
4. Navigera tillbaka till översta raden med $\nwarrow$.
5. Välj nästa inställning med $\rangle$.

Ställa klockan

1. Navigera till nästa rad med $\swarrow$.
2. Ställ klockan med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Navigera tillbaka till översta raden med $\nwarrow$.
4. Välj nästa inställning med $\rangle$.

Ställa in datum

1. Navigera till nästa rad med $\swarrow$.
2. Välj dag med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Navigera till översta raden med $\nwarrow$.
4. Välj nästa inställning med $\rangle$.
5. Navigera till nästa rad med $\swarrow$.
6. Välj månad med $\langle$ eller $\rangle$.
7. Navigera till översta raden med $\nwarrow$.
8. Välj nästa inställning med $\rangle$.
9. Navigera till nästa rad med $\swarrow$.

10. Välj år med $\langle$ eller $\rangle$.

11. Navigera till översta raden med $\nwarrow$.

12. Öppna och stäng luckan en gång.

- ✓ Enheten gör egenkontroll och är sedan redo att användas.
- ✓ Första användningen är avslutad.

6.2 Rengöra enheten

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

1. Ta bort produktinformation, tillbehör och förpackningsrester som t.ex. frigolitkuler ur ugnen.
2. Torka av de glatta ugnsyterna med mjuk, fuktad trasa.
3. Slå på enheten med $\odot$.
→ "Slå på enheten", Sid. 10
4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur för uppvärmningen och slå på med $\triangleright$.
→ "Ställa in ugnsfunktion och temperatur", Sid. 10

Uppvärmning

Ugnsfunktion	CircoTherm-varmluft $\mathcal{A}$
Temperatur	max.
Tid	1 timme

5. Vädra köket när enheten värmer upp.
6. Slå av enheten med $\odot$ efter 1 timme.
→ "Slå av enheten", Sid. 10
7. Låt enheten svalna.
8. Rengör de glatta ugnsyterna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
9. Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

- Slå på enheten med $\odot$.

Anmärkningar

- I grundinställningarna kan du ange om ugnsfunktionerna eller huvudmenyn ska komma upp när du slår på.
→ "Grundinställningar", Sid. 15
- Använder du inte enheten på ett tag, så slår den av automatiskt.

7.2 Slå av enheten

- Slå av enheten med $\odot$.

Anmärkningar

- Beroende på ugnstemperaturen får du upp restvärmeindikeringen på displayen.
→ "Restvärmeindikeringen", Sid. 10
- Beroende på ugnstemperaturen fortsätter kylfläkten att gå tills ugnsutrymmet svalnat.
→ "Kylfläkt", Sid. 8

7.3 Restvärmeindikeringen

När du slår av enheten, får du upp restvärmeindikering på displayen.

Display-en	Betydelse
-H-	Hög restvärme (över 120°C)
-h-	Låg restvärme (mellan 60 och 120°C)

7.4 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Slå på enheten med $\odot$.
- ✓ Du får upp ugnsfunktionerna.
2. Välj ugnsfunktion med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Navigera till nästa rad med $\swarrow$.
4. Välj temperatur eller läge med $\langle$ eller $\rangle$.
5. Slå på funktionen med $\triangleright$.
- ✓ Du får upp funktionstiden på displayen.
- ✓ Temperaturstaplarna visar temperaturökningen.
6. Slå av enheten med $\odot$ när maten är klar.

7.5 Ändra temperatur

Det går fortfarande att ändra temperaturen efter funktionsstart.

1. Välj raden Temperatur med $\wedge$ eller $\vee$.
 2. Ändra temperatur med $\langle$ eller $\rangle$.
- ✓ Temperaturen ändras.

7.6 Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställer enheten alla inställningar.

1. Avbryt funktionen med $\gg$.
2. Välj den ugnsfunktion du vill ha med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Navigera till nästa rad med $\vee$.
4. Välj temperatur med $\langle$ eller $\rangle$.
5. Slå på funktionen med $\gg$.

7.7 Pausa funktionen

1. Tryck på $\gg$.
2. Fortsätt funktionen genom att trycka på $\gg$ igen.

7.8 Avbryta funktionen

Notera: Vissa funktioner går inte att avbryta, t.ex. rengöringsfunktionerna.

- ▶ Tryck på $\gg$ tills funktionen slår av.
- ✓ Funktionen avbryts och alla inställningar återställs.
- ✓ Beroende på ugnstemperaturen fortsätter kylfläkten att gå tills ugnsutrymmet svalnat.

7.9 Visa aktuell temperatur

Det går även att visa aktuell temperatur under uppvärmningen.

- ▶ Tryck på °C .
- ✓ Du får upp temperaturen i några sekunder.

7.10 Visa information

Krav: °C lyser.

- ▶ Tryck på °C .
- ✓ Du får upp informationen i några sekunder.

8 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

8.1 Översikt över tidsfunktionerna

Ställer du in högre värden, så ändras tidsintervallet. Du ställer t.ex. in tillagningstider upp till en timme i minutsteg, över en timme i 5-minutsteg.

Tidsfunktion	Användning
Timer ⏰	Timern går att ställa in oberoende av funktion. Timern påverkar inte enheten.
Tillagningstid $\rightarrow$	Enheten slår av funktionen automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
Färdig om $\rightarrow$	Du kan ställa in tiden när funktionens tillagningstid ska vara klar. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är klar den tid du vill.

8.2 Timer

Du kan ställa timern både när enheten är på och av.

Ställa timern

1. Tryck på ⏰ .
 2. Välj "Timer" ⏰ med $\wedge$ när enheten är på.
 3. Välj timertid med $\langle$ eller $\rangle$.
 4. Slå på timern med ⏰ .
- ✓ Du får upp ⏰ på displayen. Timertiden räknar ned.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när timertiden går ut.
5. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.

Ändra timern

1. Tryck på ⏰ .
 2. Ändra timertiden med $\langle$ eller $\rangle$.
- ✓ Inställningen sparas.

Avbryta timern

1. Tryck på ⏰ .
 2. Ställ timern på "00:00" med $\langle$.
- ✓ Timertiden raderas.

8.3 Tid

Enheten slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut. Det går bara att använda tillagningstiden tillsammans med en ugnsfunktion.

Ställa in tillagningstid

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på ⏰ .
3. Välj förslag.

Knapp	Förslag
$\langle$	10 minuter
$\rangle$	30 minuter

4. Välj tillagningstid med $\langle$ eller $\rangle$.
 5. Slå på funktionens tillagningstid med $\gg$.
- ✓ Du får upp tiden på displayen. Tillagningstiden går ut.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.
6. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.

Ändra tillagningstiden

1. Tryck på ⏰ .
 2. Ändra tillagningstiden med $\langle$ eller $\rangle$.
- ✓ Inställningen sparas.

Slå av tillagningstiden

1. Tryck på ⏰ .
 2. Ställ in tillagningstiden på "00:00" med $\langle$.
- ✓ Tillagningstiden raderas.
3. Tryck på $\gg$ för att fortsätta funktionen utan tillagningstid.

8.4 Tidsfördröjd funktion - "Färdig om"

Enheten slår på automatiskt och slår av vid förinställd färdigtid. Ställ in tillagningstiden och ange när funktionen ska vara färdig. Det går bara att använda tidsfördröjd funktion tillsammans med en ugnsfunktion.

Ställa in tidsfördröjd funktions färdig om-tid

Anmärkningar

- Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnen.
- Det går inte att använda tidsfördröjd funktion med alla ugnsfunktioner.

- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan.
 - Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
 - Tryck på ☺.
 - Välj tillagningstid med < eller >.
 - Navigera "Färdig om-tiden" →| med ~.
- ✓ Du får upp funktionens färdigtid på displayen.

- Välj färdigtid med >.
- Slå på den tidsfördröjda funktionen med ▷||.
- ✓ Enheten slår på funktionen vid rätt tidpunkt.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.
8. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.

Ändra tidsfördröjd funktions färdig om-tid

- Tryck på ☺.
 - Välja "Färdig om-tid" →| med ~.
 - Ändra färdigtiden med < eller >.
- ✓ Inställningen sparas.

Avbryta tidsfördröjd Färdig om-funktion

- Tryck på ☺.
 - Återställ färdigtiden med <.
- ✓ Färdigtiden motsvarar aktuell tid plus inställd tillagningstid.
- ✓ Funktionen med tillagningstid går igång.

9 Stektermometer

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

9.1 Lämpliga ugnsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugnsfunktioner.

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

- CircoTherm-varmluft ☼
- Över-/undervärme ≡
- Termogrill ☼
- Pizzaläge ☼
- Brödbakläge ☼
- Över-/undervärme Eco ^{eco} ≡
- CircoTherm Eco ^{eco} ☼

9.2 Sätta i stektermometern

Använd den medföljande stektermometern eller beställ lämplig stektermometer hos service.

⚠ VARNING! – Risk för elstöt!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

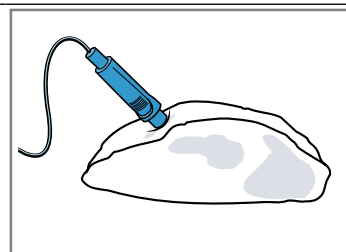
OBS!

Stektermometern kan bli skadad.

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

1. Sätt stektermometern i maten

Sätt stektermometern snett in i tjockaste delen av köttet.



Se till så att stektermometers 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.
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 väntar maten.

9.3 Olika livsmedels innertemperaturer

Här hittar du riktvärden för olika livsmedels innertemperaturer.

Riktvärdena beror på livsmedlens kvalitet och egenskaper. Använd inte djupfryst mat.

Fläskkött	Innertemperatur i °C
Fläskkarré	85 - 90
Fläskfilé, rosa	62 - 70
Kotlettrad, genomstekt	72 - 80
Nötkött	Innertemperatur i °C
Oxfilé eller rostbiff, blodig	45 - 52

Nötkött	Innertemperatur i °C
Oxfile eller rostbiff, rosa	55 - 62
Oxfile eller rostbiff, genomstekt	65 - 75
Kalvkött	Innertemperatur i °C
Kalvstek eller bog, mager	75 - 80
Kalvstek, bog	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Lammkött	Innertemperatur i °C
Lammfiol, rosa	60 - 65
Lammfiol, genomstekt	70 - 80
Lammsadel, rosa	55 - 60

9.4 Ställa in ugn- och innertemperatur

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

Krav

- Maten med stektermometern står i ugnen.
 - Stektermometern sitter i ugnsuttaget.
1. Slå på enheten med .
 2. Välj lämplig ugnsfunktion och -temperatur.
Ställ in ugnstemperaturen minst 10°C högre än innertemperaturen.

3. Navigera till nästa rad med .
4. Välj innertemperatur med  eller .
5. Slå på stektermometerfunktionen med .
- ✓ Enheten ger ljudsignal när innertemperaturen är uppnådd och slår av uppvärmningen.
6. Slå av enheten med .
7.  **WARNING! – Risk för brännskador!**
Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma.
► Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller stektermometern ur ugnsuttaget.
Dra ut stektermometern ur ugnsuttaget.

9.5 Ändra ugn- eller innertemperatur

1. Navigera till raden Temperatur med  eller .
2. Ändra temperatur med  eller .

9.6 Avbryta stektermometerfunktionen

-  **WARNING! – Risk för brännskador!**
Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma.
► Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller stektermometern ur ugnsuttaget.
Vill du fortsätta funktionen utan stektermometer, dra ut stektermometern ur ugnsuttaget och maten och fortsätt funktionen med .
- Slå av enheten med  för att avbryta funktionen.

10 Barnspärr

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

10.1 Spärrar

Enheten har 2 olika spärrar:

Spärr	Slå på/av
Automatisk barnspärr	Via menyn Inställningar 
Temporär barnspärr	Med 

10.2 Slå på automatisk barnspärr

Den automatiska barnspärren låser kontrollerna så att barn inte kan slå på enheten oavsiktligt. Avbryt den automatiska barnspärren för att slå på enheten. Enheten spärrar automatiskt kontrollerna efter användning.

Notera: Slår du på den automatiska barnspärren, så låser enheten kontrollerna.  och  är undantagna.

Krav: Enheten är på.

1. Tryck på .
2. Välj "Inställningar"  med  eller .
3. Navigera till nästa rad med .
4. Välj "Automatisk barnspärr" med  eller .
5. Välj Inställningar med .
6. Ställ in "På" med .
7. Tryck på .
8. Spara inställningen med .
- ✓ Du får upp  på displayen när du slår av enheten.

10.3 Avbryta den automatiska barnspärren

1. Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av".
2. Slå på enheten med  och ställ in funktion.

10.4 Slå av den automatiska barnspärren

1. Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av".
2. Slå på enheten med .
3. Tryck på .
4. Välj "Inställningar"  med  eller .
5. Navigera till nästa rad med .
6. Välj "Automatisk barnspärr" med  eller .
7. Välj Inställningar med .
8. Ställ in "Av" med .
9. Tryck på .
10. Spara inställningen med .

10.5 Slå på temporär barnspärr

Den temporära barnspärren låser kontrollerna så att barn inte kan slå på enheten oavsiktligt. Slå av den temporära barnspärren för att slå på enheten. När du slår av enheten, så låser inte enheten kontrollerna längre.

Notera: Slår du på den automatiska barnspärren, så låser enheten kontrollerna.  och  är undantagna.

- Tryck på  tills du får upp "Barnspärr på".

10.6 Slå av den temporära barnspärren

- Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av".

11 Snabbuppvärmning

Funktionerna Snabbuppvärmning och PowerBoost kortar uppvärmningstiden. Inställd ugnsfunktion avgör om enheten värmer upp med Snabbuppvärmning eller PowerBoost.

11.1 Snabbuppvärmning och PowerBoost

Funktion	Ugnsfunktion	Maten står i ugnen
Snabbuppvärmning	Över-/undervärme 	efter uppvärmning
PowerBoost	■ CircoTherm-varmluft  ■ Brödbakläge 	före uppvärmning tillaga bara på en fals

11.2 Slå på snabbuppvärmningen

1. Ställ in över-/undervärme  och temperatur över 100°C.
2. Slå på funktionen med .
 - ✓  lyser.
3. Slå på snabbuppvärmningen med .
 - ✓ Du får upp  på displayen.
 - ✓ Snabbuppvärmningen slår av automatiskt och enheten ger ljudsignal när inställd temperatur är uppnådd.  slocknar på displayen.
4. Sätt in maten i ugnen.

11.3 Slå av snabbuppvärmningen

- Slå av snabbuppvärmningen tidigare med .

11.4 Slå på PowerBoost

1. Ställ in maten på en fals i ugnen.
2. Ställ in CircoTherm-varmluft  eller brödbakläge  och temperatur över 100°C.
3. Slå på funktionen med .
 - ✓  lyser.
4. Slå på PowerBoost med .
 - ✓ Du får upp  på displayen.
 - ✓ PowerBoost slår av automatiskt och enheten ger ljudsignal när inställd temperatur är uppnådd.  slocknar på displayen.

11.5 Slå av PowerBoost

- Slå av PowerBoost tidigare med .

12 Sabbatläge

Du kan ställa in tillagningstider upp till 74 timmar med sabbatläget. Det går att varmhålla maten mellan 85°C och 140°C med över-/undervärme utan att slå på eller av enheten.

12.1 Slå på sabbatläget

Anmärkningar

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

Krav: Du slår på sabbatläget under Favoriter i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 15

1. Slå på enheten med .
2. Välj "Sabbatläge" med  eller .

3. Navigera till nästa rad med .
4. Välj temperatur med  eller .
5. Navigera till nästa rad med .
6. Välj tillagningstid med  eller .
7. Slå på sabbatläget med .
 - ✓ Du får upp tiden på displayen. Tillagningstiden går i gång.
8. Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Du får upp en displayanvisning om att funktionen avslutad. Enheten slår av uppvärmningen och fungerar igen som utan sabbatläget.
 - Slå av enheten med .
 Enheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

12.2 Avbryta sabbatläget

- Avbryt sabbatläget med .

13 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

13.1 Översikt över grundinställningarna

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

Grundinställning	Alternativ
Språk	se urvalet på enheten
Tid	00:00 - 23:59
Datum	Dag, månad och år
Favoriter → "Ändra Favoriter", Sid. 15	Ange vilka ugnsfunktioner som ska komma upp på ugnsfunktionsmenyn
Ljudsignallängd	■ Kort ■ Medel ■ Lång
Knappljud	■ Av (förutom ☺) ■ På
Displayljusstyrka	5 lägen
Klockdisplay	■ Digital ■ Av
Ugnsbelysning	■ På vid användning ■ Av vid användning
Barnspärr	■ Bara knapplås ■ Lucklås och knappspärr
Automatisk barnspärr	■ Av ■ På
Funktion när du slår på	■ Huvudmeny ■ Ugnsfunktioner
Nattläge	■ Av ■ På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)
Logga	■ Indikeringar ■ Dölj
Fläkteftergång	■ Rekommenderad ■ Minimal
¹ Allt efter apparatens utrustning	

Grundinställning	Alternativ
Utdragssystem ¹	■ Nej (ugnsstegar eller 1 par utdragsskenor isatta) ■ Ja (2 eller 3 par utdragsskenor eftermonterade)
Fabriksinställningar	Hämta
¹ Allt efter apparatens utrustning	

13.2 Ändra grundinställning

1. Slå på enheten med ☺.
2. Tryck på ☐.
3. Välj "inställning" ☼ med < eller >.
4. Navigera till nästa rad med ∨.
5. Välj inställning med < eller >.
6. Navigera till nästa rad med ∨.
7. Ändra inställningen med < eller >.
8. Tryck på ☐.
9. Välj "Spara" med ∨ för att spara inställningarna.
 - Välj "Släng" med ^ för att slänga inställningarna.

13.3 Ändra Favoriter

Favoriter anger vilka ugnsfunktioner som ska komma upp på ugnsfunktionsmenyn

Notera:

Vissa ugnsfunktioner går inte att slå av:

- CircoTherm-varmluft ☼
- Termogrill ☼
- Grill, stor grillyta ☼

1. Slå på enheten med ☺.
2. Tryck på ☐.
3. Välj "Inställningar" ☼ med < eller >.
4. Navigera till nästa rad med ∨.
5. Välj "Favoriter" med < eller >.
6. Navigera till nästa rad med ∨.
7. Välj ugnsfunktion med < eller >.
8. Navigera till nästa rad med ∨.
9. Välj inställning med < eller >.

Inställning	Visning på ugnsfunktionsmenyn
På	Ja
Av	nej

10. Tryck på ☐.
11. Välj "Spara" med ∨ för att spara inställningarna.
 - Välj "Släng" med ^ för att slänga inställningarna.

14 Rengöring och skötsel

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

14.1 Rengöringsmedel

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

WARNING! – Risk för elstöt!

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada enhetens ytor.

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

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

→ "Rengöra enheten", Sid. 17

Enhetens front

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

Ugnslucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglasen	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. Tips! Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 20
Luckskydd	■ I rostfritt: Specialmedel för rostfritt ■ Av plast: Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Använd inte specialmedel för rostfritt. Tips! Ta bort luckskyddet för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 20
Rostfri, invändig luckinfattning	Specialmedel för rostfritt	Missfärgningar får du bort med specialmedel för rostfritt. Använd inte specialmedel för rostfritt.
Handtag	■ Varmt vatten och diskmedel	Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.
Lucktätningen	■ Varmt vatten och diskmedel	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljytor	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ättikvatten ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. Anmärkningar ■ Använd helst rengöringsfunktionen. → "Rengöringsfunktionen Självrengöring", Sid. 17 ■ 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 emaljt看. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Lampglaset till ugnsbelysningen	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Notera: Ta ur ugnsstegarna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 19
Tillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindisken.
Stektermometer	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Maskindisken inte.

14.2 Rengöra enheten

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

Krav: Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 16

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 16
2. Torka torrt med mjuk trasa.

15 Rengöringsfunktioner

Använd rengöringsfunktionerna för att rengöra enheten.

15.1 Rengöringsfunktionen Självrengöring

"Självrengöringsfunktionen" rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv.

Rengör ugnen med 2 till 3 månaders intervall med rengöringsfunktionen. Använd rengöringsfunktionen oftare, om det behövs. Rengöringsfunktionen kräver ca 2,5 - 4,7 kWh.

Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

Förbered enheten ordentligt, så får du bra rengöringsresultat och slipper skador.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

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

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

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

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

1. Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet.
→ "Ugnsstegar", Sid. 19
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 ugnsgöring.
5. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.

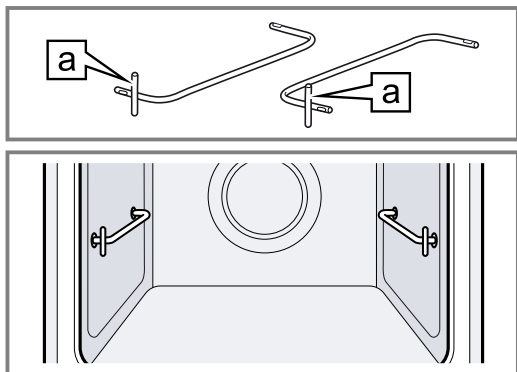
Använda tillbehörshållare

Med tillbehörshållare kan du rengöra tillbehör samtidigt med rengöringsfunktionen.

1. Sätt i tillbehörshållarna på samma sätt som ugnsstegarna.
→ "Ugnsstegar", Sid. 19

Notera:

Den lodräta stängen [a] på tillbehörshållarna ska vara framåt.



2. Ta bort grovsmuts på tillbehören.
3. Lägg tillbehöret på tillbehörshållarna.

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

Ställa in rengöringsfunktionen Självgöring

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

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

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Notera: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav: → "Förbereda enheten för rengöringsfunktionen", Sid. 17.

1. Slå på enheten med [On].
2. Tryck på [Clean].
3. Ställ in "Självgöring" [Self Clean] med [Left] eller [Right].
4. Navigera till nästa rad med [Down].
5. Välj rengöringsläge med [Left] eller [Right].

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

Välj högre rengöringsläge vid kraftig eller gammal smuts.

Du kan inte ändra rengöringstiden.

Du kan inte ändra rengöringsläget när rengöringsfunktionen är igång.

- ✓ Du får upp rengöringsläget på displayen.
6. **Notera:** Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.
Slå på rengöringsfunktionen med [Clean].
 - ✓ Rengöringsfunktionen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
 - ✓ Ugnsluckan låser för säkerhets skull. Du får upp [Lock] på displayen.
 - ✓ Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar.
 7. Slå av enheten med [Off].
Luckan låser inte upp förrän enheten svalnat tillräckligt och [Lock] slocknat.
 8. Gör enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen.
→ "Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen", Sid. 18

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 ugnsstegarna.
→ "Ugnsstegar", Sid. 19

15.2 Rengöringsfunktionen 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

⚠ **VARNING! – Skållningsrisk!**

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- Håll aldrig vatten i varm ugn.

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 tillbehöret ur ugnen.

2. **OBS!**

Destillerat vatten ger ugnskorrosion.

- Använd inte destillerat vatten.

Blanda 0,4 l vatten med en droppe diskmedel och häll mitt på ugnsbotten.

3. Slå på enheten med ①.

4. Tryck på ②.

5. Välj "EasyClean" ③ med < eller >.

6. Navigera till nästa rad med ~.

7. Slå på rengöringsfunktionen med ▶.

✓ Rengöringsfunktionen går igång. Tiden räknar ned på displayen.

✓ Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar.

8. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.

9. Torka ur ugnen efter rengöringsfunktionen.

→ "Rengör ugnen", Sid. 19

Rengör ugnen

OBS!

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

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

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa.
2. Rengör de glatta ugnsytorna med disktrasa eller mjuk diskborste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa. Torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa, även under lucktätningen.
4. Lossa in hårt sittande smuts, kör om rengöringsfunktionen när ugnen svalnat.
5. Lämna luckan öppen ca 1 timme, så att ugnen torkar ur.

16 Ugnsstegar

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

16.1 Ta ur ugnsstegarna

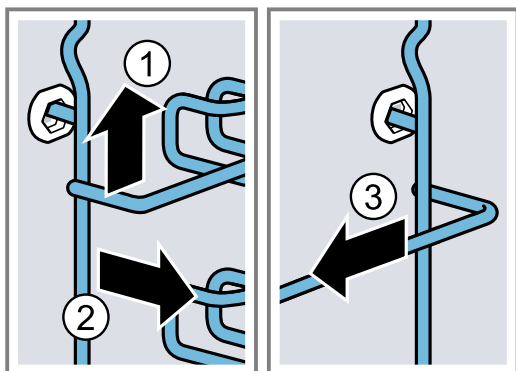
⚠ **VARNING! – Risk för brännskador!**

Ugnsstegarna blir jättevarma

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

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

2. Dra ugnsstegen framåt ③ och ta ur den.



3. Rengör ugnsstegen.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 16

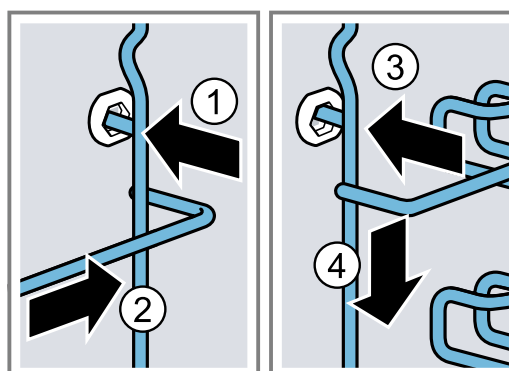
16.2 Sätta i ugnsstegarna

Anmärkningar

- Ugnsstegarna passar antingen till höger eller vänster.
- Se till så att fästbyglarna är framåt på båda ugnsstegarna.

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

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



17 Ugnslucka

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

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

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

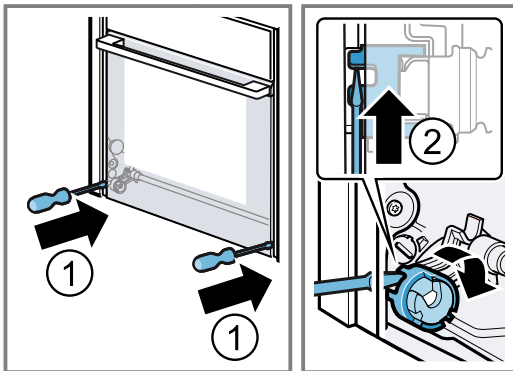
- ▶ Vrid alltid de båda spärrskruvarna till anslaget när du tar av och sätter på luckan.
- ▶ Slår gångjärnet igen när du tar av eller sätter på luckan, ta inte i gångjärnet utan ring service.

17.1 Haka av luckan

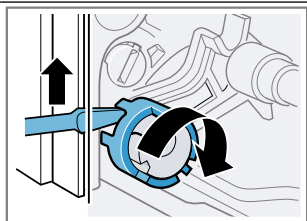
Krav

- Ha en ficklampa tillhands.
- Ha en liten spårskruvmejsel tillhands.
- Ha ett mynt tillhands.

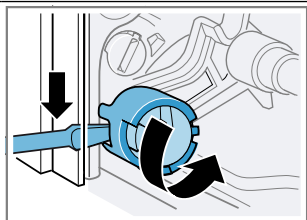
1. Lys med ficklampa i luckspringan, så ser du luckspärren lättare.
2. Håll skruvmejseln horisontellt ① och skjut luckspärren (svart komponent) på båda sidor uppåt så långt det går ②.



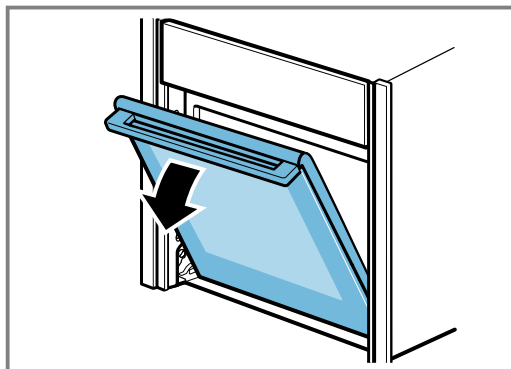
Öppnad luckspärr



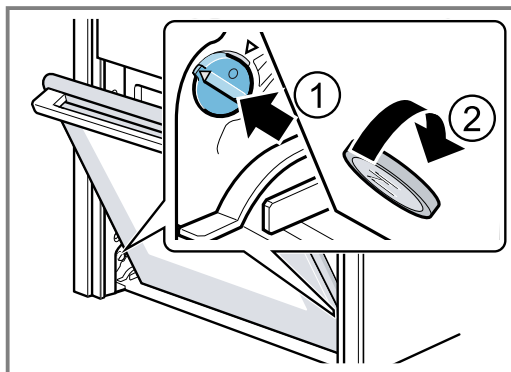
Stängd luckspärr



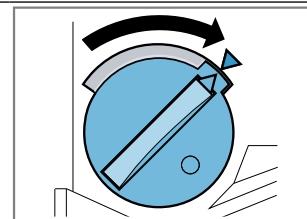
3. Öppna luckan ca 45°.



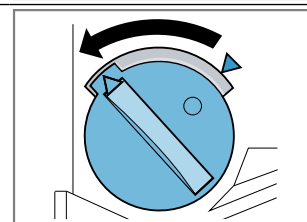
4. Stick in myntet i spärrskåran ① och vrid till anslaget ②.
 - Vrid spärren på vänstersidan medurs.
 - Vrid spärren på högersidan moturs.



Vänstersidans spärr är fixerad
Pilarna pekar mot varandra



Vänstersidans spärr är lossad



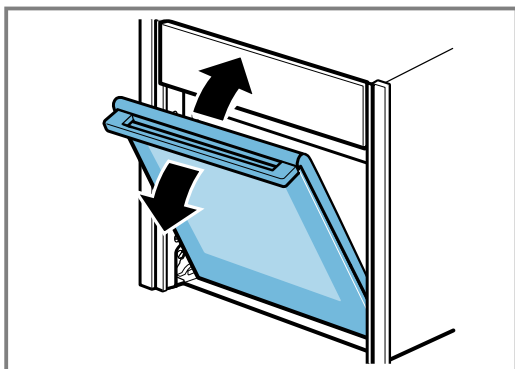
- ✓ Spärren snäpper fast.

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.

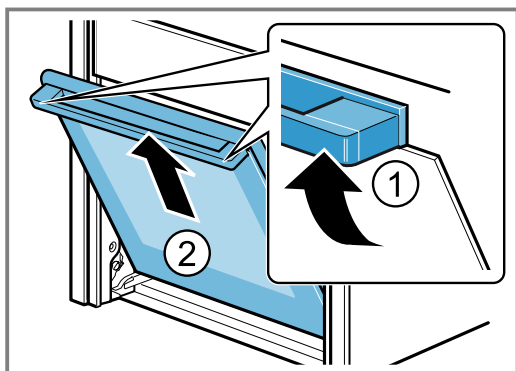
- Hantera ugnsluckan försiktigt.

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.

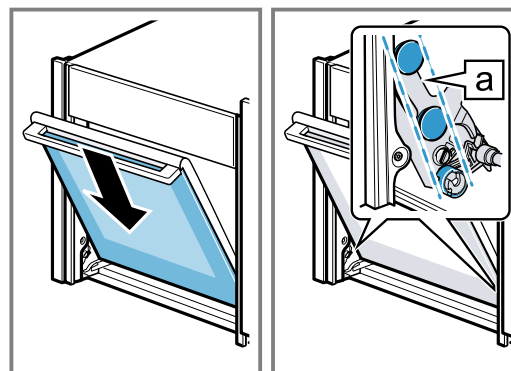


- 7. Lägg luckan på jämnt, mjukt och rent underlag.

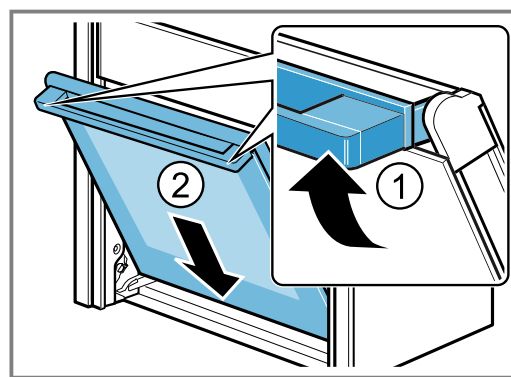
17.2 Haka på luckan

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

Häng luckan på höger och vänster styrrulle **a** samtidigt.

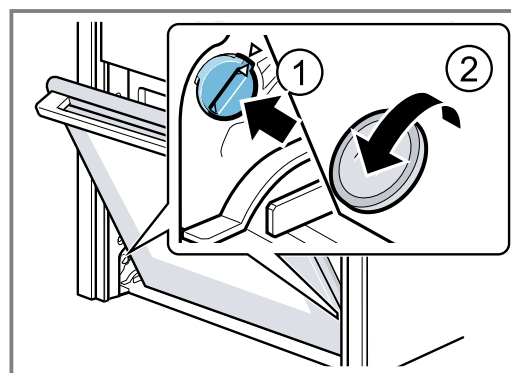


- 2. Vrid luckhandtaget lite uppåt ①.



- ✓ 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.



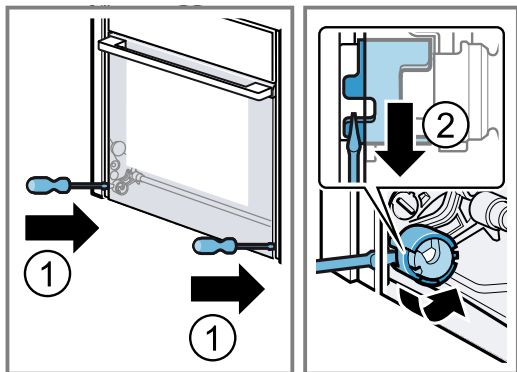
- 4. Öppna upp luckan lite tills du hör ett svagt klickljud, stäng sedan luckan.

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.

17.3 Ta ur luckglaset

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

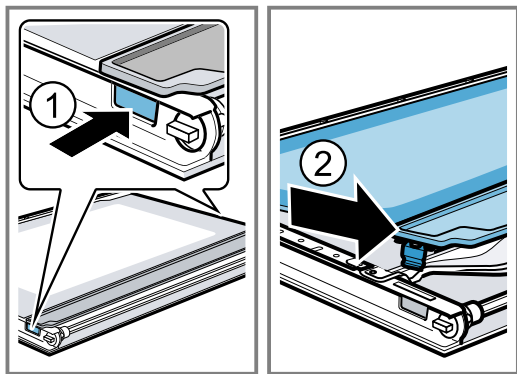
⚠ VARNING! – Risk för personskador!

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

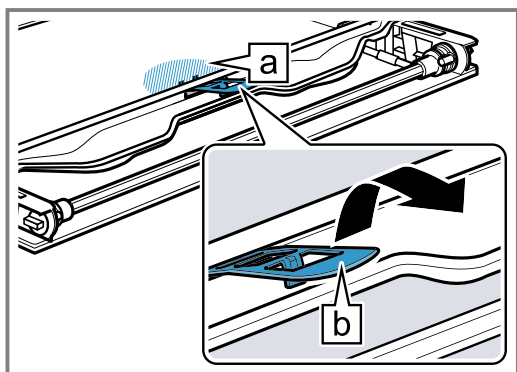
- Använd skyddshandskar.

Krav: Luckan är avhakad.

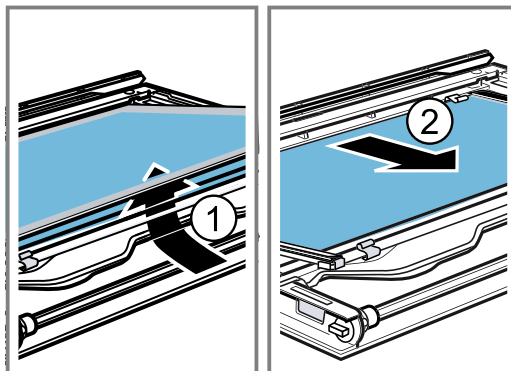
1. Lägg ugnsluckan med framsidan ned på jämnt, mjukt och rent underlag.
2. Tryck till vänster och höger på utsidan ① av luckan tills innerglaset snäpper loss på båda sidor.
3. Lyft försiktigt ur innerglaset i pilens riktning ②.



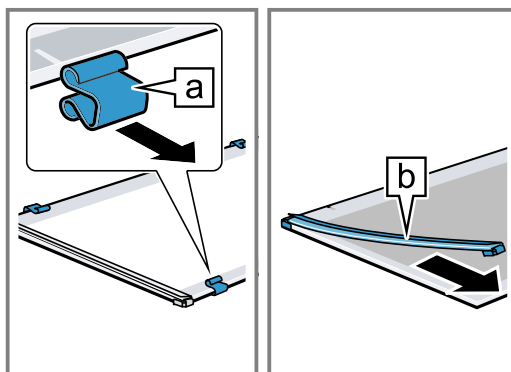
4. Tryck ned mellanglaslet lite vid [a], lyft försiktigt fästet [b] så att det går att dra ut.



5. Lyft första och andra mellanglaslet 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 luckglaset på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.

8. Torka av och sätt i luckglaset igen.

17.4 Sätta i luckglaset

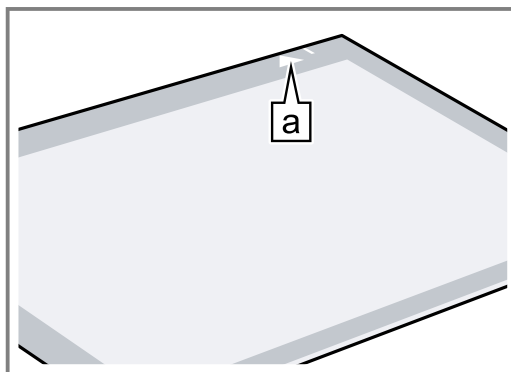
⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Felmonterade luckglas och luckor är farliga.

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

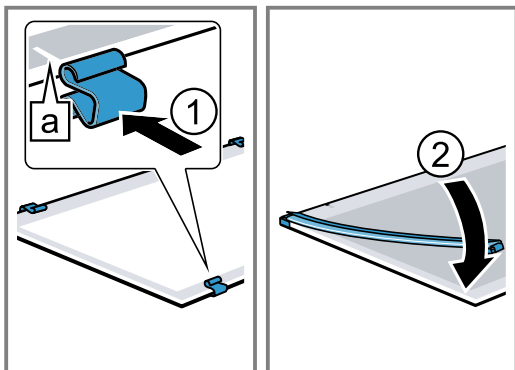
1. **Tips!** Se till så att luckglaset hamnar i rätt ordning vid montering.

Lägg mellanglaslet så att pilen [a] pekar upp åt höger.



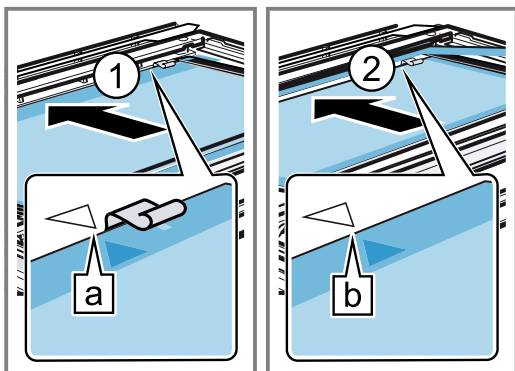
2. Kontrollera att de 4 distanserna och 2 tätningarna sitter rätt.

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



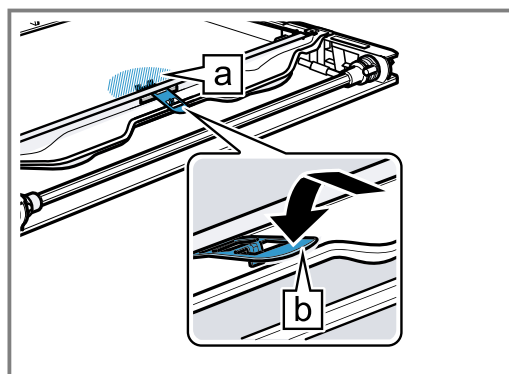
3. Sätt i mellanglaslet med distanser och tätningar i pilens riktning ①.
Pilen på mellanglaslet ska matcha pilen på infattningen **a**.

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

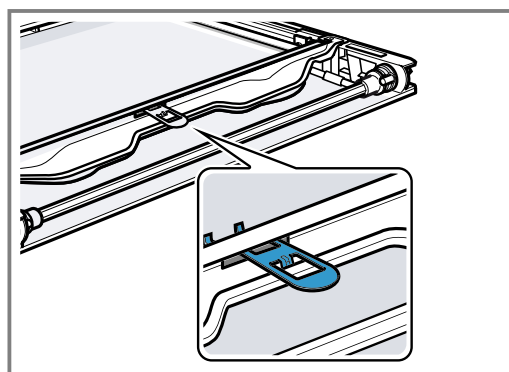


Pilen på mellanglaslet ska matcha pilen på infattningen **b**.

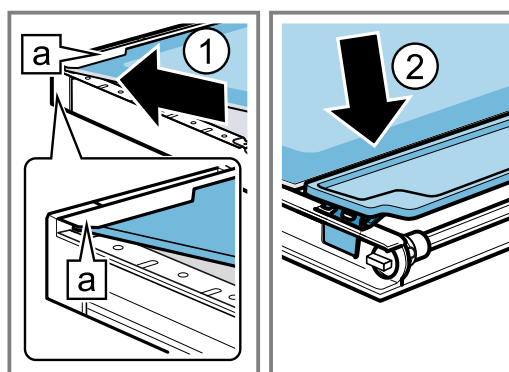
5. Tryck ned första mellanglaslet vid **a** och skjut fästet **b** snett in och tryck tills det snäpper fast.



✓ Fästet är isatt.



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



18 Avhjälpning av fel

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

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

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

⚠ VARNING! – Risk för elstöt!

Felinstallationer är farliga.

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

18.1 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.
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ► Gör inställningarna före första användningen. → <i>"Första användningen", Sid. 10</i>
Du får upp "-H-" eller "-h-" på displayen.	Ugnen är för varm för ugnsfunktionen. 1. Vänta tills enheten har svalnat. 2. Slå på funktionen igen.
Enheten går inte att slå på, du får upp en "nyckel" på displayen  .	Automatisk barnspärr eller barnspärr är på ► Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av".
Funktionen går inte i gång eller avbryts.	Olika orsaker är möjliga. ► Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → <i>"Visa information", Sid. 11</i> Funktionsfel ► Ring till kundtjänsten. → <i>"Kundtjänst", Sid. 26</i>
Enheten värmer inte upp, du får upp  på displayen.	Demoläget är på i grundinställningarna. 1. Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. 2. Slå av demoläget inom 3 minuter i → <i>"Grundinställningar", Sid. 15.</i> Strömförsörjningen har fallit bort. ► Öppna och stäng luckan en gång efter strömavbrottet. ✓ Enheten gör egenkontroll och är sedan redo att använda.
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning. ► Ändra grundinställning så att klockan syns. → <i>"Grundinställningar", Sid. 15</i>
Luckan går inte att öppna.	Rengöringsfunktionen låser luckan,  lyser på displayen. ► Låt enheten svalna tills  slocknar på displayen. → <i>"Rengöringsfunktionen Självrengöring", Sid. 17</i> Barnspärren låser luckan. ► Slå av barnspärren med . → <i>"Barnspärr", Sid. 13</i> Du kan slå av spärren i grundinställningarna. → <i>"Grundinställningar", Sid. 15</i>
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Trasig halogenlampa. ► Byt ugnslampa. → <i>"Byta ugnslampa", Sid. 25</i>
Maximal funktionstid är uppnådd.	Enheten slår av uppvärmningen automatiskt efter några timmar med oförändrade inställningar för att förhindra att funktionen är igång för länge av misstag. Du får upp en displayanvisning. Ugnsfunktionernas resp. inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd. 1. Fortsätt funktionen genom att trycka på någon av knapparna. 2. Ska du inte använda enheten längre, slå av den med . Tips! Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt, ställ in en tillagningstid. → <i>"Ställa in tillagningstid", Sid. 11</i>

Fel	Orsak och felsökning
Du får upp indikering med "D" eller "E" på displayen, t.ex. D0111 eller E0111.	Elektronikfel. 1. Stäng av spisen och starta sedan om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. 2. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 26
Du är inte nöjd med slutresultatet.	Inställningarna stämde inte. Inställningar som t.ex. temperatur och tillagningstid beror på recept, mängd och livsmedlen. ► Ställ in lägre eller högre värden nästa gång. Tips! Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar på vår hemsida www.neff-international.com .

18.2 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!**

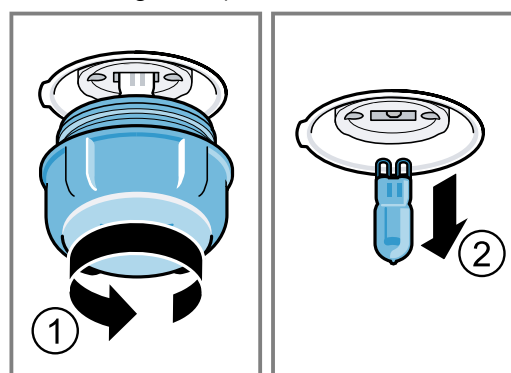
Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- 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.

19 Avfallshantering

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

19.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

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

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



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

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

20 Kundtjänst

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.

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

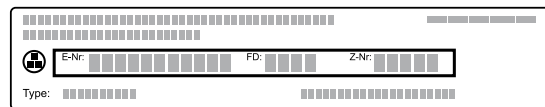
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

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

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

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

Typskylten med numren sitter på botten av enheten när du öppnar luckan.



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

21 Så här lyckas du

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

21.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

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

21.2 Tillagningsanvisningar för bakning

- Mörka bakformar av metall passar bäst för att baka kakor, bakverk eller bröd.
- Använd en bred, låg form till matpajer och gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.
- Silikonbakformar är olämpliga.
- Sätt alltid in långpannan på fals 2 när du tillagar gratänger direkt i den.
- Inställningsvärdena för brödeggar gäller såväl för degar på plåt som i form.

OBS!

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

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

Falsar

Använder du ugsnfunktionen CircoTherm-varmluft, så kan du välja mellan fals 1, 2, 3 och 4.

Baka på en fals	Fals
Höga bakverk/form på galler	2
Platta bakverk/bakplåt	3

Gräddning på flera falsar	Fals
2 falsar	
■ Långpanna	3
■ Bakplåt	1
2 falsar	
■ 2 galler med formar	3
	1
3 falsar	
■ Bakplåt	4
■ Långpanna	3
■ Bakplåt	1
4 falsar	
■ 4 galler med bakplåtspapper	4
	3
	2
	1

Använd ugsnfunktionen CircoTherm-varmluft.

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

21.3 Tillagningsanvisningar för ugsnstekning, -bräsering och grillning

- Inställningsrekommendationerna gäller för kylskåpskall stekmat samt stekfärdig fågel utan fyllning.
- Lägg fågeln med bröst- eller skinnsidan ned i formen.
- Vänd stekar, grillmat och hel fisk efter ca ½ till ⅔ av angiven tid.
- Med stektermometern kan du ugsnbaka precisions-tillaga. Följ den viktiga informationen om rätt användning. → Sid. 12

Steka på galler

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

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

- Sätt in långpannan på angiven fals med gallret ovanpå för att fånga upp droppande vätskor.
- Tillsätt upp till ½ l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ.
Du kan göra sås på den uppsamlade skyn. Dessutom osar det mindre och ugnen blir inte lika smutsig.

Ugnssteka i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

Allmänt om ugnsstekning i form

- Använd eldfasta ugnsformer.
- Ställ formen på gallret.
- Glasformar passar bäst.
- Följ ugnsformtillverkarens anvisningar.

Ugnssteka i öppen form

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

Ugnssteka i täckt form

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

VARNING! – Skållningsrisk!

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

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

Grilla

Grilla mat som ska bli knaprig.

- Grilla grillbitar med ungefär samma vikt och tjocklek. Grillbitarna får jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Lägg grillbitarna direkt på gallret.
- Sätt in långpannan minst en fals under gallret på för att fånga upp droppande vätskor.

Anmärkningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden. Det är helt normalt. Hur ofta beror på inställd temperatur.
- Det kan osa vid grillning.

21.4 Tillagning av djupfrysta produkter

- Använd inte djupfryst som är isigt.
- Ta bort isen.
- Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämnna gräddningen finns kvar även efter gräddningen.

21.5 Tillagning av färdigmat

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

21.6 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1		140 - 160	60 - 80
Sockerkaka, fin	Formbrödsform	2		150 - 170	60 - 80
Frukt- eller cheesecake med mördegsgotten	Springform Ø 26 cm	2		170 - 190	60 - 80
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	30 - 50
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	30 - 50
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	50 - 60
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	3		160 - 180	55 - 75
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		180 - 200	30 - 40
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 200 ¹	8 - 15
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 190 ¹	15 - 20
Muffins	Muffinsplåt	3		170 - 190	15 - 20
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160 - 180	25 - 35

¹ Förvärm spisen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Småkakor	Bakplåt	3		140 - 160	15 - 30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 - 160	15 - 30
Småkakor, 3 falsar	1x Långpanna + 2x Bakplåt	4+3+1		140 - 160	15 - 30
Bröd, limpor, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Bröd, limpor, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200 - 210	35 - 45
Focaccia	Långpanna	3		250 - 270	20 - 25
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180 - 200	20 - 30
Pizza, färsk - på plåt	Bakplåt	3		200 - 220	25 - 35
Pizza, färsk - på plåt, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		180 - 200	35 - 45
Pizza, färsk, tunn botten, i pizza-form	Pizzaplåt	2		220 - 230	20 - 30
Quiche	Tarteform , Svart plåt	3		190 - 210	30 - 40
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		260 - 280 ¹	10 - 15
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		200 - 220	30 - 50
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		160 - 190	50 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		200 - 220	60 - 70
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220 - 230	30 - 35
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2		160 - 180	120 - 150
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		180 - 190	110 - 130
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		190 - 200	120 - 140
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler	2		210 - 220	40 - 50
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	130 - 160
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	140 - 160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220 - 230	60 - 70
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		290	25 - 30
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 190	50 - 80
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170 - 190	20 - 30

¹ Förvärm spisen.

Yoghurt

Gör yoghurt med enheten.

Göra yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C.

- Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.
- Rör ned 150 g kylskåpskall yoghurt i mjölken.
 - Fyll massan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.
 - Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.

- Ställ formarna på ugsnbotten.
- Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
- Låt yoghurten vila minst 12 timmar i kylan när den är klar.

Inställningsrekommendationer för desserter och kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		35 - 40	8-9 h

21.7 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Anpassad tillagning

Långsam lågtemperaturlagning av finare kötttyper som t.ex. fina delar av nöt, kalv, gris, lamm och fågel.

Anpassad tillagning av kött och fågel

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

Krav: Ugnen är kall.

- Använd färskt, felfritt kött utan ben.
- Ställ formen på galler på fals 2 i ugnen.
- Förvärm ugn och form ca 15 minuter.
- Bryn på köttet runtom på hög värme på kokzonen.
- Sätt in köttet direkt i ugnen i den förvärmade formen. Håll luckan stängd vid anpassad tillagning så att ugnsförhållandena förblir jämna.
- Ta ut köttet ur ugnen efter den anpassade tillagningen.

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ankbröst, rosa, à 300 g	Öppen form	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Fläskfilé, hel	Öppen form	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Oxfile, 1 kg	Öppen form	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	2	4		80 ¹	30 - 50
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppen form	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Förvärm spisen.

Upptining

Tina frysmat med enheten.

Tillagningsanvisningar för upptining

- Tina fryst frukt, frysta grönsaker och bakverk med enheten öppen.
- Fågel, kött och fisk tinar bättre i kylan.
- Ta ut det frusna livsmedlet ur förpackningen innan du tinar det.
- Inställningsrekommendationerna gäller för frysskåpskall mat (-18°C).
- Använd följande falsar för upptining:
 - 1 galler: fals 2
 - 2 galler: fals 3+1

- Rör om eller vänd maten 1-2 gånger då och då. Vänd stora bitar flera gånger. Dela på maten då och då.
- Ta ut redan tinade delar ur ugnen.
- Låt den tinade maten vila 10 till 30 minuter i avstängd ugn, så att den temperaturutjämnar.

Varmhållning

Tillagningsanvisningar för varmhållning

- Du kan varmhålla färdiglagad mat med ugnsfunktionen "över-/undervärme" på 70°C. Då undviker du kondensbildning och slipper torka ur ugnen.
- Täck över maten, så torkar den inte ur.
- Varmhåll inte mat längre än 2 timmar.
- Tänk på att tillagningen fortsätter för många maträtter vid varmhållning.

21.8 Provrätter

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

Bakning

- Inställningsvärdena gäller vid insättning i kall ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i inställningsrekommendationerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Börja med de lägre angivna temperaturerna vid bakning.
- Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Gräddning på 2 falsar:
 - Långpanna: fals 3
- Gräddning på 3 falsar:
 - Bakplåt: fals 4
 - Långpanna: fals 3
 - Bakplåt: fals 1
- Biskvibotten
 - Sätt springformerna omlott över varandra på gallren om du bakar på 2 falsar.

Bakplåt: fals 1

– Formar på galler:

Första gallret: fals 3

Andra gallret: fals 1

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Bakplåt	3	≡	140 - 150 ¹	25 - 40
Spritskakor	Bakplåt	3	⌘	140 - 150 ¹	25 - 40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1	⌘	140 - 150 ¹	30 - 40
Spritskakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	4+3+1	⌘	130 - 140 ¹	35 - 55
Småkakor	Bakplåt	3	≡	160 ¹	20 - 30
Småkakor	Bakplåt	3	⌘	150 ¹	25 - 35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1	⌘	150 ¹	25 - 35
Småkakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	4+3+1	⌘	140 ¹	35 - 45
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	≡	160 - 170 ²	25 - 35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	⌘	160 - 170 ²	30 - 40
Tårtbotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1	⌘	150 - 170 ²	30 - 50

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	4	⌘	290 ¹	4 - 6

¹ Förvärm inte spisen.

22 Monteringsanvisning

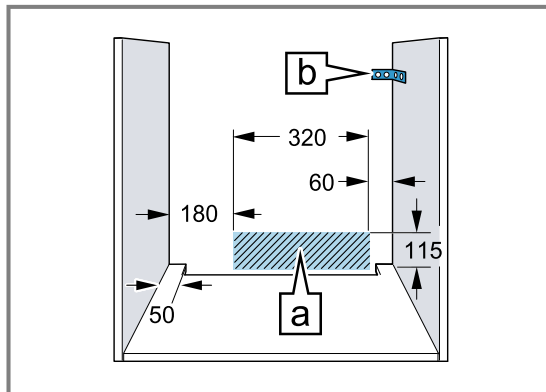
Följ enhetens monteringsanvisningar.



22.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontage.
- 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! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängd sladd och otillåtna adapterar.

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

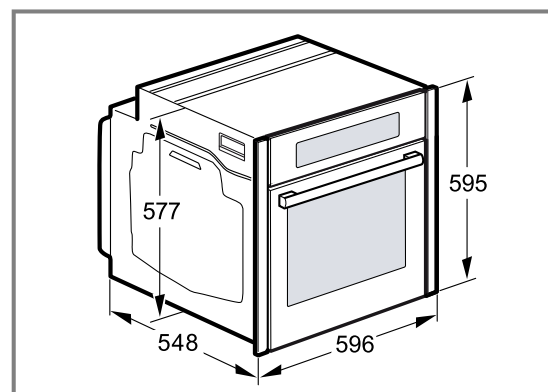
OBS!

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

- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

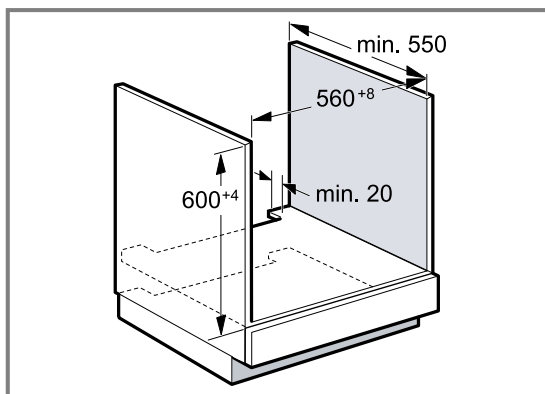
22.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



22.3 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.

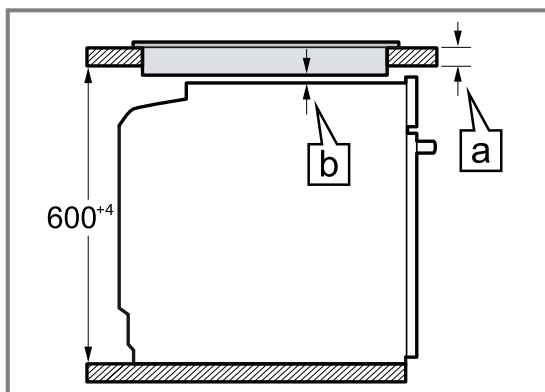


- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Bänkskivan måste vara fäst på stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.

22.4 Inbyggnad under häll

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

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

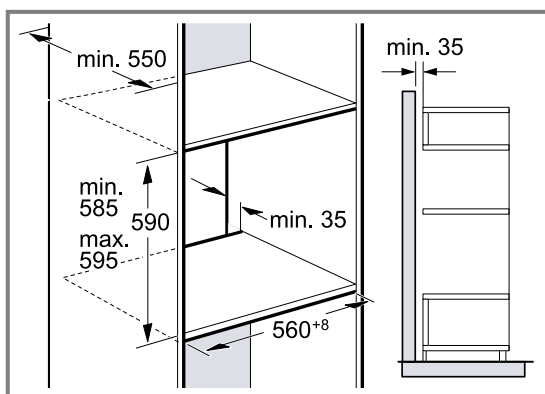


Hälltyp	a ovanpåliggande i mm	a infälld montering i mm	b i mm
Induktionshäll	37	38	5
Heltäckande induktionshäll	47	48	5
Gashäll	27	38	5
Elhäll	27	30	2

22.5 Inbyggnad i högskåp

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.

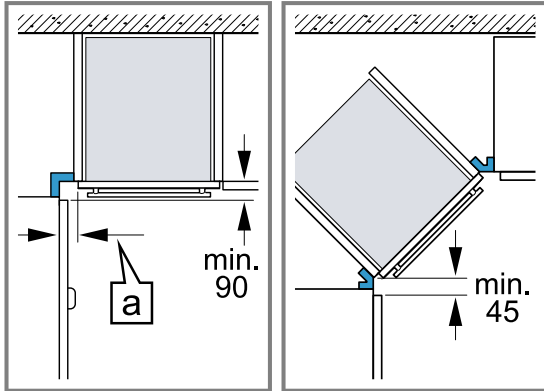
- Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.



- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.

22.6 Hörnmontering

Följ inbyggningmått 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.

22.7 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

- Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.
- Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.
- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Anslut bara enheten med den medföljande sladden.
- Snäpp fast sladden på enhetens baksida. Det går att beställa 3 m-sladd hos service.
- Du får bara byta ut sladden mot originalsladd. Den beställer du av service.
- Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

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

Elansluta enheten utan jordad kontakt

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

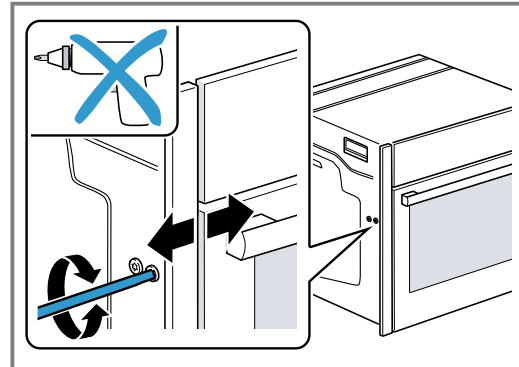
Fast elinstallation kräver allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

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

22.8 Inbyggning av enheten

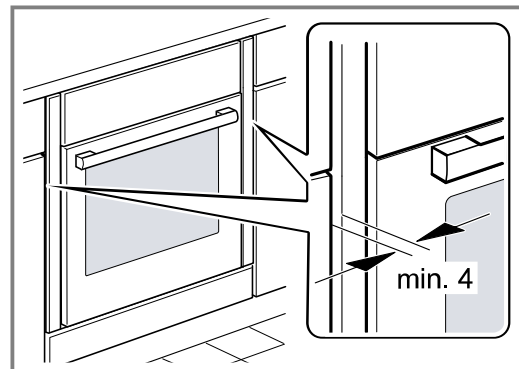
Notera: Fäst inte panelerna med sladdlös skruvdragare. Du kan skada panelerna.

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



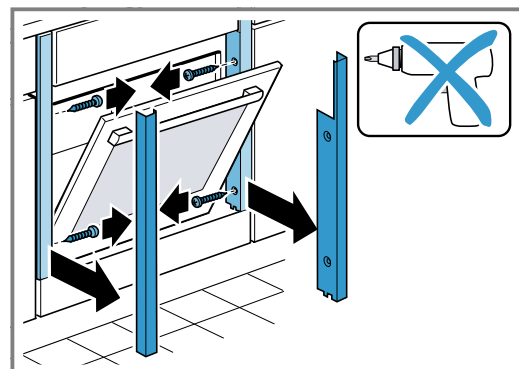
Medurs: ökar spalten
Moturs: minskar spalten

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



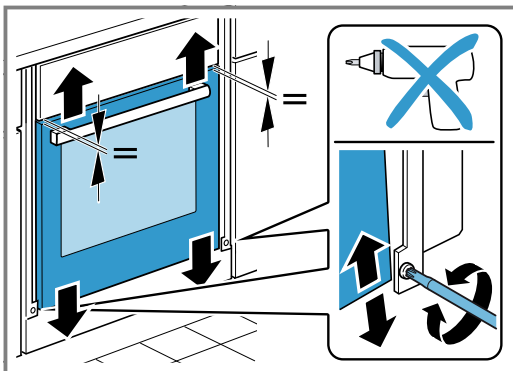
Det ska finnas en luftspalt om min. 4 mm mellan enheten och intilliggande stomfronter.

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



5. Stäng luckan.

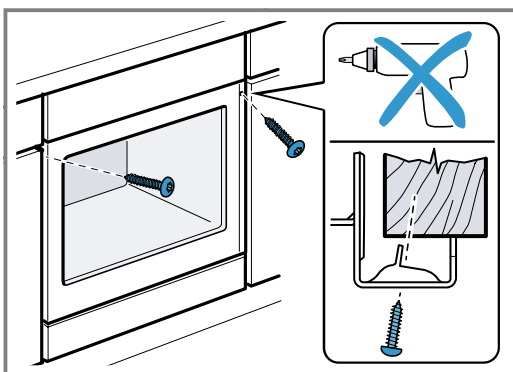
6. Ställ in luckhöjden med vänster och höger ställskruv, om det behövs.



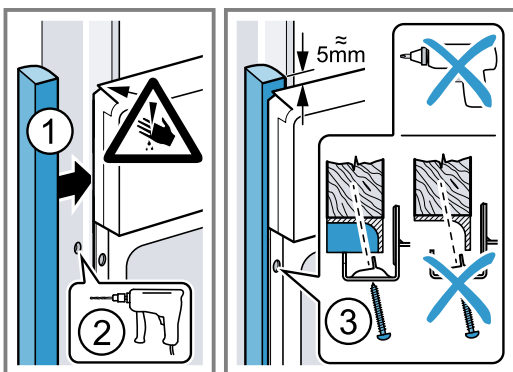
Medurs: minskar spalten

Moturs: ökar spalten

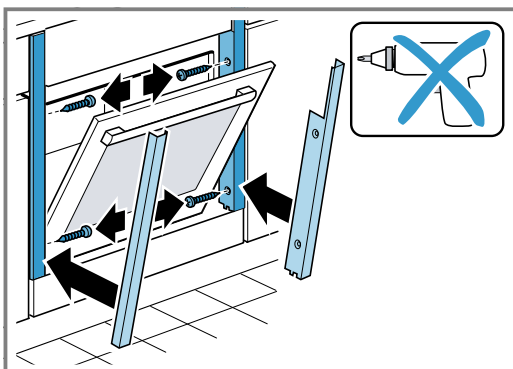
7. Skruva fast enheten.



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



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



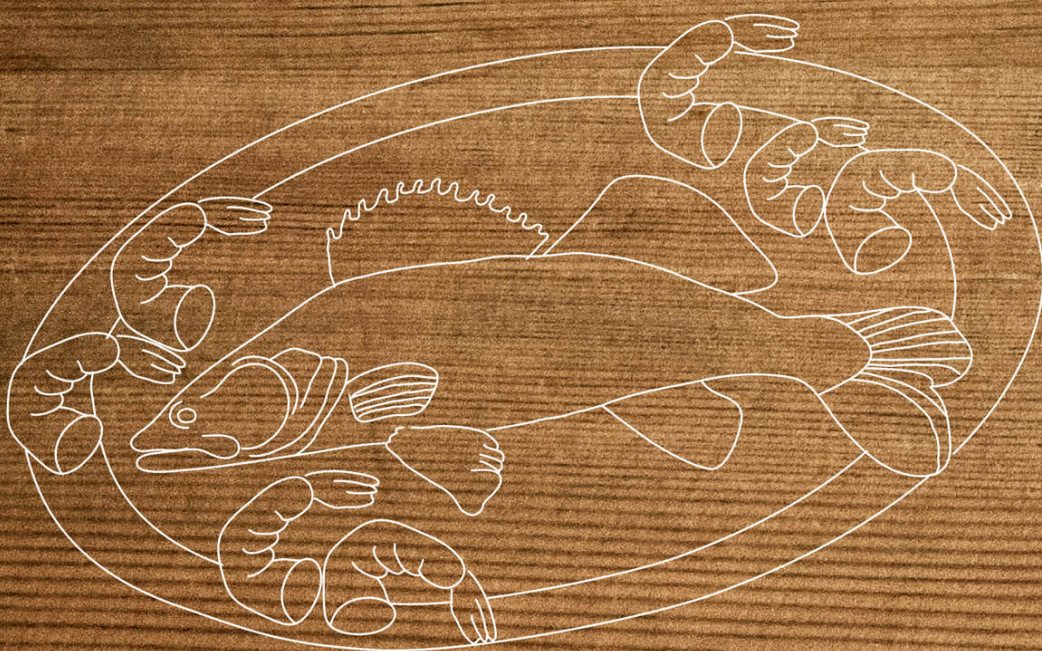
Notera: Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet. Det får inte sitta några termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

22.9 Ta ur enheten

1. Gör enheten spänningslös.
2. Öppna luckan lite och skruva av vänster och höger panel.
3. Lossa fästskruvarna.
4. Lyft enheten lite och dra sedan ut den helt och hållet.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001612408
010805
SV