



Inbyggingsugn

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

B47FS26G0

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av sakskador	4
3	Miljöskydd och sparsamhet	5
4	Lär känna.....	6
5	Tillbehör.....	9
6	Före första användningen	11
7	Användningsprincip	12
8	Ånga.....	13
9	Tidsfunktioner	16
10	Stektermometer.....	17
11	Bak- och ugnstekguide.....	19
12	Ångprogram	20
13	Barnspärr.....	21
14	Snabbuppvärmning	21
15	Sabbatläge.....	22
16	Grundinställningar	22
17	Home Connect	23
18	Rengöring och skötsel	25
19	Rengöringsfunktion.....	27
20	Ugnsstegar	28
21	Ugnslucka.....	29
22	Avhjälpning av fel	32
23	Avfallshantering	34
24	Kundtjänst	35
25	Överensstämmelseförklaring	35
26	Så här lyckas du.....	35
27	MONTERINGSANVISNING	45
27.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	45



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 inbygggnad. I-aktta 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. 2000°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 metallsrapor, 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. 35*

⚠ 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 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

⚠ **WARNING! – 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.

⚠ **WARNING! – 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.

1.6 Stektermometer

⚠ **WARNING! – Risk för elstötar!**

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

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 ugnsutrymmet ger korrosion.

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

Avsvalning med öppen lucka skadar intelligande stomfronter med tiden.

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

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

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

Ugnsgrengöring i varm ugn skadar emaljen.

- Använd aldrig ugnsgrengöring 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. Formar med rostfläckar kan ge korrosion i ugnsutrymme. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion.
- Använd inte formar med rostfläckar. Droppande vätska smutsar ned ugnsbotten.

- Vid ångning med perforerad ångbehållare, sätt alltid in långpannan eller den opererande ångbehållaren under. Det fångar upp droppande vätska.

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 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.

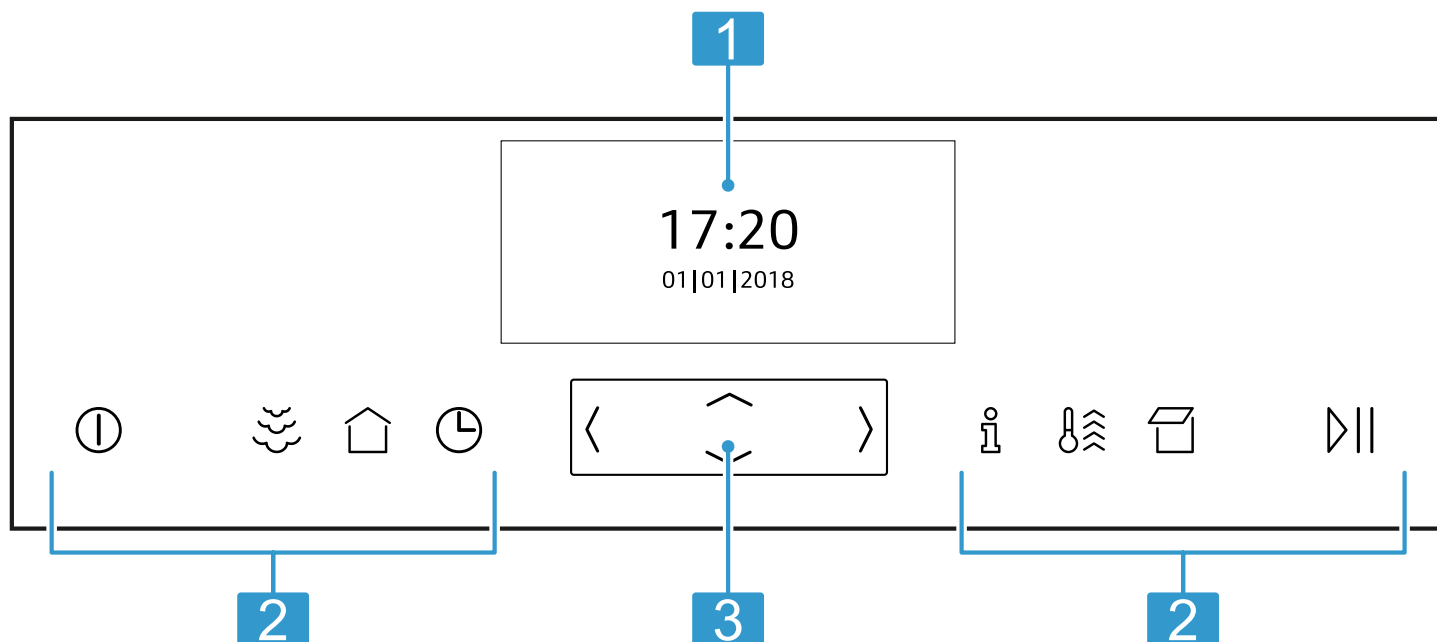
Låt frysmaten tina före tillagning.

- 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
☁	Ångfunktion	Slå på ångfunktionen
🏠	Huvudmeny	Välj ugnsfunktioner och inställningar
🕒	Tidsfunktioner/barn-spärr	- 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"
📦	Öppna panelen	Fyll eller töm vattentanken
⏸	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 snabbbläddra igenom inställningsvärdena genom att hålla knappen intryckt. Snabbbläddringen stannar när du släpper knappen.

Knapp	Namn	Användning
<	Länkar	Navigerar åt vänster på displayen
>	Höger	Navigerar åt höger på displayen
^	Uppåt	Navigerar uppåt på displayen
v	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
	Ångning	Ångtillagning
	Bak- och ugnsstek-guide	Inställningsrekommendationer för bakning och ugnsstekning
	Ångprogram	Ångar mat
	MyProfile	Anpassar olika enhetsinställningar
	Home Connect	Koppla upp ugnen mot mobilenhet för fjärrstyrning. → "Home Connect ", Sid. 23
	Avkalkning	Kalkar av ångsystemet
	Torkning	Torkar ugnsutrymmet efter ångning
	EasyClean	Rengör lättsmutsad ugn

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.

Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
	Jäsläge	2 lägen	Häver degar och gör yoghurt. Degen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut.
	Sousvide	50 - 95 °C	Vakuumbakning av kött, fisk, grönsaker och desserter på låga temperaturer. Vakuumbakslut maten i särskilda, värmeståliga kokpåsar med kammarvakuummaskin före bakningen. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen.
	Upptining	30 - 60 °C	För skonsam upptining av djupfryst mat.
	Varmhållning	60 - 100 °C	För varm hållning av färdiglagad mat.
	Över-/undervärme Eco	50 - 275 °C	Skonsam bakning 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 bakning 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.
	Påvärmning	80 - 180 °C	För skonsam påvärmning av mat och avbakning av bakverk.

4.6 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsstegar

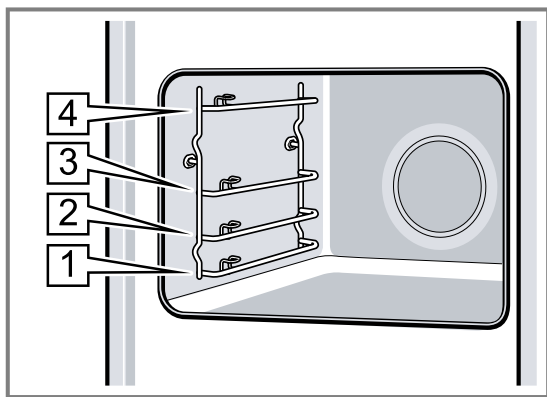
Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna.

→ "Tillbehör", Sid. 9

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

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.

→ "Ugnsstegar", Sid. 28



Självrengörande ytor

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

→ "Rengöra ugnens självrengörande ytor", Sid. 26

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.

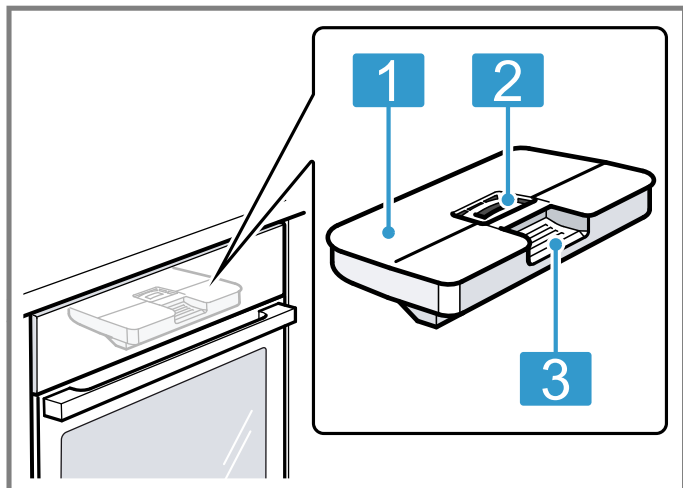
Lucka

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

Vattentank

Vattentanken krävs för ångfunktionerna.

Vattentanken sitter bakom kontrollpanelen.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13



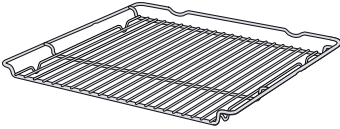
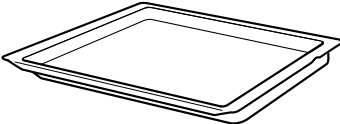
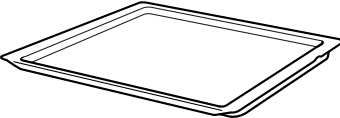
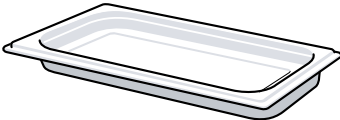
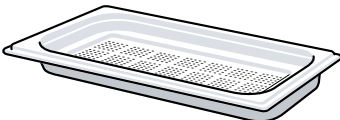
- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Tanklock |
| 2 | Öppning för att fylla och tömma |
| 3 | Handtag för att ta ur och sätta i |

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

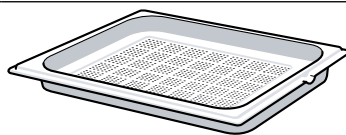
Notera: Om ett tillbehör blir hett kan det deformeras. Deformationen påverkar inte funktionen. När tillbehöret svalnar försvinner deformationen.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör		Användning
Galler		■ Kakformar ■ Gratångformar ■ 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 eller vatten vid användning av ångfunktion.
Bakplåt		■ Småkakor ■ Småkakor
Ångbehållare, operforerad, storlek S		Tillagar: ■ Ris ■ Baljväxter ■ Gryn Ställ ångbehållaren på gallret.
Ångbehållare, perforerad, storlek S		■ Ånga grönsaker. ■ Safta bär. ■ Tina. Ställ ångbehållaren på gallret.

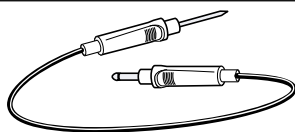
Tillbehör

Ångbehållare, perforerad,
storlek XL

**Användning**

Ångning av stora mängder.

Stektermometer



Precisionsugnssteka eller -tillaga.
→ "Stektermometer", Sid. 17

5.1 Tillbehörstips

Många tillbehör är bara avsedda för vissa ugnsfunktioner.

Ångbehållare

Ångbehållarna är avsedda för rena ångfunktioner upp till 120°C.

Ångbehållarna är inte avsedda för högre temperaturer eller andra ugnsfunktioner. Behållarna blir permanent missfärgade och deformerade.

5.2 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.

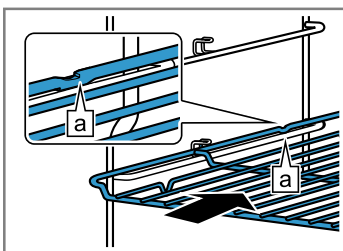
5.3 Sätta in tillbehör i ugnen

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 [a] är bakåt och pekar nedåt.
2. Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

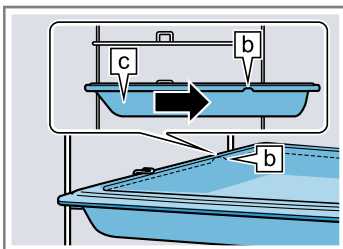
Galler

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



Plåt
t.ex. lång-
panna eller
bakplåt

Sätt in plåten med avfasningen [b] mot ugnsluckan.



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

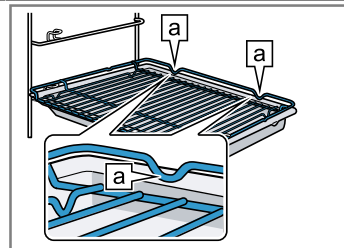
Notera: Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

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

Galler på
långpanna

**5.4 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 onlineshoppen eller hos service.

6 Före första användningen

Gör inställningarna före första användningen. Kalibrera enheten. Rengör enhet och tillbehör.

6.1 Före första användningen

Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har före första användningen. Du måste ställa in rätt vattenhårdhetsintervall för att enheten ska kunna påminna dig när det är dags att kalka av.

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.

Filtrerat eller avmineraliserat vatten kan ge funktionsstörningar. Enheten kan t.ex. kräva påfyllning trots full vattentank eller avbryta ångfunktionen efter ca 2 minuter.

- ▶ Blanda ev. filtrerat eller avmineraliserat vatten 1:1 med mineralvatten utan kolsyra på flaska.

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

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

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

¹ Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.

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

6.2 Första användningen

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

Anmärkningar

- Du kan anpassa inställningarna närsomhelst i grundinställningarna.
→ "Grundinställningar", Sid. 22
- Du kan även göra inställningarna med Home Connect. Är enheten uppkopplad, följ appanvisningarna.

Ställa in språk

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

Ställa klockan

1. Navigera till undre raden med $\downarrow$.
2. Välj timmar med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.
3. Navigera till nästa rad med $\downarrow$.
4. Välj minuter med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.
5. Navigera tillbaka till översta raden med $\uparrow$.
6. Välj nästa inställning med $\rightarrow$.

Ställa in datum

1. Navigera till nästa rad med $\downarrow$.
2. Välj dag med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.
3. Navigera till nästa rad med $\downarrow$.
4. Välj månad med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.

5. Navigera till nästa rad med $\downarrow$.
6. Välj år med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.
7. Tryck på $\wedge$ tills du får upp "datumet".
8. Spara inställningarna med $\rightarrow$.

Ställa in vattenhårdheten

1. Navigera till undre raden med $\downarrow$.
2. Välj vattenhårdhet med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.
→ "Före första användningen", Sid. 11
3. Navigera tillbaka till översta raden med $\uparrow$.
4. Spara inställningarna med $\rightarrow$.
5. Öppna och stäng luckan en gång.
- ✓ Enheten gör egenkontroll och är sedan redo att användas.
- ✓ Första användningen är avslutad.

6.3 Kalibrera och rengöra enheten

Kalibrera enheten och rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat första gången med enheten.

Notera: Vattnets kokpunkt beror på lufttrycket. Enheten ställer in sig på trycket på installationsplatsen vid kalibrering.

Krav: Ugnen har svalnat helt.

1. Ta bort produktinformation, tillbehör och förpackningsrester som t.ex. frigolitkulor ur ugnen.
2. Torka av de glatta ugnsyterna med mjuk, fuktad trasa.
3. Slå på enheten med $\odot$.
→ "Slå på enheten", Sid. 12

4. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
5. Ställ in ugnsfunktion, temperatur och tid för kalibreringen och slå på med $\gg$.
→ "Ångning", Sid. 14

Kalibrering

Ugnsfunktion	Ångning $\gg$
Temperatur	100°C
Tid	30 minuter

Tips! Öppna inte ugnsluckan under kalibreringen. Då avbryter kalibreringen.

- ✓ Kalibreringen går igång. Det genererar ånga.

6. 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.

Låt enheten svalna och torka sedan upp vattnet på ugnsbotten.

7. Ställ in ugnsfunktion och temperatur för uppvärmningen och slå på med $\gg$.
→ "Ställa in ugnsfunktion och temperatur", Sid. 12

Uppvärmning

Ugnsfunktion	CircoTherm-varmluft $\gg$
Temperatur	max.
Tid	30 minuter

8. Vädra köket när enheten värmer upp.
9. Slå av enheten med $\odot$ efter 30 minuter.
→ "Slå av enheten", Sid. 12
10. Låt enheten svalna.
11. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
12. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
13. Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.

Notera: Kalibreringsinställningarna förblir sparade vid strömbrott eller strömlös enhet.

Tips! Fabriksåterställ enhetens grundinställningar vid flytt så att du kan anpassa kalibreringsinställningarna. Gör sedan om kalibreringen.

→ "Grundinställningar", Sid. 22

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. 22
- 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. 12
- Beroende på ugnstemperaturen fortsätter kylfläkten att gå tills ugnsutrymmet svalnat.
→ "Kylfläkt", Sid. 8

7.3 Restvärmeindikeringen

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

Displayen	Temperatur
Hög restvärme	över 120°C
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 $\sim$.
4. Välj temperatur eller läge med $\langle$ eller $\rangle$.
5. Slå på funktionen med $\gg$.
- ✓ 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 $\sim$.
4. Välj temperatur med $\langle$ eller $\rangle$.
5. Slå på funktionen med $\gg$.

7.7 Pausa funktionen

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

7.8 Avbryta funktionen

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

- ▶ Tryck på **||** 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 **i**.
- ✓ Du får upp temperaturen i några sekunder.

8 Ånga

Ångning tillagar maten väldigt skonsamt. Du kan använda ångfunktionerna eller kombinera vissa ugnsfunktioner 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.

8.1 Fylla vattentanken

⚠ **WARNING! – 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.

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

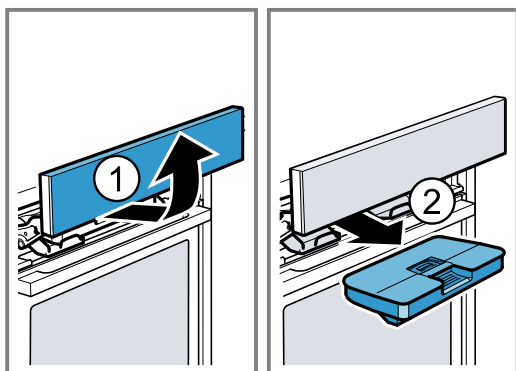
Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

Krav: Vattenhårddheten är rätt inställd.

→ "Före första användningen", Sid. 11

1. Tryck på **☐**.
- ✓ Kontrollpanelen åker ut automatiskt.
2. Dra fram kontrollpanelen med båda händerna och skjut sedan upp så att den snäpper fast **①**.
3. Lyft och ta ut vattentanken ur tankutrymmet **②**.

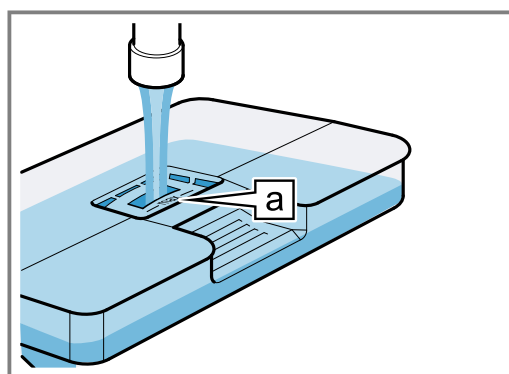


7.10 Visa information

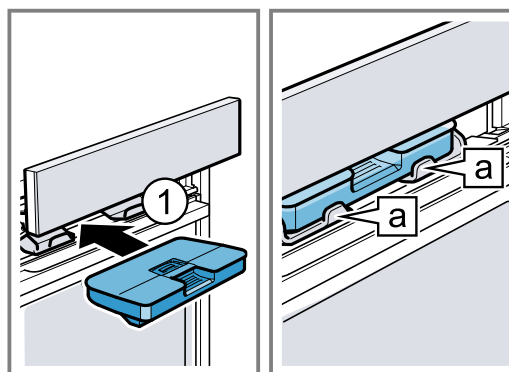
Krav: **i** lyser.

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

4. Tryck fast locket längs vattentanktätningen så att inget vatten kommer ut ur vattentanken.
5. Fyll på vatten upp till "max." **a**-markeringen i vattentanken.



6. Sätt i den fyllda vattentanken **①**. Se till så att vattentanken snäpper fast i fästena **a**.



7. Skjut ned kontrollpanelen långsamt, tryck sedan bak den så att den stänger helt.

8.2 Fylla på vattentanken

Fyll på vattentanken när du får upp "Fyll vattentanken" på displayen.

Anmärkningar

- Ångning, jäsläge, upptining och påvärmning: enheten avbryter funktionen om du inte fyller på vattentanken. Fyll på vattentanken.
- Ångfunktion: fyller du inte på vattentanken, så fortsätter enheten utan ångfunktion.

1. Öppna kontrollpanelen.
2. Ta ur och fyll vattentanken.
3. Sätt i den fyllda vattentanken och stäng kontrollpanelen.

8.3 Ångfunktioner

Enheten har olika ångfunktioner:

- Ångning ☁
- Jäsläge ☹
- Sousvide ☞
- Upptining ⚡
- Påvärmning ☕

Ångning

"Ångning" innebär att het ånga omsluter maten och förhindrar att livsmedlen tappar näring. Tillagningssättet gör att maten behåller sin form, färg och arom.

Ställa in ångfunktionerna

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
2. Slå på enheten med ⏻.
3. Tryck på ☐.
4. Ställa in "Ångning" ☁ med < eller >.
5. Navigera till nästa rad med ↵.
6. Välj temperatur med < eller >.
7. Navigera till nästa rad med ↵.
8. Välj tillagningstid med < eller >.
9. Slå på ångningen med ⏻.
→ "Pausa funktionen", Sid. 12
→ "Avbryta funktionen", Sid. 12
- ✓ Om vattentanken blir tom när ångningen är på, så pausar funktionen.
→ "Fylla på vattentanken", Sid. 13
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut och slår av uppvärmningen.
→ "Slå av enheten", Sid. 12
10. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
11. Töm vattentanken och torka ur ugnen.

Jäsläge

Degen jäser betydligt snabbare på "jäsläge" än i rumstemperatur och den torkar inte ur.

Ställa in jäsläget

Krav: Ugnen har svalnat helt.

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
2. Slå på enheten med ⏻.
3. Ställ in "Jäsläge" ☹ med < eller >.
4. Navigera till nästa rad med ↵.
5. Ställ in läge 2 med >, om det behövs.
6. Navigera till nästa rad med ↵.
7. Välj tillagningstid med < eller >.
8. Slå på jäsläget med ⏻.
→ "Pausa funktionen", Sid. 12
→ "Avbryta funktionen", Sid. 12
- ✓ Om vattentanken blir tom när jäsläget är på, så pausar funktionen.
→ "Fylla på vattentanken", Sid. 13
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut och slår av uppvärmningen.
→ "Slå av enheten", Sid. 12
9. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
10. Töm vattentanken och torka ur ugnen.

Sousvide

"Sousvide" är variant på lågtemperaturlagning av vaccade livsmedel på låg temperatur mellan 50-95°C med 100% ånga. Sousvide passar för kött, fisk, grönsaker och desserter.

Maten blir vakuumsförluten i särskilda, värmetåliga vakuumpåsar med kammarvakuummaskin. Den skyddande vakuumpåsen bibehåller närings- och smakämnen.

Ställa in sousvide

Anmärkningar

- Sousvide-tillagning ger mer kondensat på ugnsbotten än andra ugnsfunktioner.
- Om vattentanken blir tom vid sousvide-tillagning, så pausar funktionen.

Krav: Ugnen har svalnat helt.

1. OBS!

Risk för stomskador

- ▶ Fyll inte vattentanken en andra gång vid sousvide-tillagning.

Fyll vattentanken helt.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 13

2. Slå på enheten med ⏻.
3. Ställ in "Sousvide" ☞ med < eller >.
4. Navigera till nästa rad med ↵.
5. Välj temperatur med < eller >.
6. Navigera till nästa rad med ↵.
7. Välj tillagningstid med < eller >.
8. Slå på sousvide med ⏻.
→ "Pausa funktionen", Sid. 12
→ "Avbryta funktionen", Sid. 12
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut och slår av uppvärmningen.
→ "Slå av enheten", Sid. 12
9. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
10. ⚠ **WARNING! – Skållningsrisk!**
Det blir ansamlingar av varmt vatten på vakuumpåsen vid tillagning.
▶ Lyft vakuumpåsen försiktigt med grytlapp, så att det varma vattnet rinner ned i ångbehållaren.
▶ Ta sedan ut vakuumpåsen försiktigt med grytlappar.
Ta sedan ut vakuumpåsen försiktigt med grytlappar.
11. Töm vattentanken och torka ur ugnen.

Upptining

"Upptining" tinar frysta och djupfrysta produkter.

Ställa in upptining

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
2. Slå på enheten med ⏻.
3. Ställ in "Upptining" ⚡ med < eller >.
4. Navigera till nästa rad med ↵.
5. Välj temperatur med < eller >.
6. Navigera till nästa rad med ↵.
7. Välj tillagningstid med < eller >.
8. Slå på upptining med ⏻.
→ "Pausa funktionen", Sid. 12
→ "Avbryta funktionen", Sid. 12
- ✓ Om vattentanken blir tom när upptining är på, så pausar funktionen.
→ "Fylla på vattentanken", Sid. 13

- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut och slår av uppvärmningen.
→ "Slå av enheten", Sid. 12
- 9. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
- 10. Töm vattentanken och torka ur ugnen.

Påvärmning

Med "Påvärmning" kan du värma på redan tillagad mat eller gårdagens bakverk.

Ställa in påvärmning

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
2. Slå på enheten med .
3. Ställ in "Påvärmning"  med < eller >.
4. Navigera till nästa rad med .
5. Välj temperatur med < eller >.
6. Navigera till nästa rad med .
7. Välj tillagningstid med < eller >.
8. Slå på påvärmningen med .
→ "Pausa funktionen", Sid. 12
→ "Avbryta funktionen", Sid. 12
- ✓ Om vattentanken blir tom när påvärmningen är på, så pausar funktionen.
→ "Fylla på vattentanken", Sid. 13
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut och slår av uppvärmningen.
→ "Slå av enheten", Sid. 12
9. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
10. Töm vattentanken och torka ur ugnen.

8.4 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.

Ugnsfunktioner för ångfunktion

De här ugnsfunktionerna går att kombinera med ångfunktion.

- "CircoTherm-varmluft" 
- "Över-/undervärme" 
- "Termogrill" 
- "Brödbakläge" 
- "Varmhållning" 

Slå på ångfunktionen

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
2. Slå på enheten med .
3. Ställ in lämplig ugnsfunktion.
→ "Ugnsfunktioner för ångfunktion", Sid. 15
4. Ställ in temperaturen.
5. Slå på ångfunktionen med .
6. Navigera med  till ångintensitetsraden .
7. Välj ångintensitet med < eller >:
 - låg
 - medel
 - kraftig

8. Slå på ångfunktionen med .
- ✓ Du får upp "Fyll vattentanken" på displayen om vattentanken blir tom under ångfunktionen. Ugnsfunktionen fortsätter utan ångfunktion.
→ "Fylla på vattentanken", Sid. 13

Avbryta ångfunktionen

- ▶ Tryck på .
- ✓ Funktionen fortsätter utan ångfunktion.

Avsluta ångfunktionen

1. Slå av enheten med .
2. Töm vattentanken och torka ur ugnen.

8.5 Efter varje ångning

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

Töm vattentanken

WARNING! – Risk för brännskador!

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

OBS!

Torkning av vattentanken i het ugn kan skada den.

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

Notera:  fortsätter lysa ett tag efter att du slagit av enheten för att påminna dig om att tömma vattentanken.

1. Öppna kontrollpanelen med .
2. Ta ut vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
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 tryck fast locket till vattentanken.
9. Sätt i vattentanken och stäng kontrollpanelen.

Torka ur ugnen

Du kan antingen använda ugnsfunktionen "Torkning" för att torka ugnsutrymmet eller torka ur för hand.

Torka ur ugnen med funktionen Torkning

"Torkningen" värmer upp ugnen så att fukten i ugnsutrymmet förångas. Öppna sedan luckan, så att vattenångan går ur ugnsutrymmet.

WARNING! – 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. Slå på enheten med .
4. Tryck på .
5. Ställ in "Torkning"  med  eller .
6. Navigera till nästa rad med .
- ✓ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
7. Navigera till nästa rad med .
8. Slå på torkningen med .
- ✓ Eheten ger ljudsignal när tiden går ut och slår av uppvärmningen.
9. Slå av enheten med .
10. Ta bort kalkfläckar med en ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.
11. Lämna luckan öppen 1-2 minuter, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

Torka ur ugnen för hand

WARNING! – 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. Låt ugnsutrymmet torka 1 timma med öppen lucka.
4. Ta bort kalkfläckar med en ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.
5. Lämna luckan öppen 1-2 minuter, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

9 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

9.1 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 	Enheten slår av funktionen automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
Färdig om 	Du kan ställa in tiden när funktionens tillagningstid ska vara klar. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är klar den tid du vill.

9.2 Timer

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

Ställa timern

1. Tryck på .
2. Välj "Timer"  med  när enheten är på.
3. Välj timertid med  eller .
4. Slå på timern med .
- ✓ Du får upp  på displayen. Timertiden räknar ned.
- ✓ Eheten 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  eller .
- ✓ Inställningen sparas.

Avbryta timern

1. Tryck på .
2. Ställ timern på "00:00" med .
- ✓ Timertiden raderas.

9.3 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
	10 minuter
	30 minuter

4. Välj tillagningstid med  eller .
5. Slå på funktionens tillagningstid med .
- ✓ Du får upp tiden på displayen. Tillagningstiden går ut.
- ✓ Eheten 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  eller .
- ✓ Inställningen sparas.

Slå av tillagningstiden

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

9.4 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 ugsfunktion.

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 ugsfunktioner.

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

6. Välj färdigtid med >.
7. 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

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

Avbryta tidsfördröjd Färdig om-funktion

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

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 ugsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugsfunktioner.

Har du satt i stektermometern i ugsutrymmet, så kan du välja följande ugsfunktioner.

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

10.2 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.

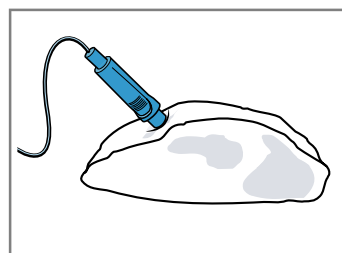
OBS!

Stektermometern kan bli skadad.

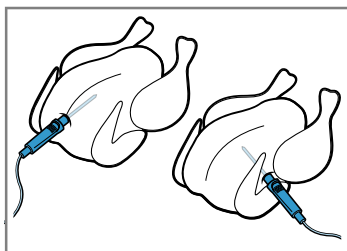
- Kläm inte stektermometersladden!
- Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara några centimeter, så att stektermometern inte blir skadad av för kraftig värme. Kött kan svälla vid tillagning.

1. Sätt stektermometern i maten
Stektermometern har tre mätpunkter. Se till så att åtminstone mätpunkten i mitten sitter i maten.

Tunna köttbitar	Sätt i stektermometern från sidan i tjockaste delen av köttet.
Tjocka köttbitar	Sätt i stektermometern snett ovanifrån tills det tar emot i köttet.

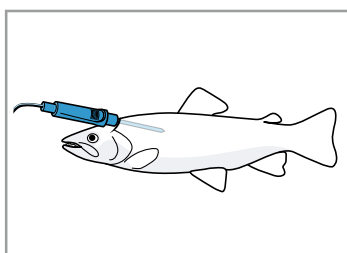


Fågel Sätt i stektermometern i tjockaste bröst-delen tills det tar emot. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut.



Vänd fågeln och lägg den med bröstsidan nedåt på gallret.

Fisk Sätt i stektermometern bakom fiskhuvudet mot ryggraden tills det tar emot på hel fisk.



Ställ fisk som inte ska vändas t.ex. på en halv potatis med buken ned på gallret.

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 vänt maten.

10.3 Olika livsmedels innertemperaturer

Här hittar du riktvärden för olika livsmedels innertemperaturer.

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

Fågel	Innertemperatur i °C
Kyckling	80 - 85
Kycklingbröst	75 - 80
Anka	80 - 85
Ankbröst, rosa	55 - 60
Kalkon	80 - 85
Kalkonbröst	80 - 85
Gås	80 - 90
Fläskkött	Innertemperatur i °C
Fläskkarré	85 - 90
Fläskfilé, rosa	62 - 70
Kotlettråd, genomstek	72 - 80

Nötkött	Innertemperatur i °C
Oxfile eller rostbiff, blodig	45 - 52
Oxfile eller rostbiff, rosa	55 - 62
Oxfile eller rostbiff, genomstek	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, genomstek	70 - 80
Lammsadel, rosa	55 - 60
Fisk	Innertemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskfilé	60 - 65
Övrigt	Innertemperatur i °C
Köttfärslimpa, oavsett köttstort	80 - 90
Värma upp, på mat	65 - 75

10.4 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. Ställ in ugnstemperaturer högre än 250°C.
 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 ugnsutrymmet.
Dra ut stektermometern ur ugnsuttaget.

10.5 Ändra ugn- eller innertemperatur

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

10.6 Avbryta stektermometerfunktionen

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

Bak- och ugnstekguide

Bak- och ugnstekguiden hjälper enheten vid tillagning av olika maträtter och föreslår optimala inställningar. Bak- och ugnstekguiden hjälper dig med inställningarna för klassiska kakor, bröd och stekar. Enheten väljer optimal ugnsfunktion åt dig. Du kan ändra föreslagen temperatur och tillagningstid som du vill.

11.1 Maträttsöversikt

Du kan välja följande maträtter:

- Sockerkaka, spring-/formbrödsform
- Tårtbotten, (6 ägg)
- Rulltårta
- Jäsdeg, småkakor med torr garnering
- Vetekrans/-längd
- Smördegskakor
- Muffins, fals 1
- Vitt formbröd
- Bake off-småfranskor/-baguetter, förgräddade
- Fryst pizza med tunn botten, 1 st.
- Pommes frites, djupfrysta, fals 1
- Potatisgratäng på rå potatis
- Bakpotatis
- Lasagne, färsk
- Fläskstek utan svål, marmorerad
- Köttfärslimpa (1 kg)
- Rostbiff, medium, 1,5 kg
- Nötstek
- Benfri lammfiol
- Kyckling, hel
- Kycklinglår
- Gås, hel (3-4 kg)

11.2 Ställa in bak- och ugnstekguiden

Notera: Använd färska, helst kylskåpskalla livsmedel. Använd djupfrost mat direkt från frysacket.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Slå på enheten med **⏏**.
2. Tryck på **⏏**.
3. Välj "Bak- och ugnsteksguide" **⏏** med **<** eller **>**.
4. Navigera till nästa rad med **↵**.
5. Välj kategori med **<** eller **>**.
6. Navigera till nästa rad med **↵**.
7. Välj mat med **<** eller **>**.
8. Navigera till nästa rad med **↵**.
- ✓ Du får upp inställningsrekommendationerna.
9. **Notera:** Det går inte att få ytterligare anvisningar för alla maträtter.
Visa ytterligare anvisningar med **>**.
- ✓ Du får upp ytterligare anvisningar om t.ex. fals, tillbehör, form, när du ska vända, röra om eller tillsätta vätska.
10. Navigera tillbaka till inställningsrekommendationerna med **<**.
11. Anpassa temperatur eller tillagningstid med **↵**, om det behövs.
– Välj temperatur eller tillagningstid med **↵** eller **↗**.
– Anpassa inställningen med **<** eller **>**.
12. Slå på bak- och ugnstekguiden med **⏏**.
- ✓ Vissa maträtter kräver att du vänder eller rör om. Enheten ger ljudsignal och du får upp en displayanvisning när det är dags att vända eller röra om.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut och slår av uppvärmningen.
13. **Notera:** På vissa program kan du låta maten gå klart.
→ "Fortsatt tillagning", Sid. 19
Är du nöjd med slutresultatet, välj "Avsluta" med **↗**.

11.3 Fortsatt tillagning

1. Välj "Fortsatt tillagning" med **↵**.
2. Ändra inställningarna med **<** eller **>**, om det behövs.
3. Slå på Fortsatt tillagning med **⏏**.

12 Ångprogram

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

12.1 Formar

Slutresultatet beror på formens egenskaper och storlek.

Använd alltid eldfasta 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 plasthandtag

12.2 Ångprogramöversikt

Du kan välja följande ångprogram:

- Vitt bröd, på plåt
- Vetebröd, fullkornsbröd, på plåt
- Vete-, fullkornsformbröd
- Rågformbröd
- Focaccia
- Vetelängd utan fyllning/vetekrans
- Biskvibotten
- Knaprig fläskstek
- Benfri fläskkarré
- Benfri kassler/nätad stek
- Oxfilé, färsk, medium
- Rostbiff, färsk, medium
- Rostbiff, färsk, blodig
- Hel kyckling, färsk
- Kycklingdelar, färsk
- Kycklingbröst, ångat
- Anka, gås, utan fyllning, färsk
- Fiskfilé, gratinerad
- Fiskfilé, ångad
- Fisk, hel
- Fisk, hel, ångad
- Ånga blomkål
- Ånga broccolibuketter
- Ånga gröna bönor
- Ånga skivad potatis
- Grönsaker, frysta
- Skalapotatis, medel
- Basmatiris
- Råris
- Couscous
- Gröna linser
- Värma på tillagade tillbehör

- Yoghurt i glas
- Risgrynsgröt
- Fruktkompott
- Ägg, löskokta
- Ägg, hårdkokta
- Desinficera nappflaskor

12.3 Förbereda mat för ångprogrammen

Notera: Använd färsk, helst kylskåpskalla livsmedel. Använd djupfryst mat direkt från frysfacket.

- ▶ Väg maten.
Vissa ångprogram kräver att du anger matvikten vid inställning.

12.4 Ställa in ångprogram

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.

1. Fyll vattentanken och sätt i den.
2. Slå på enheten med .
3. Tryck på .
4. Välj "Ångprogram"  med  eller .
5. Navigera till nästa rad med .
6. Välj ångprogram med  eller .
7. Navigera till nästa rad med .
8. Välj vikt med  eller .
9. Navigera till nästa rad med .
- ✓ Du får upp rekommenderad fels och form.
10. Slå på ångprogrammet med .
- ✓ Du får upp beräknad tillagningstid. De första minuterna kan vissa ångprogram ändra tillagningstiden eftersom uppvärmningstiden t.ex. beror på temperaturen på maten och vattnet.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut och slår av uppvärmningen.
11. **Notera:** På vissa ångprogram kan du låta maten gå klart.
→ "Fortsatt tillagning", Sid. 20
Är du nöjd med slutresultatet, välj "Avsluta" med .

12.5 Fortsatt tillagning

1. Välj "Fortsatt tillagning" med .
2. Ändra inställningarna med  eller , om det behövs.
3. Slå på Fortsatt tillagning med .

13 Barnspärr

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

13.1 Spärrar

Enheten har 2 olika spärrar:

Spärr	Slå på/av
Automatisk barnspärr	Via MyProfile-menyn 
Temporär barnspärr	Med 

13.2 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.

- Tryck på .
 - Välj "MyProfile"  med  eller .
 - Navigera till nästa rad med .
 - Välj "Automatisk barnspärr" med  eller .
 - Välj Inställningar med .
 - Ställ in "På" med .
 - Tryck på .
 - Spara inställningen med .
- ✓ Du får upp  på displayen när du slår av enheten.

13.3 Avbryta den automatiska barnspärren

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

13.4 Slå av den automatiska barnspärren

- Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av".
- Slå på enheten med .
- Tryck på .
- Välj "MyProfile"  med  eller .
- Navigera till nästa rad med .
- Välj "Automatisk barnspärr" med  eller .
- Välj Inställningar med .
- Ställ in "Av" med .
- Tryck på .
- Spara inställningen med .

13.5 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".

13.6 Slå av den temporära barnspärren

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

14 Snabbuppvärmning

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

14.1 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

14.2 Slå på snabbuppvärmningen

- Ställ in över-/undervärme  och temperatur över 100°C.
- Slå på funktionen med .
- ✓  lyser.
- 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.
- Sätt in maten i ugnen.

14.3 Slå av snabbuppvärmningen

- Slå av snabbuppvärmningen tidigare med .

14.4 Slå på PowerBoost

- Ställ in maten på en fals i ugnen.
- Ställ in CircoTherm-varmluft  eller brödbakläge  och temperatur över 100°C.
- Slå på funktionen med .
- ✓  lyser.
- 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.

14.5 Slå av PowerBoost

- Slå av PowerBoost tidigare med .

15 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.

15.1 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. 22

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. Eheten ger ljudsignal när tiden går ut. Du får upp en displayanvisning om att funktionen avslutad. Eheten slår av uppvärmningen och fungerar igen som utan sabbatläget.
 - Slå av enheten med .
 Eheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

15.2 Avbryta sabbatläget

- Avbryt sabbatläget med .

16 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

16.1 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
Vattenhårdhet → "Före första användningen", Sid. 11	■ 0 (avhärdat) ■ 1 (mjukt) ■ 2 (medel) ■ 3 (hårt) ■ 4 (jättehårt)
Favoriter → "Ändra Favoriter", Sid. 23	Ange vilka ugnsfunktioner som ska komma upp på ugnsfunktionsmenyn
Ljudsignal	■ Kort tid ■ Medellång tid ■ Lång tid
Knappljud	■ Av (förutom) ■ På
Displayljusstyrka	5 lägen
Klockdisplay	■ Digital ■ Av
Ugnsbelysning	■ På vid användning ■ Av vid användning

Grundinställning	Alternativ
Automatisk barnspärr	■ Av ■ På
Funktion när du slår på	■ Huvudmeny ■ Ugnsfunktioner ■ Ångning ■ Bak- och ugnstekguide ■ Ångprogram
Nattläge	■ Av ■ På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)
Logga	■ Indikeringar ■ Dölj
Fläkteftergång	■ Rekommenderad ■ Minimal
Utdragssystem ¹	■ Inte eftermonterade (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor) ■ Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
Home connect	Home Connect Inställningar → "Home Connect ", Sid. 23
Fabriksinställningar	Återställa

¹ Allt efter apparatens utrustning

16.2 Ändra MyProfile

1. Slå på enheten med .
2. Tryck på .
3. Välj "MyProfile" med eller .
4. Navigera till nästa rad med .
5. Välj inställning med eller .

6. Navigera till nästa rad med $\sim$.
7. Ändra inställningen med $\langle$ eller $\rangle$.
8. Tryck på $\square$.
9. Välj "Spara" med $\sim$ för att spara inställningarna.
 - Välj "Släng" med $\wedge$ för att slänga inställningarna.

16.3 Ändra Favoriter

Favoriter anger vilka ugsnfunktioner som ska komma upp på ugsnfunktionsmenyn

Notera:

Vissa ugsnfunktioner går inte att slå av:

- CircoTherm-varmluft $\mathfrak{A}$
- Termogrill $\mathfrak{A}$
- Grill, stor grillyta $\mathfrak{A}$

1. Slå på enheten med $\odot$.

2. Tryck på $\square$.
3. Välj "MyProfile" $\mathfrak{A}$ med $\langle$ eller $\rangle$.
4. Navigera till nästa rad med $\sim$.
5. Välj "Favoriter" med $\langle$ eller $\rangle$.
6. Ange "Favoriter" med $\sim$.
7. Välj ugsnfunktion med $\langle$ eller $\rangle$.
8. Navigera till nästa rad med $\sim$.
9. Välj inställning med $\langle$ eller $\rangle$.

Inställning	Visning på ugsnfunktionsmenyn
På	Ja
Av	nej

10. Tryck på $\square$.
11. Välj "Spara" med $\sim$ för att spara inställningarna.
 - Välj "Släng" med $\wedge$ för att slänga inställningarna.

17 Home Connect

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

Home Connect-tjänsterna är inte tillgängliga i alla länder. Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: www.home-connect.com.

Home Connect-appen tar dig igenom hela inloggningsprocessen. Följ Home Connect-appanvisningarna när du gör inställningarna.

Tips!

- Följ den medföljande dokumentationen från Home Connect.
- Följ även Home Connect-appanvisningarna.

Anmärkningar

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

17.1 Ställa in Home Connect

Krav

- Enheten är elansluten och på.
 - Du har en mobilenhet med den senaste versionen av operativsystemen iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
 - Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.
1. Hämta Home Connect-appen.



2. Öppna Home Connect-appen och scanna följande QR-kod.



3. Följ Home Connect-appanvisningarna.

17.2 Home Connect Inställningar

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

Vilka inställningar du får upp på displayen beror på om Home Connect är inställd och enheten är uppkopplad mot hemnätverket.

Grundinställning	Möjliga inställningar	Beskrivning
WiFi	Slå på Slå av	Du kan använda Home Connect när WiFi:n är på. Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

Grundinställning	Möjliga inställningar	Beskrivning
Nätverk	Nätverksuppkoppling Nätverksnedkoppling	Kopplar du ned enhetens nätverksuppkoppling, så raderas all nätverksinformation. Inställningen är praktisk när du får ny accessinfo till routern.
Appuppkoppling	-	Inställningen startar uppkopplingen mellan Home Connect-app och enhet.
Fjärrkontroll	på av	Är funktionen av, så kan du få enhetens funktionsstatus på appen. Är funktionen på, så kan du fjärrstarta och -styra enheten.
Enhetsinfo ⓘ	-	Du får upp nätverks- eller enhetsinfo på displayen.

17.3 Styra enheten med Home Connect-appen

Du kan fjärrinställa och -starta enheten med Home Connect-appen när fjärrstart är på.

Notera: Vissa ugnsfunktioner går bara slå på direkt på ugnen.

Krav

- Enheten är på.
 - Enheten är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
 - Grundinställningen "Fjärrkontroll" måste vara på för att du ska kunna Home Connect-appinställa enheten. Är fjärrstarten av, så får du bara upp enhetens funktionsstatusar på Home Connect-appen.
1. Slå på enheten med ⓘ.
 2. Tryck till på ⓘ.
 - ✓ Du får upp huvudmenyn på displayen.
 3. Välj Fjärrstart ⓘ med ⓘ eller ⓘ.
 4. Tryck till på ⓘ för att slå på Fjärrstart.
 - ✓ Du får upp ⓘ på displayen.
 5. Gör en inställning på Home Connect-appen och skicka den till enheten.

Anmärkningar

- Öppnar du enhetens lucka inom 15 minuter efter att du slagit på fjärrstarten eller efter färdigtiden, så slår fjärrstarten av.
- Slår du på ugnsfunktionen på enheten, slår fjärrstart på automatiskt. Du kan ändra inställningarna via Home Connect-appen eller starta nytt program.

17.4 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran (t.ex. optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar).

Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern. Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämt-

ningen är OK och du är inne på WLAN-hemnätverket (WiFi). När installationen är klar får du information via Home Connect-appen.

Anmärkningar

- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beror på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du installera den så snart som möjligt.

17.5 Fjärrdiagnostik

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

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

17.6 Dataskydd

Följ anvisningarna om dataskydd.

När du första gången ansluter apparaten till ett Internet-uppkopplat hemnätverk sänder apparaten följande kategorier av data till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig apparatidentifikation (som består av apparatnycklar samt MAC-adressen till den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulen).
- Säkerhetscertifikat för Wi-Fi-kommunikationsmodulen (för informationsteknisk säkring av anslutningen).
- Hushållsapparatens aktuella program- och maskinvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningar.

Denna första registrering förbereder utnyttjandet av Home Connect-funktionaliteterna och behövs först när du första gången vill använda Home Connect-funktionaliteterna.

Notera: Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas tillsammans med Home Connect-appen. Information om dataskydd kan hämtas i Home Connect-appen.

18 Rengöring och skötsel

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

18.1 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. 26

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. 29
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. 29
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 ■ Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion. ■ Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. ■ Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Självrengörande ytor	-	Följ anvisningen till de självrengörande ytorna. → "Rengöra ugnens självrengörande ytor", Sid. 26
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. 28
Tillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindisken. Använd inte rostfria skurbollar på rostfria ångbehållare. Ta bort stärkelseavlagringar (t.ex. ris) på de rostfria ångbehållarna med ättikslösning.
Vattentank	■ 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. Maskindisken inte!
Stektermometer	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Maskindisken inte.

18.2 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.

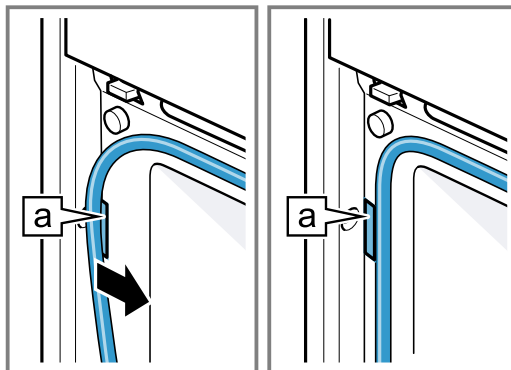
Krav: Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 25

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

18.3 Kontrollera ugnstätningen efter rengöringen

- ▶ Är ugnstätningen till vänster och höger på distansen , skjut in ugnstätningen så att den hamnar bredvid distanserna .



18.4 Rengöra ugnens självrengörande ytor

Ugnens bakvägg är självrengörande. De självrengörande ytorna har en porös, matt keramikbeläggning som ger en rå yta. De självrengörande ytorna tar upp och

bryter ned stänk från bakning, ugnstekning och grillning. Värm upp ugnen separat om de självrengörande ytorna inte rengör ordentligt vid användning.

OBS!

Rengör du inte de självrengörande ytorna regelbundet, så kan du få ytskador.

- Finns det mörka fläckare på de självrengörande ytorna, värm upp ugnen.
- Använd inte ugnrensning eller skurmedel. Om det av misstag hamnar ugnrensning på de självrengörande ytorna, torka genast bort med vatten och disksvamp. Gnugga inte.

1. Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet.
→ "Ugnsstegar", Sid. 28
3. Ta bort grovsmuts med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa:
 - på släta emaljtor

- på luckinsidan
 - på lampglaset till ugnsbelysningen
- Så slipper du fastbrända fläckar.

4. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.
5. Ställ in brödbakläge.
6. Ställ in maxtemperatur.
7. Slå på funktionen.
8. Slå av enheten efter 1 timme.
9. Torka ur ugnsutrymmet med fuktig trasa när enheten svalnat ordentligt.

Notera: De självrengörande ytorna kan bli fläckiga. Socker- och proteinrester i livsmedel bryts inte ned utan fastnar på ytorna. Röda fläckar är salta livsmedelsrester, inte rost. Fläckarna är inte hälsofarliga. Fläckarna påverkar inte de självrengörande ytornas rengöringsförmåga negativt.

10. Sätt i ugnsstegarna.
→ "Ugnsstegar", Sid. 28

19 Rengöringsfunktion

Använd rengöringsfunktionen för att rengöra enheten.

19.1 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

WARNING! – 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 håll mitt på ugnsbotten.

3. Slå på enheten med .

4. Tryck på .

5. Välj "EasyClean"  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. 27

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.

19.2 Avkalkning

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

Hur ofta du måste kalka av beror på vattenhårdenheten samt hur mycket du använder ångfunktionerna. Enheten indikerar när du har 5 eller färre antal ångfunktioner kvar att köra. Kalkar du inte av, så kan du inte längre ställa in ångfunktionerna.

Avkalkningen består av flera moment och tar ca 70 - 95 minuter:

- Avkalkning (ca 55 - 70 minuter)
- Första sköljningen (ca 9 - 12 minuter)
- Andra sköljningen (ca 9 - 12 minuter)

Avkalkningen måste gå klar av hygiensskäl.

Avbryts avkalkningen, så kan du inte längre ställa in någon funktion. Kör 2 sköljningar, så är enheten klar att använda.

Förbereda avkalkning

OBS!

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

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

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

- Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

1. Blanda ihop avkalkningslösningen:
 - 2 dl flytande avkalkningsmedel
 - 4 dl vatten
2. Öppna kontrollpanelen.
3. Ta ur vattentanken och håll i avkalkningslösningen.
4. Sätt i vattentanken med avkalkningslösningen.
5. Stäng kontrollpanelen.

Ställa in avkalkningen

OBS!

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

- Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

Krav: Förbered avkalkningen. → Sid. 28

1. Slå på enheten med ⏻.
2. Tryck på ⏻.
3. Ställ in "Avkalkningen" ⏻ med < eller >.

4. Navigera till nästa rad med ⏻.
- ✓ Du får upp tiden på displayen. Du kan inte ändra avkalkningstiden.
5. Navigera till nästa rad med ⏻.
6. Slå på avkalkningen med ⏻.
- ✓ Avkalkningen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när avkalkningen är klar.

Kör första sköljningen

1. Öppna kontrollpanelen och ta ur vattentanken.
2. Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll den med vatten.
3. Sätt i vattentanken och stäng kontrollpanelen.
4. Slå på sköljningen med ⏻.
- ✓ Sköljningen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när sköljningen är klar.

Kör andra sköljningen

1. Öppna kontrollpanelen och ta ur vattentanken.
2. Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll den med vatten.
3. Sätt i vattentanken och stäng kontrollpanelen.
4. Slå på sköljningen med ⏻.
- ✓ Sköljningen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när sköljningen är klar.
5. Töm och torka ur vattentanken.
→ "Töm vattentanken", Sid. 15

20 Ugnsstegar

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

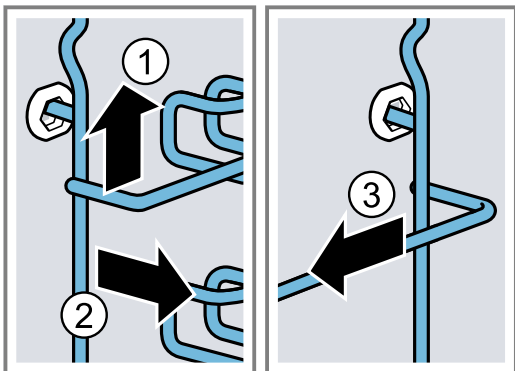
20.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsstegarna blir jättevarma

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

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

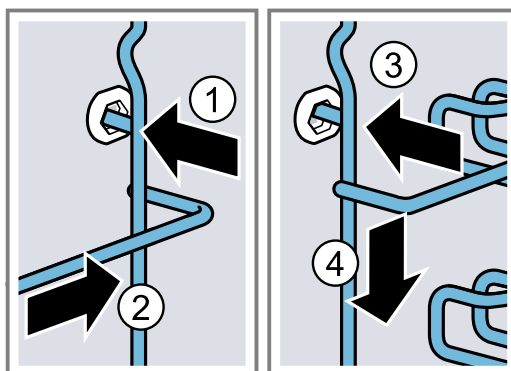


3. Rengör ugnstegen.
→ "Rengöringsmedel", Sid. 25

20.2 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.



21 Ugnslucka

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

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

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

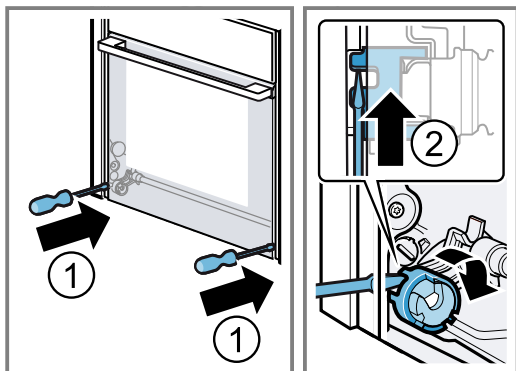
- ▶ Vrid alltid de båda spärrskruvorna till anslaget när du tar av och sätter på luckan.
- ▶ Slår gångjärnet igen när du tar av eller sätter på luckan, ta inte i gångjärnet utan ring service.

21.1 Haka av luckan

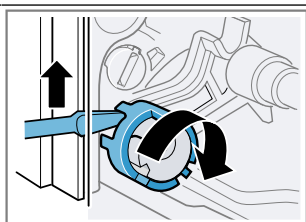
Krav

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

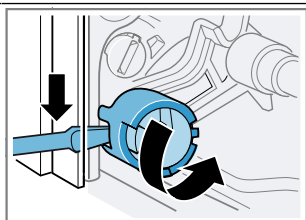
1. Lys med ficklampa i luckspringan, så ser du luckspärren lättare.
2. Håll skruvmejseln horisontellt ① och skjut luckspärren (svart komponent) på båda sidor uppåt så långt det går ②.



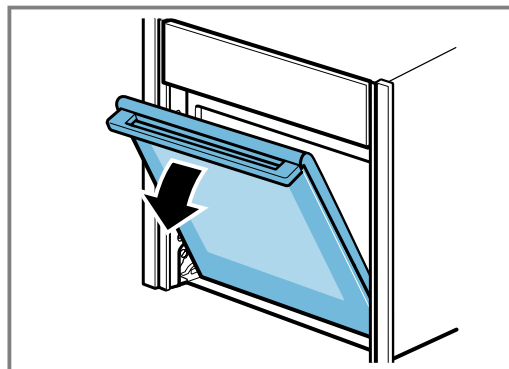
Öppnad luckspärr



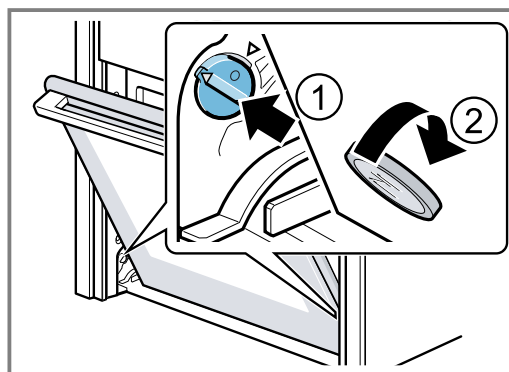
Stängd luckspärr



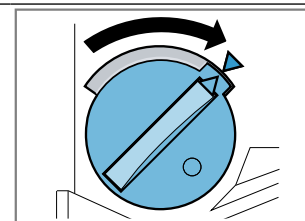
3. Öppna luckan ca 45°.



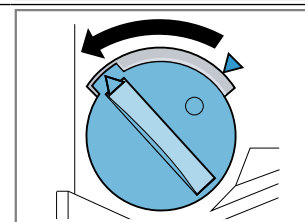
4. Stick in myntet i spärrskåran ① och vrid till anslaget ②.
 - Vrid spärren på vänstersidan medurs.
 - Vrid spärren på högersidan moturs.



Vänstersidans spärr är fixerad
Pilarna pekar mot varandra



Vänstersidans spärr är lossad



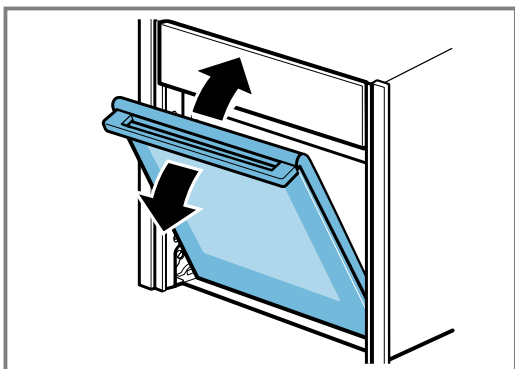
- ✓ Spärren snäpper fast.

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

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

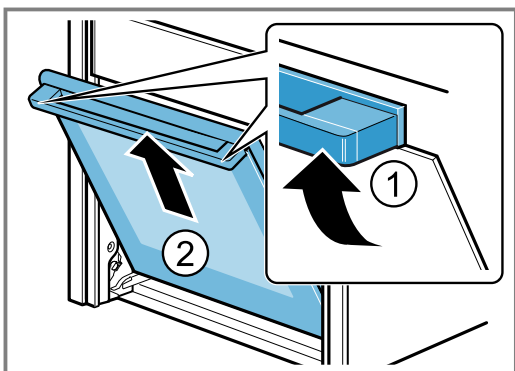
- Hantera ugnsluckan försiktigt.

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.

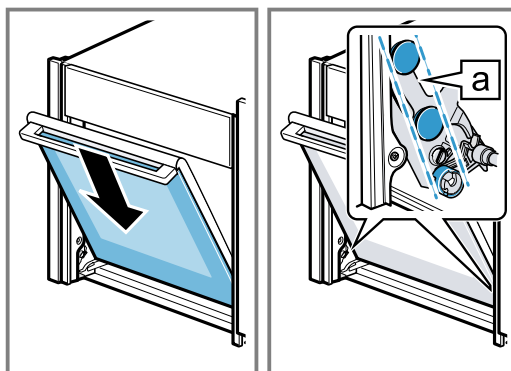


- 7. Lägg luckan på jämnt, mjukt och rent underlag.

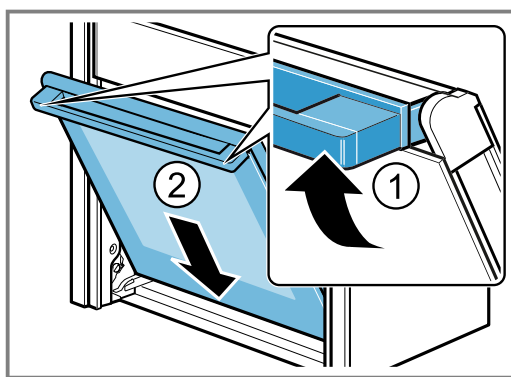
21.2 Haka på luckan

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

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



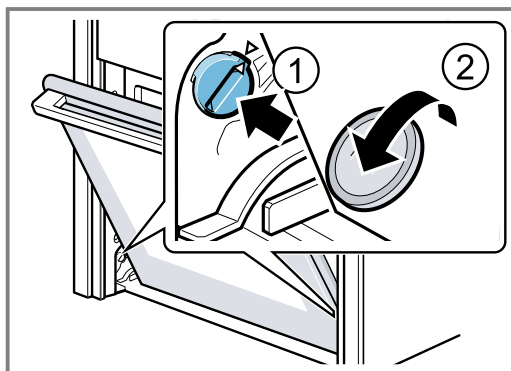
- 2. Vrid luckhandtaget lite uppåt ①.



- ✓ 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.



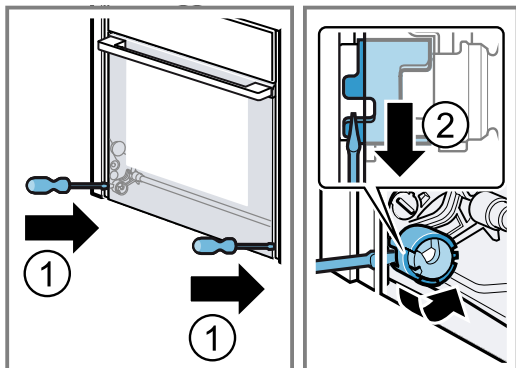
- 4. Öppna upp luckan lite tills du hör ett svagt klickljud, stäng sedan luckan.

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.

21.3 Ta ur luckglasen

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

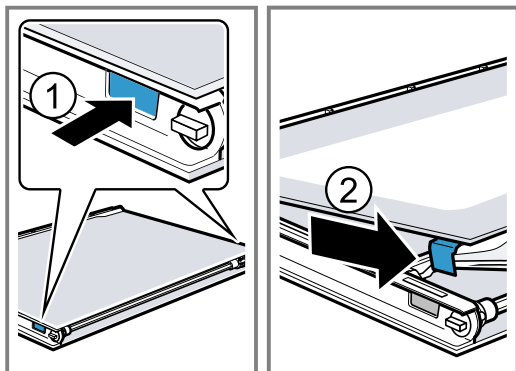
⚠ VARNING! – Risk för personskador!

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

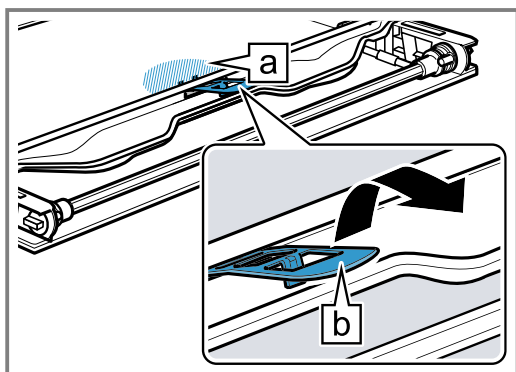
- Använd skyddshandskar.

Krav: Luckan är avhakad.

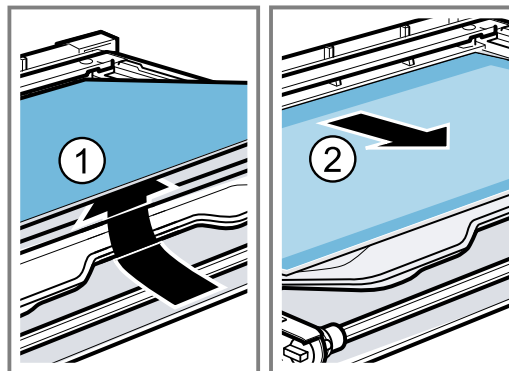
1. Lägg ugnsluckan med framsidan ned på jämnt, mjukt och rent underlag.
2. Tryck till vänster och höger på utsidan ① av luckan tills innerglasen snäpper loss på båda sidor.
3. Lyft försiktigt ur innerglaset i pilens riktning ②.



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



5. Lyft upp mellanglasets underifrån ① och ta ur det i pilens riktning ②.



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

Repat luckglas kan spricka.

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

Rengör luckglasen på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.

7. Torka av och sätt i luckglasen igen.

21.4 Sätta i luckglasen

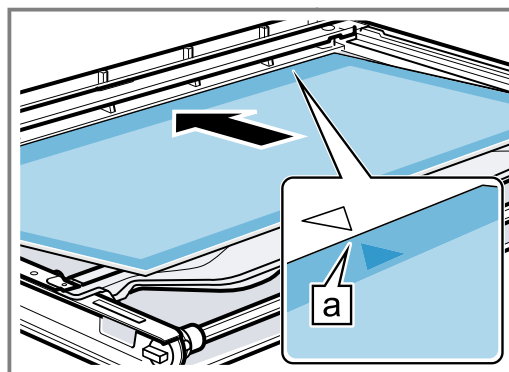
⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Felmonterade luckglas och luckor är farliga.

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

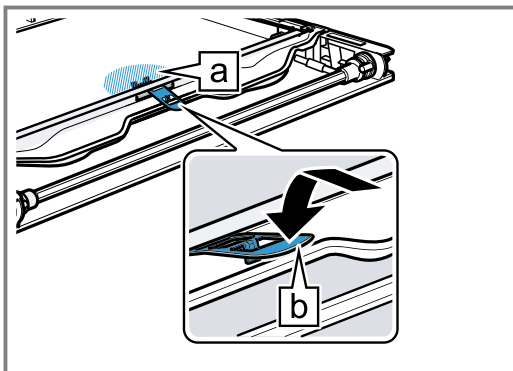
1. **Tips!** Se till så att luckglasen hamnar i rätt ordning vid montering.

Sätt i mellanglasets i pilens riktning tills det sitter i infattningen.

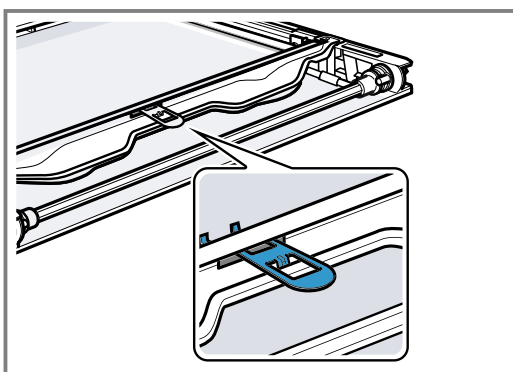


Pilen på mellanglasets ska matcha pilen på infattningen [a].

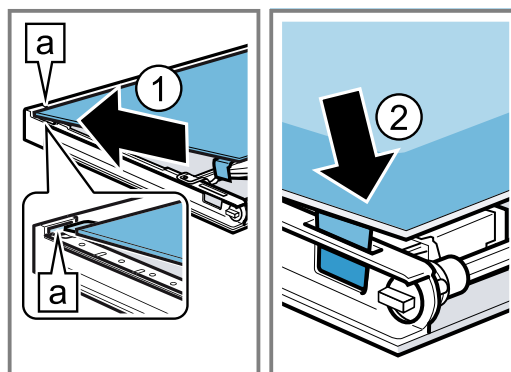
2. Tryck ned första mellanglasets vid **a** och skjut fästet **b** snett in och tryck tills det snäpper fast.



✓ Fästet är isatt.



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



22 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 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.

22.1 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. → "Första användningen", Sid. 11
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".

Fel	Orsak och felsökning
Funktionen går inte i gång eller avbryts.	Olika orsakar är möjliga. ▶ Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → <i>"Visa information", Sid. 13</i> Funktionsfel ▶ Ring till kundtjänsten. → <i>"Kundtjänst", Sid. 35</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. 22.</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. 22</i>
Home Connect fungerar inte som den ska.	Olika orsakar är möjliga. ▶ Gå till www.home-connect.com.
Det går inte att öppna kontrollerna.	Säkringen är defekt. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Funktionsfel 1. Ring service. → <i>"Kundtjänst", Sid. 35</i> 2. Töm vattentanken om det är vatten i den: - Öppna luckan. - Ta tag till höger och vänster under panelen. - Dra långsamt ut panelen och skjut upp den.
Jättekraftig ångbildning vid ångning.	Enheten autokalibrerar. Ingen åtgärd behövs. Enheten autokalibrerar inte om tillagningstiden är för kort. Bildas det fortfarande jättemycket ånga, kalibrera om enheten. 1. Återställer enheten till fabriksinställningarna. → <i>"Grundinställningar", Sid. 22</i> 2. Gör om kalibreringen. → <i>"Före första användningen", Sid. 11</i>
Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning	Det är helt normalt att det kommer ut ånga. Ingen åtgärd behövs.
Enheten uppmanar dig att kalka av utan att du fått upp räkna- ren.	För lågt inställd vattenhårdhet. 1. Kalka av enheten. → <i>"Avkalkning", Sid. 27</i> 2. Kontrollera vattenhårdenheten och ställ in i grundinställningarna. → <i>"Grundinställningar", Sid. 22</i>
Enheten uppmanar dig att skölja ur den.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen. ▶ Skölj ur enheten två gånger. → <i>"Avkalkning", Sid. 27</i>
Du får upp "Fyll på vattentanken" på displayen fast den är full.	Vattentanken är inte fastsnäppt. ▶ Sätt i vattentanken ordentligt, så att den snäpper fast i fästet. → <i>"Fylla vattentanken", Sid. 13</i> Vattentanken har fallit ned. Delar har skakat loss i vattentanken. Vattentanken läcker. ▶ Beställ ny vattentank. Funktionsfel ▶ Använd inte avmineraliserat eller filtrerat vatten. → <i>"Före första användningen", Sid. 11</i>

Fel	Orsak och felsökning
Du får upp "Fyll på vattentanken" på displayen fast den är full.	Trasig givare. ► Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 35
Knapparna blinkar.	Kondensbildning bakom kontrollerna. Kräver ingen åtgärd. Knapparna slutar blinka när kondensen dunstat.
"Plopp"-ljud vid ångning.	Ångan får djupfrysta varor att avge en termisk ljudeffekt. Ingen åtgärd behövs.
Enheten brummar vid användning och när du slår av.	Funktionskontrollen av pumpen ger ifrån sig ljud. Ingen åtgärd behövs.
Enheten brummar eller klickar vid öppning av kontrollerna.	Enheten ger ifrån sig ljud när du drar ut kontrollerna. Ingen åtgärd behövs.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	LED-lampan är trasig. Notera: Ta inte av lampglaset. ► Ring service. → "Kundtjänst", Sid. 35
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, slår av den med ①. Tips! Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt, ställ in en tillagningstid. → "Ställa in tillagningstid", Sid. 16
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. 35
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 .

23 Avfallshantering

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

23.1 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.

24 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.

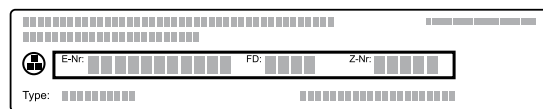
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal.

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

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

På vissa enheter som är utrustade med ånga sitter typskylten bakom panelen.



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

25 Överensstämmelseförklaring

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

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på Internet under www.neff-international.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.



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

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

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

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

26 Så här lyckas du

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

26.1 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 förvärmad.
- Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

26.2 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 ugnsfunktionen 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 ugnsfunktionen CircoTherm-varmluft.

Anmärkningar

- Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Det går bara att tillaga med ångfunktion på en fals.

26.3 Tillagningsanvisningar för ugnstekning, -bräsering och grillning

- Inställningsrekommendationerna gäller för kylskåp-skall 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 ugnsbaka precisions-tillaga. Följ den viktiga informationen om rätt användning. → Sid. 17

Steka på galler

Stekmater blir knaprigare runt om på galler. Ugnstek t.ex. stora fåglar eller många bitar samtidigt.

- Ugnstek 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.

Ugnstekta i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

Allmänt om ugnstekning i form

- Använd eldfasta ugnsskålar.
- Ställ formen på gallret.
- Glasformar passar bäst.
- Följ ugnstiltillverkarens anvisningar.

Ugnstekta i öppen form

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

Ugnstekta 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.

26.4 Ångning

Tillagar maten skonsamt. Maten blir extra saftig.

Till skillnad mot tillagning med ångfunktion så får köttet ingen skorpa.

- Använd öppna, eldfasta och ångtåliga formar.
- Den perforerade XL-ångbehållaren passar bäst. Sätt in långpannan en fals under i ugnen för att fånga upp droppande vätskor.
Du även ställa en glasskål på gallret.
- Folietäck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad, t.ex. med plastfolie.
- Du behöver inte vända maten.
- Du kan bryna på kött, fågel och fisk före ångningen för att få smakvariation. Korta tillagningstiden.
- Större bitar kräver längre uppvärmnings- och tillagningstid.
- Om du har flera lika stora bitar, så förlänger enheten uppvärmningstiden. Tillagningstiden förblir densamma.
- I bruksanvisningens huvuddel hittar du information om hur du ställer in ångningen.
→ "Ånga", Sid. 13

Grönsaker på flera falsar

Du kan tillaga olika slags mat eller hela menyer på 2 falsar, t.ex. broccoli och potatis.

Ris och gryn

- Tillsätt vatten eller vätska i angivet förhållande.
T.ex. betyder 1:1,5 100 g ris, 150 ml vätska.

- Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämna gräddningen finns kvar även efter gräddningen.

26.5 Tillagning av djupfrysta produkter

- Använd inte djupfryst som är isigt.
- Ta bort isen.

26.6 Tillagning av färdigmat

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

26.7 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <i>Sid. 7</i>	Temperatur i °C	Ångintensitet	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 mördegssbotten	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		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Ångfunktion, låg -	1. 10 2. 25 - 35
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 - 200 ¹	Ångfunktion, låg	10 - 15
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160 - 180	-	25 - 35
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160 - 180	Ångfunktion medelhög	25 - 35
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

¹ Förvärm spisen.

² Håll till att börja med cirka 100 ml vätska i kokkärlet. Vattentanken måste fyllas på under användningen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Bröd, limpor, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Ångfunktion, kraftig -	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. 210 - 220 2. 180 - 190	Ångfunktion, kraftig -	1. 10-15 2. 45-55
Bröd, limpor, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200 - 210	-	35 - 45
Focaccia	Långpanna	3		220 - 230	Ångfunktion, kraftig	20-30
Småfranska, färsk	Bakplåt	3		200 - 220	Ångfunktion medelhög	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 pizzaform	Pizzaplåt	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Tarteform, Svart plåt	3		190 - 210	-	30 - 40
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		150 - 170	Ångfunktion medelhög	40 - 50
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		160 - 190	-	50 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		200 - 220	-	60 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		190-210	Ångfunktion medelhög	50-60
Kycklingsbröstit, ånga	Ångbehållare	3		100	-	15 - 25
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220 - 230	-	30 - 35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		200 - 220	Ångfunktion medelhög	30 - 45
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2		160 - 180	-	120 - 150
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2	1.  2.  3. 	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Ångfunktion medelhög Ångfunktion medelhög -	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		180 - 190	-	110 - 130

¹ Förvärm spisen.² Håll till att börja med cirka 100 ml vätska i kokkärlet. Vattentanken måste fyllas på under användningen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		190 - 200	-	120 - 140
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	- Ångfunktion, låg -	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Oxfile, medium, 1 kg	Galler	2		210 - 220	-	40 - 50
Oxfile, medium, 1 kg	Öppen form	2		190 - 200	Ångfunktion, låg	50 - 60
Nötkött, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	-	130 - 160
Nötkött, 1,5 kg ²	Öppen form	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Ångfunktion, kraftig Ångfunktion medelhög	1. 30 2. 120-150
Nötkött, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	-	140 - 160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220 - 230	-	60 - 70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		190 - 200	Ångfunktion, låg	65 - 80
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		275	-	25 - 30
Lammfil benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 190	-	50 - 80
Lammfil benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 180	Ångfunktion, låg	80 - 90
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	Ångfunktion, låg -	1. 15-20 2. 5-10
Fisk, ångad, hel 300 g, t.ex. forell	Ångbehållare	3		80 - 90	-	15 - 25
Fiskfile, opanerad, ångad	Ångbehållare	3		80 - 100	-	10 - 16
Blomkål, hel, ångad	Ångbehållare	3		100	-	25 - 35
Ånga morotsslingor	Ångbehållare	3		100	-	10 - 20
Ånga spenat	Ångbehållare	3		100	-	2 - 3
Skalpotatis, hel	Ångbehållare	3		100	-	35 - 45
Långkornigt ris, 1:1,5	Låg form	3		100	-	20 - 30
Ägg, hårdkokta	Ångbehållare	3		100	-	10 - 12

¹ Förvärm spisen.² Håll till att börja med cirka 100 ml vätska i kokkärlet. Vattentanken måste fyllas på under användningen.

Dessurter

Göra crème caramel eller crème brûlée

1. Gör iordning smeten enligt ditt recept.
2. Fyll smeten 2-3 cm högt i småformarna.
3. Ställ småformarna i den perforerade XL-ångbehållaren.
4. Folietäck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad, t.ex. med plastfolie.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
6. Är småformarna jättetjocka, öka på tillagningstiden.

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.
3. Rör ned 150 g kylskåpskall yoghurt i mjölken.
4. Fyll massan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.
5. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
6. Ställ formarna på ugnsbotten.

7. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.

8. 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	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Crème brûlée	Portionsformar	3		85	-	20 - 30
Crème caramel	Portionsformar	3		85	-	25 - 35
Ångnudlar	Långpanna	3		100	-	20 - 30
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbot- ten		1	-	300 - 360
Risgrynsgröt, 1:2,5	Långpanna	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Fruktkompott, 1/3 vatten	Långpanna	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

26.8 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 köttyper 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.

1. Använd färskt, felfritt kött utan ben.
2. Ställ formen på galler på fals 2 i ugnen.
3. Förvärm ugn och form ca 15 minuter.
4. Bryn på köttet runt om på hög värme på kokzonen.
5. Sätt in köttet direkt i ugnen i den förvärmda formen. Håll luckan stängd vid anpassad tillagning så att ugnsförhållandena förblir jämna.
6. 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.

Sousvide

Sousvide är vakuumtillagning på låg temperatur 50-95°C och 100% ånga.

Sousvide-tillagning är ett skonsamt och fettsnålt tillagningssätt för kött, fisk, grönsaker och desserter.

Maten blir vakuumförsluten i en särskild, värmetålig kokpåse med kammarvakuummaskin.

Vakuumpåsens skyddshölje bevarar närings- och smakämnen. De låga temperaturerna och den direkta värmeöverföringen gör att man kontrollerat kan uppnå den kokpunkt man vill ha. Det är nästan omöjligt att överkoka maten.

Tillagningsanvisningar för sousvide-tillagning

- Portioner
 - Följ angivna mängder och bitstorlekar i inställningsrekommendationerna. Anpassa tillagningstiden vid större mängder och bitar.
 - Enheten kan sousvide-tillaga max. 2 kg mat.
 - De angivna mängderna för fisk, kött och fågel motsvarar 1-2 portioner.
 - Mängden grönsaker och dessert är angiven för 4 personer.
- Du kan tillaga på 2 falsar. Sätt in långpannan på fals 1 för att samla upp droppande kondens. Sätt in galleret ovanför.

- Kvaliteten på slutresultatet beror till 100% på ursprungsvarornas egenskaper. Använd bara färska kvalitetslivsmedel. Det är enda sättet att få ett säkert, gott slutresultat.

Vacca mat

Vacca maten med kammarvakuummaskin som ger 99%-igt vakuum, så får du jämn värmeöverföring och optimalt slutresultat.

Tips! Vacca livsmedlen max. en dag före tillagningen för att förhindra gasbildning hos t.ex. grönsaker. Gaserna påverkar värmeöverföringen eller att matens struktur och tillagningsprocess blir förändrad av vakuumtrycket.

Notera: Använd inte stektermometer.

1. Krydda maten med halva mängden mot vad du är van vid.
Vakuumbälgningen bevarar smaken. Vanliga mängder smaksättare som kryddor, örter och vitlök påverkar smaken mycket kraftigare och intensivare.
Tips! Du kan få fram kvalitetslivsmedlens intensiva, naturliga smaker med bara lite smör och salt i vakuumpåsen.
Olika ingredienser påverkar tillagningen av maten
 - Salt och socker kortar tillagningstiden
 - Syrliga livsmedel gör maten fastare, t.ex. citronsaft eller ättika.
 - Alkohol och vitlök ger maten en oönskad bismak
2. Vik ned påskanten 3 - 4 cm och ställ påsen i en behållare som t.ex. en mätbägare för att fylla vakuumpåsen.
Se till så att det inte hamnar livsmedelsrester på vakuumpåsens fogdel när du fyller på.
3. Kontrollera att påsvakuomet är intakt före tillagningen.
Tänk på följande:
 - Det finns ingen luft i vakuumpåsen.
 - Svetsförslutningen ska vara OK.
 - Det finns inga hål på vakuumpåsen.
 - Samvaccade kött- och fiskbitar får inte ligga pressade mot varandra.
4. Är vakuumpåsen inte perfekt fylld, lägg över maten i ny påse och vacca om.

Förbereda mat för sousvide-tillagning

Det finns bakterier på i stort sett alla livsmedelsytor.

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

Sousvide-tillagning sker på låg temperatur och kan vara hälsovådlig om du inte följer användnings- och hygienanvisningarna.

- Använd bara färska livsmedel av bra och felfri kvalitet.
- Tvätta och desinficera händerna.
- Använd engångshandskar, en matlagings- eller grilltång.
- Bered kritiska livsmedel som t.ex. fågel, ägg och fisk med extra försiktighet.
- Skölj alltid av och skala grönsaker och frukt.
- Håll alltid bänkytor och skärbrädor rena.
- Använd olika skärbrädor till olika livsmedelsslag.
- Bryt kylkedjan precis före livsmedelsberedningen.
- Kylförvara vaccad mat tills du påbörjar tillagningen.
- Släng överbliven mat från tillagningen, den går inte ens kylförvara längre. Den är inte avsedd för påvärmning.

- Håll den vaccade men ännu inte tillagade maten max. 3 sekunder i kokande vatten för att döda bakterierna.
- ✓ Ingredienserna är hygieniskt förberedda med låg bakteriehalt för sousvide-tillagning.

Sousvide-tillaga mat

Krav

- Maten är vaccad. → Sid. 41
- Maten är förberedd. → Sid. 41

1. Lägg maten på gallret.
Se till så att de vaccade matpåsarna inte ligger på eller för tätt bredvid varandra på gallret så att maten får en jämn värmefördelning.
2. Sätt in långpannan på fals 1 för att samla upp dropande kondens.
3. **OBS!**
Risk för stomskador
► Fyll inte vattentanken en andra gång vid sousvide-tillagning.

Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.

Inställningsrekommendationerna är avsedda att räcka för en full vattentank. Generellt sett gäller följande maxtillagningstid med full vattentank beroende på temperaturen:

Temperatur i °C	Max. tillagningstid i minuter
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. **⚠ VARNING! – Skållningsrisk!**
Det blir ansamlingar av varmt vatten på vakuumpåsen vid tillagning.
 - Lyft vakuumpåsen försiktigt med grytlapp, så att det varma vattnet rinner ned i ångbehållaren.
 - Ta sedan ut vakuumpåsen försiktigt med grytlappar.
- Låt ugnsutrymmet svalna efter ugnstillagningen och torka sedan ur vattnet med svamp.
5. Torka av vakuumpåsen utvändigt och lägg den i en ren skål.
6. Klipp upp vakuumpåsen. Håll allt tillagat och vätskan i skålen.
Du kan göra sås på skyn eller marinaden.
7. Gör maten klar att servera.

Mat	Tillagningsanvisningar
Kött	■ Torka av köttet med hushållspapper innan du lägger det i den heta oljan, så slipper du fettstänk. ■ Bryn på köttet hastigt några sekunder på varje sida i het panna. Det ger köttet stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.

Mat	Tillagningsanvisningar
Fisk	■ Krydda fisken och ös med varmt smör. ■ Bryn på fisken några sekunder på varje sida för att få stekyta och steksmak. ■ Bryn på längre om livsmedlet inte blev tillräckligt tillagat i sousvide-tillagningen. ■ Servera fisken på förvärmade tallrikar med varm sås eller varmt smör eftersom sousvide-tillagningen sker på låg temperatur.

Mat	Tillagningsanvisningar
Grönsaker	■ Bryn på grönsakerna i panna för att få fram steksmaken. ■ Smaka av eller blanda grönsakerna med övriga ingredienser.

Inställningsrekommendationer för sousvide-tillagning

Mat	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.	Sousvide-anvisningar
Oxfile, bit, blodig, 3-4 cm tjock	Galler + Långpanna		58	100	Vacca med smör och rosmarin.
Oxfile, bit, medium, 3-4 cm tjock	Galler + Långpanna		62	90	Vacca med smör och rosmarin.
Ankbröst, à 350 g	Galler + Långpanna		62	70	Snitta skinnet, salta och peppra köttssidan och vacca med lite apelsinscest.
Torsk à 140 g	Galler + Långpanna		58	25	Vacca med smör och lite salt.
Champinjoner, kvartade, 0,5 kg	Galler + Långpanna		85	20-25	Vacca med smör, rosmarin, lite vitlök och salt.
Morotsslant, 0,5 cm, 0,6 kg	Galler + Långpanna		90	70-80	Recepttips: vacca med apelsinjuice, curry och smör.
Potatis, skalad och klyftad, 0,8 kg	Galler + Långpanna		95	35-45	Recepttips: vacca med smör och salt. Bra tillbehör, t.ex. i sallader.
Ananas, 1,5 cm-skivor, 400 g	Galler + Långpanna		85	70-80	Recepttips: vacca med smör, honung och vanilj.
Äpplen, skalade, 0,5 cm-skivor, 2-4 st.	Galler + Långpanna		85	15-25	Recepttips: vacca med kolasås. Tillagningstiden kan variera beroende på äpelsorten.
Vaniljsås, 0,5 l	Galler + Långpanna		80	15-25	Recepttips: blanda samman 0,5 l mjölk, 1 ägg, 3 äggulor, 80 g socker, skrapet från en vaniljstång och vacca.

Desinficering och hygien

Desinficera felfria, värmeståliga burkar eller nappflaskor. Metoden motsvarar vanlig kokning.

Desinficera nappflaskor

1. Diska nappflaskorna med flaskborste direkt efter användning.

2. Maskindiska nappflaskorna.

3. Ställ nappflaskorna i XL-ångbehållaren så att de inte har kontakt med varandra.

4. Starta programmet "Desinficera".

5. Torka ur enheten efter desinficeringen.

6. Torka av nappflaskorna med ren trasa.

Inställningsrekommendationer för hygien

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Förbereda marmelad- eller konserveringsburkar	XL-ångbehållare	2		100	-	10-15
Efterbehandla marmeladburkar	XL-ångbehållare	2		100	-	15-20
Desinficera rena burkar ¹	XL-ångbehållare	2		100	-	15-20

¹ Metoden motsvarar vanlig sterilisering.

Degjäsning

Jäs alltid degen i 2 moment: först hela degen (1:a degjäsning) sedan i formad (2:a styckjäsning).

Krav: Ugnen är kall.

1. Degjäsning:

- Sätt in gallret.
- Ställ degen i bunke på gallret

- Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
- Öppna inte luckan under jäsningen, då försvinner mycket fukt.

2. Styckjäsning:

- Fortsätt att knåda och forma degen för bakning.
- Sätt in degen på angiven fals.

3. Torka ur ugnen före bakning.**Inställningsrekommendationer för degjäsning**

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
fettrik deg, t.ex. panettone	Bunke på galler Form på gallret	1. 2	1. 	1. 2	1. 40 - 90
		2. 2	2. 	2. 2	2. 30 - 60
Vitt bröd	Bunke på galler Långpanna	1. 2	1. 	1. 1	1. 30 - 40
		2. 2	2. 	2. 1	2. 15 - 25

Upptining

Tina frysmat med enheten.

Tillagningsanvisningar för upptining

- Upptiningsläget passar för att tina djupfrysade frukter och grönsaker.
- Använd ugnsfunktionen CircoTherm-varmluft för att tina bakverk.
- Fågel, kött och fisk tinar bättre i kylan.
- Ta ut det frusna livsmedlet ur förpackningen innan du tinar det.
- Tillbehör/form:
 - Lägg frysta frukter och grönsaker i den perforerade XL-ångbehållaren. Sätt in långpannan under för att fånga upp droppande vätskor.
 - Lägg frysmat som ska innehålla vätska i långpannan eller form på gallret, t.ex. fryst stuvad spenat.
 - Lägg bakverk direkt på gallret.

- Inställningsrekommendationerna gäller för frysskåpskall mat (-18°C).

Påvärmning

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

Tillagningsanvisningar för påvärmning

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

Inställningsrekommendationer för påvärmning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Pizza, gräddad	Galler	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Förvärm spisen.

Varmhållning

Tillagningsanvisningar för varmhållning

- Du kan varmhålla färdiglagad mat med ugsnfunktionen "över-/undervärme" på 70°C. Då undviker du kondensbildning och slipper torka ur ugnen.
- Täck inte över maten.

- Varmhåll inte mat längre än 2 timmar.
- Tänk på att tillagningen fortsätter för många maträtter vid varmhållning.

De olika ånglägena passar för varmhållning av:

- Läge 1: stekdetaljer och snabbstekt
- Läge 2: gratänger och tillbehör
- Läge 3: grytor och soppor

26.9 Provrätter

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

Bakning

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

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugsnfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Ångintensitet	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	-	25 - 35

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Ångfunktion, låg	1. 10 2. 20-25
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.

Ångning

Sätt in långpannan en fals under den perforerade XL-ångbehållaren när inställningsrekommendationerna anger det.

Falsar

Ångning på 1 fals

- Använd max. 2,5 kg.

- Perforerad ångbehållare, storlek XL: fals 2

Ångning på två falsar

- Använd max. 1,8 kg per fals.
- Perforerad ångbehållare, storlek XL: fals 4
- Perforerad ångbehållare, storlek XL: fals 3

Inställningsrekommendationer för ångning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ärter, frusna, två behållare	2x XL-ångbehållare + Långpanna	4+3+1		100	- ^{1, 2}
Broccoli, färsk, 300 g	XL-ångbehållare	3		100 ³	7 - 8 ⁴
Broccoli, färsk, en behållare	XL-ångbehållare	3		100 ³	7 - 8 ⁴

¹ Kontrollen är slutförd när 85 °C har uppnåtts i den kallaste punkten (se IEC 60350-1).

² Kontrollen är slutförd när 85 °C har uppnåtts i den kallaste punkten (se IEC 60350-1).

³ Förvärm spisen.

⁴ En jämförbar tillagningsgrad mellan referensprov och huvudprov uppnås om referensprovet tillagas i 5 minuter (framställt enligt beskrivningen i IEC 60350-1).

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	4		275 ¹	4 - 6

¹ Förvärm inte spisen.

27 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.

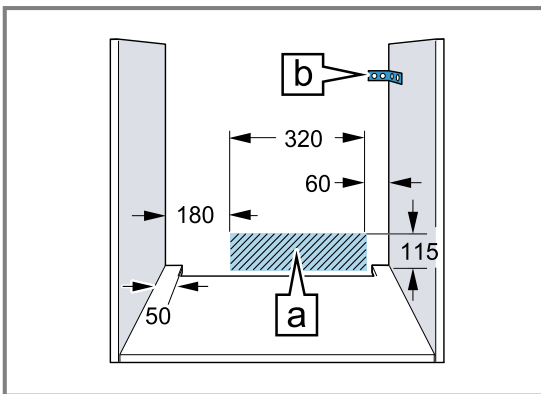


27.1 Allmänna monteringsanvisningar

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 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.



- Se till så att fronten inte går emot intilliggande stommar när den åker ut på enheter med fällbar front.
- 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 minstaavstånd om 10 cm till kontrollerna vid montering.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängd sladd och otillåtna adaptarar.

- 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 adaptarar som är godkända av tillverkaren.

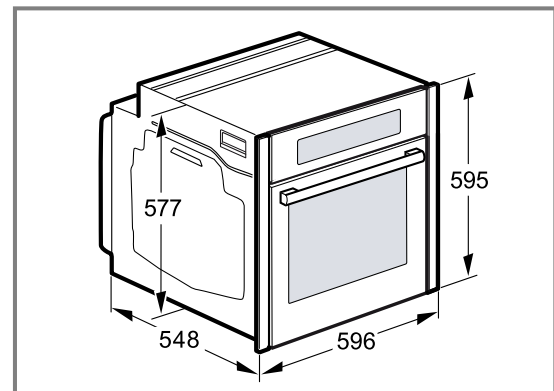
OBS!

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

- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

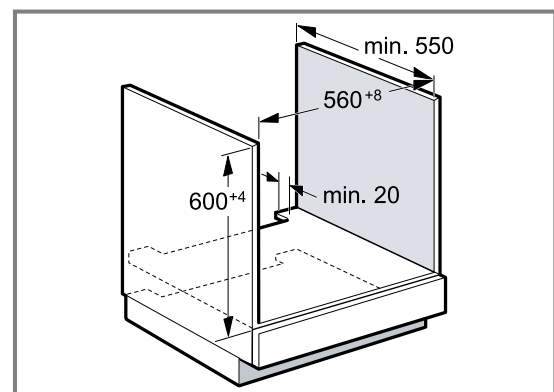
27.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



27.3 Inbyggnad under bänkskiva

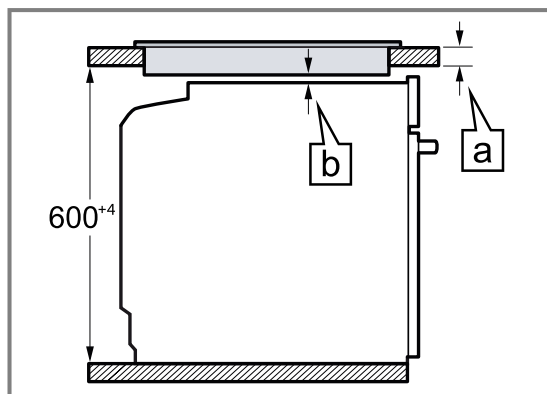
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



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

27.4 Inbyggnad under häll

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

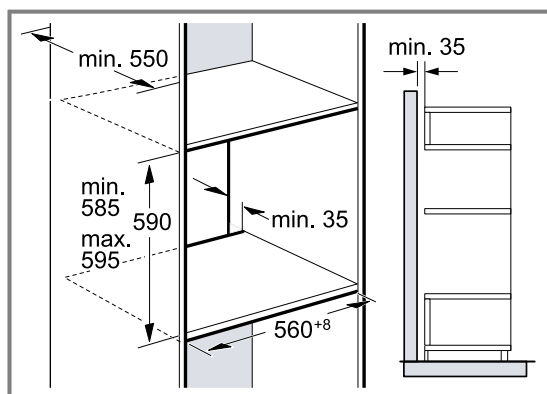


Nödvändigt minimiavstånd **b** ger min. bänkskivtjocklek **a**.

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

27.5 Inbyggnad i högskåp

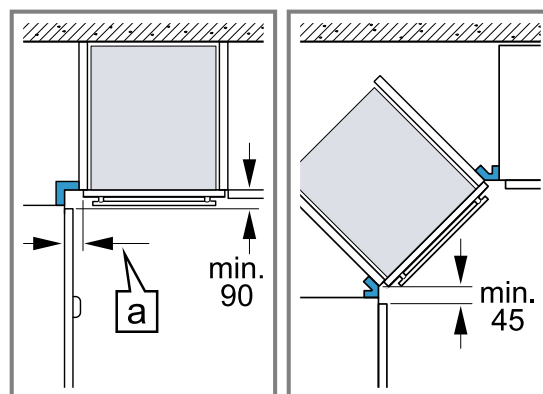
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



- 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.

27.6 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.

27.7 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.
- Monteringens 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.

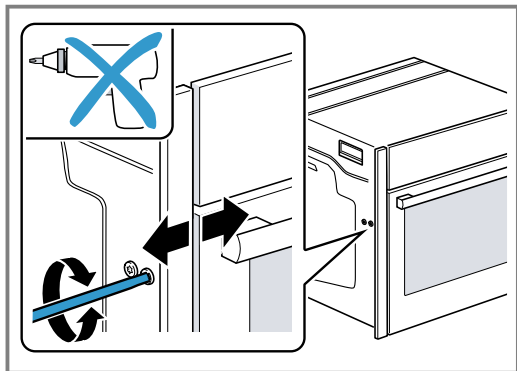
Fast elinstallation kräver allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

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

27.8 Inbyggnad av enheten

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

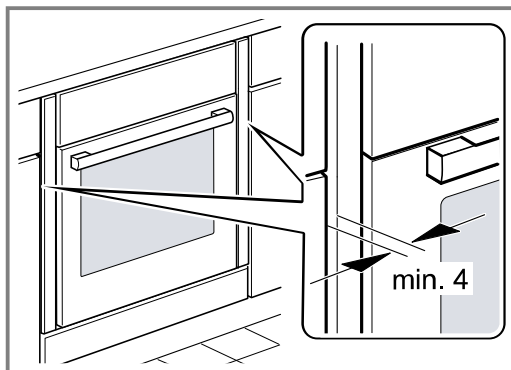
1. Anpassa spalten till vänster och höger mellan lucka och paneler med ställskruvarna, om det behövs.



Medurs: ökar spalten
Moturs: minskar spalten

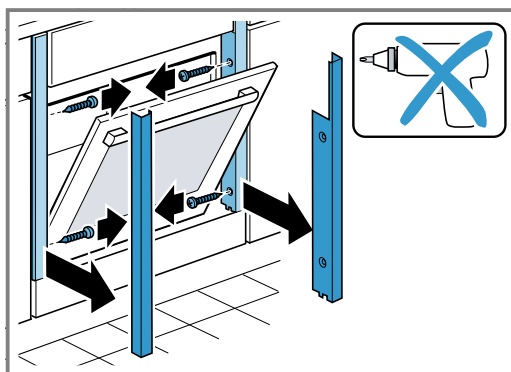
2. Skjut in enheten helt. Se till så att sladden inte blir vikt, klämd eller dragen över vassa kanter.

3. Centrera enheten.

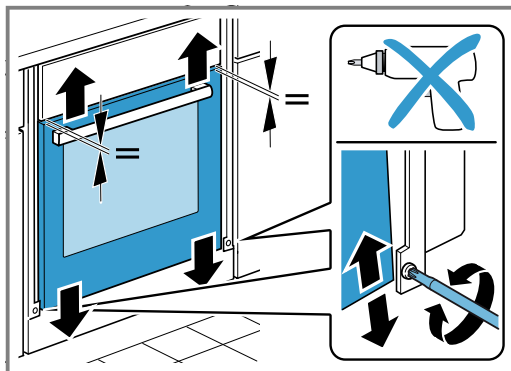


Det ska finnas en luftspalt om min. 4 mm mellan enheten och intilliggande stomfronter.

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

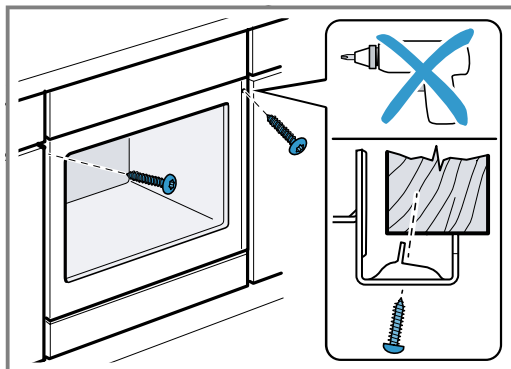


5. Stäng luckan.
6. Ställ in luckhöjden med vänster och höger ställskruv, om det behövs.



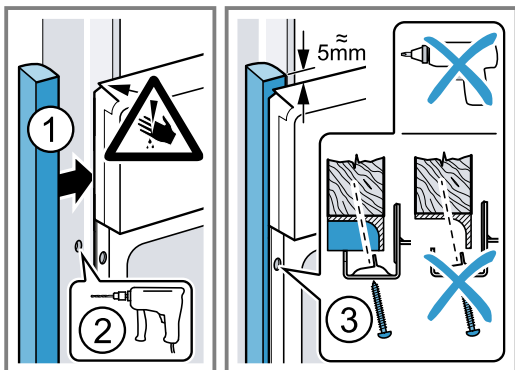
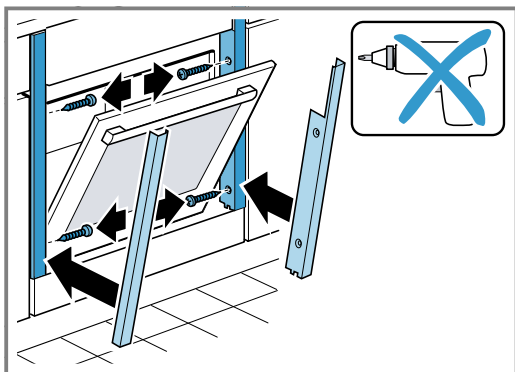
Medurs: minskar spalten
Moturs: ökar spalten

7. Skruva fast enheten.



8. Handtaglös 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.

27.9 Ta ur enheten

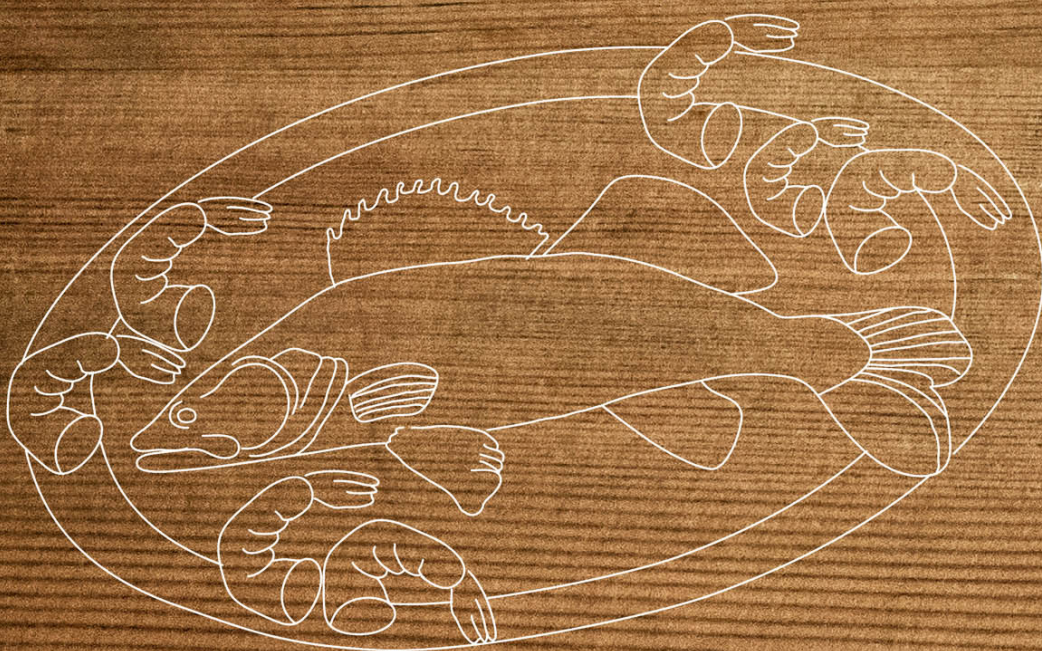
1. Gör enheten spänningslös.
2. Öppna luckan lite och skruva av vänster och höger panel.
3. Lossa fästskruvarna.
4. Lyft enheten lite och dra sedan ut den helt och hållet.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001613299
010812
SV