



Inbygggnadsugn

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

C28MT27G0

Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av sakskador	6
3	Miljöskydd och sparsamhet	7
4	Lär känna.....	8
5	Tillbehör.....	11
6	Före första användningen	12
7	Användningsprincip	12
8	Tidsfunktioner	13
9	Mikro	14
10	Mikroprogram.....	16
11	Stektermometer.....	17
12	Bak- och ugnstekguide.....	19
13	Barnspärr.....	20
14	Snabbuppvärmning	20
15	Sabbatläge.....	21
16	Grundinställningar.....	21
17	Home Connect	22
18	Rengöring och skötsel	24
19	Rengöringsfunktioner.....	25
20	Ugnsstegar	27
21	Ugnslucka.....	28
22	Avhjälpning av fel	30
23	Avfallshantering	31
24	Kundtjänst	31
25	Överensstämmelseförklaring	32
26	Så här lyckas du.....	32
27	MONTERINGSANVISNING	40
27.1	Allmänna monteringsanvisningar	40



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-akta särskilda monteringsanvisningar.

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

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- vid användning i hem och liknande som t.ex.: personalpentryn för butiker, kontor och liknande verksamheter; lantbruk; för gäster på hotell och andra boenden; B&B.
- upp till max. 4000°möh.

Apparaten uppfyller kraven i normen EN 55011 resp. CISPR 11. Den är en produkt i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att mikro- vågor alstras för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att apparaten är avsedd för användning i privata hushåll.

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. 11

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

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

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

⚠ 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. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

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

Utdragsskenorna blir heta vid användning av enheten.

- ▶ Låt utdragsskenorna svalna innan du rör vid dem.
- ▶ Ta bara i heta utdragsskenor med grytlappar.

⚠ 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 personsador!

Repat luckglas kan spricka.

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

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

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

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

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

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

→ "Förhindrande av sakskador", Sid. 6

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

⚠ 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 för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

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.
- ▶ 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. 31*

⚠ 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 Mikro

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGA OCH SPARA FÖR SENARE ANVÄNDNING.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt.

- ▶ Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- ▶ Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande med enheten.
- ▶ Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

Livsmedel, förpackningar och behållare kan börja brinna.

- ▶ Värm aldrig på livsmedel i varmhållningsförpackningar.
- ▶ Värm aldrig på livsmedel i behållare av plast, papper eller andra brännbara material utan uppsikt.
- ▶ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt eller för lång tid. Följ bruksanvisningens uppgifter.
- ▶ Torka aldrig livsmedel i mikron.
- ▶ Tina eller värm aldrig på livsmedel med låg vattenhalt som t.ex. bröd på hög mikroeffekt eller lång tid.

Matolja kan självantända.

- ▶ Värm aldrig upp bara matolja i mikron.

⚠ VARNING! – Explosionsrisk!

Vätskor eller annan mat i slutna burkar kan lätt explodera.

- ▶ Värm aldrig upp vätskor eller annan mat i slutna burkar.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera vid och även efter påvärmning.

- ▶ Tillaga inte ägg i skal och värm inte på hårdkokta ägg med skal.
- ▶ Tillaga aldrig skaldjur.
- ▶ Plocka stekta ägg och äggkokotter.
- ▶ På livsmedel med hårt skal eller skinn som t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan skalet/skinnet spricka. Plocka skalet eller skinnet innan du värmer på.

Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat.

- ▶ Värm aldrig barnmat med locket på.
- ▶ Ta alltid bort locket eller nappen.
- ▶ Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen.

- Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

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

Förpackningen till vakuumförpackade livsmedel kan spricka.

- Följ alltid anvisningarna på förpackningen.
- Ta alltid ut maten ur ugnsutrymmet med grytlappar.

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.

- Vidrör inte heta komponenter.
- Håll barnen borta.

Torkfunktionen på maxlägena slår automatiskt på ett värmeelement som värmer upp ugnsutrymmet vid ren mikring.

- Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen.
- Håll barnen borta.

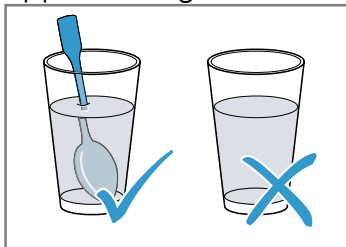
Ej avsedd användning är farlig. Överhettade tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrar och liknande kan t.ex. ge brännskador.

- Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrar och liknande med enheten.
- Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

Hettar du upp vätskor så kan det stormkoka. Det innebär att koktemperaturen uppnås utan att du ser typiska ångblåsor som stiger upp. Var försiktig så att du inte stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.

- Sätt alltid en sked i koppen/muggen vid uppvärmningen. Då stormkocar det inte.



⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformor har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka.

- Använd bara formar som tål att mikra.
- Formor och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad.
- Mikra aldrig metallbehållare.
- Använd bara mikrotåliga formar eller kombifunktion med mikro.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Enheten innehåller högspänningsdelar.

- Ta aldrig bort höljet.

⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

Dålig rengöring kan förstöra enhetens ovansida, sänka livslängden och leda till farliga situationer som att det t.ex. tränger ut mikrovågsstrålning.

- Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester.
- Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena.

→ "Rengöring och skötsel", Sid. 24

Använd aldrig enheten om lucka eller lucktätning är skadade. Enheten kan avge mikrovågsstrålning.

- Använd aldrig enheten om lucka, lucktätning eller luckplastram är skadade.
- Bara service får reparera enheten.
- Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje.
- Ta aldrig av höljet.
- Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

1.6 Stektermometer

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

1.7 Rengöringsfunktionen

WARNING! – Brandrisk!

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

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör aldrig tillbehör samtidigt. Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.
- ▶ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▶ Håll rent framför enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Den jättevärma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

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

WARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

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

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

WARNING! – Risk för hälsoskada!

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

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

WARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir jättevårt vid användning av rengöringsfunktionen.

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

 Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS!

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

- ▶ Värm inte upp utspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambra eller ösa maten).

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

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning. Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C . Då stämmer inte gräddnings- och ugnstekningstiderna och emaljen kan få skador.
- ▶ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags 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 intilliggande stomfronter med tiden.

- ▶ Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.
- ▶ Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.
- ▶ Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.
- ▶ Använd helst den djupa långpannan.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

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

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

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

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

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

2.2 Mikro

Följ anvisningarna när du använder mikron.

OBS!

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglasat.

- Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Tillbehör insätta direkt på varandra ger gnistbildning.

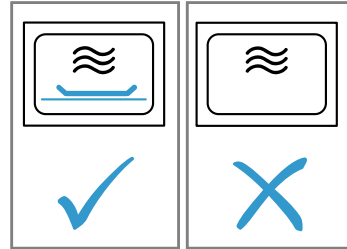
- Kombinera inte galler och långpanna.
- Sätt in tillbehören på egna falsar.

Långpanna eller bakplåt fungerar inte om du bara ska mikra. Det kan ge gnistbildning som skadar ugnsutrymmet.

- Använd det medföljande gallret som avställningsyta. Aluformar kan ge gnistbildning i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistbildningen.
- Använd inte aluformar i enheten.

Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.

- Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



Mikrar du popcorn på för hög mikroeffekt kan luckglasat spricka av överbelastning.

- Ställ aldrig in för hög mikroeffekt.
- Använd max. 600 W.
- Lägg alltid popcornpåsen på vridtallriken.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- 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 mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt 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 ut tillbehör du inte använder ur ugnen.

- Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.

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

Notera:

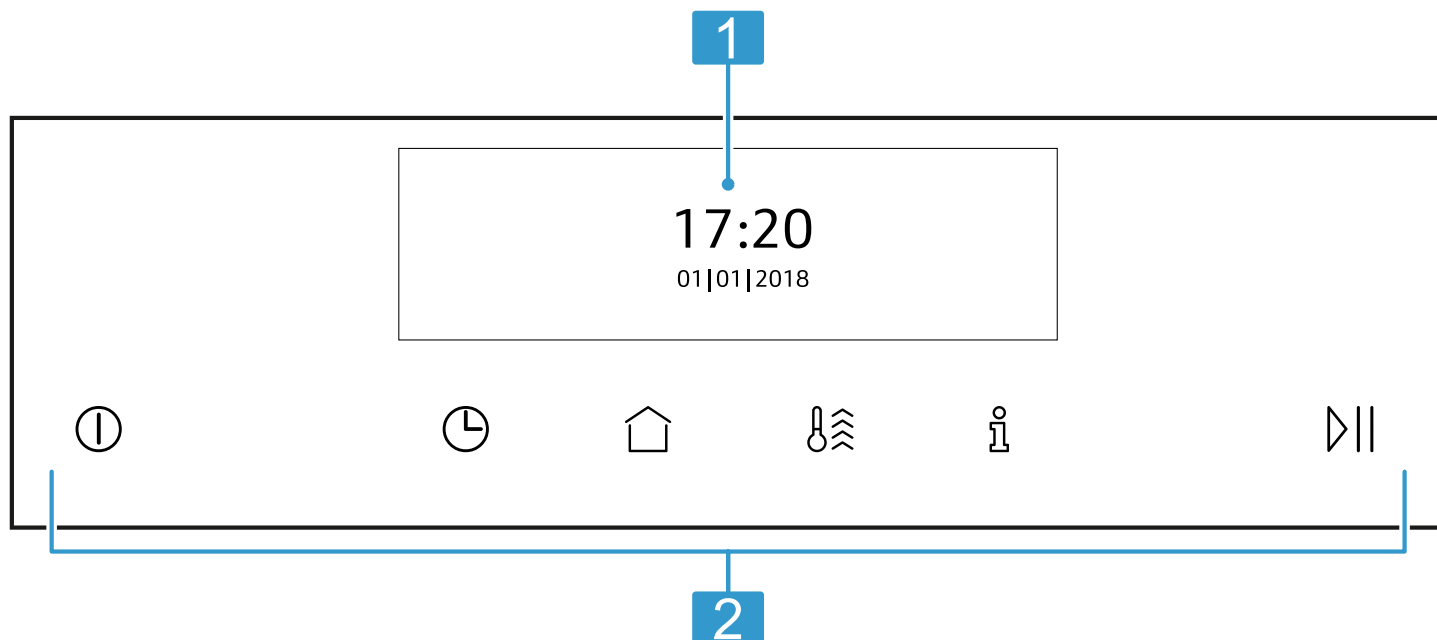
Enheten kräver:

- max. 2 W i nätverksstandby
- max. 1 W med displayen på utan nätverk
- max. 0,5 W med displayen av utan nätverk

4 Lär känna

4.1 Kontroller

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.



1 Displayen

2 Knappar

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

4.3 Display

På displayen kan du se aktuella inställningsvärden, valalternativ eller anvisningstexter.

Kontroller

Det går att ställa in alla funktioner på enheten via displayen.

Tryck till med fingret på resp. ställe på displayen om du vill anpassa inställningen. Inställningsdelen blir ljusare. Svajpa vänster eller höger på displayens inställningsdel tills den inställning du vill ha är förstora.

Riktning	Användning
Navigera åt vänster	Svajpa höger på displayen
Navigera åt höger	Svajpa vänster på displayen

Riktning	Användning
Navigera uppåt	Svajpa nedåt på display-en

Riktning	Användning
Navigera nedåt	Svajpa uppåt på display-en

Symboler

Det kan komma upp olika symboler på displayen.

Symbol	Namn	Användning
	Home Connect	- Uppkopplad mot hemnätverk och Home Connect-server - Antalet streck visar hemnätverkets signalstyrka → "Home Connect ", Sid. 22
	Hemnätverk	Hemnätverket är nedkopplat → "Home Connect ", Sid. 22
	Home Connect-server	Home Connect-servern är nedkopplad → "Home Connect ", Sid. 22
	Fjärrstart	Fjärrstart är på → "Home Connect ", Sid. 22
	Fjärrdiagnos	Fjärrdiagnos är på → "Home Connect ", Sid. 22

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
	Mikro	Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbt.
	Mikrokombination	Slår på mikron tillsammans med ugnsfunktionen
	Bak- och ugnsstek-guide	Inställningsrekommendationer för bakning och ugnsstekning
	Mikroprogram	Mikra mat
	MyProfile	Anpassar olika enhetsinställningar
	Home Connect	Koppla upp ugnen mot mobilenhet för fjärrstyrning. → "Home Connect ", Sid. 22
	Torkning	Torkar ugnsutrymmet efter mikring
	EasyClean	Rengör lättsmutsad ugn
	Pyrolytisk självrengöring	Rengör ugnsutrymmet

4.5 Ugnsfunktioner

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

Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
	Varmluft	30 - 275°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.

Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
	Pizzaläge	50 - 275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Grill, stor grillyta	50 - 290°C	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och gratinerar varma smörgåsar. 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. Den låga värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Jäsläge	35 - 55°C	Häver degar och gör yoghurt. Degen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut.
	Förvärma porslin	30 - 70°C	För förvärmning av porslin.
	Varmhållning	60 - 100°C	För varmhållning av färdiglagad mat.
	Över-/undervärme Eco	50 - 275°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 150 - 250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Varmluft eco	30 - 275°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 125 - 200°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt energieffektivitetsklassen.

4.6 Mikroeffekter

Här hittar du en översikt över mikroeffekterna och hur de används. Mikroeffekterna motsvarar inte alltid exakt den effekt som mikron använder.

Mikroeffekt i W	Max. tillagningstid i timmar	Användning
90 W	1:30	Tinar känslig mat.
180 W	1:30	Tinar mat och fortsätter tillagningen.
360 W	1:30	Tillagar kött och fisk. Värmer på känslig mat.
600 W	1:30	Värmer upp och tillagar mat.
max.	00:30	Hettar upp vätskor.

Notera: Max. mikroeffekt är inte avsedd för att värma upp mat. Max. mikroeffekt blir sänkt stegvis till 600 W de första minuterna för att skydda enheten. Full effekt är tillgänglig igen efter avsvälning.

4.7 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna. → "Tillbehör", Sid. 11

Enhetsen har 3 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp. Ugnsstegarna kan ha utdrag på en eller flera falsar beroende på enhetstyp. Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna. → "Ugnsstegar", Sid. 27

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.

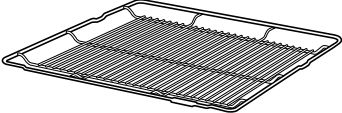
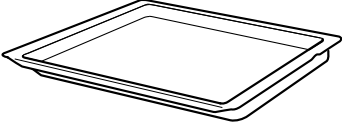
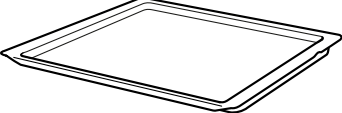
Stänger du luckan vid mikring, så måste du fortsätta funktionen med ►.

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

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

5.1 Tillbehörstips

Många tillbehör är bara avsedda för vissa ugnsfunktioner.

Mikrotillbehör

Bara det medföljande gallret är avsett ren mikring. Bleck som t.ex. långpannor och bakplåtar kan ge gnistbildning och är olämpliga.

Följ anvisningarna för mikring.

→ "Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 14

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

Galler

Plåt Sätt in plåten med avfasningen 
t.ex. långpanna eller bakplåt mot ugnsluckan.

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

Galler eller plåt Lägg på tillbehöret så att tillbehörskanten hamnar bakom fliken  på utdragsskenan.

Notera: Skjut in utdragsskenorna igen i ugnsutrymmet med lite tryck.

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

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

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 onlineshopen eller hos service.

6 Före första användningen

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

6.1 Första användningen

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

Anmärkningar

- Du kan anpassa inställningarna närsomhelst i grundinställningarna.
→ "Grundinställningar", Sid. 21
- 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. Tryck på undre raden.
3. Svajpa vänster eller höger för att välja språk.

4. Tryck på övre raden.

Ställa klockan

1. Tryck på "Klockan".
2. Tryck på undre raden.
3. Svajpa vänster eller höger för att välja timmar.
4. Tryck på "Minuter".
5. Svajpa vänster eller höger för att välja minuter.
6. Spara inställningen med ☒.

Ställa in datum

1. Tryck på "Datum".
2. Tryck på undre raden.
3. Svajpa vänster eller höger för att välja dag.
4. Tryck på "Månad".
5. Svajpa vänster eller höger för att välja månad.
6. Tryck på "År".
7. Svajpa vänster eller höger för att välja år.
8. Spara inställningen med ☒.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

- Slå på enheten med .

Anmärkningar

- I grundinställningarna kan du ange om ugnsfunktionerna eller huvudmenyn ska komma upp när du slår på.
→ "Grundinställningar", Sid. 21
- Använder du inte enheten på ett tag, så slår den av automatiskt.

7.2 Slå av enheten

- Slå av enheten med .

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. 11

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 .
- ✓ Du får upp ugnsfunktionerna.
2. Svajpa vänster eller höger tills du får upp ugnsfunktionen i mitten.
3. Tryck på temperaturen.
4. Svajpa höger eller vänster tills du får upp temperaturen i mitten.
5. Slå på funktionen med .
- ✓ Du får upp funktionstiden på displayen.
- ✓ Temperaturstaplarna visar temperaturökningen.
6. Slå av enheten med  när maten är klar.

7.5 Ändra temperatur

Det går fortfarande att ändra temperaturen efter funktionsstart.

1. Tryck på Temperatur.
 2. Svajpa vänster eller höger tills du får upp ändrad temperatur i mitten.
- ✓ Temperaturen ändras.

7.6 Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställer enheten alla inställningar.

1. Avbryt funktionen med $\gg$.
2. Tryck ugnsfunktionen.
3. Svajpa vänster eller höger tills du får upp den ugnsfunktion du vill ha i mitten.
4. Ställ in temperaturen och slå på funktionen.

7.7 Pausa funktionen

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

7.8 Avbryta funktionen

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

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

7.9 Visa aktuell temperatur

Det går även att visa aktuell temperatur under uppvärmningen.

- ▶ Tryck på $\uparrow$.
- ✓ Du får upp temperaturen i några sekunder.

7.10 Visa information

Krav: $\uparrow$ lyser.

- ▶ Tryck på $\uparrow$.
- ✓ Du får upp informationen i några sekunder.

8 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

8.1 Översikt över tidsfunktionerna

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

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

8.2 Timer

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

Ställa timern

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

Ändra timern

1. Tryck på $\odot$.
 2. Svajpa vänster eller höger för att ändra timertid.
- ✓ Inställningen sparas.

Avbryta timern

1. Tryck på $\odot$.
 2. Svajpa höger för att ställa timern på "00:00".
- ✓ Timertiden raderas.

8.3 Tid

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

Ställa in tillagningstid

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
 2. Tryck på $\odot$.
 3. Svajpa vänster eller höger för att välja tillagningstid.
 4. Slå på funktionens tillagningstid med $\gg$.
- ✓ Du får upp tiden på displayen. Tillagningstiden går ut.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.
5. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.

Ändra tillagningstiden

1. Tryck på $\odot$.
 2. Svajpa vänster eller höger för att ändra tillagningstid.
- ✓ Inställningen sparas.

Slå av tillagningstiden

1. Tryck på $\odot$.
 2. Svajpa höger för att ställa in tillagningstiden på "00:00".
- ✓ Tillagningstiden raderas.
3. Tryck på $\gg$ för att fortsätta funktionen utan tillagningstid.

8.4 Tidsfördröjd funktion - "Färdig om"

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

Ställa in tidsfördröjd funktions "färdig om-tid"

Anmärkningar

- Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnen.
 - Det går inte att använda tidsfördröjd funktion med alla ugnsfunktioner.
1. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan.
 2. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
 3. Tryck på ☺.
 4. Svajpa vänster eller höger för att välja tillagningstid.
 5. Tryck på "Färdig om-tid" →.
- ✓ Du får upp funktionens färdigtid på displayen.

6. Svajpa vänster för att välja färdigtid.
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. Tryck på "Färdig om-tid" →.
 3. Svajpa vänster eller höger för att ändra färdigtid.
- ✓ Inställningen sparas.

Avbryta tidsfördröjd "Färdig om"-funktion

1. Tryck på ☺.
 2. Svajpa höger för att återställa färdigtiden.
- ✓ Färdigtiden motsvarar aktuell tid plus inställd tillagningstid.
- ✓ Funktionen med tillagningstid går igång.

9 Mikro

Mikron tillagar, värmer på, bakar av och tinar mat snabbare. Mikron går att använda separat eller i kombination med en ugnsfunktion.

9.1 Mikrotåliga tillbehör och formar

Använd bara lämpliga formar och tillbehör så att maten blir jämnvarm och enheten inte blir skadad. Följ formtillverkarens anvisningar. Sätt in formar och tillbehör på fals 1 om inget annat anges.

Mikrotålig

Formar och tillbehör Anvisningar

Formar av eldfast material som går att mikra:

- glas
- glaskeramik
- porslin
- temperaturtålig plast
- helglaserad keramik utan sprickor

De här materialen släpper igenom mikrovågorna utan att skadas.

Serveringsfat Du behöver inte lägga över maten.

Notera: Använd bara fat med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.

Medföljande galler Bara det medföljande gallret är avsett ren mikring.

Notera: Bleck som t.ex. långpannor och bakplåtar kan ge gnistbildning och är olämpliga.

Går inte att mikra

Notera: Följ anvisningarna för att undvika saksador.
→ "Mikro", Sid. 7

Formar och tillbehör Anvisningar

Porslin och metallbakformar Mikrovägar kan inte tränga igenom metall. Maten blir inte varm eller knappt varm.

Notera: Metall kan ge gnistbildning vid ren mikring.

Formar och tillbehör med MikroKombi

Det går att använda formar och tillbehör av metall genom att kombinera mikron med en ugnsfunktion.

Formar och tillbehör Anvisningar

Porslin och metallbakformar Det går att använda metall med MikroKombi.

Notera: Metall måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Medföljande tillbehör:

- Galler
- Långpanna
- Bakplåt

Det medföljande tillbehöret är avsett för MikroKombi. Det ger ingen gnistbildning.

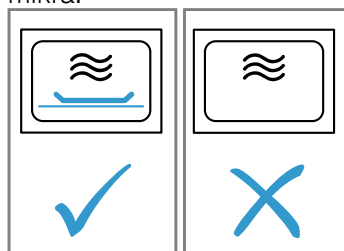
Testa om formen går att mikra

Är du osäker på om formen går att mikra, gör ett formtest.

OBS!

Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.

- ▶ Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.

- ▶ Vidrör inte heta komponenter.
- ▶ Håll barnen borta.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen.
2. Ställ in enheten på maxeffekt i ½ - 1 minut.
3. Slå på funktionen.
4. Kontrollera formen flera gånger:
 - Förblir formen kall eller ljummen, så går den att mikra.
 - Blir formen varm eller ger gnistbildning, avbryt formtestet. Formen går inte att mikra.

9.2 Mikro

Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbt.

Ställa in mikron**Anmärkningar**

- Se till så att du hanterar mikron rätt:
 - → "Säkerhet", Sid. 2
 - → "Förhindrande av saskador", Sid. 6
 - → "Mikroeffekter", Sid. 10
 - → "Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 14
- Eheten slår automatiskt på ett värmeelement för att undvika kondens vid mikroeffekterna max. och 600 W. Ugnsutrymme och tillbehör blir heta. Det påverkar inte slutresultatet.
Du kan slå av torkfunktionen i grundinställningarna.
→ "Grundinställningar", Sid. 21

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Torkfunktionen på maxlägena slår automatiskt på ett värmeelement som värmer upp ugnsutrymmet vid ren mikring.

- ▶ Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmelementen.
- ▶ Håll barnen borta.

1. Slå på enheten med ☉.
2. Tryck på ☐.
3. Svajpa vänster eller höger för att ställa in "Mikring" ☼.
4. Tryck på undre raden för att välja mikroeffekt.
 - ✓ Du får upp en mikroeffekt och en tillagningstid.
5. Tryck på den mikroeffekt du vill välja.
6. Tryck på undre raden för att välja tillagningstid.
7. Svajpa vänster eller höger för att välja tillagningstid.
8. Slå på mikron med ☐.
- ✓ Mikron går igång och tillagningstiden börjar räkna ned. Temperaturstaplarna pulserar.
- ✓ Eheten ger ljudsignal när tiden går ut och slår av uppvärmningen.
9. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Ställ in mikroeffekt och tillagningstid igen, om det behövs.
 - Slå av enheten med ☉ när maten är klar.
10. Torka ur ugnsutrymmet om du slagit av mikrons torkfunktion i grundinställningarna.
→ "Torka ur ugnen med funktionen 'Torkning'", Sid. 15

Notera: Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så stoppar funktionen. Stänger du luckan, så måste du fortsätta funktionen med ☐. Har du ändrat grundinställning, se till så att mikron inte går igång igen utan mat.
→ "Grundinställningar", Sid. 21

Ändra mikroeffekt

Ändrar du mikroeffekt, så återställs tillagningstiden.

1. Avbryt funktionen med ☐.
2. Tryck på den mikroeffekt du vill ha.
3. Tryck på undre raden för att välja tillagningstid.
4. Svajpa vänster eller höger för att välja tillagningstid.
5. Slå på mikron med ☐.

Ändra tillagningstiden

1. Tryck på ☉.
2. Svajpa vänster eller höger för att ändra tillagningstid.
- ✓ Inställningen sparas.

Torka ur ugnen med funktionen "Torkning"

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

OBS!

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

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

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Ta bort smuts i ugnsutrymmet.
2. Torka ur ugnsutrymmet med svamp.
3. Slå på enheten med ☉.
4. Tryck på ☐.
5. Svajpa vänster eller höger för att välja "Torkning" ☼.
6. Tryck på undre raden.
- ✓ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
7. Tryck på undre raden.
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 ättiksindräkt 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.

9.3 Mikrokombination

Vill du korta tillagningstiden, så kan du kombinera vissa ugnsfunktioner med mikrofunktion.

Följande ugnsfunktioner fungerar:

- Varmluft ☼
- Över-/undervärme ☐
- Termogrill ☼
- Grill, stor grillyta ☼
- Grill, liten grillyta ☼

Följande mikroeffekter fungerar:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

Ställa in mikrokombinationer

Notera:

Se till så att du hanterar mikron rätt:

- → "Säkerhet", Sid. 2
- → "Förhindrande av sakskador", Sid. 6
- → "Mikroeffekter", Sid. 10
- → "Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 14

1. Slå på enheten med .
2. Tryck på .
3. Svajpa vänster eller höger för att ställa in "Mikrokombination" .
4. Tryck på "Fortsätt".
5. Tryck på "Ugnsfunktion" för att välja ugnsfunktion.
6. Svajpa vänster eller höger för att välja ugnsfunktion.
7. Tryck på "Temperatur" för att välja temperatur.
8. Svajpa vänster eller höger för att välja temperatur.
9. Tryck på "Mikroeffekt" för att välja mikroeffekt.
10. Svajpa vänster eller höger för att välja mikroeffekt.
11. Tryck på "tillagningstid" för att välja tillagningstid.
12. Svajpa vänster eller höger för att välja tillagningstid.
13. Tryck på  för att spara inställningarna.
14. Slå på mikrokombinationen med .
- ✓ Mikrokombinationen går igång och tillagningstiden börjar räkna ned. Temperaturstaplarna tänds.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut och slår av uppvärmningen.
15. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Ställ in en mikrokombination igen, om det behövs.

- Slå av enheten med  när maten är klar.

Notera: Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så stoppar funktionen. Stänger du luckan, så måste du fortsätta funktionen med . Har du ändrat grundinställning, se till så att mikron inte går igång igen utan mat.
→ "Grundinställningar", Sid. 21

Ändra temperatur

Det går fortfarande att ändra temperaturen efter att du slagit på mikrokombinationen.

1. Tryck på Temperatur.
2. Svajpa vänster eller höger tills du får upp ändrad temperatur i mitten.
- ✓ Temperaturen ändras.

Ändra tillagningstiden

1. Tryck på .
2. Svajpa vänster eller höger för att ändra tillagningstid.
- ✓ Inställningen sparas.

Ändra mikrokombination

Ändrar du kombinationen av ugns- och mikrofunktion, så återställs alla andra inställningar.

1. Avbryt funktionen med .
2. Tryck på "Ugnsfunktion" eller "Mikroeffekt".
3. Svajpa vänster eller höger för att välja ugnsfunktion eller mikroeffekt.
4. Tryck på "Temperatur" för att välja temperatur.
5. Svajpa vänster eller höger för att välja temperatur.
6. Tryck på "tillagningstid" för att välja tillagningstid.
7. Svajpa vänster eller höger för att välja tillagningstid.
8. Tryck på  för att spara inställningarna.
9. Slå på mikrokombinationen med .

10 Mikroprogram

Mikroprogrammen hjälper enheten vid tillagning av olika maträtter och väljer automatiskt optimala inställningar. Det kortar tillagningstiden avsevärt.

10.1 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.

Formar av följande material är olämpliga:

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

Notera: På vissa maträtter slår enheten på mikron. Du får upp en displayanvisning om att använda formar som tål att mikra.

→ "Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 14

10.2 Stektermometer

Du kan använda stektermometern på vissa maträtter. När stektermometern sitter i, så går det bara att välja de maträtter som kan ha stektermometer. Du får inställningsrekommendationer för ugnsfunktion, ugns- och in-

nertemperatur till varje maträtt. Du kan anpassa ugns- och inntemperatur.

→ "Slektermometer", Sid. 17

10.3 Mikroprogramöversikt

Du kan välja följande mikroprogram:

- Tina fågeldelar
- Tina kött
- Tina fiskfilé
- Grönsaker, färska
- Grönsaker, frysta
- Kokt potatis
- Långkornigt ris
- Ånga fiskfilé
- Fryst pizza med tunn botten, 1 st.
- Lasagne, djupfryst
- Kyckling, utan fyllning
- Kycklingdelar
- Köttfärslimpa på färs köttfärs
- Bakpotatis, hel

10.4 Ställa in mikroprogram

Notera: Slutresultat beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper. Använd färsk livsmedel, helst kylskåpskalla.

Krav

- Följ informationen om mikring.
→ "Mikro", Sid. 14
 - Väg maten. Matvikten är nödvändig för att kunna ställa in mikroprogrammet rätt.
1. Slå på enheten med .
 2. Tryck på .
 3. Svajpa vänster eller höger för att välja "Mikroprogram" .
 4. Tryck på undre raden.
 5. Tryck på den kategori du vill ha.
 6. Svajpa vänster eller höger för att välja det mikroprogram du vill ha.

7. Tryck på mikroprogrammet.
 8. Svajpa vänster eller höger för att anpassa vikten.
 9. Tryck på undre raden.
 - ✓ Du får upp rekommenderad fals och form.
 10. Slå på mikroprogrammet med .
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut och slår av uppvärmningen.
 11. **Notera:** På vissa mikroprogram kan du låta maten gå klart.
→ "Fortsatt tillagning", Sid. 17
- Är du nöjd med slutresultatet, tryck på "Avsluta".

10.5 Fortsatt tillagning

1. Tryck på "Fortsatt tillagning".
2. Svajpa höger eller vänster för att ändra inställningarna.
3. Slå på Fortsatt tillagning med .

11 Stektermometer

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

11.1 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 
- Anpassad tillagning 
- Över-/undervärme Eco 
- CircoTherm Eco 

11.2 Sätta i stektermometern

Använd den medföljande stektermometern eller beställ lämplig stektermometer hos service.

WARNING! – Risk för elstöt!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

OBS!

Stektermometern kan bli skadad.

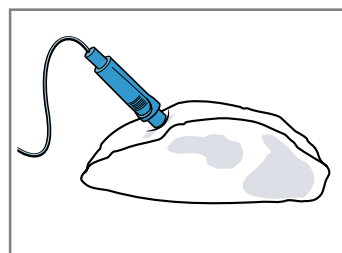
- Kläm inte stektermometersladden!
- Använd inte täckta formar.
- Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara några centimeter, så att stektermometern inte blir skadad av för kraftig värme. Kött kan svälla vid tillagning.

Om stektermometerspetsen inte sitter helt i maten, så slår det gnistor när du mikrar.

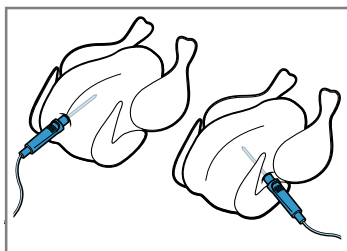
- Sätt i stektermometern helt i maten

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.

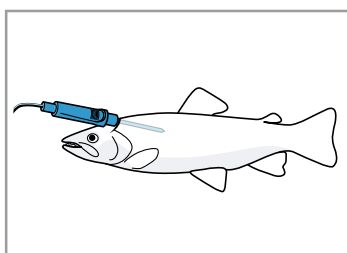


Fågel Sätt i stektermometern i tjockaste bröst-delen tills det tar emot. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut.



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.

11.3 Olika livsmedels innertemperaturer

Här hittar du riktvärden för olika livsmedels innertemperaturer.

Riktvärdena beror på livsmedlens kvalitet och egenskaper. Använd inte djupfryst 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, genomstekt	72 - 80

Nötkött	Innertemperatur i °C
Oxfilé eller rostbiff, blodig	45 - 52
Oxfilé eller rostbiff, rosa	55 - 62
Oxfilé eller rostbiff, genomstekt	65 - 75
Kalvkött	Innertemperatur i °C
Kalvstek eller bog, mager	75 - 80
Kalvstek, bog	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Lammkött	Innertemperatur i °C
Lammfiol, rosa	60 - 65
Lammfiol, genomstekt	70 - 80
Lammsadel, rosa	55 - 60
Fisk	Innertemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskfilé	60 - 65
Övrigt	Innertemperatur i °C
Köttfärslimpa, oavsett köttssort	80 - 90
Värma upp, på mat	65 - 75

11.4 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.
 3. Tryck på "Ugnstemperatur" till vänster på undre raden.
 4. Svajpa vänster eller höger för att välja ugnstemperatur.
Ställ in ugnstemperaturen minst 10°C högre än innertemperaturen.
Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C.
 5. Spara ugnstemperaturen med .
 6. Tryck på "Innertemperatur"  till höger på undre raden.
 7. Svajpa vänster eller höger för att välja innertemperatur.
 8. Slå på stektermometerfunktionen med .
 - ✓ Eheten ger ljudsignal när innertemperaturen är uppnådd och slår av uppvärmningen.
 9. Slå av enheten med .
 10.  **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.

11.5 Ändra ugn- eller innertemperatur

1. Tryck 2 gånger på ugn- eller innertemperaturen.
2. Svajpa vänster eller höger för att ändra temperatur.
3. Tryck på  för att spara inställningen.

11.6 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.

12 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.

12.1 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)

12.2 Ställa in bak- och ugnstekguiden

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

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Slå på enheten med .
2. Tryck på .
3. Svajpa vänster eller höger för att välja "Bak- och ugnstekguide" .
4. Tryck på undre raden.
5. Tryck till på den kategori du vill ha.
6. Svajpa vänster eller höger för att välja maträtt.
7. Tryck på den maträtt du vill ha.
- ✓ Du får upp inställningsrekommendationer på displayen.
8. **Notera:** Det går inte att få ytterligare anvisningar för alla maträtter.
Svajpa vänster för att få upp ytterligare matanvisningar.
- ✓ Du får upp ytterligare anvisningar om t.ex. fals, tillbehör, form, när du ska vända, röra om eller tillsätta vätska.
9. Tryck på "Anpassa" för att anpassa inställningsrekommendationerna.
 - Tryck på inställningen.
 - Svajpa vänster eller höger för att anpassa inställningen.
10. 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.
11. **Notera:** På vissa program kan du låta maten gå klart.
→ "Fortsatt tillagning", Sid. 19
Är du nöjd med slutresultatet, tryck på "Avsluta".

12.3 Fortsatt tillagning

1. Tryck på "Fortsatt tillagning".
2. Svajpa höger eller vänster för att ändra inställningarna.
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 .
- Svajpa vänster eller höger för att välja "MyProfile" .
- Tryck på undre raden.
- Svajpa vänster eller höger för att välja "Automatisk barnspärr".
- Tryck på undre raden.
- Svajpa höger för att ställa in "På".
- Tryck på .
- Spara inställningen med "Spara".
- ✓ 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 .
- Svajpa vänster eller höger för att välja "MyProfile" .
- Tryck på undre raden.
- Tryck på övre raden.
- Svajpa vänster eller höger för att välja "Automatisk barnspärr".
- Tryck på undre raden.
- Svajpa vänster för att ställa in "Av".
- Tryck på .
- Spara inställningen med "Spara".

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

Snabbuppvärmningen kortar uppvärmningstiden. Du kan slå på snabbuppvärmning med de här ugnsfunktionerna:

- Varmluft 
- Över-/undervärme 

14.1 Slå på snabbuppvärmningen

- Ställ in varmluft  eller 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.
- 4. Sätt in maten i ugnen.

14.2 Slå av snabbuppvärmningen

- Slå av snabbuppvärmningen 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.

- Slå på enheten med .
- Svajpa vänster eller höger för att välja "Sabbatläge".
- Tryck på "Temperatur".

- Svajpa vänster eller höger för att välja temperatur.
- Tryck på  för att spara inställningen.
- Tryck på "Tillagningstid".
- Svajpa vänster eller höger för att välja tillagningstid.
- Tryck på  för att spara inställningen.
- Slå på sabbatläget med .
- Du får upp tiden på displayen. Tillagningstiden går i gång.
- Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Du får upp en displayanvisning om att funktionen avslutad. Enheten slår av uppvärmningen och fungerar igen som utan sabbatläget.
 - Slå av enheten med .
 Enheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

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
Favoriter → "Ändra Favoriter", Sid. 22	Ange vilka ugsnfunktioner som ska komma upp på ugsnfunktionsmenyn
Ljudsignal	- Kort tid - Medellång tid - Lång tid
Volym	5 lägen
Knappljud	- Av (förutom ) - På
Displayljusstyrka	5 lägen
Klockdisplay	- Av - Digital - Analog
Ugsnbelysning	- På vid användning - Av vid användning
Automatisk fortsättning	- Vid luckstängning. - Fortsätt inte.
Barnspärr	- Bara knapplås - Lucklås och knappspärr
Automatisk barnspärr	- Av - På

Grundinställning	Alternativ
Funktion när du slår på	- Huvudmeny - Ugsnfunktioner - Mikro - Mikrokombination - Bak- och ugsnstekguide - Mikroprogram
Nattläge	- Av - På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)
Varning! Mikrobakplåt	- Indikeringar - Dölj
Logga	- Indikeringar - Dölj
Mikrotorkning	- På - Av
Fläkteftergång	- Rekommenderad - Minimal
Home connect	Home Connect Inställningar → "Home Connect ", Sid. 22
Fabriksinställningar	Återställa

16.2 Ändra MyProfile

- Slå på enheten med .
- Tryck på .
- Svajpa vänster eller höger för att välja "MyProfile" .
- Tryck på undre raden.
- Svajpa vänster eller höger för att välja inställning.
- Tryck på undre raden.
- Svajpa vänster eller höger för att ändra inställning.
- Tryck på .
- Tryck på "Spara" för att spara inställningen.
 - Tryck på "Släng" 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 
- Termogrill 
- Grill, stor grillyta 

1. Slå på enheten med .
2. Tryck på .
3. Svajpa vänster eller höger för att välja "MyProfile" .
4. Tryck på undre raden.

5. Svajpa vänster eller höger för att välja "Favoriter".
6. Tryck på undre raden.
7. Svajpa vänster eller höger för att välja ugsnfunktion.
8. Tryck på den inställning du vill ha.

Inställning	Visning på ugsnfunktionsmenyn
På	Ja
Av	nej

9. Tryck på .
10. Tryck på "Spara" för att spara inställningen.
 - Tryck på "Släng" 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.
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.

Grundinställning	Möjliga inställningar	Beskrivning
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. Svajpa vänster eller höger för att välja Fjärrstart ⏏.
4. Tryck till på "Slå på".
- ✓ 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 hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (WiFi). Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Anmärkningar

- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.

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).
- Hushållsapparatsens 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-funktionaliteter.

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 varmrengöring.

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. 25

Enhetens front

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Rostfritt	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Specialmedel för rostfria varma ytor	Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt.
Plast och lackerade ytor t.ex. kontroller	■ 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. 28
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. 28
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
Emaljtor	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ättikvatten ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. Anmärkningar ■ Använd helst rengöringsfunktionen. → "Rengöringsfunktionen 'Självrengöring'", Sid. 25 ■ 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 emaljtor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Lampglaset till ugnsbelysningen	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Notera: Ta ur ugnsstegarna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 27
Utdragsskenor	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Ta inte bort smörjett på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte! Notera: Ta ur utdragsskenorna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 27
Tillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.
Stektermometer	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Maskindiska inte.

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. 24

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 24
2. Torka torrt med mjuk trasa.

19 Rengöringsfunktioner

Använd rengöringsfunktionerna för att rengöra enheten.

19.1 Rengöringsfunktionen "Självrengöring"

"Självrengöringsfunktionen" rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv.

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

Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

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

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

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Den jättevärma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

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

1. Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen. Du kan rengöra ugnsstegar och utdragsskenor samtidigt.
2. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och ugnsstegar.
3. Rengör insidan av ugnsluckan och ugnsutrymmets kanter vid lucktätningen med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa. Ta inte av och skrubba inte tätningen. Ta bort hårt sittande smuts på innerglaset med ugnsgöring.
4. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt förutom på ugnsstegarna.

Ställa in rengöringsfunktionen "Pyrolytisk självrengöring"

⚠ **WARNING! – Risk för hälsoskada!**

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

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

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

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

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

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Notera: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav: → "Förbereda enheten för rengöringsfunktionen", Sid. 25.

1. Slå på enheten med ☉.
2. Tryck på ☐.
3. Svajpa vänster eller höger för att ställa in "Pyrolytisk självrengöring" ☹☹.
4. Tryck på undre raden.
5. Svajpa vänster eller höger för att välja rengöringsläge.

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

Välj högre rengöringsläge vid kraftig eller gammal smuts.

Du kan inte ändra rengöringstiden.

Du kan inte ändra rengöringsläget när rengöringsfunktionen är igång.

- ✓ Du får upp rengöringsläget på displayen.
6. Tryck på undre raden.
 7. **Notera:** Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång. Slå på rengöringsfunktionen med ☐. Rengöringsfunktionen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
 - ✓ Ugnsluckan låser för säkerhets skull. Du får upp ☐ på displayen.
 - ✓ Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar.
 8. Slå av enheten med ☉. Luckan låser inte upp förrän enheten svalnat tillräckligt och ☐ slocknat.
 9. Gör enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen. → "Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen", Sid. 26

Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Torka upp askan ur ugnsutrymme, på ugnsstegar och vid luckan med fuktig trasa.
3. Dra ut och skjut in utdragen några gånger. Utdragen kan bli missfärgade under rengöringsfunktionen. Missfärgningarna påverkar inte enhetens funktion.
4. Ta bort vita beläggningar med citronsyra. **Notera:** Grovsmuts kan ge vita beläggningar på emaljen. Matresterna är ofarliga. Beläggningarna påverkar inte enhetens funktion.

Notera: Ramen på insidan av luckan kan bli missfärgad under rengöringsfunktionen. Missfärgningarna påverkar inte enhetens funktion. Ta bort missfärgningarna med specialmedel för rostfritt.

19.2 Rengöringsfunktionen "EasyClean"

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

Ställa in rengöringsfunktionen "EasyClean"

⚠ **WARNING! – Skällningsrisk!**

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" .

Svajpa vänster eller höger på displayen för att bläddra bland de olika alternativen.

6. Tryck på undre raden.

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. Lossar in hårt sittande smuts, kör om rengöringsfunktionen när ugnen svalnat.
5. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att ugnen torkar.

20 Ugnsstegar

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

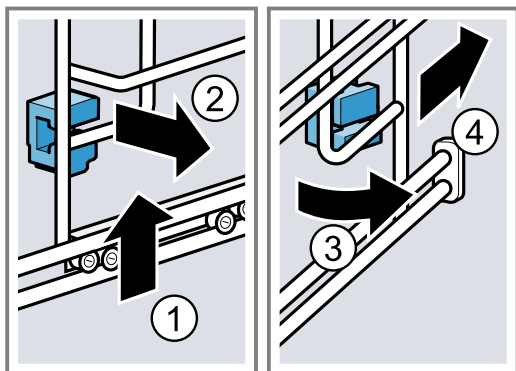
20.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsstegarna blir jättevarma

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

1. Dra ut utdragsskenorna framåt.
2. Lyft ugnsstegen lite framtill  och ta ur den .
3. Fäll ut hela ugnsstegen  och ta ur den baktill .

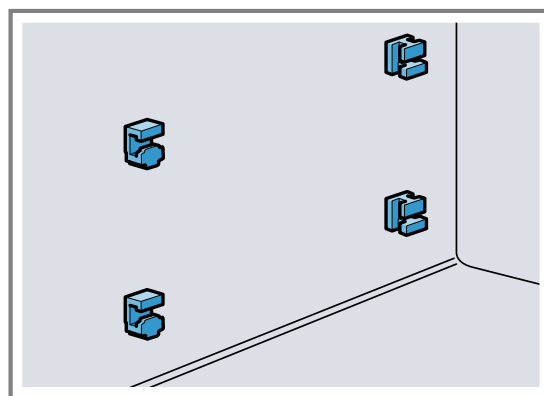


20.2 Sätta i fästena

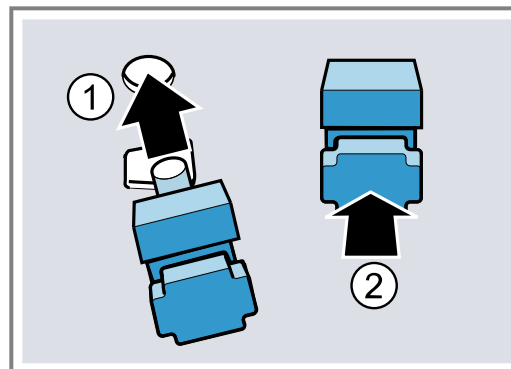
Fästena kan falla ut när du tar ur ugnsstegarna.

Notera:

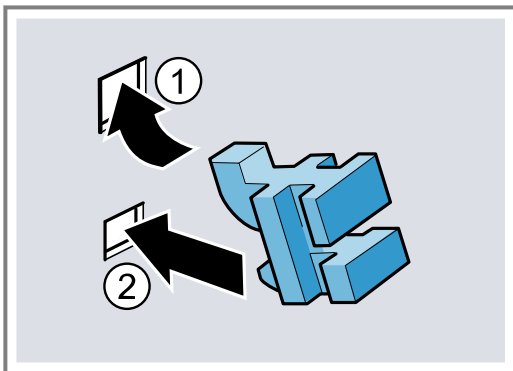
Det är olika fästen fram- och baktill.



1. Lirka i de främre fästernas hakar lite snett  upptill i rundhålen.
2. Sätt i de främre fästena nedtill och rätta upp dem .



3. Sätt i de bakre fästena med haken i övre hålet ① och tryck in i det undre hålet ②.



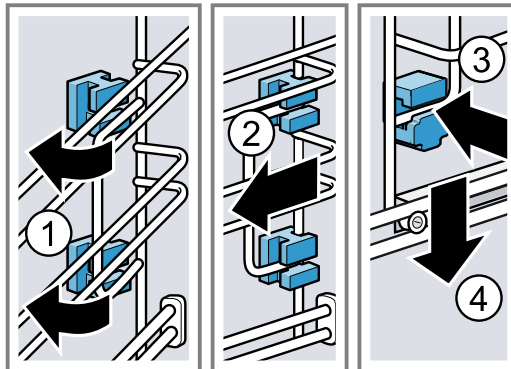
20.3 Sätta i ugnsstegen

Anmärkningar

- Se till så att utdragsskenorna är nedtill när du sätter i.

- Ugnsstegenarna passar antingen till höger eller vänster.
- Se till så att båda utdragsskenorna går att dra rakt ut.

1. Sätt i ugnsstegen snett baktill och lirka i fästena upp- och nedtill ①.
2. Dra fram ugnsstegen ②.
3. Sätt i ugnsstegen framtill ③ och tryck ned ④.



4. Skjut in utdragsskenorna helt.

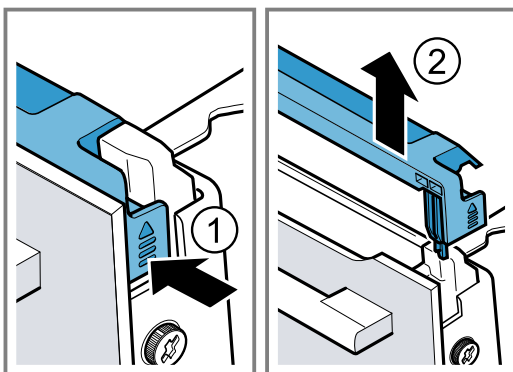
21 Ugnslucka

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

21.1 Ta bort luckskyddet

De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Ta bort luckskyddet så att du kan rengöra det och de rostfria inläggen eller luckglasen.

1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på luckskyddet.
3. Ta bort luckskyddet och stäng ugnsluckan försiktigt.



21.2 Ta ur luckglasen

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka.

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

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

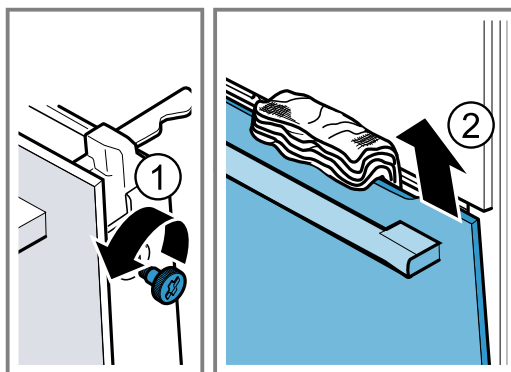
- Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

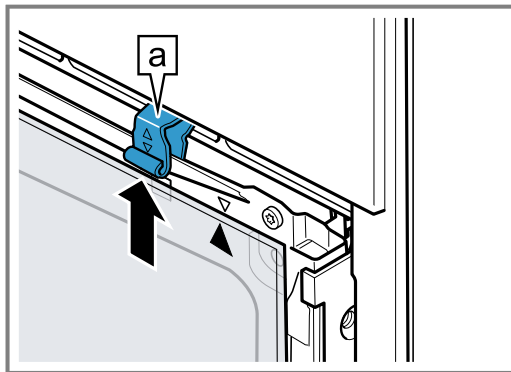
- Använd skyddshandskar.

Krav: Luckskyddet är avtaget.

1. Lossa och ta bort skruvarna till vänster och höger på ugnsluckan.
2. Kläm fast en hopvikt kökshandduk i ugnsluckan.

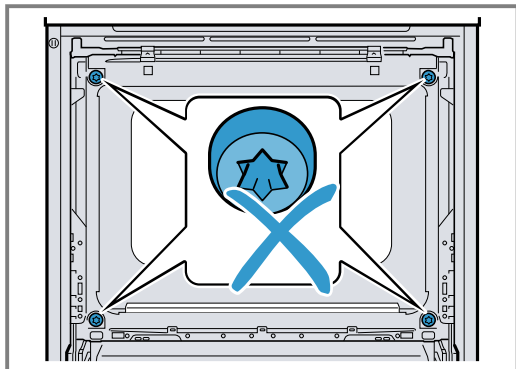


3. Stäng luckan.
4. Ta ur ytterglaset uppåt.
5. Läggt ytterglaset med luckhandtaget ned på jämn yta.
6. Tryck mellanglas mot enheten med ena handen samtidigt som du trycker vänster och höger fästen [a] uppåt. Ta inte bort fästena [a].



7. Ta ur mellanglas.

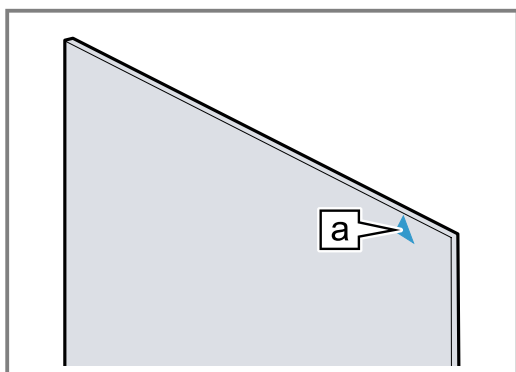
8. **⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!**
 Enheten är inte säker när skruvarna är borttagna.
 Enheten kan avge mikro vågsstrålning.
 ▶ Skruva aldrig ur skruvarna.
 Skruva inte ur de 4 svarta skruvarna på ramen.



21.3 Sätta i luckglasen

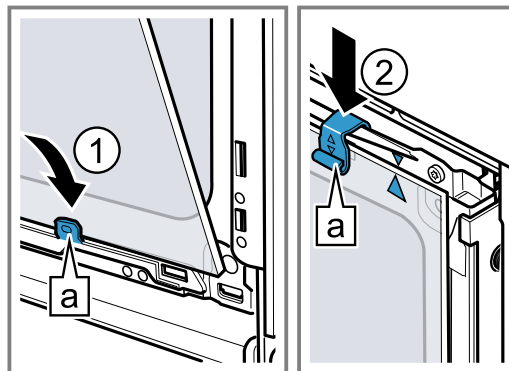
- ⚠ VARNING! – Risk för personskador!**
 Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
 ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.
 En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
 ▶ Använd skyddshandskar.

1. Vrid mellanglasets tills pilen **a** är uppe till höger.

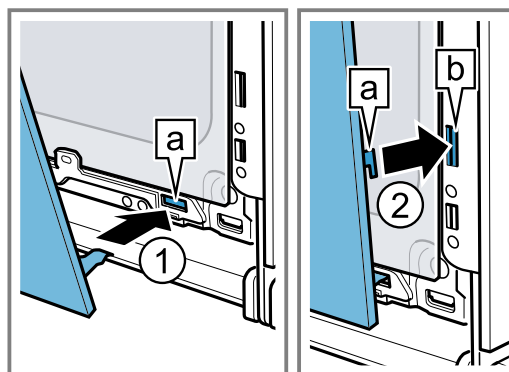


2. Sätt i mellanglasets nedtill i fäste **a** och ① och tryck och håll fast upptill.

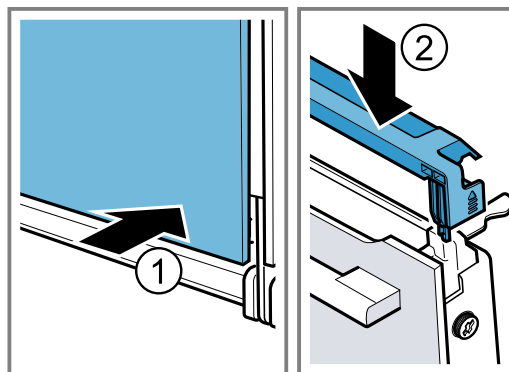
3. Tryck ned vänster och höger fäste **a** tills mellanglasets kläms fast ②.



4. Sätt i ytterglaset i vänster och höger fäste **a** ①.
 5. Tryck ytterglaset mot enheten tills vänster och höger hake **a** är mitt för fästena **b** ②.



6. Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast ①.
 7. Öppna luckan lite och ta bort kökshandduken.
 8. Skruva i de båda luckskruvarna till vänster och höger.
 9. Sätt på och tryck ned ② luckskyddet så att det snäpper fast.



10. Stäng luckan.

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

22 Avhjälpning av fel

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

WARNING! – Risk för personskador!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

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

WARNING! – Risk för 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 för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

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. Elektronikfel 1. Gör enheten tillfälligt strömlös genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 21
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Gör inställningarna före första användningen. → "Första användningen", Sid. 12
Enheten går inte att slå på, du får upp en "nyckel" på displayen  .	Automatisk barnspärr eller barnspärr är på ▶ Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av".
Funktionen går inte i gång eller avbryts.	Olika orsaker är möjliga. ▶ Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → "Visa information", Sid. 13 Funktionsfel ▶ Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 31
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 → "Grundinställningar", Sid. 21. 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. → "Grundinställningar", Sid. 21
Luckan går inte att öppna.	Rengöringsfunktionen låser luckan,  lyser på displayen. ▶ Låt enheten svalna tills  slocknar på displayen. → "Rengöringsfunktionen 'Självrengöring'", Sid. 25 Barnspärren låser luckan. ▶ Slå av barnspärren med . → "Barnspärr", Sid. 20 - Du kan slå av spärren i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 21
Home Connect fungerar inte som den ska.	Olika orsaker är möjliga. ▶ Gå till www.home-connect.com.

Fel	Orsak och felsökning
Ugnsutrymmet blir varmt vid ren mikring.	Torkfunktionen är på.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	LED-lampan är trasig. Notera: Ta inte av lampglaset. ► Ring service. → "Kundtjänst", Sid. 31
Maximal funktionstid är uppnådd.	Enheten slår av uppvärmningen automatiskt efter några timmar med oförändrade inställningar för att förhindra att funktionen är igång för länge av misstag. Du får upp en displayanvisning. Ugnsfunktionernas resp. inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd. 1. Fortsätt funktionen genom att trycka på någon av knapparna. 2. Ska du inte använda enheten längre, slå av den med ①. Tips! Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt, ställ in en tillagningstid. → "Ställa in tillagningstid", Sid. 13
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. 31
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

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

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

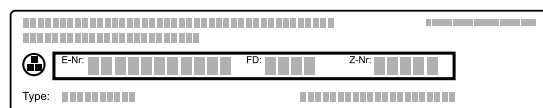
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

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.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



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

25 Överensstämmelseförklaring

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

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

2,4 GHz-bandet (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5 GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW



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

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

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

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

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 förvärmd.
- 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.
- Sätt alltid in långpannan på fals 1 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

Bakar du på en fals, använd fals 1.

Grädda på 2 falsar	Fals
Långpanna	3
Bakplåt	1
Två galler med formar	3 1

Använd ugnsfunktionen 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 mikrokombifunktion på en fals.

26.3 Tillagningsanvisningar för ugnstekning, -bräsering och grillning

- Inställningsrekommendationerna gäller för kylskåpskall stekmat samt stekfärdig fågel utan fyllning.
- Lägg fågeln med bröst- eller skinnsidan ned i formen.
- Vänd stekar, grillmat och hel fisk efter ca ½ till ⅔ av angiven tid.
- Med stektermometern kan du ugnsbaka precisions-tillaga. Följ den viktiga informationen om rätt användning. → Sid. 17

Steka på galler

Stekmat 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 en fals under gallret för att fånga upp droppande vätskor.

- Tillsätt upp till ½ l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ. Du kan göra sås på den uppsamlade skyn. Dessutom osar det mindre och ugnen blir inte lika smutsig.

Ugnssteka i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

Allmänt om ugnsstekning i form

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

Ugnssteka i öppen form

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

Ugnssteka i täckt form

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

WARNING! – Skållningsrisk!

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

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

Grilla

Grilla mat som ska bli knaprig.

OBS!

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

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

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

26.4 Mikra

Om du mikrar maten, så går det att korta tillagningstiden avsevärt.

Allmänt

- Vid mikring beror tillagningstiden på totalvikten. Vill du tillaga annan än angiven mängd, så hjälper tumregeln: **dubbel mängd kräver i stort sett dubbel tillagningstid.**
- Maten avger värme till formen. Porslinet kan bli mycket varmt.
- I bruksanvisningens huvuddel hittar du information om hur du ställer in mikro- och mikrokombifunktionerna.
 - → "Mikrokombination", Sid. 15
 - → "Mikro", Sid. 14 → "Mikro", Sid. 15

Mikra och ångmikra

- Använd täckt form som går att mikra. Du kan även täcka med en tallrik eller specialfolie som går att mikra.
- Använd en hög form med lock till gryn, t.ex. för ris. Gryn skummar kraftigt vid tillagning. Tillsätt vätska enligt uppgifterna i inställningsrekommendationerna.
- Skölj livsmedlen, men torka inte av dem. Tillsätt 1-3 msk vatten eller citronsaft till maten.
- Bred ut maten i formen. Platt mat blir klar snabbare än hög.
- Salta och krydda sparsamt. Maten behåller mycket av sin smak vid mikring.
- Vänd eller rör om maten 2-3 gånger då och då.
- Låt maten vila 2-3 minuter efter tillagningen.

26.5 Tillagning av djupfrysta produkter

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

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 → Sid. 9	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag- ningstid i min.
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	1		160 - 180	90	30 - 40
Sockerkaka, fin	Formbrödsform	1		150 - 170	-	60 - 80
Frukt- eller cheesecake med mördegsgbotten	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170	-	65 - 85
Frukt- eller cheesecake med mördegsgbotten	Springform Ø 26 cm	1		1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30 - 40 2. 20
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	1		150 - 170	-	65 - 85
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	1		160 - 180	-	60 - 80
Muffins	Muffinsplåt	1		170 - 190	-	15 - 30
Små, jästa bakverk	Bakplåt	1		160 - 170	-	30 - 40
Små, jästa bakverk	Bakplåt	1		150 - 160	-	30 - 40
Småkakor	Bakplåt	2		140 - 160	-	15 - 30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Bröd, limpor, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	1		1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Bröd, limpor, 1,5 kg	Formbrödsform	1		200 - 210	-	35 - 45
Focaccia	Långpanna	1		250 - 270	-	20 - 30
Focaccia	Långpanna	1		220 - 240	-	20 - 30
Småfranska, färska	Bakplåt	1		180 - 200	-	25 - 35
Småfranska, färska	Bakplåt	1		170 - 190	-	25 - 35
Pizza, färsk	Bakplåt	1		200 - 220	-	20 - 30
Pizza, färsk, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform	Pizzaplåt	1		210 - 230	-	20 - 30

¹ Förvärm spisen.

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

³ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → <i>Sid. 9</i>	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag- ningstid i min.
Quiche	Tarteform , Svart plåt	1		190 - 210	-	35 - 55
Quiche	Tarteform , Svart plåt	1		190 - 210	-	30 - 45
Lök- och baconpaj	Långpanna	1		260 - 280 ¹	-	10 - 20
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	1		200 - 220	-	35 - 55
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	1		140 - 160	360	20 - 30
Lasagne, frusen, 400 g	Öppen form	1		200 - 210	180	20 - 25
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	1		170 - 180	-	50 - 65
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	1		170 - 190	360	20 - 25
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Öppen form	1		200 - 220	-	60 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Täckt form	1		230 - 250	360	25 - 35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	2		220 - 230	-	30 - 35
Kycklingdelar, 4 st. à 250 g	Öppen form	1		190 - 210	360	20 - 30
Gås, utan fyllning, 3 kg	Öppen form	1		160 - 170	-	120 - 150
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	1		180 - 200	-	120 - 130
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Täckt form	1		180 - 200	180	55 - 65
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	1		180 - 190	-	120 - 140
Oxfilé, medium, 1 kg	Öppen form	1		210 - 220	-	40 - 50
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	1		200 - 220	-	130 - 140
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	1		200 - 220	-	140 - 160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	1		220 - 230	-	60 - 70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	1		240 - 260	180	30 - 40
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	2		290	-	20 - 30 ²
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	1		170 - 190	-	50 - 70
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Täckt form	1		240 - 260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35 - 40
Köttfärslimpa, 1 kg + 0,5 dl vatten	Öppen form	1		170 - 190	360	30 - 40
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Öppen form	1		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		250	90	15 - 20
Grönsaker, färska, 250 g	Täckt form	1		-	600	8 - 12 ³
Bakpotatis, halverade, 1 kg	Långpanna	2		200 - 220	360	15 - 20
Kokpotatis, klyftad, 0,5 kg	Täckt form	1		-	600	12 - 15 ³

¹ Förvärm spisen.² Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.³ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 9	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag- ningstid i min.
Långkornigt ris, 250 g + 5 dl vatten	Täckt form	1		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Hirs, hel, 250 g + 6 dl vatten	Täckt form	1		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 10 - 15
Polenta eller majsgryn, 125 g + 5 dl vatten	Täckt form	1		-	600	6 - 8 ³

¹ Förvärm spisen.
² Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.
³ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Dessерter

Mikra popcorn

WARNING! – Risk för brännskador!

Förpackningen till vakuumförpackade livsmedel kan spricka.

- Följ alltid anvisningarna på förpackningen.
- Ta alltid ut maten ur ugnsutrymmet med grytlappar.

- Använd en eldfast, låg glasform, t.ex. locket till en gratängform.
Använd inte porslin eller väldigt djupa tallrikar.
- Lägg popcornpåsen på formen enligt uppgifterna på förpackningen.
- Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.
- Ibland kan tiden kräva anpassning beroende på produkt och mängd.
- Ta ut och skaka popcornpåsen efter 1½ minut så att popcornen inte bränns.

- Lägg tillbaka popcornpåsen i ugnen och låt den poppa klart.
- Slå av enheten när du bara hör poppande med 2-3 sekunders intervall och ta ut popcornpåsen ur ugnen.
- Torka ur ugnen efter tillagningen.

Göra yoghurt

- Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
- Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C.
Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.
- Rör ned 150 g kylskåpskall yoghurt i mjölken.
- Fyll massan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.
- Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
- Ställ formarna på ugnsbotten.
- Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.
- Låt yoghurten vila minst 12 timmar i kylen när den är klar.

Inställningsrekommendationer för desserter och kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 9	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillag- ningstid i min.
Pudding av puddingpulver	Täckt form	1		-	600	5 - 8 ¹
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		40 - 45	-	8-9 h
Risgrynsgröt, 125 g + 5 dl mjölk	Täckt form	1		-	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Fruktkompott, 0,5 kg	Täckt form	1		-	600	9 - 12
Mikropopcorn, 1 påse à 100 g ²	Öppen form	1		-	600	4 - 6

¹ Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

² Lägg den stängda påsen på kokkärlet.

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

Anpassad tillagning av kött och fågel

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

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugnsfunktion → Sid. 9	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ankbröst, rosa, à 300 g	Öppen form	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
Fläskfilé, hel	Öppen form	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70
Oxfilé, 1 kg	Öppen form	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	1	4		80 ¹	40 - 60
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppen form	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Förvärm spisen.

Upptining

Tina frysmat med enheten.

Tillagningsanvisningar för upptining

- Ugnsfunktionen "Mikro" tinar fryst frukt, frysta grönsaker, fryst fågel, kött, fisk och frysta bakverk.
- Ta ut det frusna livsmedlet ur förpackningen innan du tinar det.
- Använd eldfasta formar som går att mikra.

Krav: Ugnen är kall.

- Använd färskt, felfritt kött utan ben.
- Ställ formen på galler på fals 1 i ugnen.
- Förvärm ugn och form ca 15 minuter.
- Bryn på köttet runtom på hög värme på kokzonen.
- Sätt in köttet direkt i ugnen i den förvärmda formen. Håll luckan stängd vid anpassad tillagning så att ugnsförhållandena förblir jämna.
- Ta ut köttet ur ugnen efter den anpassade tillagningstiden.

- Inställningsrekommendationerna gäller för frysskåpskall mat (-18°C).
- Det går ofta bättre att tina upp i flera moment. Momenten anges i följd nedan i inställningsrekommendationerna.
- Rör om eller vänd maten 1-2 gånger då och då. Vänd stora bitar flera gånger. Dela på maten då och då. Ta ut redan tinade delar ur ugnen.
- Låt den tinade maten vila 10 till 30 minuter i avstängd ugn, så att den temperaturutjämnar.

Inställningsrekommendationer för att tina

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 9	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Bröd, 0,5 kg	Öppen form	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Småfranska	Galler	1		140 - 160	90	2 - 4
Kaka, saftig, 0,5 kg	Öppen form	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Kaka, torr, 0,75 kg	Öppen form	1		-	90	10 - 15
Helt köttstycke, t.ex. stek, rått kött, 1 kg	Öppen form	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Blandfärs, 0,5 kg	Öppen form	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 ¹
Kyckling, hel, 1,2 kg	Öppen form	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ¹

¹ Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 9	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Fisk, hel, 300 g	Öppen form	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 ¹
Frukt och bär, 300 g	Öppen form	1	☞	-	180	5 - 10
Tina smör, 125 g	Öppen form	1	☞	-	90	7 - 9

¹ Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

Värma upp med mikron

Med mikron kan du värma mat eller tina upp och värma i ett moment.

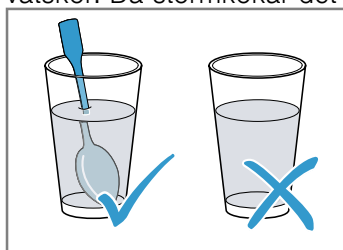
Tillagningsanvisningar för att värma upp med mikron

- Använd täckt form som går att mikra.
- Vänd eller rör om maten 2-3 gånger då och då.
- Låt maten vila 1-2 minuter efter uppvärmningen.
- Maten avger värme till formen. Porslinet kan bli mycket varmt.
- Tänk på följande punkter när du värmer upp barnmat:
 - Ställ nappflaskorna utan napp och lock på gallret.
 - Skaka eller rör om barnmaten ordentligt efter uppvärmning.
 - Kontrollera alltid barnmatens temperatur.
- Torka ur ugnen efter uppvärmningen.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

När du värmer vätska kan den stormkoka. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta.

- Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkocar det inte.



OBS!

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglaset.

- Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Inställningsrekommendationer för att mikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 9	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Värma drycker, 2 dl	Öppen form	1	☞	-	1000	1 - 3 ¹
Värma upp barnmat, t.ex. små nappflaskor, 1,5 dl	Öppen form	1	☞	-	360	1 - 3 ¹
Grönsaker, kylda, 250 g	Täckt form	1	☞	-	600	3 - 8
Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris kyld	Täckt form	1	☞	-	600	5 - 10
Soppa, gryta, 4 dl kyld	Täckt form	1	☞	-	600	5 - 7
Tallriksupplägg, 1 portion kyld	Täckt form	1	☞	-	600	4 - 8
Gratänger, 400 g, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Öppen form	1	☞	180 - 200	180	20 - 25
Tillbehör, 0,5 kg, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris fryst	Täckt form	1	☞	-	600	7 - 10
Soppa, gryta, 2 dl fryst	Täckt form	1	☞	-	600	4 - 6 ¹
Tallriksupplägg, 1 portion fryst	Täckt form	1	☞	-	600	11 - 15

¹ Rör om ordentligt i maten.

Varmhållning

Tillagningsanvisningar för varmhållning

- Använder du ugnsfunktionen "Varmhållning", så slipper du kondensbildning. Du slipper torka ur ugnen.

- Täck över maten, så torkar den inte ur.
- Varmhåll inte mat längre än 2 timmar.
- Tänk på att tillagningen fortsätter för många maträtter vid varmhållning.

26.9 Provrätter

Informationen i avsnittet är avsedd att underlätta provningsinstitutens testning av enheten enligt EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 och enligt standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

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
- Biskvibotten
 - Sätt springformerna omlott över varandra på gallren om du bakar på 2 falsar.

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 9	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Bakplåt	1	≡	150 - 160 ¹	20 - 30
Spritskakor	Bakplåt	1	⌘	140 - 150 ¹	25 - 35
Småkakor	Bakplåt	1	≡	160 ¹	25 - 35
Småkakor	Bakplåt	1	⌘	150 ¹	20 - 30
Småkakor	Bakplåt	1	⌘	150 ¹	20 - 30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1	⌘	140 ¹	30 - 40
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	1	≡	160 - 170 ²	25 - 35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	1	⌘	160 - 170 ²	30 - 45

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 9	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	3	⋈	290	3 - 6

Mikra

- Sätt in gallret med präglingen **Microwave** mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt i ugnsutrymmet.
- Slå av torkfunktionen i grundinställningarna vid kontroll av mikrofunktionen. → Sid. 21

Inställningsrekommendationer för att tina med mikron

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 9	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Kött	Öppen form	1	⋈	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Inställningsrekommendationer för att mikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 9	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Äggstanning	Öppen form	1	☞	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Biskvier	Öppen form	1	☞	600	7 - 9
Köttfärslimpa	Öppen form	1	☞	600	22 - 27

Inställningsrekommendationer för att kombimikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 9	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Potatisgratäng	Öppen form	1	☞	150 - 170	360	25 - 30
Kakor	Öppen form	1	☞	190 - 210	180	12 - 18
Kyckling	Öppen form	1	☞	180 - 200	360	25 - 35 ¹

¹ Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

27 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.

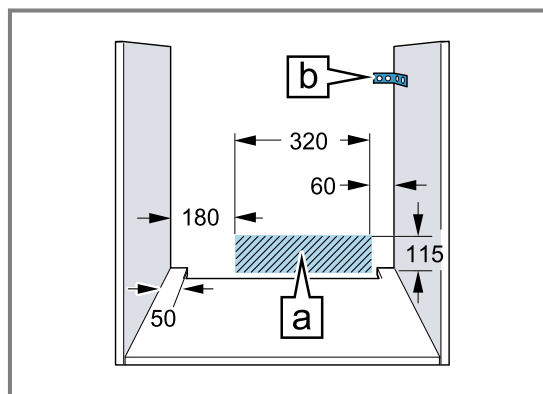


27.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

- Stommen får inte ha någon rygg bakom enheten. Det måste finnas ett avstånd om minst 35 mm mellan vägg och stombotten resp. överliggande skåpbakvägg.
- Täck inte över ventilations- och luftintagsöppningarna.
- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter upppackning. 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 stommor med vanliga möbelvinklar **b** mot väggen.



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

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängd sladd och otillåtna adaptrar.

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

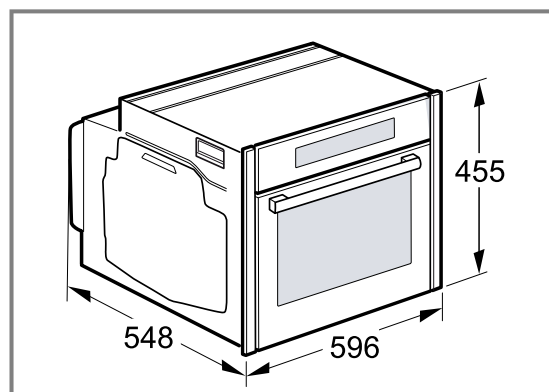
OBS!

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

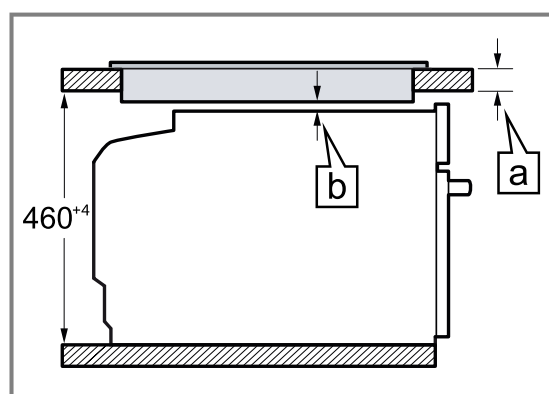
- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

27.2 Enhetsmått

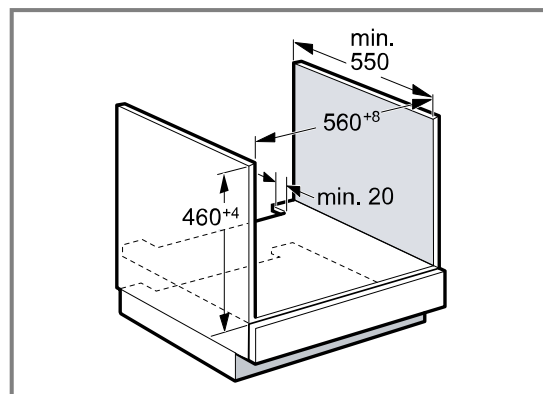
Här hittar du enhetens mått

**27.4 Inbyggnad under häll**

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

**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 i stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.
- Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

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

Hälltyp	a ovanpåliggande i mm	a infälld montering i mm	b i mm
Induktionshäll	42	43	5
Heltäckande induktionshäll	52	53	5

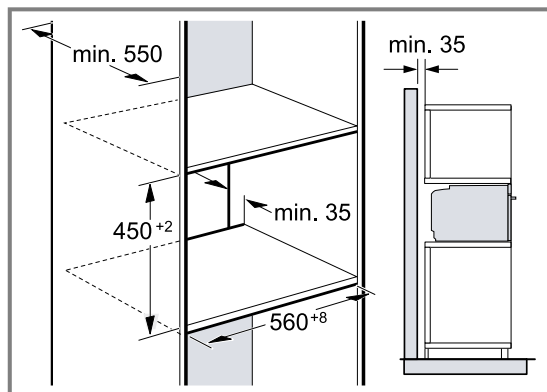
¹ Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

Hålltyp	a ovanpåliggande i mm	a infälld montering i mm	b i mm
Gashäll	32	43	5 ¹
Elhäll	32	35	2

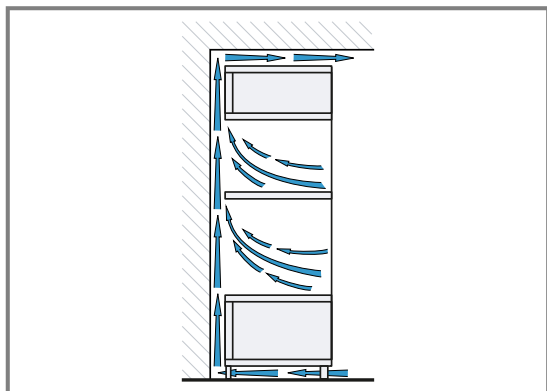
¹ Följ hållens avvikande nationella monteringsanvisningar.

27.5 Inbyggnad i högskåp

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



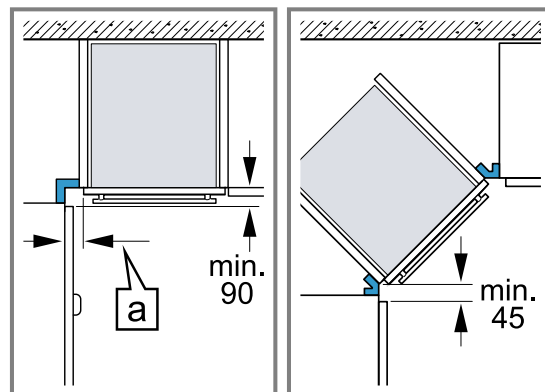
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Det måste finnas en ventilationsöppning om min. 200 cm² i sockeln för att ge enheten tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller. Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



- 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.
- Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

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

Elansluta enheten utan jordad kontakt

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

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

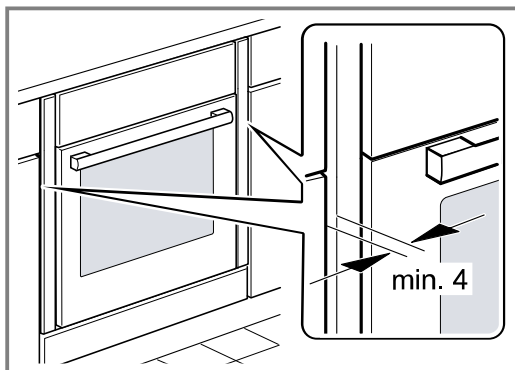
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat.
Spänning, se typskylten.

3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkning-
en:
- grön-gul = jordledare ⊕
 - blå = neutralledare (nolla)
 - brun = fas (fasledare)

27.8 Inbyggnad av enheten

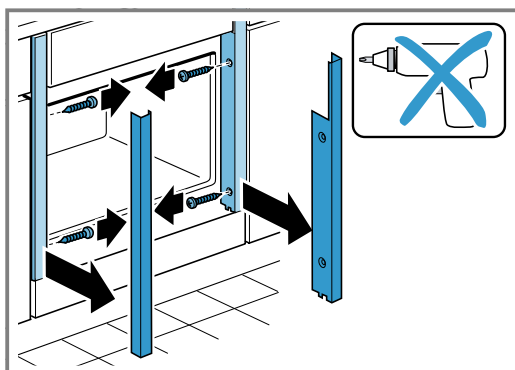
Notera: Fäst inte panelerna med sladdlös skruvdragare. Du kan skada panelerna.

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

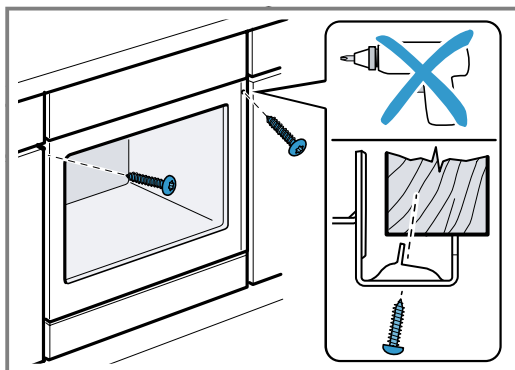


Det ska finnas en luftspalt om min. 4 mm mellan enheten och intilliggande stomfronter.

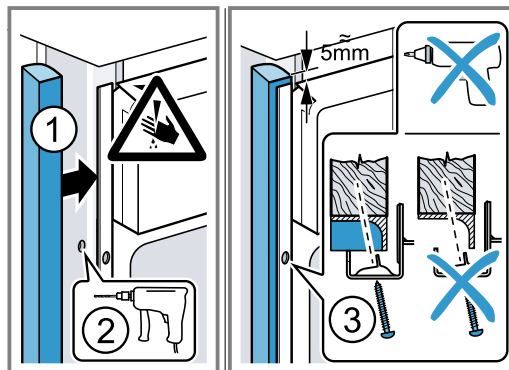
3. Öppna luckan och skruva av vänster och höger panel.



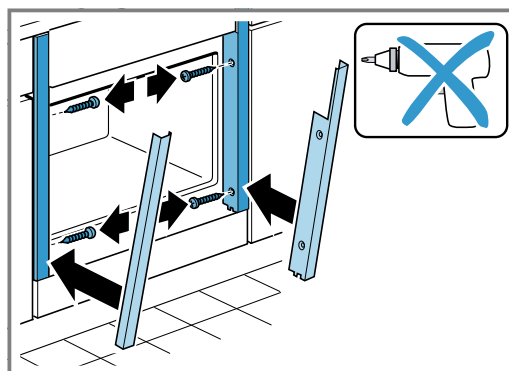
4. Stäng luckan.
5. Skruva fast enheten.



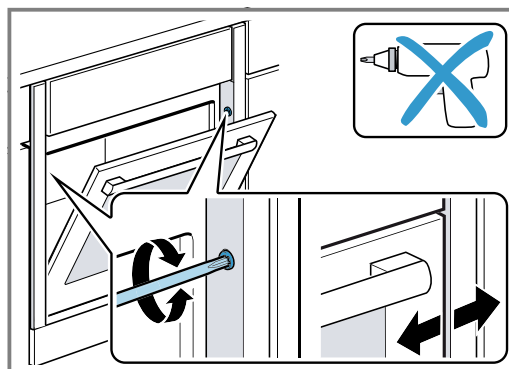
6. Handtagslösa kök med lodrät grepplist:
 - Sätt dit lämplig salningsbit ① som täcker ev. vassa kanter och ger säker montering.
 - Förborra aluminiumprofilerna för skruvförband ②.
 - Fäst enheten med rätt skruv ③.



7. Lägg på panelerna och skruva fast dem först upptill, sedan nedtill.



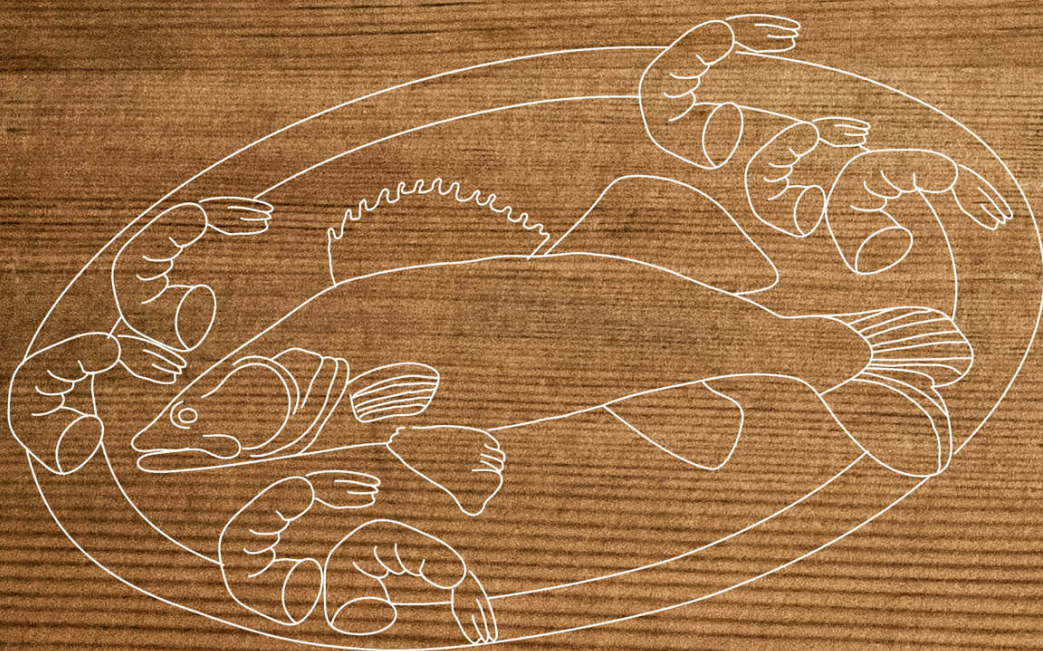
8. Anpassa ev. spalten mellan lucka och sidopaneler med skruvarna uppe till vänster och höger.



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 och skruva av vänster och höger panel.
3. Lossa fästskruvarna.
4. Lyft enheten lite och dra sedan ut den helt och hållet.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001621103
020916
SV