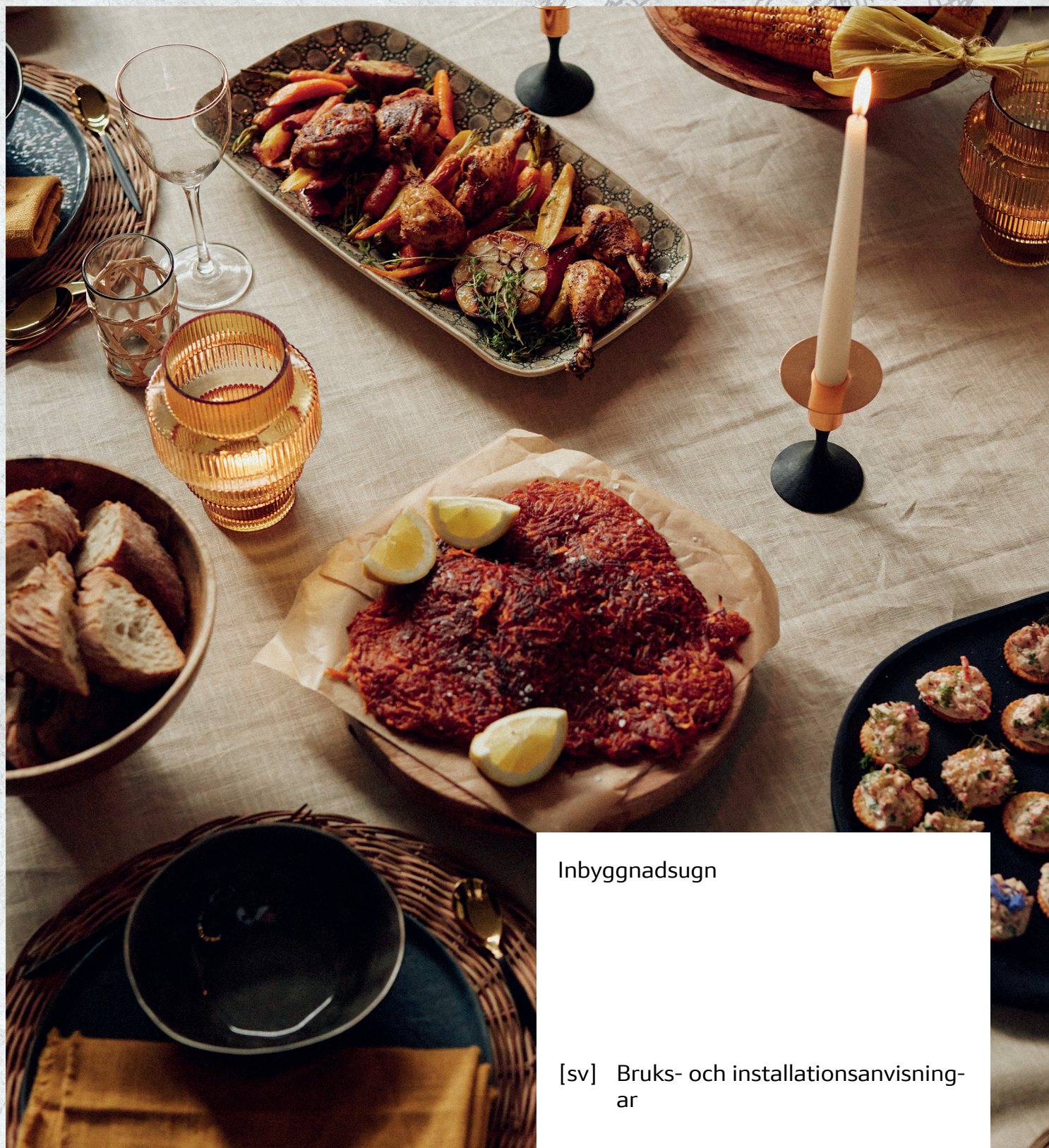




Inbyggingsugn

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

B69VS7M.0





Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet	2	17	Home Connect	22
2	Förhindrande av saksador	5	18	Rengöring och skötsel	24
3	Miljöskydd och sparsamhet	5	19	Rengöringsfunktionen "Pyrolytisk självrengöring"	25
4	Lär känna	6	20	Rengöringsfunktion "Easy Clean"	27
5	Funktioner	7	21	Avkalkning	27
6	Tillbehör	9	22	Torkning	28
7	Före första användningen	11	23	Ugnsstegar	28
8	Användningsprincip	12	24	Ugnslucka	30
9	Ånga	13	25	Avhjälpling av fel	35
10	Tidsfunktioner	16	26	Avfallshantering	37
11	Stektermometer	17	27	Kundtjänst	37
12	Maträtter	18	28	Information om fri och Open Source-programvara	38
13	Favoriter	20	29	Överensstämmelseförklaring	38
14	Barnspärr	20	30	Så här lyckas du	39
15	Snabbuppvärmning	21	31	MONTERINGSANVISNING	44
16	Grundinställningar	21	31.2	Allmänna monteringsanvisningar	45

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggd. I-aktta särskilda monteringsanvisningar. Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.

- upp till 4000 m höjd över havet.

1.3 Begränsning av användarkretsen

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

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.
→ "Tillbehör", Sid. 9

⚠ 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 flambera 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 personskador!!

Repat luckglas kan spricka.

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

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

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

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

- Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- Använd skyddshandskar.

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

→ "Förhindrande av saksador", Sid. 5

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

⚠ VARNING – Risk för elstöt!!

Obehöriga reparationer är farliga.

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

Skadad sladdisolering är farligt.

- Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.

- Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.

- Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

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

- Ring service. → *Sid. 37*

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

- Iakttäta särskilda monteringsanvisningar.

⚠ 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 förpackningsmaterial.

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

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

1.5 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

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

- Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.

Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet.

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

Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret.

- Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

⚠ VARNING – Brandrisk!!

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

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

1.6 Stektermometer

⚠ VARNING – Risk för elstöt!!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

⚠ VARNING – Risk för personsador!!

Stektermometern är spetsig.

- Hantera stektermometern försiktigt.

1.7 Rengöringsfunktionen

⚠ VARNING – 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.

⚠ VARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!

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

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

⚠ VARNING – Risk för hälsoskada!!

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

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

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

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

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS

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

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

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

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

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

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

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

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

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.

- ▶ Aluminiumfolie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset.

2.2 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

OBS

Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med ånga.

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

- ▶ Använd inte formar med rostfläckar.

Hett vatten i vattentanken kan skada ångsystemet.

- ▶ Fyll bara vattentanken med kallvatten.

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

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning. Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.
- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.
- Maskindiskning av vattentanken ger skador.
- ▶ Maskindiska inte vattentanken.
- ▶ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara effekt

Följ du anvisningarna, så drar enheten mindre ström.

Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.

→ "Så här lyckas du", Sid. 39

- ✓ 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 i följd eller baka av tillsammans.

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

- Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.
- ✓ Maten går klart på restvärmen.
- Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.
- ✓ Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.
- Låt frysmaten tina före tillagning.
- ✓ Du spar in effekten som skulle gått åt att tina maten.
- Slå av displayen i grundinställningarna.
- "Grundinställningar", Sid. 21
- ✓ Det spar effekt när displayvisningen är av.

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

Enheten drar effekt även när huvudfunktionen är av för att:

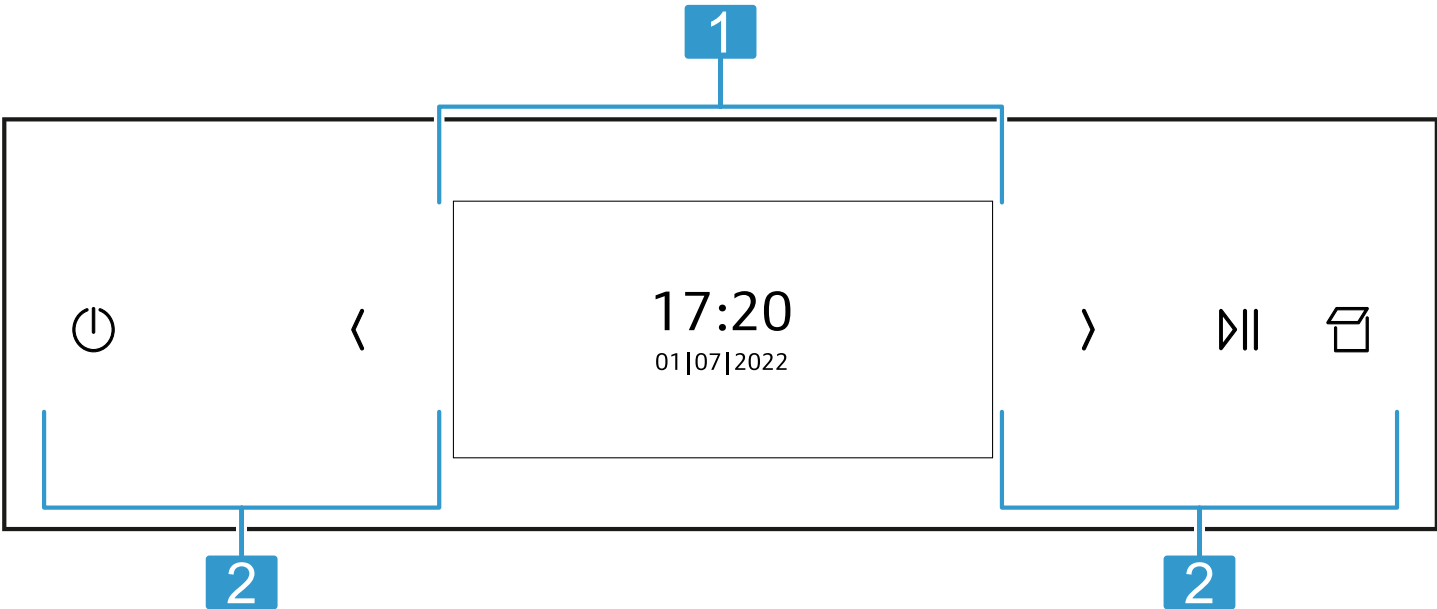
- känna av Touchknapp-användning
- övervaka lucköppning
- hantera tid (utan display)

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

4 Lär känna

4.1 Kontroller

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



- 1 Display
→ "Display", Sid. 6
- 2 Knappar
→ "Knappar", Sid. 7

4.2 Display

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

På huvudmenyn hittar du en översikt över enhetens funktioner.

→ "Funktioner", Sid. 7

Navigera

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

Ställa in värden

Tryck till med fingret på resp. ställe på displayen om du vill anpassa inställningen. Du får upp inställningsdelen på displayen. Svajpa vänster eller höger på displayens inställningsdel tills den inställning du vill ha är förstorad.

Värden	Användning
Öka	Svajpa höger på displayen
Minska	Svajpa vänster på displayen

4.3 Knappar

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

Symbol	Namn	Användning
⏻	På/av	Slår på eller av enheten
<	Vänsterpil	Minskar inställt värde
>	Högerpil	Ökar inställt värde
⏸	Slå på/av	Slår på eller pausar funktionen
📄	Öppna panelen	Fyll eller töm vattentanken

4.4 Ugnsutrymme

Olika ugnsfunktioner hjälper dig att använda enheten.

Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna.

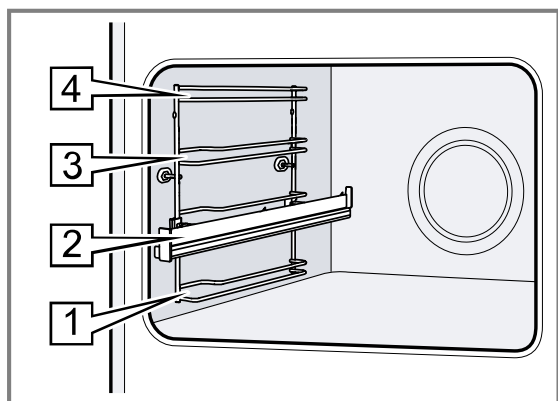
→ "Tillbehör", Sid. 9

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

Ugnsstegarna kan ha utdrag på en eller flera falsar beroende på enhetstyp.

Det går t.ex. att ta ur och rengöra ugnsstegarna.

→ "Ugnsstegar", Sid. 28



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 funktioner när funktionen slår på. Ugnsbelysningen slocknar när funktionen slår av.

Kylfläkten

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

OBS

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.

► Täck inte över ventilationsöppningarna.

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

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

→ "Grundinställningar", Sid. 21

Ugnsluckan

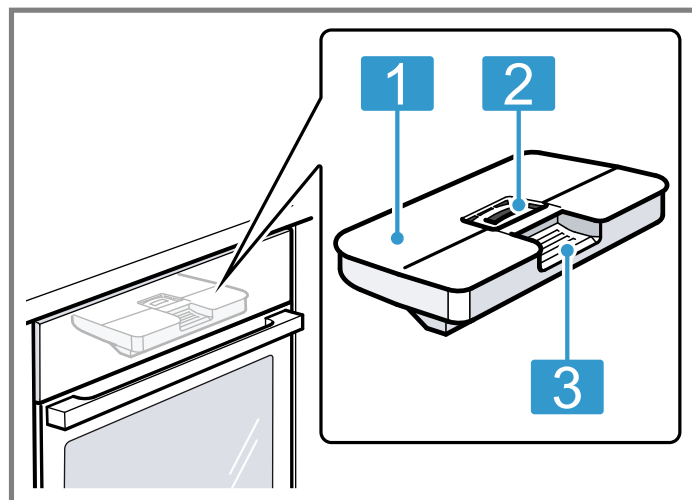
Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så stoppar funktionen. Funktionen fortsätter automatiskt när du stänger luckan.

Vattentank

Vattentanken krävs för ångfunktionerna.

Vattentanken sitter bakom kontrollpanelen.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 13



1 Tanklock

2 Öppning för att fylla och tömma

3 Handtag för att ta ur och sätta i

5 Funktioner

På huvudmenyn hittar du en översikt över enhetens funktioner.

Tips! Home Connect-appen ger dig tillgång till extrafunktioner eller mer omfattande funktioner beroende på enhetstypen. Du hittar mer information om det i appen.

Funktion	Namn	Användning
	Ugnsfunktioner	Välj den ugnsfunktion och temperatur du vill ha för maten
	Ånga	Laga mat med ångfunktionerna → "Ånga", Sid. 13
	Favoriter	Välja sparade favoriter → "Favoriter", Sid. 20
	Maträtter	Använd program eller inställningsrekommendationer för olika maträtter → "Maträtter", Sid. 18
	Rengöring	- Pyrolytisk självrengöring  rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv → "Rengöringsfunktionen Pyrolytisk självrengöring", Sid. 25 - Easy Clean  rengör lättsmutsad ugn → "Rengöringsfunktion Easy Clean", Sid. 27 - Torkning  torkar ugnen → "Torkning", Sid. 28 - Avkalkning  håller enheten funktionsduglig → "Avkalkning", Sid. 27
	Grundinställningar	Anpassa enhetens inställningar individuellt → "Grundinställningar", Sid. 21

5.1 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
	Circo Therm-varmluft	30 - 230°C	Bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme	30 - 275°C	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Anpassad Circo Therm	125 - 230 °C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Håll luckan stängd vid tillagning. Om du öppnar apparatluckan ens en kort stund fortsätter apparaten att värma utan att utnyttja eventuell restvärme. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt energieffektivitetsklassen.
	Anpassad över-/undervärme	150 - 250 °C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter utan förvärmning. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Termogrillning	30 - 275°C	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Pizzaläge	30 - 275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Brödbakläge	180 - 275°C	För bakning av bröd, småfranska och bakverk som kräver hög temperatur.
	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	30 - 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.

Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
			Den låga värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Förvärma porslin	30-90°C	För förvärmning av porslin.
	Varmhållning	50 - 100°C	För varmhållning av färdiglagad mat.

5.2 Ångfunktioner

Här hittar du en översikt över ångfunktionerna. Du får upp användningsrekommendationer till ångfunktionerna.

Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
	Påvärmning	80 - 180°C	För skonsam påvärmning av mat och avbakning av bakverk.
	Jäsläge	30 - 50°C	Häver degar och gör yoghurt. Degen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut.

5.3 Övriga alternativ

Här hittar du en översikt över övriga alternativ.

Tryck på för att visa alternativen

Symbol	Namn	Användning
	Belysning	Slår på och av ugsnbelysningen
	Timer	Ställer in timern
	Barnspärr	Slå på barnspärren
	Fjärrstart	Slår på fjärrstart → "Home Connect ", Sid. 22

5.4 Symboler

Här hittar du en översikt över övriga displaysymboler.

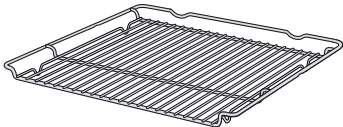
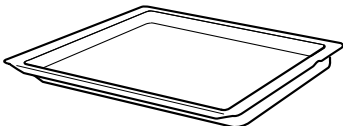
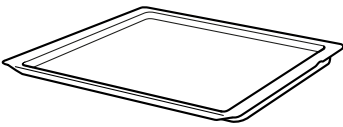
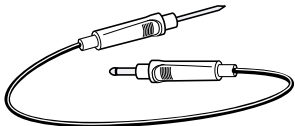
Symbol	Namn	Användning
	Spara	Spara inställning
	Tillbaka	Navigera bakåt
	Stänga	Stäng indikeringen
	Återställ	Återställ tillagningstiden
	Återställ	Återställ värdena
	Byta	Byt urval
	Information	Visa information
	Snabbuppvärmning	Slår på eller av snabbuppvärmningen
	Home Connect	- Uppkopplad mot hemnätverk 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
	Fjärrdiagnos	Fjärrdiagnostik är på → "Home Connect ", Sid. 22
	Avkalkningspåminnelse	Antal användningar med ånga till nästa avkalkning → "Avkalkning", Sid. 27

6 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör		Användning
Galler		■ Kakformar ■ Gratångformar ■ Formar ■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ■ Frysmat
Långpanna		■ Mjuka kakor ■ Bakverk ■ Bröd ■ Stora stekar ■ Frysmat ■ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.
Bakplåt		■ Småkakor ■ Småkakor
Stektermometer		Precisionsugnssteka eller -tillaga. → "Stektermometer", Sid. 17

6.1 Snäpplägena

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

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

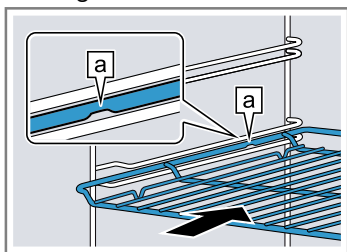
6.2 Sätta in tillbehör i ugnen

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

1. Vrid tillbehöret så att skåran  är bakåt och pekar nedåt.
2. Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

Galler

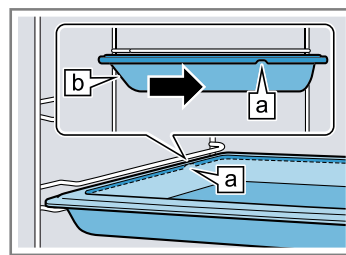
Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan.



Plåt

t.ex. långpanna eller bakplåt

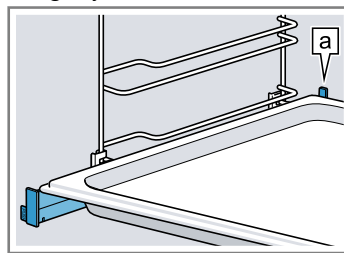
Sätt in plåten med avfasningen  mot ugnsluckan.



Lägg tillbehöret på de inskjutna utdragsskenorna.

Galler eller plåt

Lägg på tillbehöret så att det går i utdragssystemet vid bakre anslaget .



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

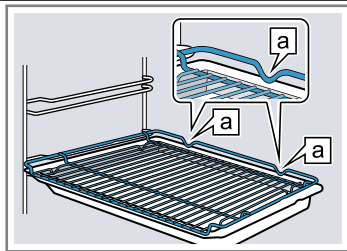
3. Skjut in tillbehöret ordentligt så att det inte går emot luckan.

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

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

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

Galler på
långpanna

6.3 Extratillbehör

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

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

www.neff-home.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.

7 Före första användningen

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

7.1 Ange vattenhårdenheten före första användningen

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

OBS

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

► Ställ in rätt vattenhårdenhet.

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.

► Använd inte destillerat vatten eller andra vätskor.

► Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

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

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

Noteringar

■ Om du använder mineralvatten, ändra vattenhårdenheten till "jättehårt". Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

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

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

7.2 Första användningen

Efter elanslutning måste du göra inställningarna för första användningen. Det kan ta några minuter innan du får upp inställningarna på displayen.

Noteringar

■ Du kan anpassa inställningarna närsomhelst i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 21

■ Du kan även göra inställningarna med Home Connect. Är enheten uppkopplad, följ appanvisningarna.

→ "Home Connect", Sid. 22

Ställa in språk

Krav: Enheten är elansluten.

1. Slå på enheten med .

2. Välj språk med < eller >.

3. Tryck på det språk du vill ha.

4. Bekräfta språket med →.

Ställa in Home Connect

Notering: Du kan även hoppa över inställningen av Home Connect med "Senare". Då ställer du sedan klockan.

1. Ställa in Home Connect med "Koppla upp".

2. Gör övriga inställningar för första användningen i Home Connect-appen.

¹ Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.

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

Ställa klockan

1. Välj timmar med < eller >.
2. Tryck på minuterna.
3. Välj minuter med < eller >.
4. Bekräfta tiden med ✓.

Ställa in datum

1. Välj år med < eller >.
2. Tryck på månaden.
3. Välj månad med < eller >.
4. Tryck på dagen.
5. Välj dag med < eller >.
6. Bekräfta datumet med ✓.

Ställa in vattenhårdheten

1. Välj vattenhårdhet med < eller >.
→ "Ange vattenhårdheten före första användningen", Sid. 11
2. Bekräfta vattenhårdhetsintervallet med ✓.
3. Avsluta första användningen med "OK".
4. Öppna och stäng luckan en gång.
- ✓ Enheten gör egenkontroll och är sedan redo att användas.
- ✓ Första användningen är avslutad.

7.3 Rengöra enheten

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

1. Ta bort produktinformation, tillbehör och förpackningsrester som t.ex. frigolitkulor ur ugnen.
2. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa.
3. Slå på enheten med ☹.
→ "Slå på enheten", Sid. 12
4. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
5. Ställ in ugnsfunktion, temperatur och ångfunktion för uppvärmningen och slå på med ►.
→ "Ställa in ugnsfunktion och temperatur", Sid. 12
→ "Ångfunktion", Sid. 15

Uppvärmning

Ugnsfunktion	Circo Therm-varmluft  med ångfunktion  , ångintensitet hög
Temperatur	max.
Tid	1 timme

6. Vädra köket när enheten värmer upp.
7. Slå av enheten med ☹ efter 1 timme.
→ "Slå av enheten", Sid. 12
8. Låt enheten svalna.
9. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
10. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 15
11. Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.

8 Användningsprincip

8.1 Slå på enheten

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.
- ▶ Slå på enheten med ☹.

Noteringar

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

8.2 Slå av enheten

- ▶ Slå av enheten med ☹.

Noteringar

- Beroende på ugnstemperaturen får du upp restvärmeindikeringen på displayen.
→ "Restvärmeindikeringen", Sid. 12
- Beroende på ugnstemperaturen fortsätter kylfläkten att gå tills ugnsutrymmet svalnat.
→ "Kylfläkten", Sid. 7

8.3 Restvärmeindikeringen

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

Display	Temperatur
Hög restvärme	över 120°C
Låg restvärme	mellan 60 och 120°C

8.4 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Slå på enheten med ☹.
2. Tryck på "Ugnsfunktioner".
3. Bläddra igenom ugnsfunktionerna med < eller >.
4. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
5. Tryck på "Temperatur".
6. Välj temperatur med < eller >.
7. Bekräfta inställningen med ✓.
Andra möjliga val:
 - Snabbuppvärmning → Sid. 21
 - Tid → Sid. 16
 - Färdig om-tid → Sid. 16
 - Ångfunktion → Sid. 15
 - → "Stektermometer", Sid. 17
 - Information → Sid. 13
8. Slå på funktionen med ►.
- ✓ Du får upp funktionstiden på displayen.
- ✓ Temperaturstaplarna syns vid förvärmning på vissa ugnsfunktioner. Det är optimalt att sätta in maten när alla temperaturstaplar är fyllda.
9. Slå av enheten med ☹ när maten är klar.

8.5 Ändra temperatur

Det går fortfarande att ändra temperatur eller läge efter funktionsstart.

1. Tryck på "Temperatur".
2. Ändra temperatur med < eller >.
3. Bekräfta inställningen med ✓.
- ✓ Temperaturen ändras.

8.6 Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställer enheten alla inställningar.

1. Avbryt funktionen med ⏏.
2. Hoppa till ugnsfunktioner med ←.
3. Bläddra igenom ugnsfunktionerna med < eller >.
4. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
5. Anpassa temperatur eller läge, om det behövs.
6. Slå på funktionen med ⏏.

8.7 Pausa funktionen

1. Tryck på ⏏.
2. Fortsätt funktionen genom att trycka på ⏏ igen.

8.8 Visa information

Notering: Du kan oftast få upp information om utförd funktion.

1. Tryck på "Information".
- ✓ Du får upp informationen i några sekunder.
2. Tryck på ✕ för att stänga informationen.

8.9 Långvarig varmhållning

Det går att varmhålla mat upp till 24 timmar utan att ändra något på enheten. Använd tidsfunktionerna och ändra grundinställningarna.

Notering: Om du öppnar luckan när funktionen är i gång, så slår enheten av uppvärmningen. Stäng luckan, så fortsätter enheten uppvärmningen. Öppna inte luckan förrän inställd tid gått ut så att inget ändras på enheten vid användningen.

1. Ändra grundinställningar.
→ "Grundinställningar", Sid. 21
 - ▶ Ändra grundinställningen "Belysning" till "Alltid av".
 - ▶ Ändra grundinställningen "Standbyläge" till "På".
 - ▶ Ändra grundinställningen "Ljudsignal" till jättkort tid.
 - ✓ Då är ugnsbelysningen alltid av vid användning och när du öppnar luckan. Tidvisningen ändras inte. Ljudsignaltiden vid slutet av funktionen är kortad.
 2. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha.
→ "Ugnsfunktioner", Sid. 8
 3. Ställ in den tillagningstid du vill ha beroende på ugnsfunktion.
→ "Ställa in tillagningstid", Sid. 16
→ "Tidsfunktioner", Sid. 16
 4. Ställ in tiden när funktionen ska vara färdig med "Färdig".
→ "Ställa in tidsfördröjd funktions "färdig om-tid"", Sid. 16
→ "Tidsfunktioner", Sid. 16
 5. Sätt in maten i ugnen innan enheten börjar värma upp.
 6. Slå på funktionen med ⏏.
 - ✓ Du får upp tiden till start på displayen. Enheten är nu i standbyläge.
 - ✓ När enheten uppnår starttiden, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 7. Ta ut maten ur ugnen när funktionen slår av. Enheten slår av helautomatiskt efter ca 15 till 20 minuter.
- Notering:** Du kan ändra de olika grundinställningarna igen, om det behövs.

9 Ånga

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

⚠ **WARNING – Skållningsrisk!!**

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

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

9.1 Före varje ångning

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

Fylla vattentanken

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (förpuffning). Luck-

an kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

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

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

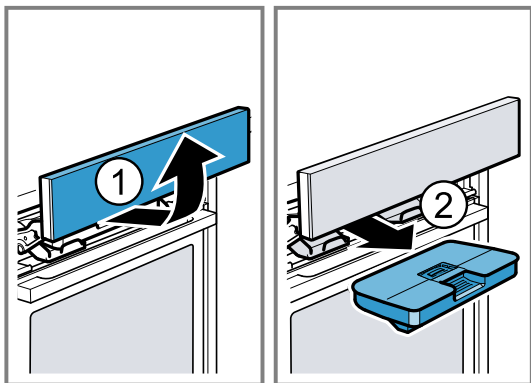
Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

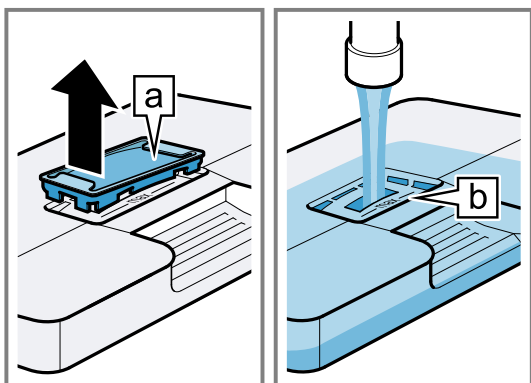
Krav: Vattenhårdheten är rätt inställd.

1. Tryck på ☐.
- ✓ Kontrollpanelen åker ut automatiskt.
2. Dra fram kontrollpanelen med båda händerna och skjut sedan upp så att den snäpper fast ①.

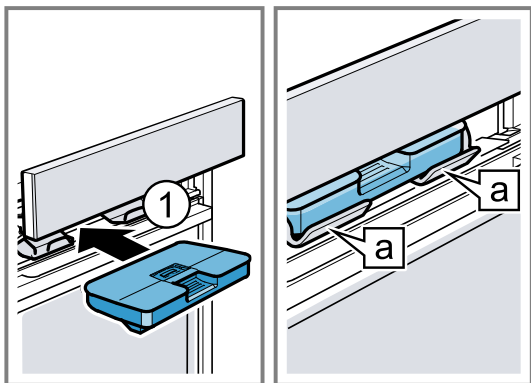
3. Dra ut vattentanken ur tankutrymmet ②.



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



7. Sätt på locket igen på vattentanköppningen.
8. Sätt i den fyllda vattentanken ①. Se till så att vattentanken snäpper fast bakom fästena a.



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

Fylla på vattentanken

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

Noteringar

- Jäsläge och påvärmning: enheten avbryter funktionen om du inte fyller på vattentanken. Fyll på vattentanken.
 - Ångfunktion och -puff: fyller du inte på vattentanken, så fortsätter enheten utan ångfunktion och -puff.
1. Öppna kontrollpanelen.
 2. Ta ur och fyll vattentanken.

3. Sätt i den fyllda vattentanken och stäng kontrollpanelen.

9.2 Ångfunktioner

Enheten har olika ångfunktioner.

→ "Ångfunktioner", Sid. 9

Påvärmning

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

Ställa in påvärmning

Krav: Ugnen har svalnat tillräckligt.

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
2. Slå på enheten med .
3. Tryck på "Ånga".
4. Välj påvärmning med < eller >.
5. Tryck på "Påvärmning".
6. Tryck på "Temperatur".
7. Välj temperatur med < eller >.
8. Bekräfta inställningen med .
9. Tryck på "Tid".
10. Välj tillagningstid med < eller >.
11. Bekräfta inställningen med .
12. Slå på påvärmningen med .
- "Pausa funktionen", Sid. 13
- ✓ Om vattentanken blir tom när påvärmningen är på, så pausar funktionen.
→ "Fylla på vattentanken", Sid. 14
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut och slår av uppvärmningen.
→ "Slå av enheten", Sid. 12
13. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
14. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 15

Jäsläge

Degen jäser betydligt snabbare med "Jäsläge" än i rumstemperatur och den torkar inte ur.

Ställa in jäsläget

Krav: Ugnen har svalnat helt (rumstemperatur).

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
2. Slå på enheten med .
3. Tryck på "Ånga".
4. Välj jäsläge med < eller >.
5. Tryck på "Jäsläge".
6. Tryck på "Temperatur".
7. Välj temperatur med < eller >.
8. Bekräfta inställningen med .
9. Tryck på "Tid".
10. Välj tillagningstid med < eller >.
11. Bekräfta inställningen med .
12. Slå på jäsläget med .
- "Pausa funktionen", Sid. 13
- ✓ Om vattentanken blir tom när jäsläget är igång, så pausar funktionen.
→ "Fylla på vattentanken", Sid. 14
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut och slår av uppvärmningen.
→ "Slå av enheten", Sid. 12

13. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
14. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 15

9.3 Ångfunktion

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

Ugnsfunktioner och funktioner för ångfunktion

Du kan slå på ångfunktion med följande ugnsfunktioner och funktioner:

- "Circo Therm-varmluft" ☞
- "Över-/undervärme" ≡
- "Termogrillning" ☞
- "Brödbakläge" ☞
- "Varmhållning" ☞
- → "Stektermometer", Sid. 17
- → "Maträtter", Sid. 18

Slå på ångfunktionen

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
2. Slå på enheten med ☹.
3. Ställ in lämplig ugnsfunktion.
→ "Ugnsfunktioner och funktioner för ångfunktion", Sid. 15
4. Ställ in temperaturen.
5. Tryck på "Ångfunktion".
6. Tryck på den ångintensitet du vill ha.

Symbol	Ångfunktion
☹/☹	"låg" (läge 1)
☹/☹	"medel" (läge 2)
☹/☹	"hög" (läge 3)

7. Bekräfta inställningen med ✓.
8. Slå på ångfunktionen med ☺.
- ✓ Blir vattentanken tom vid ångfunktion, så får du upp en displayanvisning "Fylla vattentanken". Funktionen fortsätter utan ångfunktion.
→ "Fylla på vattentanken", Sid. 14
9. Slå av enheten med ☹ när maten är klar.
10. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 15

Ändra ångfunktion

1. Tryck på ☹.
2. Tryck på "Ångfunktion".
3. Tryck på den ångintensitet du vill ha.
4. Bekräfta inställningen med ✓.

Avbryta ångfunktionen

1. Tryck på ☹.
2. Tryck på "Ångfunktion".
3. Tryck på ☹ "Av".
4. Bekräfta inställningen med ✓.
- ✓ Funktionen fortsätter utan ångfunktion.

9.4 Ångpuff

"Ångpuff" ger tillfällig, riktad intensivånga. Framförallt bröd och småfranskor jäser upp bra, blir knapriga och får fin färg.

Enheten ger ca 3 till 5 minuters ångkvalmning i ugnsutrymmet. Du kan slå på ångpuffen flera gånger beroende på ugnsfunktionen.

Ugnsfunktioner och funktioner för ångpuff

Du kan slå på ångpuff med följande ugnsfunktioner och funktioner:

- "Circo Therm-varmluft" ☞
- "Över-/undervärme" ≡
- "Termogrillning" ☞
- "Brödbakläge" ☞
- → "Stektermometer", Sid. 17

Slå på ångpuff

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
 2. Slå på enheten med ☹.
 3. Ställ in lämplig ugnsfunktion.
→ "Ugnsfunktioner och funktioner för ångpuff", Sid. 15
 4. Ställ in en temperatur över 120°C.
 5. Tryck på "Ångpuff".
 6. Slå på funktionen med ångpuff med ☺.
- Lyser ☺, så är vattnet uppvärmt för en ångpuff. Använd inte ångpuffen förrän enheten är helt uppvärmd.
- Notering:** Är snabbuppvärmningen ☺ på, så går det inte att slå på ångpuffen förrän snabbuppvärmningen är klar.
7. Tryck på ☹ när du vill.
 - ✓ Ångpuffen går igång och enheten ger ca 3 till 5 minuters ångkvalmning i ugnsutrymmet.
 - ✓ Funktionen fortsätter som vanligt när ångpuffen är klar. Det går att slå på ångpuffen igen beroende på funktionen och om det behövs.
 - ✓ Blir vattentanken tom vid ångpuff, så får du upp en displayanvisning "Fylla vattentanken". Funktionen fortsätter utan ångpuff.
→ "Fylla på vattentanken", Sid. 14
 8. Slå av enheten med ☹ när maten är klar.
 9. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 15

9.5 Efter varje ångning

Torka ur enheten när du använt ångfunktion.

Notering: Det kan finnas kalkspår i ugnen efter ångning. Det påverkar inte enhetens funktion. Du tar bort kalkrester med varmt vatten eller ättiksindränkt trasa. Följ rengöringsanvisningarna.

→ "Rengöring och skötsel", Sid. 24

Töm vattentanken

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

Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

OBS

Torkning av vattentanken i het ugn kan skada den.

- Torka inte vattentanken i het ugn.

Maskindiskning av vattentanken ger skador.

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

1. Öppna kontrollpanelen med .
2. Ta ut vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.

5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt vattentanken torka med öppet lock.
8. Sätt på och tryck fast locket till vattentanken.
9. Sätt i vattentanken och stäng kontrollpanelen.

Torka ur ugnen

Torka ur ugnen när du använt ångfunktion.

- Du kan torka ur ugnen för hand eller använda torkfunktionen.
→ "Torkning", Sid. 28

10 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

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

10.1 Timer

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

Ställa timern

1. Tryck på .
2. Tryck på .
3. Tryck på timmar, minuter eller sekunder.
4. Välj timertid med  eller .
5. Bekräfta inställningen med .
- ✓ Du får upp  på displayen. Timertiden räknar ned.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när timertiden går ut.
6. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.

Ändra timern

1. Tryck på .
2. Tryck på .
3. Tryck på  eller .
4. Tryck på timmar, minuter eller sekunder.
5. Ändra timertiden med  eller .
6. Bekräfta inställningen med .

Avbryta timern

1. Tryck på .
2. Tryck på .
3. Återställ timertiden med .
4. Slå av timern med .

10.2 Tid

Enheten slutar uppvärmningen 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 "Tid".
3. Tryck på timmar eller minuter.
4. Välj tillagningstid med  eller .
5. Bekräfta inställningen med .
6. Slå på funktionens tillagningstid med .
- ✓ Du får upp tiden på displayen. Tillagningstiden går i gång.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.
7. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.

Ändra tillagningstiden

1. Tryck på .
2. Tryck på "Tid".
3. Ändra tillagningstiden med  eller .
4. Bekräfta inställningen med .

Slå av tillagningstiden

1. Tryck på .
2. Tryck på "Tid".
3. Återställ tillagningstiden med .
4. Bekräfta inställningen med .

10.3 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"**Noteringar**

- 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 "Tid".
4. Tryck på timmar eller minuter.
5. Välj tillagningstid med  eller .
6. Bekräfta inställningen med .
7. Tryck på "Färdig om-tid".
- ✓ Du får upp funktionens färdigtid på displayen.
8. Välj färdigtid med .

9. Bekräfta inställningen med ✓.
10. Slå på den tidsfördröjda funktionen med ▷.
- ✓ När enheten uppnår starttiden, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.
11. Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.

Ändra tidsfördröjd "Färdig om"-funktion

1. Tryck på ▷.
2. Tryck på "Färdig om-tid".
3. Ändra färdigtid med < eller >.
4. Bekräfta inställningen med ✓.

5. Slå på den tidsfördröjda funktionen med ▷.

Avbryta tidsfördröjd "Färdig om"-funktion

1. Tryck på ▷.
2. Tryck på "Färdig om-tid".
3. Återställ färdigtiden med ↺.
4. Bekräfta inställningen med ✓.
- ✓ Färdigtiden motsvarar aktuell tid plus inställd tillagningstid.
- ✓ Slå på funktionens tillagningstid med ▷.

Notering: Vill du fortsätta funktionen utan tillagningstid, avbryt tillagningstiden.

→ "Slå av tillagningstiden", Sid. 16

11 Stektermometer

Precisionstillaga genom att sätta stektermometern i maten och ställa in en innetemperatur. Stektermometern mäter matens innetemperatur. Enheten slår av uppvärmningen automatiskt vid inställd innetemperatur i maten.

11.1 Lämpliga ugsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugsfunktioner.

- "Circo Therm-varmluft" ☼
- "Över-/undervärme" ≡
- "Anpassad Circo Therm" ☼
- "Anpassad över-/undervärme" ≡
- "Termogrillning" ☼
- "Pizzaläge" ☼
- "Brödbakläge" ☼
- "Undervärme" =
- "Anpassad tillagning" ☼
- "Varmhållning" ☼
- "Påvärmning" ☼

11.2 Sätta i stektermometern

Använd den medföljande stektermometern eller beställ lämplig stektermometer hos service.

⚠ **VARNING – Risk för elstötar!!**

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

OBS

Stektermometern kan bli skadad.

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

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

Stektermometern är spetsig.

- Hantera stektermometern försiktigt.

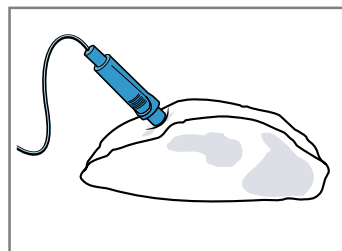
Notering: Sitter utdragsskenorna på fals 3, så kan du inte sätta i stektermometern. Haka av utdragsskenorna eller sätt dem på en annan fals.

→ "Ugnsstegar", Sid. 28

1. Sätt stektermometern i maten.

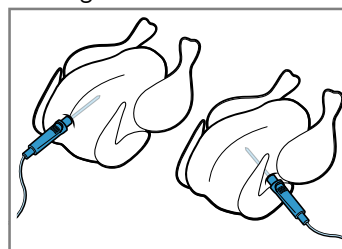
Stektermometern har tre mätpunkter. Se till så att åtminstone mätpunkten i mitten sitter i maten.

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.



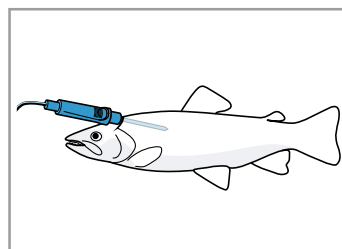
Notering: Måste du vända maten, sätt stektermometern i sidan av maten så att du inte behöver ta ur den när du vänder.

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



Vänd fågeln och lägg den med bröstsidan ned 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.

Notering: 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
Kotlettrad, genomstek	72 - 80
Nötkött	Innertemperatur i °C
Oxfile eller rostbiff, blodig	45 - 52
Oxfile eller rostbiff, rosa	55 - 62
Oxfile eller rostbiff, genomstek	65 - 75
Kalvkött	Innertemperatur i °C
Kalvstek eller bog, mager	75 - 80
Kalvstek, bog	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Lammkött	Innertemperatur i °C
Lammfiol, rosa	60 - 65
Lammfiol, genomstek	70 - 80
Lammsadel, rosa	55 - 60

Fisk	Innertemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskfilé	60 - 65
Övrigt	Innertemperatur i °C
Köttfärslimpa, oavsett köttstör	80 - 90
Värma upp, på mat	65 - 75

11.4 Ställa in ugn- och innertemperatur

Du kan ställa in innertemperaturer mellan 30 och 99°C.

Krav

- Maten med stektermometern står i ugnen.
- Stektermometern sitter i ugnsuttaget.
- 1. Tryck på "Ugnsfunktioner".
- 2. Välj lämplig ugnsfunktion och -temperatur. Ställ in ugnstemperaturen minst 10°C högre än innertemperaturen. Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C.
- 3. Tryck på "Slektermometer".
- 4. Välj innertemperatur med < eller >.
- 5. Bekräfta inställningarna med ✓.
- 6. Slå på stektermometerfunktionen med ►.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när innertemperaturen är uppnådd och slår av uppvärmningen. Enheten fortsätter uppvärmningen vid ugnsfunktionen "Anpassad tillagning".
- 7. Slå av enheten med ⏻.
- 8. ⚠ **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.

Tips!

Du kan även kombinera stektermometern med andra ugnsfunktioner som t.ex.:

- → "Ånga", Sid. 13
- → "Maträtter", Sid. 18

Notering: Du kan även använda stektermometern utan inställd innertemperatur. Du kan läsa av matens innertemperatur på displayen och slå av funktionen manuellt, om det behövs.

11.5 Ändra ugn- eller innertemperatur

1. Tryck på ^.
2. Tryck på resp. temperatur.
3. Ändra temperatur med < eller >.

12 Maträtter

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

12.1 Form till maträtten

Slutresultatet beror på formens egenskaper och storlek.

Använd alltid eldfasta former som klarar temperaturer upp till 300°C. Glas- eller glaskeramikformer passar bäst. Steken ska täcka ca 2/3 av formens botten.

Former av följande material är olämpliga:

- ljus, glänsande aluminium
- oglaserat lergods

- plast och plasthandtag

12.2 Maträttens inställningsalternativ

Enheten använder beroende på maträtten olika inställningar för att tillaga maten optimalt.

Du får upp använda inställningar på displayen. Vissa inställningar går att anpassa. Följ displayanvisningarna.

Notering: Slutresultat beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper. Använd färsk livsmedel, helst kylskåpskala. Använd djupfryst mat direkt från frysfacket.

Tips och inställningsanvisningar

När du ställer in en maträtt, så får du upp relevant information om maträtten på displayen som t.ex.:

- lämplig fals
 - passande tillbehör eller form
 - när du ska tillsätta vätska
 - när du ska vända eller röra om
- Enheten ger signal när det är dags.

Tryck på "Information" för att få upp informationen. Många anvisningar kommer upp automatiskt.

Program

Programmen har optimal ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid fast förinställda.

Du måste själv ställa in vikt, tjocklek eller jäsläge för att få optimalt slutresultat. De går bara att ställa in i avsett intervall.

Ställ in maträttens totalvikt, om inget annat anges.

Inställningsrekommendationer

Inställningsrekommendationerna har optimal ugnsfunktion fast förinställd. Du kan anpassa inställd temperatur och tillagningstid.

Maträtter med stektermometer

Du kan använda stektermometer  på vissa maträtter. Du kan anpassa ugn- och innetemperatur.

→ "Stektermometer", Sid. 17

Uppskattad återstående funktionstid

Är enheten uppkopplad mot Home Connect, så kan enheten uppskatta tillagningens återstående funktionstid. Du får upp första återstående tiden på displayen efter ca 1 minut. Återstående tid beräknas om och uppdateras hela tiden.

Notering: Alla maträtter har inte prognos för återstående tid.

Ånga maträtter

På vissa maträtter går det att välja tillagningssätt med ånga . Maten blir skonsamt tillagad.

Följ informationen om ångning.

→ "Ånga", Sid. 13

12.3 Maträttsöversikt

Du ser på enheten vilka maträtter som är tillgängliga.

Maträtterna är beroende av enhetens utrustning.

Maträtterna är sorterade på kategori och mattyp.

Notering: I grundinställningarna kan du sortera de visade maträtterna efter region.

→ "Grundinställningar", Sid. 21

Kategori	Mat
Kakor	Formkakor Kakor på plåt Småkakor Småkakor
Bröd, småfranskor	Bröd Småfranska
Matpajer, pizza, quiche	Pizza Matpajer, quiche
Gratänger, suffléer	Matpaj, färsk, tillagade ingredienser Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög Lasagne, färsk Lasagne, kyld Pudding, söt, färsk Fruktpaj Sufflé i portionsformar Yorkshire-pudding
Fågel	Kyckling Anka, gås Kalkon
Kött	Fläskkött Nötkött Kalvkött Lammkött Viltkött Kötträtter
Fisk	Fisk, hel Fiskfiléer
Djupfrysta produkter	Pizza Gratänger Potatisprodukter Fågel, fisk Småfranska
Tillbehör, grönsaker	Potatis Grönsaker
Värma på, baka av	Bakverk Tillbehör Grönsaker Meny

12.4 Ställa in maträtten

1. Tryck på "Maträtter".
2. Tryck på den kategori du vill ha.
3. Tryck på den mat du vill ha.
4. Tryck på den maträtt du vill ha.

Notering: Det finns olika inställningsalternativ beroende på maträtten.

→ "Maträttens inställningsalternativ", Sid. 19

- ✓ Du får upp maträttsinställningarna på displayen.
- 5. Anpassa inställningarna, om det behövs.
Det finns olika inställningsalternativ beroende på maträtten.
→ "Maträttens inställningsalternativ", Sid. 19
- 6. Tryck på "Information" för att få uppgifter om t.e.x. tillbehör och falsar.

7. Slå på funktionen med $\triangleright$ ||.

- ✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Det kommer inte upp någon tillagningstid vid användning med stektermometer. På displayen står inställningsvärdena och tiden som visar hur länge funktionen varit igång. Är enheten uppkopplad mot Home Connect så kommer uppskattad återstående tid för vissa maträtter upp.
→ "Uppskattad återstående funktionstid", Sid. 19
 - ✓ Enheten ger signal när maten är klar. Enheten slår av uppvärmningen.
8. Ange hur du vill fortsätta:

Abschließen	Maten är klar
Förlängning	→ "Förlänga tillagningstiden", Sid. 20

Varmhållning	→ "Varmhålla mat", Sid. 20
Torka ur ugnen	→ "Torkning", Sid. 28

12.5 Förlänga tillagningstiden

1. Tryck på "Förlängning" om vill låta maten gå klar.
2. Ändra inställningarna med $\langle$ eller $\rangle$, om det behövs.
3. Bekräfta inställningarna med $\checkmark$.

12.6 Varmhålla mat

1. Tryck på "Varmhållning" om vill hålla maten varm.
2. Ändra inställningarna med $\langle$ eller $\rangle$, om det behövs.
3. Bekräfta inställningarna med $\checkmark$.
4. Slå på varmhållningen med $\triangleright$ ||.

13 Favoriter

Du kan spara av inställningar i Favoriter och återanvända dem.

Noteringar

- Beroende på enhetens typ/mjukvaruversion så måste du först hämta funktionen på enheten. Du hittar info på Home Connect-appen.
- Det går bara att sortera och döpa om Favoriter i Home Connect-appen.

13.1 Spara Favoriter

Du kan spara upp till 30 olika funktioner som Favoriter.

- Tryck på $\heartsuit$ "Favoriter" för att ställa in en funktion. Du måste använda Home Connect-appen för att döpa om en Favorit. Är enheten uppkopplad, följ appanvisningarna.

13.2 Välja Favoriter

Har du sparat Favoriter, så kan välja dem som funktionsinställning.

1. Tryck på "Favoriter".
2. Tryck på den Favorit du vill ha.
3. Du kan ändra inställningarna, om det behövs.
4. Slå på funktionen med $\triangleright$ ||.

Notering

Följ anvisningarna till de olika funktionerna:

- → "Ånga", Sid. 13
- → "Stektermometer", Sid. 17

13.3 Ändra Favoriter

Du kan närsomhelst ändra, sortera och döpa om sparade Favoriter.

1. Du måste använda Home Connect-appen för att sortera och döpa om Favoriter. Är enheten uppkopplad, följ appanvisningarna.
2. Tryck på "Favoriter" för att ändra inställningarna på enheten.
3. Tryck på den Favorit du vill ha.
4. Tryck på $\swarrow$.
5. Ändra inställningarna.
6. Bekräfta ändringen med "Verkställ".

13.4 Radera Favoriter

1. Tryck på "Favoriter".
2. Tryck på den Favorit du vill ha.
3. Tryck på $\heartsuit$.
4. Bekräfta med "Radera".

14 Barnspärr

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

14.1 Slå på barnspärren

Barnspärren låser kontrollerna så att barn inte kan slå på enheten oavsiktligt. Slå av barnspärren för att slå på enheten.

Noteringar

- Slår du på barnspärren, så låser enheten kontrollerna. Undantaget är $\odot$ -knappen.

- Du kan även slå på lucklåset.
→ "Grundinställningar", Sid. 21

1. Tryck på $\cdot$.
2. Tryck på $\leftrightarrow$.
- ✓ Du får upp "Barnspärren är på" på displayen.

14.2 Slå av barnspärren

- Håll "Lås upp"-knappen intryckt tills du får upp "Barnspärren är av".

15 Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningsfunktionen kortar uppvärmningstiden.

Snabbuppvärmningsfunktionen går på automatiskt från 200°C.

Notering: Det går att slå av automatisk snabbuppvärmning från 200°C i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 21

Snabbuppvärmning fungerar med följande ugnsfunktioner:

- "Circo Therm-varmluft" 
- "Över-/undervärme" 
- "Brödbakläge" 

15.1 Slå på snabbuppvärmningen

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

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

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion och temperatur över 100°C.
Snabbuppvärmningen slår på automatiskt vid temperaturer över 200°C.
2. Tryck på .
3. Slå på funktionen med .
- ✓ "Snabbuppvärmning" slår automatiskt av när snabbuppvärmningen är klar och enheten ger signal.  slocknar på displayen.
4. Sätt in maten i ugnen.

15.2 Slå av snabbuppvärmningen

1. Tryck på .
2. Tryck på .

16 Grundinställningar

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

16.1 Översikt över grundinställningarna

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

Du får upp mer displayinformation om de olika grundinställningarna med "Information".

Grundinställningar	Alternativ
Språk	Se valet på enheten
Home Connect	Koppla upp ugnen mot mobilenhet för fjärrstyrning.
Tid	24 h-tidformat
Datum	Datum på formatet DD.MM.ÅÅÅÅ
Display	Alternativ
Ljusstyrka	▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹
Standbyindikering	▪ På, tidsbegränsad ▪ På (inställningen ökar effektförbrukningen) ▪ Av¹
Klocka	▪ Digital + datum¹ ▪ Digital ▪ Analog + datum ▪ Analog
Justering	Horisontal- och vertikaljustera displayen

Ljud	Alternativ
Knappljud	▪ På¹ ▪ Av
Ljudsignal	▪ Jättekort tid ▪ Kort tid ▪ Medellång tid¹ ▪ Lång tid
Enhetsinställningar	Alternativ
Fläkteftergång	▪ Minimal ▪ Rekommenderad¹ ▪ Lång ▪ Jättelång
Utdragsskenor	▪ Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragsskenor) ▪ Inte eftermonterade (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor)¹
Belysning	▪ På vid tillagning och lucköppning¹ ▪ Bara vid lucköppning ▪ Alltid av
Vattenhårdhet	▪ 4 (jättehårt)¹ ▪ 3 (hårt) ▪ 2 (medel) ▪ 1 (mjukt) ▪ 0 (avhärdat)
Personliga inställningar	Alternativ
Logga	▪ Indikeringar¹ ▪ Dölj
Funktion när du slår på	▪ Huvudmeny¹ ▪ Ugnsfunktioner ▪ Ånga ▪ Maträtter ▪ Favoriter

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Personliga inställningar	Alternativ
Utgången tillagningstid	- Indikeringar¹ - Dölj
Regionala maträtter	- Alla¹ - Europeiska maträtter - Brittiska maträtter
Maträtter	- Alla¹ - Inget fläskkött - Bara kosher
Barnspärr	- Bara knapplås¹ - Luck- + knapplås - Av
Automatisk snabbuppvärmning	- På¹ - Av
Fabriksinställningar	Alternativ
Fabriksinställningar	- Avbryt - Återställ

Enhetsinformation	Symbol
Enhetsinformation	Visa teknisk information om enheten

16.2 Ändra grundinställning

- Slå på enheten med .
- Tryck på "Grundinställningar".
- Bläddra igenom grundinställningarna och kategorierna med < eller >.
- Tryck på den grundinställning eller kategori du vill ha.
 - Vid kategori, tryck på den grundinställning du vill ha.
- Svajpa vänster eller höger för att välja den inställning du vill ha.
- Bekräfta ändringen med . Får du inte upp , så sparar enheten ändringen direkt.
- Återgå till grundinställningarna med ← för att ändra fler grundinställningar.

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 även Home Connect-appanvisningarna.

Noteringar

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

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
Home Connect-guide	Slå på guide Koppla ned	Du kan koppla upp enheten mot Home Connect-appen med Home Connect-guiden. Notering: Använder du Home Connect-guiden för första gången, så får du bara upp inställningen "Slå på guide".

17.1 Ställa in Home Connect

Krav

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



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

- Följ Home Connect-appanvisningarna.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Grundinställning	Möjliga inställningar	Beskrivning
WiFi	På Av	Du kan slå av enhetens nätverksuppkoppling med WiFi:n. Har du kopplat upp OK en gång, så kan du slå av WiFi:n utan att förlora detaljinfon. Slår du WiFi:n igen, så kopplar enheten upp automatiskt. Notering: Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.
Fjärrstyrningsstatus	Övervakning Manuell fjärrstart Permanent fjärrstart	Vid övervakning får du bara upp enhetens funktionsstatus i appen. Slår du om från övervakning eller permanent fjärrstart till manuell fjärrstart, så måste du slå på fjärrstart varje gång. Det går att öppna luckan inom 15 minuter från det du slagit på fjärrstarten. Det slår inte av fjärrstarten. Lucköppning efter 15 minuter slår av manuell fjärrstart. Vid permanent fjärrstart kan du närsomhelst fjärrstarta och -styra enheten. Fjärrstyr du enheten ofta, så kan permanent fjärrstart vara bra.

17.3 Styra enheten med Home Connect-appen

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

VARNING – Brandrisk!!

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

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

Krav

- Enheten är av.
 - Enheten är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
 - Manuell eller permanent fjärrstart måste vara på i grundinställningen Fjärrstyrningsstatus för att du ska kunna ställa in enheten via appen.
1. Tryck på  för att slå på manuell fjärrstart. Du behöver bara bekräfta på ugnen om du slår om från övervakning eller permanent fjärrstart till manuell fjärrstart. Permanent fjärrstart kräver ingen bekräftelse på ugnen.
 2. Gör en inställning på Home Connect-appen och skicka den till enheten.

Noteringar

- Slår du på ugnsfunktionen på enheten, slår fjärrstart på automatiskt. Du kan ändra inställningarna via Home Connect-appen eller starta nytt program.
- Det går att öppna luckan inom 15 minuter från det du slagit på fjärrstarten. Det slår inte av fjärrstarten. Lucköppning efter 15 minuter slår av manuell fjärrstart.

17.4 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster. På så vis går det att ändra displayvisning och -användning lite.

Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern.

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

Noteringar

- Mjukvaruuppdateringen består av två moment.
 - Första momentet är att hämta filen.
 - Andra momentet är att installera på enheten.
- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.

17.5 Fjärrdiagnostik

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

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

17.6 Dataskydd

Följ integritetspolicyens anvisningar.

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

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

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

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

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 elstötar!!**

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

OBS

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- ▶ Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

→ "Rengöra enheten", Sid. 25

Enhetens front

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

Lucka

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Luckglas	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnrensning ■ Rostfria stålspiraler	Använd inte glasskrapa. Tips!: Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 30
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. 30
Rostfri, invändig luckinfattning	■ Specialmedel för rostfritt	Missfärgningar får du bort med specialmedel för rostfritt. Använd inte specialmedel för rostfritt.
Luckhandtag	■ Varmt vatten och diskmedel	Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.

Ugnsutrymme

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Emaljtor	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ättikslösning ■ Ugnsrengöring ■ Rostfria stålspiraler	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. Noteringar ■ Använd helst rengöringsfunktionen. → "Rengöringsfunktionen Pyrolytisk 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.
Ugnsstegar	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Rostfria stålspiraler	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Notering: Ta ur ugnsstegarna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 28
Utdragsskenor	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte. Notering: Ta ur utdragsskenorna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 28
Tillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring ■ Rostfria stålspiraler	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.
Vattentank	■ Varmt vatten och diskmedel	Skölj ordentligt med rent vatten för att få bort diskmedelsrester efter rengöringen. Låt vattentanken torka med öppet lock efter rengöringen, så att den torkar ur. Torka av locktätningen. Maskindiska inte!
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 Rengöringsfunktionen "Pyrolytisk självrengöring"

Rengöringsfunktionen "Pyrolytisk självrengöring" ☞ rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv.

Rengöringsfunktionen kräver ca 3,9 - 4,8 kWh.

19.1 Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

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

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

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

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
 - ▶ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.
- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid användning av rengöringsfunktionen.
- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.
 - ▶ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.
- Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.
- ▶ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
 - ▶ Håll rent framför enheten.
 - ▶ Håll barnen borta.

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

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

1. Ta ut vattentanken ur enheten.
2. Ta ut tillbehör och formar ur ugnen.
Du kan rengöra ugnsstegar och utdragsskenor samtidigt.

Tips!: Ta även ur ugnsstegarna för att spara effekt och får bättre rengöringsresultat i ugnsutrymmet.

→ "Ugnsstegar", Sid. 28

3. Ta bort grovsmuts i ugnsutrymme och på ugnsstegar. Grovsmuts kan bränna fast så att den blir ännu svårare att få bort.
4. Rengör insidan av ugnsluckan och ugnsutrymmets kanter vid lucktätningen med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.
Ta inte av och skrubba inte tätningen.
Ta bort hårt sittande smuts på innerglaset med ugnsgöring.
5. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt förutom ugnsstegarna.

19.2 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.

Notering: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav:

→ "Förbereda enheten för rengöringsfunktionen", Sid. 25

1. Tryck på "Rengöring".
2. Tryck på "Pyrolytisk självrengöring" ☼.
3. Tryck på "Läge" och ställ in rengöringsläge.

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

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.
- 4. Slå på rengöringsfunktionen med $\gg$.
- ✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för rengöringsfunktionen.
- 5. Bekräfta anvisningen med "OK".
- ✓ Rengöringsfunktionen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Ugnsluckan låser för säkerhets skull. Du får upp $\mathbb{A}$ på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar.
- 6. Gör enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen.
→ "Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen", Sid. 26
Luckan låser inte upp förrän enheten svalnat tillräckligt och $\mathbb{A}$ slocknat.

19.3 Avbryta rengöringsfunktionen

Notering: Du kan inte stoppa eller ändra rengöringsfunktionen när den är igång.

- ▶ Slå av enheten med $\odot$ för att avbryta rengöringsfunktionen.

19.4 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort restaska i ugnsutrymme, på ugnsstegar och vid luckan.
→ "Rengöring och skötsel", Sid. 24
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.
Notering: Grovsmuts kan ge vita beläggningar på emaljen. Matresterna är ofarliga. Beläggningarna påverkar inte enhetens funktion.

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

20 Rengöringsfunktion "Easy Clean"

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

20.1 Ställa in rengöringsfunktionen "Easy Clean"

VARNING – Skållningsrisk!!

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- Håll aldrig vatten i varm ugn.

Noteringar

- Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.
- Öppna inte luckan när funktionen är igång.

Krav

- Det går bara att slå på rengöringsfunktionen när ugnen är kall (rumstemperatur) och luckan stängd.
- 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. Tryck på "Rengöring".

4. Tryck på "Easy Clean".

5. Slå på rengöringsfunktionen med .

- ✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för rengöringsfunktionen.

6. Bekräfta anvisningen med "OK".

- ✓ Rengöringsfunktionen går igång. Tiden räknar ned på displayen.

- ✓ Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar.

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

8. Torka ur ugnen efter rengöringsfunktionen.

→ "Rengör ugnen", Sid. 27

20.2 Rengör ugnen

OBS

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

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

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa.

2. Rengör de glatta ugnsytorna med disktrasa eller mjuk diskborste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.

3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa. Torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa, även under lucktätningen.

4. Lossa in hårt sittande smuts, kör om rengöringsfunktionen när ugnen svalnat.

5. Lämna luckan öppen ca 1 timme, så att ugnen torkar ur eller använd torkfunktionen.

→ "Torkning", Sid. 28

21 Avkalkning

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

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

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

- Avkalkning (ca 55 - 70 minuter)
- Första sköljningen (ca 8 - 12 minuter)
- Andra sköljningen (ca 8 - 12 minuter)

Låt avkalkningen gå klart.

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

21.1 Förbereda avkalkning

OBS

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

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

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

- Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

1. Blanda ihop avkalkningslösningen:

- 2 dl flytande avkalkningsmedel
- 400 ml vatten

2. Öppna kontrollpanelen.

3. Ta ur vattentanken och håll i avkalkningslösningen.

4. Sätt i vattentanken med avkalkningslösningen.

5. Stäng kontrollpanelen.

21.2 Ställa in avkalkningen

OBS

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

- Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

Krav:

→ "Förbereda avkalkning", Sid. 27

1. Tryck på "Rengöring".

2. Tryck på "Avkalkning" .

- ✓ Du får upp tiden på displayen. Du kan inte ändra avkalkningstiden.

3. Slå på avkalkningen med ►.
- ✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för avkalkningen.
4. Bekräfta anvisningen med "OK".
- ✓ Avkalkningen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när avkalkningen är klar.

21.3 Kör första sköljningen

1. Öppna kontrollpanelen och ta ur vattentanken.
2. Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll den med vatten.

3. Sätt i vattentanken och stäng kontrollpanelen.
- ✓ Sköljningen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när sköljningen är klar.

21.4 Kör andra sköljningen

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

22 Torkning

Torka ugsutrymmet för att få bort restfukten efter ångfunktionen.

22.1 Torka ur ugnen

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

Enheten blir varm vid användning.

- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör den.

OBS

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

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

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Ta bort smuts i ugsutrymmet.
2. Torka ur ugsutrymmet med svamp.
3. Ta bort kalkfläckar med en ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.

4. Låt ugsutrymmet torka 1 timma med öppen lucka eller använd "Torkning".
→ "Ställa in Torkning", Sid. 28

22.2 Ställa in "Torkning"

Krav:

→ "Torka ur ugnen", Sid. 28

1. Tryck på "Rengöring".
2. Tryck på "Torkning".
- ✓ Du får upp tiden på displayen. Du kan inte ändra torkfunktionens tid.
3. Slå på torkfunktionen med ►.
- ✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för torkningen.
4. Bekräfta anvisningen med "OK".
- ✓ Torkfunktionen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när torktiden går ut.
5. Lämna luckan öppen 1-2 minuter, så att ugsutrymmet torkar ur ordentligt.

23 Ugsstegar

Det går att ta ur ugsstegarna för ordentlig rengöring av ugsstegar och ugn eller byte av ugsstegar.

23.1 Ta ur ugsstegarna

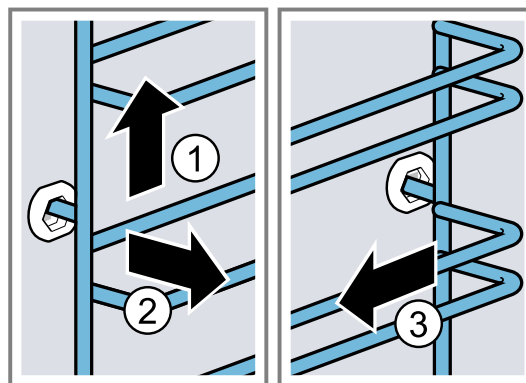
⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Ugsstegarna blir jättevarma

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

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

2. Dra ugsstegen framåt ③ och ta ur den.



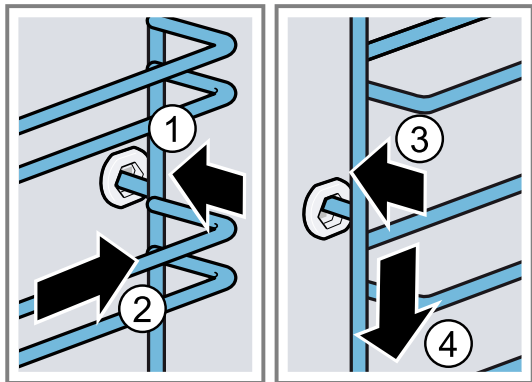
3. Rengör ugsstegen.
→ "Rengöringsmedel", Sid. 24

23.2 Sätta i ugnsstegarna

Noteringar

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

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



23.3 Ta ur utdragsskenan

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

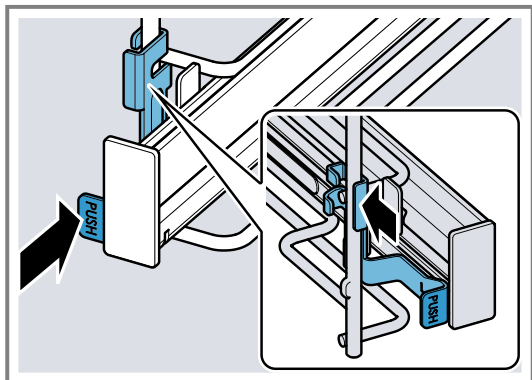
Ugnsstegarna blir jättevarma

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

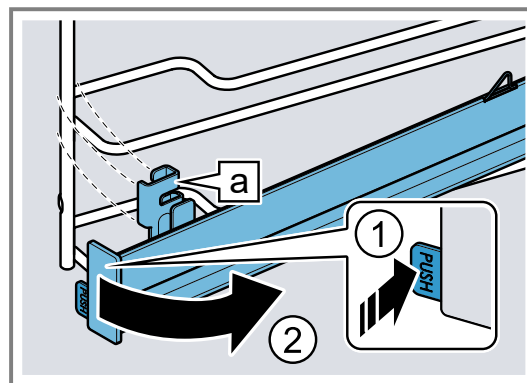
Noteringar

- Beroende på enhetstyp måste du anpassa grundinställningarna för teleskoputdrag på enheter med ugnsstegar och utdragsskenor.
→ "Grundinställningar", Sid. 21
- Det går att sätta in utdragsskenor på varje fals, om det behövs.
- Du kan sätta in utdragsskenor på alla falsar, om det behövs.

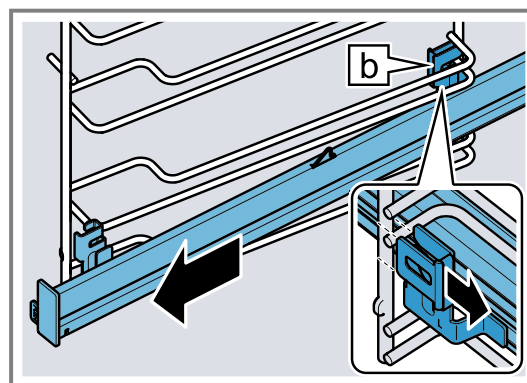
- Tryck på **PUSH** på sidan av skenan och skjut den bakåt.



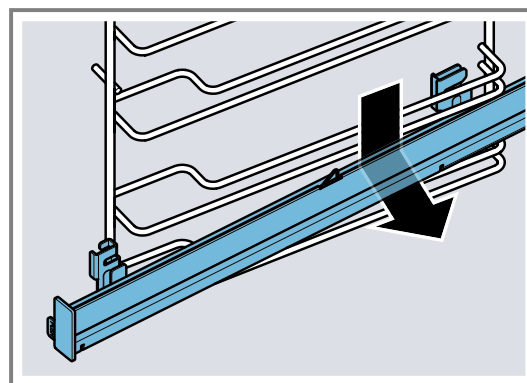
- Håll **PUSH** intryckt ① och fäll ut skenan ② tills främre fästet a är avhakat.



- Dra ur skenan framåt.



- Ta bort utdragsskenan.



- Rengör utdragsskenan.
→ "Rengöringsmedel", Sid. 24

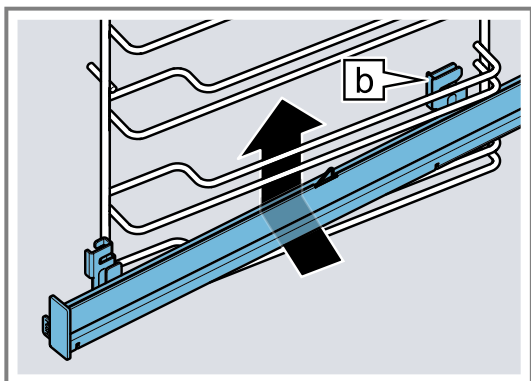
Notering: Mer information:



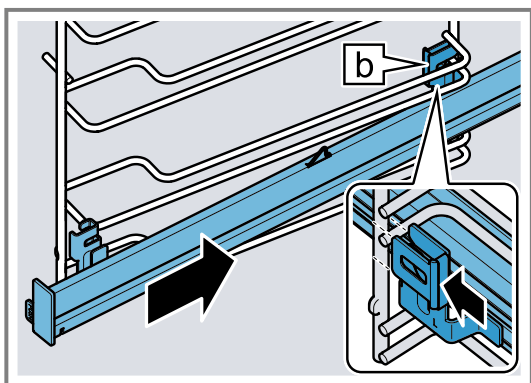
23.4 Sätta i utdragsskenan

Notering: Utdragsskenorna passar antingen till höger eller vänster. Se till så att utdragsskenorna går att dra rakt ut när du sätter i dem.

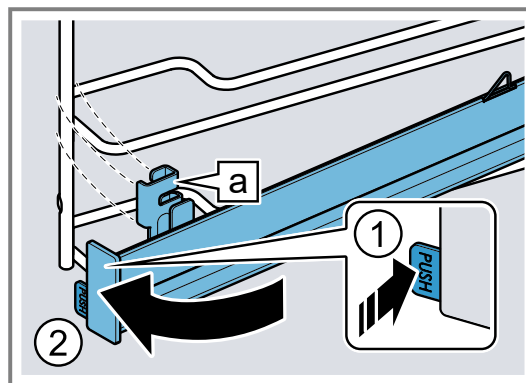
1. För in utdragsskenan med bakre fästet  underifrån bakom de båda styrningarna på den fals du vill ha och håll den vågrätt.



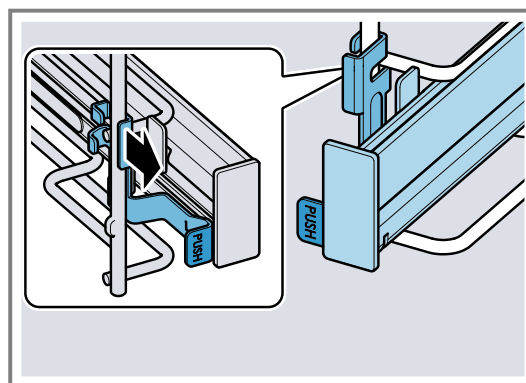
2. För skenan bakåt längs styrningarna och skjut på de båda fästena på undre stängen. Greppa den lodräta stängen med det bakre fästet .



3. Håll **PUSH** intryckt ① och fäll in utdragsskenan ② tills fästet  hänger i undre stängen.



4. Släpp **PUSH**.



- ✓ Fästet snäpper fast.
5. Dra ut utdragsskenan ända till anslaget och skjut in igen.

Notering: Mer information:



24 Ugnslucka

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

WARNING – Risk för personskador!!

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

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

Notering: Mer information:

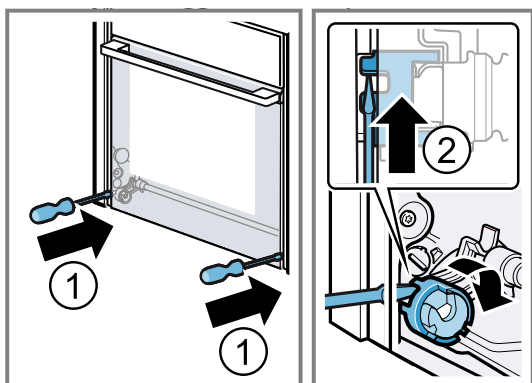


24.1 Haka av luckan

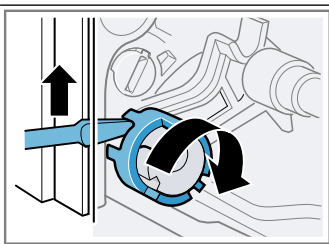
Krav

- Ha en ficklampa tillhands.
 - Ha en mejsel tillhands.
 - Ha ett mynt tillhands.
1. Lys med ficklampa i luckspringan, så ser du luckspärren lättare.

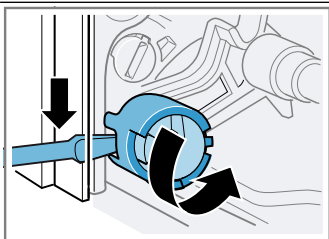
2. Håll skruvmejseln horisontellt ① och skjut luckspärren (svart komponent) på båda sidor uppåt så långt det går ②.



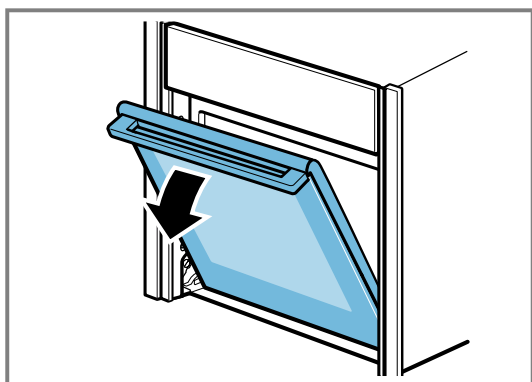
Öppnad luckspärr



Stängd luckspärr

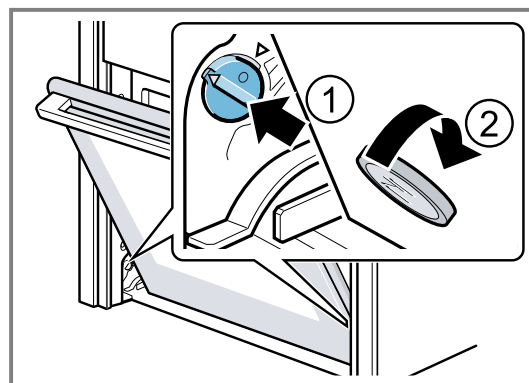


3. Öppna luckan ca 45°.

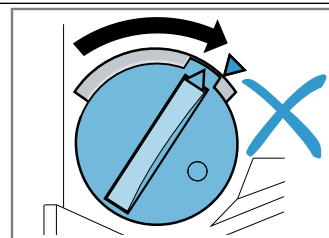


4. Stick in myntet i spärrskåran ① och vrid till anslaget ②.
 ▶ Vrid spärren på vänstersidan medurs.

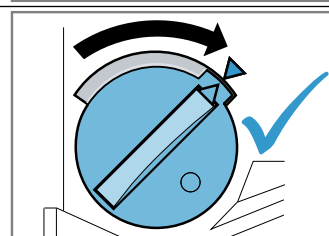
- ▶ Vrid spärren på högersidan moturs.



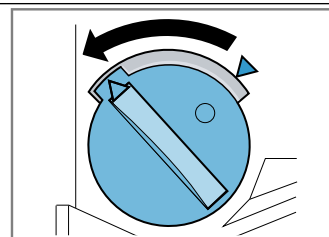
Vänstersidans spärr är inte fixerad
 Pilarna pekar inte mot varandra



Vänstersidans spärr är fixerad
 Pilarna pekar mot varandra



Vänstersidans spärr är lossad

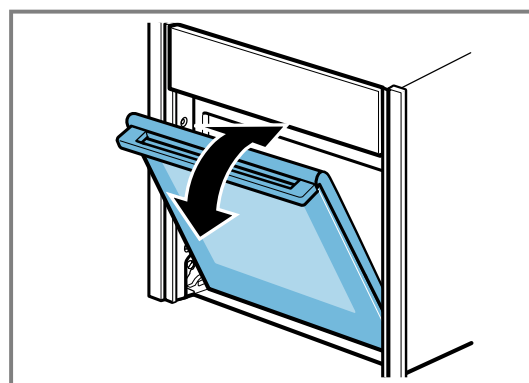


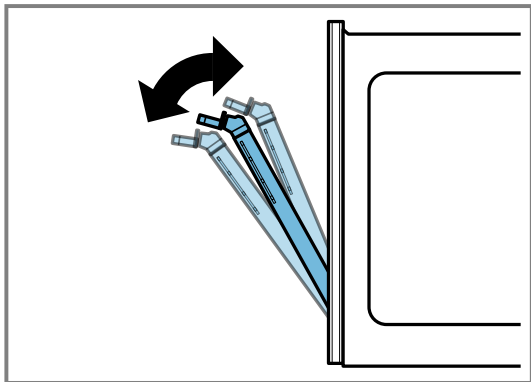
- ✓ Spärren snäpper fast.

5. **OBS** – Öppnar och stänger du luckan i spärrat läge, så skadar du luckgångjärnen.

- ▶ Öppna och stäng aldrig luckan om det tar emot.
 ▶ Är luckgångjärnet skadat, ring service.

För luckan försiktigt fram och tillbaka i pilarnas riktningar tills du hör ett svagt klickljud. Luckan går bara att röra minimalt.





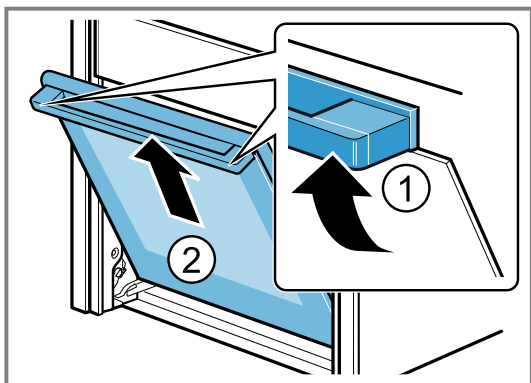
✓ Luckan är i spärrat läge.

6. ⚠ VARNING – Risk för personskador!!

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

► Hantera ugnsluckan försiktigt.

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

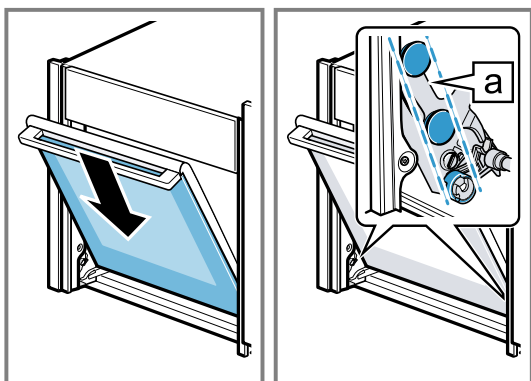


7. Lägg luckan på jämnt, mjukt och rent underlag.

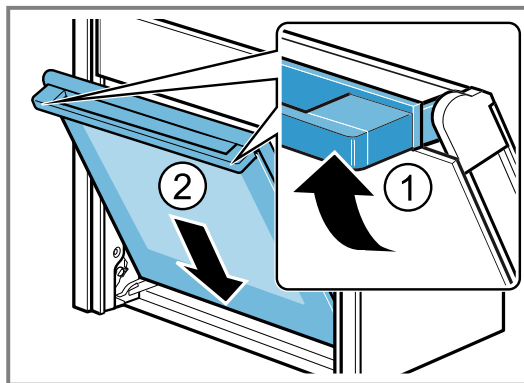
24.2 Haka på luckan

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

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



3. Vrid luckhandtaget lite uppåt ①.

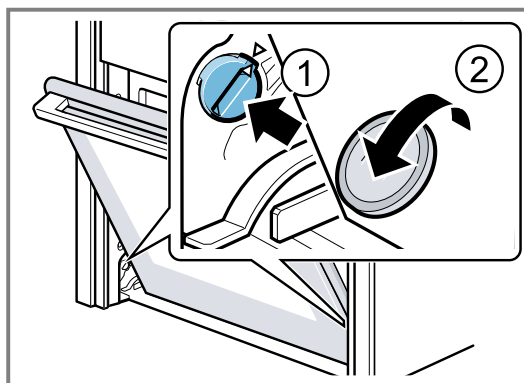


✓ Se till så att luckan glider ned ② sista biten ordentligt).

4. Använd ett mynt för att lossa luckans båda spärrar. Stick in myntet i spärrskåran ① och vrid till anslaget ②.

► Vrid spärren på vänstersidan moturs.

► Vrid spärren på högersidan medurs.



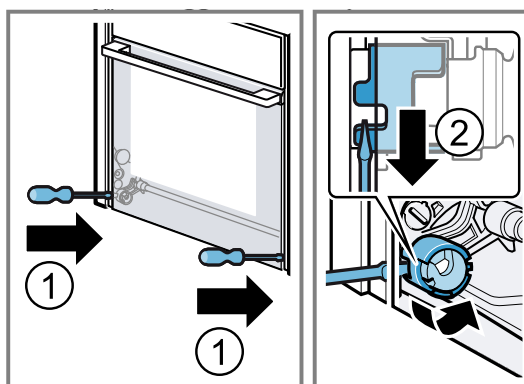
5. Öppna upp luckan lite tills du hör ett svagt klickljud, stäng sedan luckan.

6. ⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Luckan kan trilla av om luckspärrarna är osäkrade.

► Stäng vänster och höger luckspärr när luckan är påhängd.

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



✓ Luckspärren är stängd.

24.3 Ta ur luckglasen

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

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

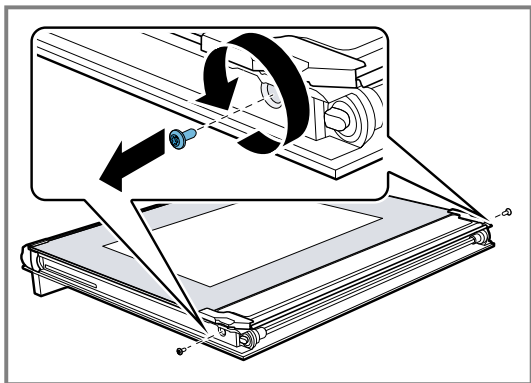
- Använd skyddshandskar.

Krav

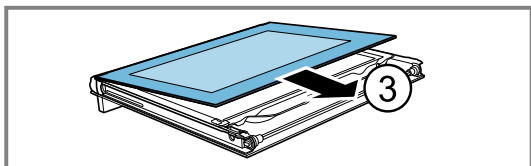
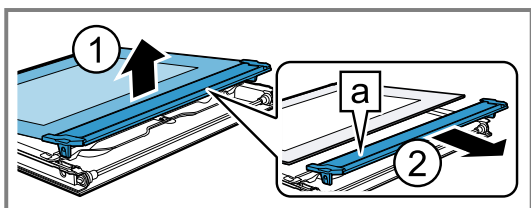
- Ha en mejsel tillhands.
- Luckan är avhakad.

→ "Haka av luckan", Sid. 30

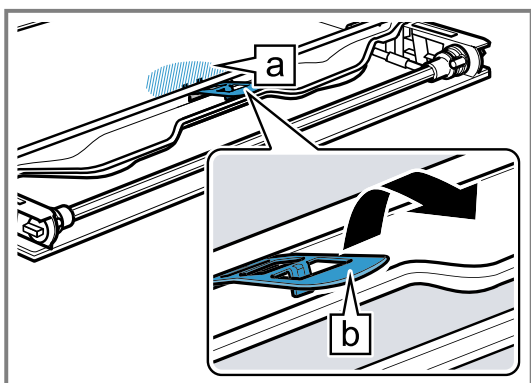
1. Lägg ugnsluckan med framsidan ned på jämnt, mjukt och rent underlag.
2. Lossa och ta bort vänster och höger luckskruv.



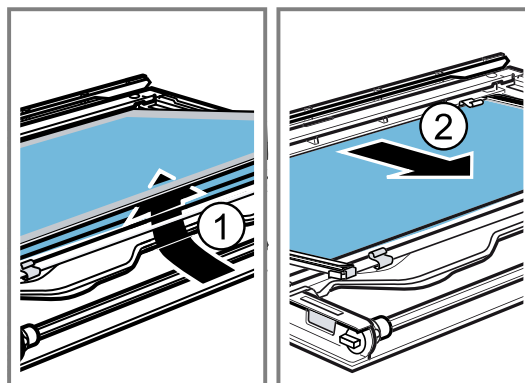
3. Lyft försiktigt ur innerglaset snett uppåt ① och ta bort fästet ②.
4. Lyft försiktigt ur innerglaset snett uppåt i pilens riktning ③.



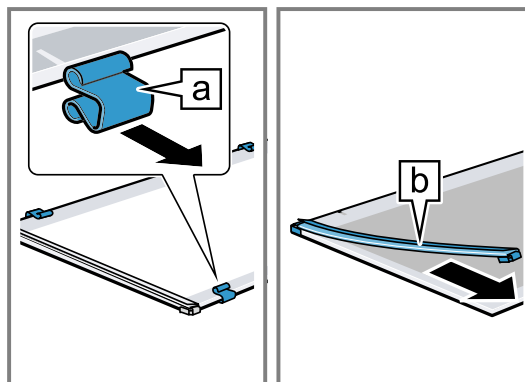
5. Tryck ned mellanglasets vid ④, lyft försiktigt fästet ⑤ så att det går att dra ut.



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



7. Ta bort distanserna ⑥ och tätningarna ⑦ vid rengöring, om det behövs.



8. ⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Repat luckglas kan spricka.

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

Rengör luckglasen på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.

9. Torka av och sätt i luckglasen igen.
→ "Sätta i luckglasen", Sid. 33

24.4 Sätta i luckglasen

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Felmonterade luckglas och luckor är farliga.

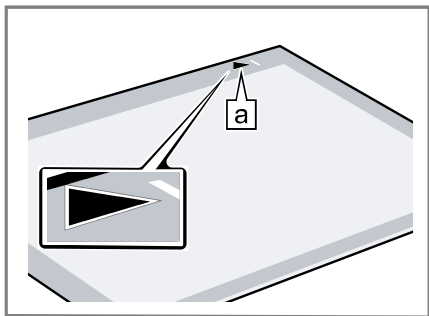
- Se till så att alla luckglas och luckor sitter som de ska innan du använder enheten igen.

Tips!

Enheten har två olika mellanglas beroende på enhetstyp.

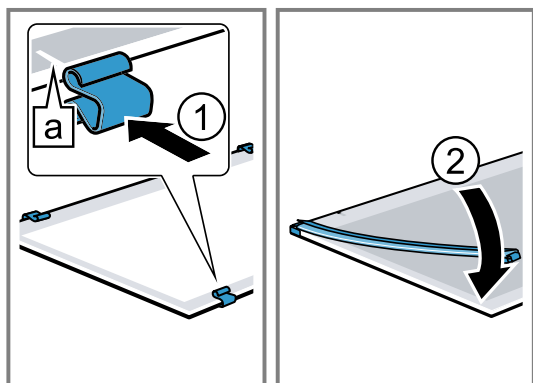
1. Mellanglasen är markerade med en trekantssymbol. Sätt först i mellanglasets med fylld trekant ▲, sedan mellanglasets med ofylld trekant △. Se till så att luckglasen hamnar i rätt ordning vid montering.

2. Lägg mellanglaslet så att pilen **a** pekar upp åt höger.

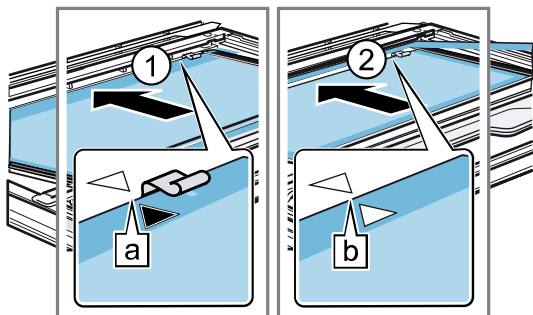


3. Kontrollera att de 4 distanserna och 2 tätningarna sitter rätt.

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

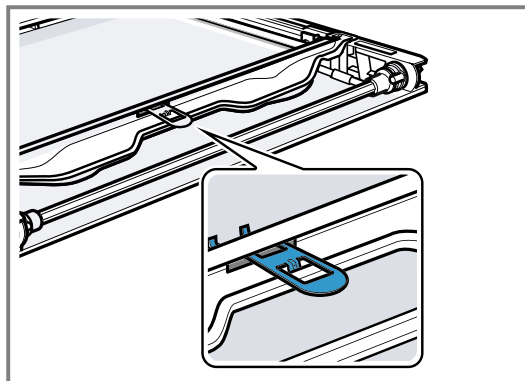


4. Sätt i mellanglaslet med distanser och tätningar i pilens riktning ①.
Pilen på mellanglaslet ska matcha pilen på infattningen **a**.
5. Sätt i det andra mellanglaslet utan distanser och tätningar och skjut i pilens riktning tills det sitter i infattningen ②.

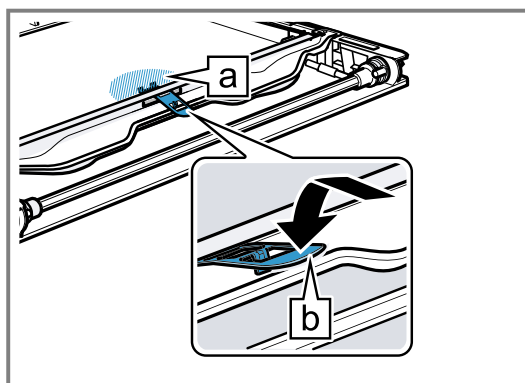


Pilen på mellanglaslet ska matcha pilen på infattningen **b**.

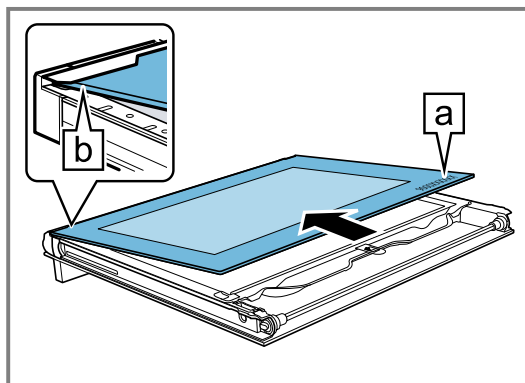
6. Tryck ned mellanglaslet vid **a** och skjut fästet **b** snett in och tryck tills det snäpper fast.



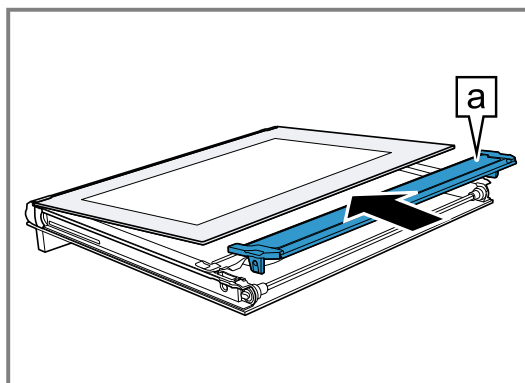
- ✓ Fästet är isatt.



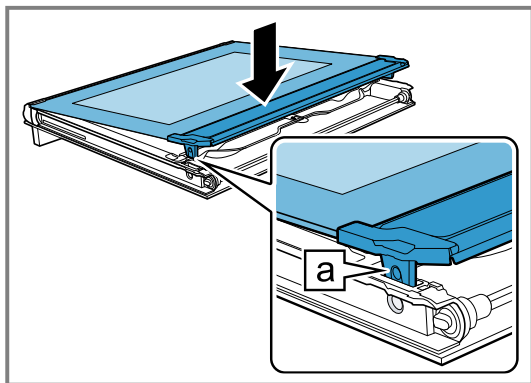
7. Lägg innerglaslet på luckan så att det går att läsa numret **a** ned till höger. Sätt i innerglaslet snett bakåt i fästskenan **b**.



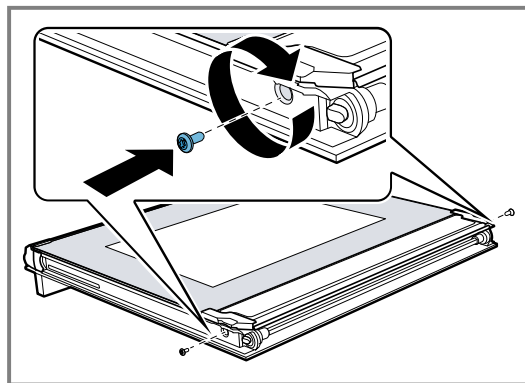
8. Lyft försiktigt innerglaslet snett uppåt och sätt på fästet **a**.



9. Sätt i innerglas med fäste  i öppningen.



10. Skruva i de båda luckskruvarna till vänster och höger.



25 Avhjälpning av fel

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

VARNING – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 37

VARNING – Risk för elstötar!!

Obehöriga reparationer är farliga.

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

25.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen har gått i proppskåpet. ► Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ► Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Elektronikfel 1. Gör enheten strömlös minst 30 sekunder genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 21
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ► Gör inställningarna före första användningen. → "Första användningen", Sid. 11
Funktionen går inte igång eller avbryts.	Olika orsaker är möjliga. ► Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → "Visa information", Sid. 13 Funktionsfel ► Ring . → "Kundtjänst", Sid. 37
Enheten värmer inte upp.	Demoläget är på. 1. Gör enheten strömlös minst 30 sekunder genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Slå av demoläget inom ca 5 minuter i grundinställningarna. → "Ändra grundinställning", Sid. 22

Fel	Orsak och felsökning
Enheten värmer inte upp.	Strömförsörjningen har fallit bort. ► Öppna och stäng luckan en gång efter strömavbrottet. ✓ Enheten gör egenkontroll och är klar att använda.
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning. ► Ändra grundinställning till klockan. → "Grundinställningar", Sid. 21
Luckan går inte att öppna.	Rengöringsfunktionen låser luckan,  lyser på displayen. ► Låt enheten svalna tills  slocknar på displayen. → "Rengöringsfunktionen Pyrolytisk självrengöring", Sid. 25 Barnspärren låser luckan. ► Slå av barnspärren med "Lås upp". → "Barnspärr", Sid. 20 Du kan slå av spärren i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 21
Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen.	Olika orsaker är möjliga. ► Gå till www.home-connect.com .
Det går inte att öppna kontrollerna.	Säkringen har gått i proppskåpet. ► Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ► Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Funktionsfel 1. Ring service. → "Kundtjänst", Sid. 37 2. Töm vattentanken om det är vatten i den: ► Öppna luckan. ► Ta tag till höger och vänster under panelen. ► Dra långsamt ut panelen och skjut upp den.
Enheten uppmanar dig att kalka av utan att du fått upp räknaren.	För lågt inställd vattenhårdhet. 1. Avkalka apparaten. → "Avkalkning", Sid. 27 2. Kontrollera vattenhårdheten och ställ in i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 21
Enheten uppmanar dig att skölja ur den.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen. ► Skölj ur enheten. → "Avkalkning", Sid. 27
Du får upp "Fyll på vattentanken" på displayen fast den är full.	Vattentanken är inte fastsnäppt. ► Sätt i vattentanken ordentligt, så att den snäpper fast i fästet. → "Fylla vattentanken", Sid. 13 Vattentanken har fallit ned. Delar har skakat loss i vattentanken. Vattentanken läcker. ► Beställ ny vattentank. → "Kundtjänst", Sid. 37 Funktionsfel ► Använd inte avmineraliserat eller filtrerat vatten. → "Ange vattenhårdheten före första användningen", Sid. 11 Trasig givare. ► Ring . → "Kundtjänst", Sid. 37
Knapparna blinkar.	Kondensbildning bakom kontrollerna. Kräver ingen åtgärd. Knapparna slutar blinka när kondensen dunstat.
"Plopp"-ljud vid ångning.	Ångan får djupfrysta varor att avge en termisk ljudeffekt. Ingen åtgärd behövs.
Enheten brummar vid användning och när du slår av.	Funktionskontrollen av pumpen ger ifrån sig ljud. Ingen åtgärd behövs.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Ändrad grundinställning. ► Ändra grundinställning till belysning. → "Grundinställningar", Sid. 21

Fel	Orsak och felsökning
Ugnsbelysningen fungerar inte.	LED-lampan är trasig. ► Ring . → "Kundtjänst", Sid. 37
Du får upp en displayanvisning om att maximal funktionstid är uppnådd.	Maximal funktionstid är uppnådd. Enheten slår av uppvärmningen. 1. Bekräfta anvisningen om max. funktionstid med "OK". 2. Kontrollera om du fortfarande behöver använda enheten. ► Ställ in en tillagningstid så att funktionen inte slår av. → "Tidsfunktioner", Sid. 16
Funktionen slår av.	Maximal funktionstid är uppnådd. Enheten slår av uppvärmningen. 1. Slå av enheten med ☹. 2. Slå på enheten med ☺ igen och starta om funktionen, om det behövs. ► Ställ in en tillagningstid så att funktionen inte slår av. → "Tidsfunktioner", Sid. 16
Du får upp felkoder med bokstäver och siffror på displayen, t.ex. E0111.	Elektronikfel. 1. Stäng av apparaten och starta om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. 2. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 37
Du är inte nöjd med slutresultatet.	Inställningarna stämde inte. Inställningar som t.ex. temperatur och tillagningstid beror på recept, mängd och livsmedlen. ► Ställ in lägre eller högre värden nästa gång. Tips!: Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar och recept på Home Connect-appen och vår hemsida www.neff-home.com . 
Rengöringsfunktionens resultat är inte OK.	Ugnen var jättesmutsig. ► Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet innan du kör rengöringsfunktionen. ► Ta ut ugnsstegarna ur ugnen för att spara effekt och får bättre rengöringsresultat i ugnsutrymmet. ► Var noga med enhetens skötsel och rengöring. → "Rengöring och skötsel", Sid. 24

26 Avfallshantering

26.1 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.

27 Kundtjänst

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

När du kontaktar kundtjänsten behöver du apparatens produktnummer (E-nr.), tillverkningsnummer (FD) och serienummer (Z-nr.). Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal. Information enligt förordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under www.neff-home.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

27.1 Produktnummer (E-nr.), tillverkningsnummer (FD) och serienummer (Z-nr.)

Produktnumret (E-nr.), tillverkningsnumret (FD) och serienumret (Z-nr.) finns på apparatens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka. På vissa enheter som är utrustade med ånga sitter typskylten bakom panelen.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing the characters in the label.

Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem. Du kan även få upp enhetsinformationen i Grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 21

28 Information om fri och Open Source-programvara

Den här produkten innehåller programvarukomponenter för vilka upphovsrättsinnehavarna har beviljat licens som fri eller Open Source-programvara.

Tillhörande licensinformation är lagrad i hushållsapparaten. Den tillhörande licensinformationen är också tillgänglig via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk information -> Licensinformation".¹ Du kan ladda ned licensinformationen på märkesproduktwebbplatsen. (Sök på produktwebbplatsen efter din apparatmodell och annan dokumentation.) Som alternativ kan du beställa den tillhörande informationen på ossrequest@bshg.com eller

från BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.

Källkoden tillhandahålls på begäran.

Skicka din förfrågan till ossrequest@bshg.com eller till BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.

Betr. „OSSREQUEST“

Kostnaden för handläggning av din förfrågan kommer att debiteras dig. Erbjudandet gäller under tre år från inköpsdagen, dock minst under den tidsperiod under vilken vi erbjuder support och reservdelar för den aktuella apparaten.

29 Överensstämmelseförklaring

Härmed försäkrar BSH Hausgeräte GmbH att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundläggande krav och övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

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



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

5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 200 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.

¹ Allt efter apparatens utrustning

30 Så här lyckas du

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

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

30.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

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

OBS

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

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

Anvisning för nickelallergiker

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

→ "Extratillbehör", Sid. 11

30.2 Tillagningsanvisningar för bakning

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

OBS

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

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

Falsar

Använder du ugnsfunktionen CircoTherm-varmluft, så kan du välja mellan fals 1, 2, 3 och 4. Bäst resultat får du om du använder följande falsar.

Baka på en fals	Höjd
Höga bakverk/form på galler	2
Platta bakverk/bakplåt	3
Gräddning på flera falsar	Höjd
2 falsar	
▪ Långpanna	3
▪ Bakplåt	1
2 falsar	
▪ 2 galler med formar	3

Gräddning på flera falsar	Höjd
	1
3 falsar	
▪ Bakplåt	4
▪ Långpanna	3
▪ Bakplåt	1
4 falsar	
▪ 4 galler med bakplåtspapper	4
	3
	2
	1

Använd ugnsfunktionen CircoTherm-varmluft.

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

30.3 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.

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 på angiven fals med gallret ovanpå för att fånga upp droppande vätskor.
- Tillsätt upp till ½ l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ.

Du kan göra sås på den uppsamlade skyn. Dessutom osar det mindre och ugnen blir inte lika smutsig.

Ugnstek i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

Allmänt om ugnstekning i form

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

Ugnstek i öppen form

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

Ugnstek i täckt form

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

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

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

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

Grilla

Grilla mat som ska bli knaprig.

Termogrillning passar mycket bra för tillagning av hel fågel och fisk, samt kött som t.ex. stek med knaperstektsvål.

- 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.

Noteringar

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

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, fin	Kransform eller Formbrödsform	2	≡	150-170	-	60-80
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1	⌘	140-160	-	60-80
Frukt- eller cheesecake med mördegssbotten	Springform Ø 26 cm	2	≡	170-190	-	55-80
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2	⌘	150-160	-	50-60
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2	⌘	1. 150-160 2. 150-160	Svag -	1. 10 2. 25-35
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	3	≡	160-180	-	55-75
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3	≡	180-190	-	30-40
Rulltårta	Bakplåt	3	⌘	180-200 ¹	Svag	10-15
Muffins	Muffinsplåt	3	≡	170-190	-	15-20
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3	⌘	160-180	Medel	25-35
Småkakor	Bakplåt	3	⌘	140-160	-	15-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1	⌘	140-160	-	15-30
Småkakor, 3 falsar	2x Bakplåt + Långpanna	4+3+1	⌘	140-160	-	15-30
Bröd, 0,75 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2	⌘	1. 210-220 2. 180-190	Kraftig -	1. 10-15 2. 25-35
Bröd, 1,5 kg	Långpanna	2	⌘	1. 210-220	Kraftig	1. 10-15

¹ Förvärm enheten.

- Det kan osa vid grillning.

30.4 Tillagningsanvisningar för färdigmat

- Slutresultatet beror mycket på livsmedlet. Ursprungsvarorna kan vara förbrynta och ha ojämnheter.
- Använd inte djupfryst som är isigt. Ta bort is från maten.
- Ta ut färdigmaten ur förpackningen.
- Använd eldfast form för att värma upp eller tillaga färdigmat.
- Sprid ut styckfruset som småfranskor och potatisprodukter jämnt på tillbehöret. Se till så att det finns utrymme mellan delarna.
- Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

30.5 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
	eller Formbrödsform			2. 180-190	-	2. 45-55
Bröd, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		200-210	-	35-45
Focaccia	Långpanna	3		220-230	Kraftig	20-30
Småfranska, färsk	Bakplåt	3		200-220	Medel	20-30
Pizza, färsk - på plåt	Bakplåt	3		200-220	-	25-35
Pizza, färsk - på plåt, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform	Pizzaplåt	2		220-230	-	20-30
Börek	Långpanna	1		200-220 ¹	-	20-30
Quiche	Mörk, belagd quicheform	3		190-210	-	30-40
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		260-270 ¹	-	10-15
Matpaj, tillagade ingredienser	Ugnsform	2		150-170	Medel	40-50
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Ugnsform	2		160-190	-	50-70
Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning	Galler	2		200-220	-	60-70
Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning	Galler	2		190-210	Medel	50-60
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		200-220	Medel	30-45
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2		160-180	-	120-150
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2	1.  2.  3. 	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Medel Medel -	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	-	110-130
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		190-200	-	120-140
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppen form	2	1.  2.  3. 	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	Kraftig Svag -	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-30
Oxfile, medium, 1 kg	Galler	2		210-220	-	40-50
Oxfile, medium, 1 kg	Öppen form	2		190-200	Svag	50-60
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200-220	-	130-160
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200-220	-	140-160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220-230	-	60-70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		190-200	Svag	65-80
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		290	-	25-30 ²
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-190	-	50-80
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	Svag	80-90
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2		1. 170-180 2. 160-170	Svag -	1. 15-20 2. 5-10

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

Desserter

Göra yoghurt

- 1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
- 2. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C.
Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.

Inställningsrekommendationer för desserter, kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbot-ten		35-40	-	300-360

30.6 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

Information och inställningsrekommendationer för sär-skilda tillagningssätt och andra användningsområden, t.ex. anpassad tillagning.

Anpassad tillagning

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

Anpassad tillagning av kött och fågel

Notering: Det går inte använda tidsfördröjda ugnsfunk-tioner med färdigtid vid anpassad tillagning.

Krav: Ugnen är kall.

- 1. Använd bara färskt, felfritt kött. Lämpligast är benfria bitar utan mycket bindväv.
- 2. Ställ formen på galler på fals 2 i ugnen.
- 3. Förvärm ugn och form ca 15 minuter.
- 4. Bryn på köttet runtom på hög värme på kokzonen.

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

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

Degjäsning

Jästdegär jäser snabbare än i rumstemperatur och tor- kar inte ur i enheten.

Krav: Ugnen är kall.

- 1. Sätt i gallret.
- 2. Ställ degen i bunke på gallret
Täck inte bunken.

- 3. Rör ned 150 g kylskåpskall yoghurt i mjölken.
- 4. Fyll massan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.
- 5. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
- 6. Ställ formarna på ugnsbotten.
- 7. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
- 8. Låt yoghurten vila minst 12 timmar i kylen när den är klar.

- 5. Sätt in köttet direkt i ugnen i den förvärmda formen. Håll luckan stängd vid anpassad tillagning så att ugnstemperaturen förblir jämn.

Tips för anpassad tillagning

Här finns tips för hur du får bra slutresultat med anpas-sad tillagning.

Kontakt	Tips
Du vill göra anpas-sad tillagning av ank-bröst.	■ Lägg ankbröstet kallt i pannan. ■ Bryn först på skinnsidan. ■ Anpassad tillagning av ank-bröst. ■ Grilla ankbröstet knaprigt i 3 till 5 minuter efter den anpas-sade tillagningen.
Servera kött tillagat med anpassad tillag-ning så varmt som möjligt.	■ Förvärm serveringsfaten. ■ Servera tillhörande såser väl-digt varma.

¹ Förvärm enheten.

Inställningsrekommendationer för degjäsning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
Fettrik deg, t.ex. panettone	Bunke på galler	2		40-45	-	40-90
Vitt bröd	Bunke på galler	2		35-40	-	30-40

Påvärmning

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

Tillagningsanvisningar för påvärmning

- Använd öppna, eldfasta och ångtåliga formar.

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

Inställningsrekommendationer för upp- och påvärmning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
Tallriksrätt, kyld, 1 portion	Öppen form	2		120-130	-	15-25
Pizza, gräddad, kyld	Galler	2		170-180 ¹	-	5-15
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		150-160 ¹	-	10-20
Pizza, gräddad, frusen	Galler	2		170-180 ¹	-	5-15
Småfranskor, baguetter, gräddade, frusna	Galler	2		160-170 ¹	-	10-20

Varmhållning

Tillagningsanvisningar för varmhållning

- Använder du ugnsfunktionen "Varmhållning", så slipper du kondensbildning. Du slipper torka ur ugnen.
- Täck inte över maten.
- Varmhåll inte mat längre än 2 timmar.
- Tänk på att tillagningen fortsätter för många maträtter vid varmhållning.

De olika ånglägena passar för varmhållning av:

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

30.7 Provrätter

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

Bakning

- Inställningsvärdena gäller vid insättning i kall ugn.

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150 ²	-	25-40
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150 ²	-	25-40

¹ Förvärm enheten.

² Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140-150 ¹	-	30-40
Spritskakor, 3 falsar	2x Bakplåt + Långpanna	4+3+1		130-140 ¹	-	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		160 ¹	-	20-30
Småkakor	Bakplåt	3		150 ¹	-	25-35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150 ¹	-	25-35
Småkakor, 3 falsar	2x Bakplåt + Långpanna	4+3+1		140 ¹	-	35-45
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170 ²	-	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170 ²	-	30-40
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	Svag -	1. 10 2. 20-25
Tårtbotten, 2 falsar	2x Springform Ø 26 cm	3+1		150-170 ²	-	30-50

Grilla

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	4		290 ³	-	4-6

31 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



mm

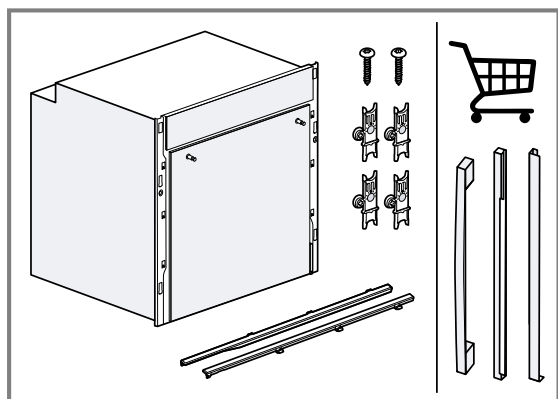
¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

³ Förvärm inte enheten.

31.1 Leveransomfattning

Kontrollera efter upppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.



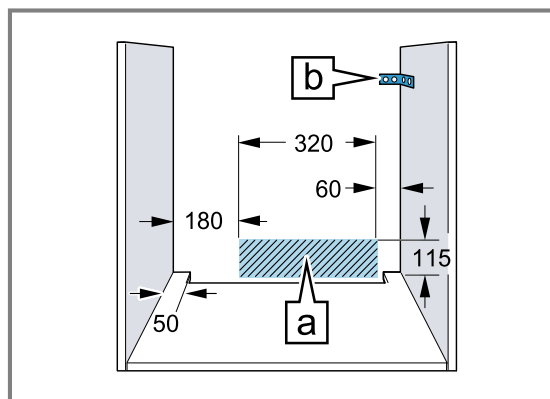
Enheten kan ha olika handtag och paneler beroende på konfigurationen. Bilden visar ett exempel.

31.2 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du börjar montera inbyggingsenheten.

- Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår pga. felinbyggnad.
- Använd inte handtaget vid transport eller 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.
- Lägg enheten på horisontell yta.
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området  eller utanför inbyggnadsutrymmet.

- 1 Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar 1. mot väggen.



- Se till så att fronten inte går emot intilliggande stommar när den åker ut på enheter med fällbar front.
- Använd skyddshandskar, så undviker du skärskador. Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.
- Alla bildmått är i mm.

WARNING – Risk för elstötar!!

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

WARNING – Brandrisk!!

Det är farligt att använda förlängningsnätkablar och ej godkända adaptrar.

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

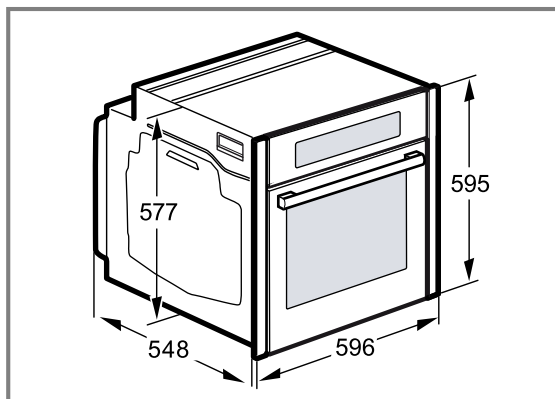
OBS

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

- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

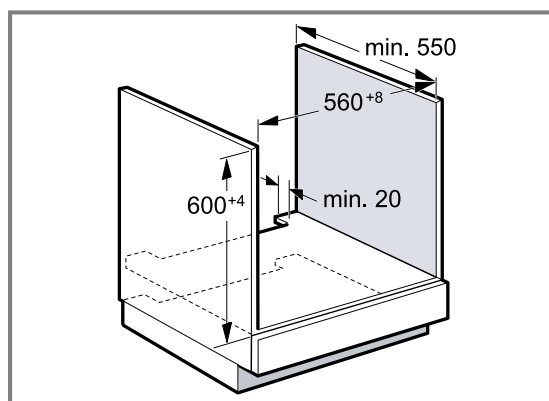
31.3 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



31.4 Inbyggnad under bänkskiva

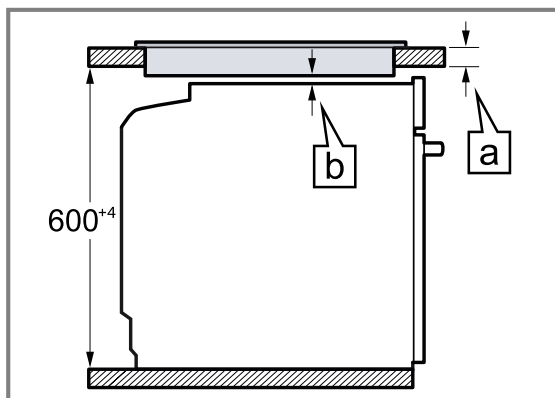
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



- 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.

31.5 Inbyggnad under häll

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



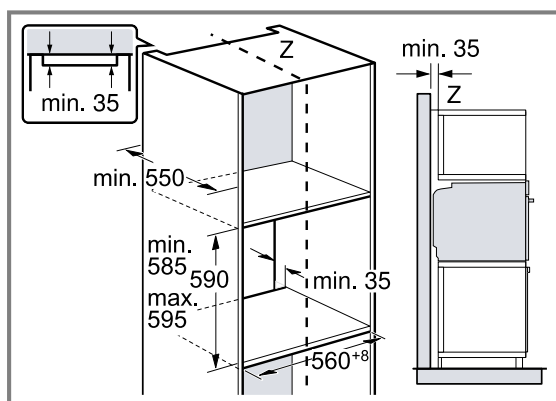
Nödvändigt minimiavstånd $\square$ ger min. bänkskivtjocklek $\square$.

Hälltyp	a ovanpåliggande i mm	a infälld montering i mm	b i mm
Induktionshäll	37	38	5
Heltäckande induktionshäll	47	48	5
Gashäll	27	38	5 ¹
Elhäll	27	30	2

¹ Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

31.6 Inbyggnad i högskåp

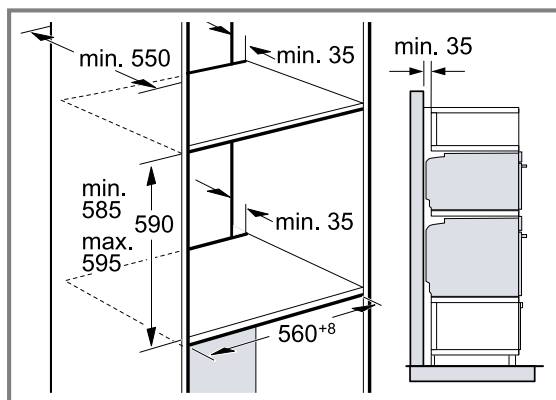
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



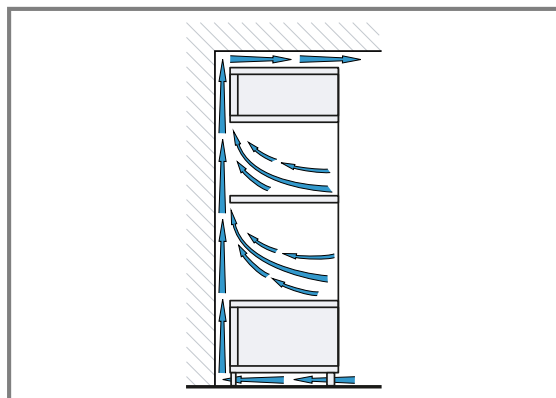
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

31.7 Höjdinbyggnad av två enheter

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



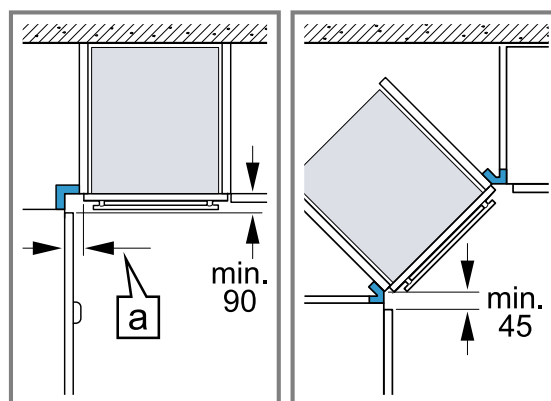
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm² ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

31.8 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.

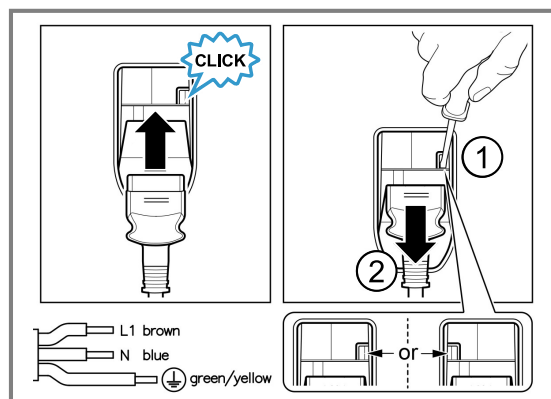


- Ta hänsyn till minimimåttet, så att luckan till enheten går att öppna vid hörnmontering. $\bar{a}$ -måttet beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

31.9 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.
- Montering måste ge ett fullgott petskydd.
- Förblir displayen svart på enheten, så är den felansluten. Dra ur kontakten och kontrollera anslutningen.

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

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

Elansluta enheten utan jordad kontakt

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

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

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

31.10 Inbyggnad av enheten

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Öppnar du luckan utan att luckhandtag och paneler är monterade, så kan det leda till personskador.

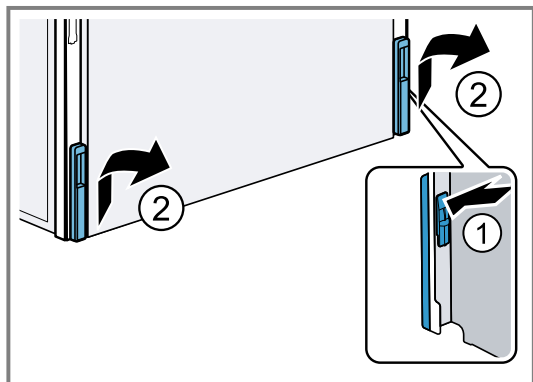
- ▶ Använd bara enheten med luckhandtag och paneler är monterade.

Noteringar

- Fäst inte handtaget med sladdlös skruvdragare. Det kan bli skadat.
- Mer information:
Spara transportsäkringarna för framtida transporter.
Videoanvisning för montering av luckhandtag och paneler:

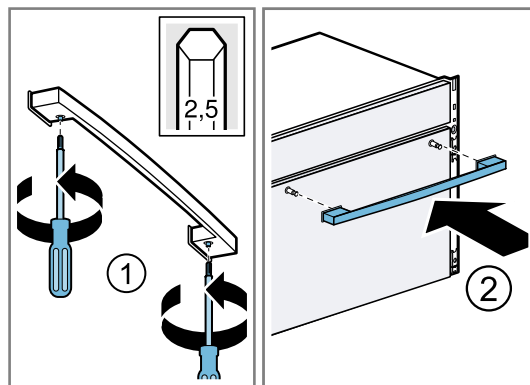


1. Öppna luckan lite och dra de röda, trekantiga transportsäkringarna utåt.
2. Ta bort båda transportsäkringarna.
 - ▶ Tryck på den avfasade ytan på baksidan av transportsäkringen ①.
 - ▶ Håll den avfasade ytan intryckt och skjut ut transportsäkringen uppåt ②.

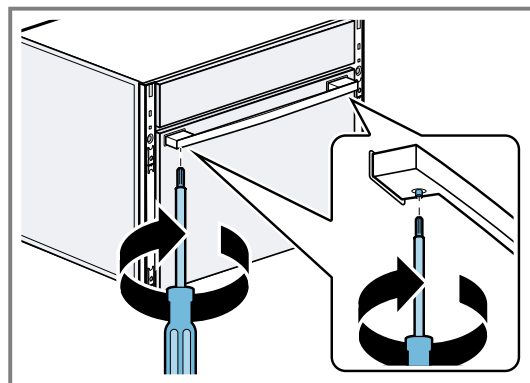


3. Skruva ut skruvarna på luckhandtaget lite ①.
4. Sätt på luckhandtaget ②.
 - ▶ Det större hålet ska peka inåt.

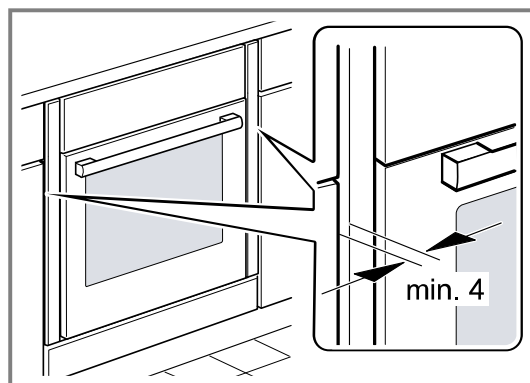
- ▶ Kontrollera om silikonbrickan sitter mellan glas och luckhandtag.



5. Dra åt skruvarna tills luckhandtaget sitter fast.

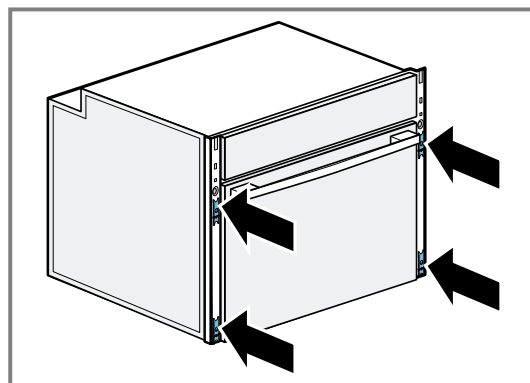


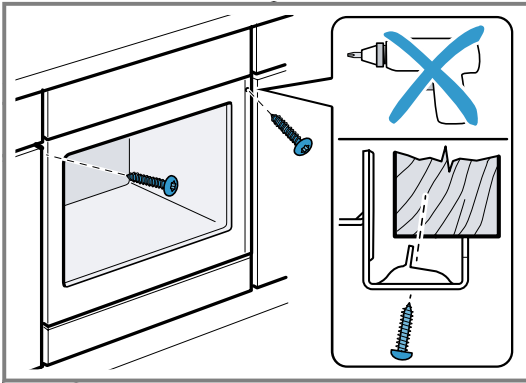
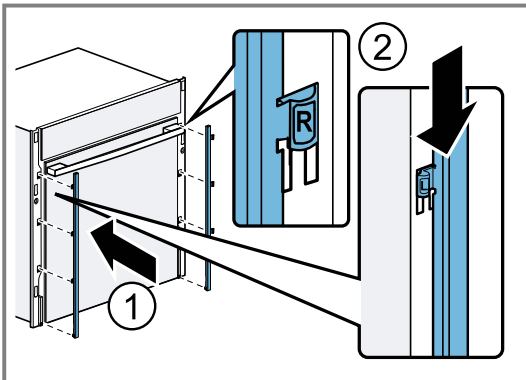
6. Skjut in enheten helt.
Se till så att sladden inte blir vikt, klämd eller dragen över vassa kanter.
7. Centrera enheten.



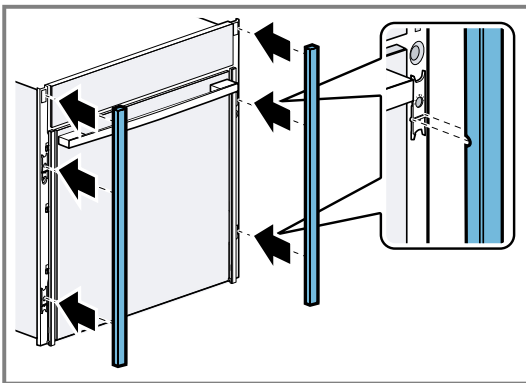
Det ska finnas en luftspalt om min. 4 mm mellan enheten och intilliggande stomfronter.

8. Sätt på de fyra fästelementen. → Sid. 50

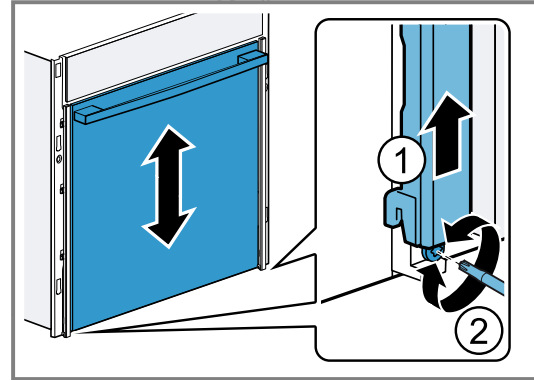


9. Skruva fast enheten.**10. Sätt i mellanlisterna till vänster och höger i skårrorna ① och skjut nedåt ②.****11. Tryck till vänster och höger på panelerna i höjd med fästelementen tills det klickar till.**

- Dekalpanelen är avsedd för vänster insida.



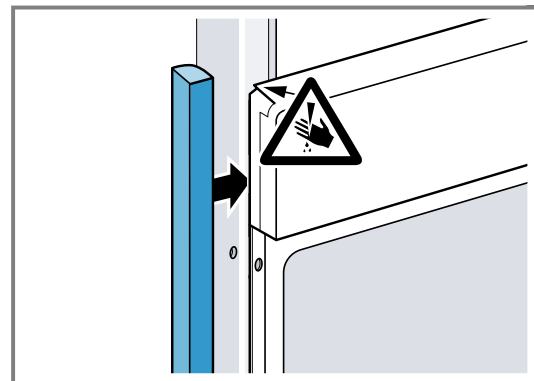
✓ Panelerna är fastsnäppta.

12. Kontrollera om panelerna till vänster och höger är justerade vertikalt.**13. Justera panelerna, om det behövs. → Sid. 50****14. Ställ in luckhöjden med vänster och höger ställskruv, om det behövs ②. Skjut då mellanlisterna uppåt ①.**

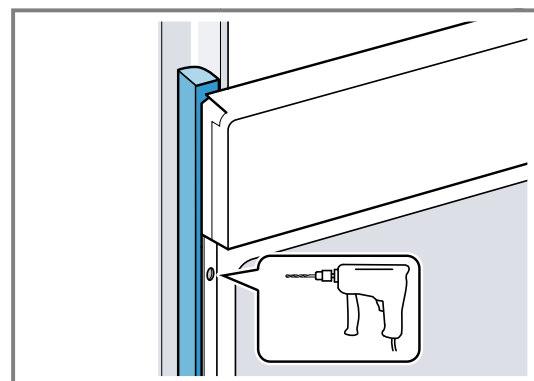
Notering: Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet. Det får inte sitta några termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

31.11 Handtagslösa kök med lodrät grepplist:

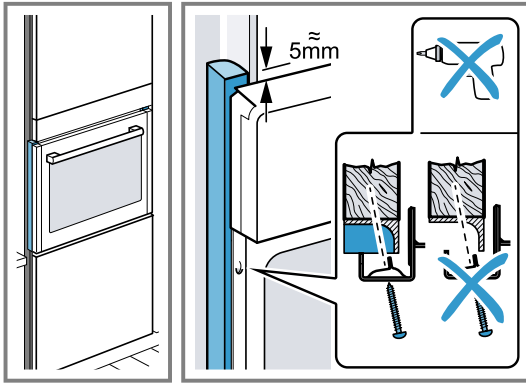
1. Sätt dit lämplig salningsbit på båda sidor som täcker ev. vassa kanter och ger säker montering.



2. Fäst salningsbiten i stommen.
3. Förborra salningsbit och stomme för skruvförbandet.



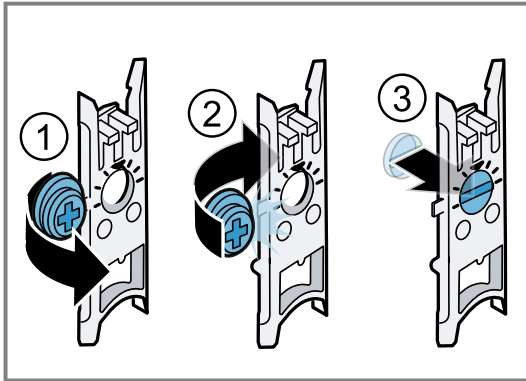
4. Fäst enheten med rätt skruv.



31.12 Sätta på fästelementen

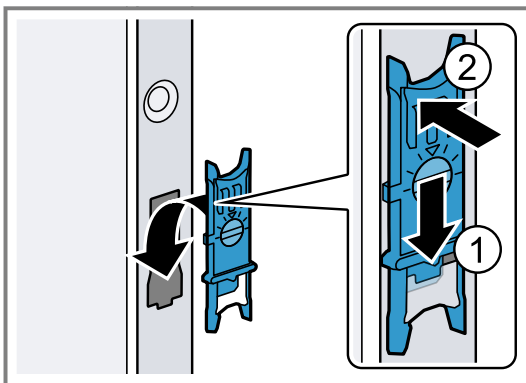
Du måste först sätta på de fyra fästelementen för att få på panelerna.

1. Tryck fästelementets excenter framåt ①.
2. Tryck fästelementets excenter bakåt ②.
- ✓ Excentern går av.
3. Tryck in fästelementets excenter bakifrån ③.



Sätt de röda fästelementen upptill.
Sätt de gröna fästelementen nedtill.

4. Skjut in fästelementen nedtill ① och tryck till upptill ② tills de snäpper fast.



31.13 Justera panelerna

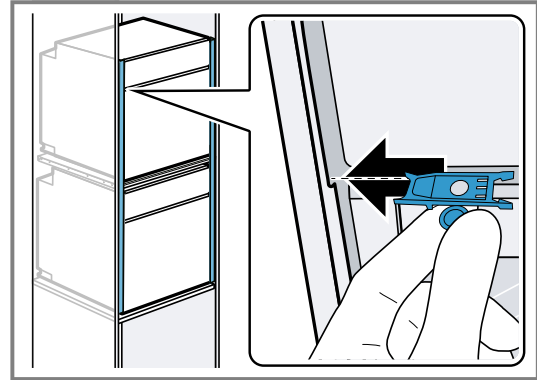
OBS

Olämpliga hjälpmedel kan skada enhetens yta.

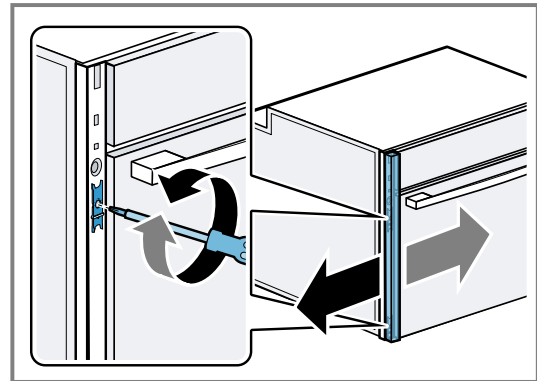
- Använd bara plasthjälpmedel.
- Använd inga hjälpmedel som är spetsiga eller har vassa kanter.

1. Skjut in ett plasthjälpmedel som t.ex. ett annat fästelement i spalten mellan enhet och panel.

2. Dra åt dig hjälpmedlet från enhetspanelen, det klickar till när det lossar.



3. Vrid fästelementet åt vänster eller höger för att anpassa panelernas justering.



4. Sätt på panelerna igen.

31.14 Demontera luckhandtag och sidopaneler

OBS

Olämpliga hjälpmedel kan skada enhetens yta.

- Använd bara plasthjälpmedel.
- Använd inga hjälpmedel som är spetsiga eller har vassa kanter.

1. Lossa skruvarna på luckhandtaget och ta av det.
2. Ta bort panelerna till vänster och höger med plasthjälpmedel.

31.15 Ta ur enheten

1. Gör enheten spänningslös.
2. Ta av panelerna till vänster och höger.
3. Lossa fästskruvarna.
4. Lyft enheten lite och dra sedan ut den helt och hållet.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Register your product online
neff-home.com

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



9001696134 (050411) REG25
SV