



Inbygggnadsugn

[sv] Bruks- och installationsanvisningar

B17VR22N1

Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av sakskador	4
3	Miljöskydd och sparsamhet	5
4	Lär känna.....	6
5	Tillbehör.....	8
6	Före första användningen	10
7	Användningsprincip	11
8	Tidsfunktioner	12
9	Ånga.....	13
10	Ångprogram	15
11	Barnspärr.....	16
12	Snabbuppvärmning	16
13	Sabbatläge.....	17
14	Grundinställningar	17
15	Rengöring och skötsel	18
16	Rengöringsfunktioner.....	20
17	Ugnsstegar	21
18	Ugnslucka.....	22
19	Avhjälpning av fel	23
20	Avfallshantering	26
21	Kundtjänst	26
22	Så här lyckas du.....	27
23	MONTERINGSANVISNING	32
23.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	33



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

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

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

Använd bara enheten:

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

1.3 Begränsning av användarkretsen

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

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 8

⚠ 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.

⚠ 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 sakskadorna", Sid. 4

- ▶ 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 elstötar!

Felinstallationer är farliga.

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

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
 - ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
 - ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.
- Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → Sid. 26

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!

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

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

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

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

1.5 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 Halogenlampa

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

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

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

1.7 Rengöringsfunktionen

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

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 ugnstekningstiderna och emaljen kan få skador.

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

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

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
 - ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.
- Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
- ▶ Låt ugnsutrymmet torka efter användning.
 - ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
 - ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

- ▶ Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.
- ▶ Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.

- ▶ Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.
- ▶ Använd helst den djupa långpannan. Ugnsurengöring i varm ugn skadar emaljen.
- ▶ Använd aldrig ugnsurengöring i varm ugn!
- ▶ Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

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

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

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

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

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

2.2 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 ugnsutrymmet. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion.

- ▶ Använd inte formar med rostfläckar. Hett vatten i vattentanken kan skada ångsystemet.

- ▶ Fyll bara vattentanken med kallvatten.

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

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

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.

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

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller baka av samtidigt.

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

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

- Maten går klart på restvärmen.

Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.

- Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.

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

Notera:

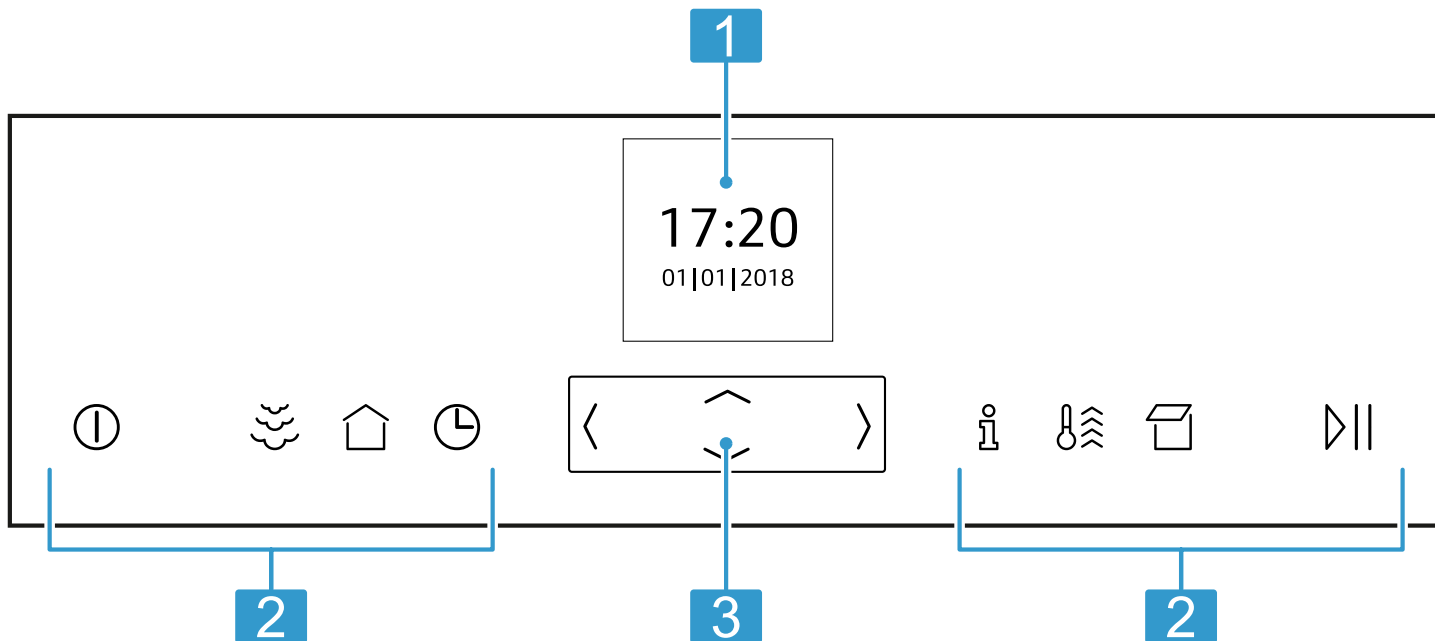
Enheten kräver:

- max. 1 W med displayen på vid användning
- max. 0,5 W med displayen av vid användning

4 Lär känna

4.1 Kontroller

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



1 Displayen

2 Knappar

3 Kontroller

4.2 Knappar

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

Symbol	Namn	Användning
ⓘ	på/av	Slår på och av enheten
☁	Ångfunktion	Slå på ångfunktionen
🏠	Huvudmeny	Välj ugnsfunktioner och inställningar
🕒	Tidsfunktioner/barn-spärr	- Ställa in "timer-", "tillagningstid" eller tidsfördröjd "Färdig om"-funktion - Slå på och av "barnspärren"
ℹ️	Information	- Visa mer information - Visa aktuell temperatur
🔥	Snabbuppvärmning	- Slå på eller av "snabbuppvärmningen" - Slå på eller av "PowerBoost"
📦	Öppna panelen	Fyll eller töm vattentanken
⏸	Slå på/av	Slår på eller pausar funktionen

4.3 Kontroller

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

Knapp	Namn	Användning
<	Länkar	Navigerar åt vänster på displayen
>	Höger	Navigerar åt höger på displayen
^	Uppåt	Navigerar uppåt på displayen
v	Nedåt	Navigerar nedåt på displayen

4.4 Display

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

4.5 Huvudmeny

På huvudmenyn hittar du en översikt över enhetens funktioner.

Tryck på  för att öppna huvudmenyn.

Funktion	Namn	Användning
	Ugnsfunktioner	Välj den ugnsfunktion och temperatur du vill ha för maten
	Ångprogram	Ångar mat
	Inställningar	Anpassar olika enhetsinställningar
	EasyClean	Rengör lättsmutsad ugn
	EcoClean	Rengör ugnsutrymmet

4.6 Ugnsfunktioner

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

Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
	CircoTherm-varmluft	40 - 200°C	Bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme	50 - 275°C	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Termogrillning	50 - 250°C	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Pizzaläge	50 - 275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Brödbakläge	180 - 240°C	För bakning av bröd, småfranska och bakverk som kräver hög temperatur.
	Grill, stor grillyta	50 - 290°C	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. Den låga värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Varmhållning	60 - 100°C	För varmhållning av färdiglagad mat.

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

4.7 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

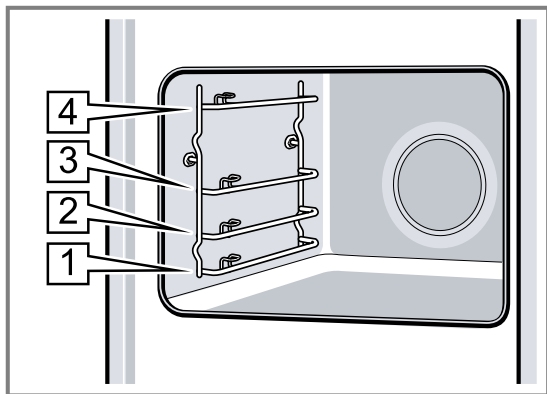
Ugnsstegar

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

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

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.

→ "Ugnsstegar", Sid. 21



Ugnsbelysning

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

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

Kylfläkt

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

OBS!

Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.

► Håll ventilationsöppningen fri.

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

Lucka

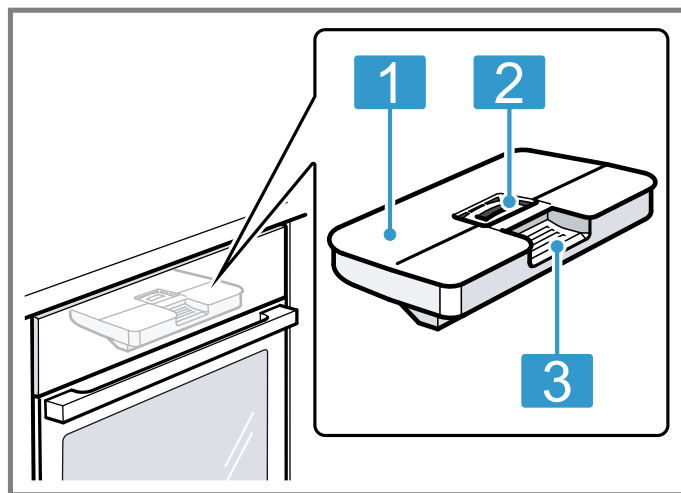
Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så stoppar funktionen. Funktionen fortsätter automatiskt när du stänger luckan.

Vattentank

Vattentanken krävs för ångfunktionerna.

Vattentanken sitter bakom kontrollpanelen.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 13



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

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

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

5.1 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 tipskyddet ska fungera.

5.2 Sätta in tillbehör i ugnen

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

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

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

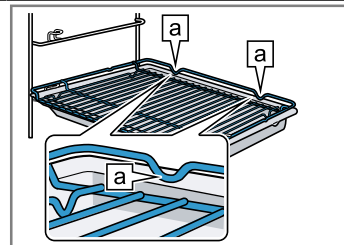
Notera: Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

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

Galler på långpanna



5.3 Extratillbehör

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

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

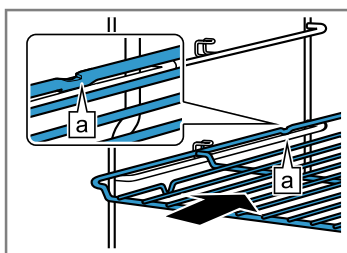
www.neff-international.com

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

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

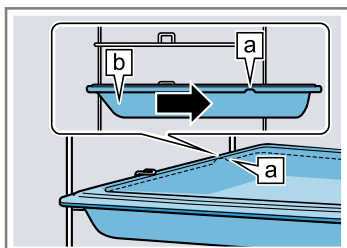
Galler

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



Plåt
t.ex. långpanna eller
bakplåt

Sätt in plåten med avfasningen  mot ugnsluckan.



6 Före första användningen

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

6.1 Före första användningen

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

OBS!

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

► Ställ in rätt vattenhårdhet.

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.

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

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

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

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

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

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

¹ Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.

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

6.2 Första användningen

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

Notera: Du kan anpassa inställningarna närsomhelst i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 17

Ställa in språk

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

Ställa klockan

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

Ställa in datum

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

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

12. Välj nästa inställning med $\rangle$.

Ställa in vattenhårdenheten

1. Navigera till undre raden med ∇ .
2. Välj vattenhårdhet med $\langle$ eller $\rangle$.
→ "Före första användningen", Sid. 10
3. Navigera tillbaka till översta raden med $\triangleleft$.
4. Spara inställningarna med $\rangle$.
5. Öppna och stäng luckan en gång.
- ✓ Enheten gör egenkontroll och är sedan redo att användas.
- ✓ Första användningen är avslutad.

6.3 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 ugnsyrtorna med mjuk, fuktad trasa.
3. Slå på enheten med $\odot$.
→ "Slå på enheten", Sid. 11
4. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
5. Ställ in ugnsfunktion, temperatur och ångfunktion för uppvärmningen och slå på med $\triangleright$.
→ "Ställa in ugnsfunktion och temperatur", Sid. 11
→ "Tillagning med ångfunktion", Sid. 13

Uppvärmning

Ugnsfunktion	CircoTherm-varmluft  med ångfunktion  , "kraftig" ångintensitet
Temperatur	max.
Tid	1 timme

6. Vädra köket när enheten värmer upp.

7. Slå av enheten med  efter 1 timme.
→ "Slå av enheten", Sid. 11
8. Låt enheten svalna.
9. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
10. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
11. Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

- Slå på enheten med .

Anmärkningar

- I grundinställningarna kan du ange om ugnsfunktionerna eller huvudmenyn ska komma upp när du slår på.
→ "Grundinställningar", Sid. 17
- Använder du inte enheten på ett tag, så slår den av automatiskt.

7.2 Slå av enheten

- Slå av enheten med .

Anmärkningar

- Beroende på ugnstemperaturen får du upp restvärmeindikeringen på displayen.
→ "Restvärmeindikeringen", Sid. 11
- Beroende på ugnstemperaturen fortsätter kylfläkten att gå tills ugnsutrymmet svalnat.
→ "Kylfläkt", Sid. 8

7.3 Restvärmeindikeringen

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

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

7.4 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

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

7.5 Ändra temperatur

Det går fortfarande att ändra temperaturen efter funktionsstart.

1. Välj raden Temperatur med  eller .
2. Ändra temperatur med  eller .
- ✓ Temperaturen ändras.

7.6 Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställer enheten alla inställningar.

1. Avbryt funktionen med .
2. Välj den ugnsfunktion du vill ha med  eller .
3. Navigera till nästa rad med .
4. Välj temperatur med  eller .
5. Slå på funktionen med .

7.7 Pausa funktionen

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

7.8 Avbryta funktionen

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

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

7.9 Visa aktuell temperatur

Det går även att visa aktuell temperatur under uppvärmningen.

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

7.10 Visa information

Krav:  lyser.

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

8 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

8.1 Översikt över tidsfunktionerna

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

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

8.2 Timer

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

Ställa timern

- Tryck på .
- Välj "Timer" med när enheten är på.
- Välj timertid med eller .
- Slå på timern med .
- Du får upp på displayen. Timertiden räknar ned.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när timertiden går ut.
- Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.

Ändra timern

- Tryck på .
- Ändra timertiden med eller .
- ✓ Inställningen sparas.

Avbryta timern

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

8.3 Tid

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

Ställa in tillagningstid

- Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
- Tryck på .
- Välj förslag.

Knapp	Förslag
	10 minuter
	30 minuter

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

Ändra tillagningstiden

- Tryck på .
- Ändra tillagningstiden med eller .
- ✓ Inställningen sparas.

Slå av tillagningstiden

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

8.4 Tidsfördröjd funktion - "Färdig om"

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

Ställa in tidsfördröjd funktions "färdig om-tid"

Anmärkningar

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

- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan.
- Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
- Tryck på .
- Välj tillagningstid med eller .
- Navigera "Färdig om-tiden" med .
- Du får upp funktionens färdigtid på displayen.
- Välj färdigtid med .
- Slå på den tidsfördröjda funktionen med .
- ✓ Enheten slår på funktionen vid rätt tidpunkt.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.
- Tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.

Ändra tidsfördröjd funktions "färdig om-tid"

- Tryck på .
- Välj "Färdig om-tid" med .
- Ändra färdigtiden med eller .
- ✓ Inställningen sparas.

Avbryta tidsfördröjd "Färdig om"-funktion

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

9 Ånga

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

⚠ **VARNING! – 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 Fylla vattentanken

⚠ **VARNING! – Brandrisk!**

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

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

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

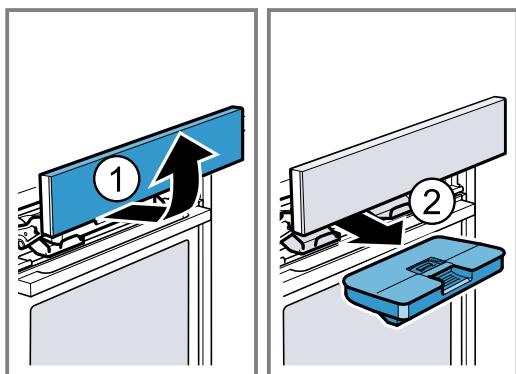
Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

Krav: Vattenhårddheten är rätt inställd.

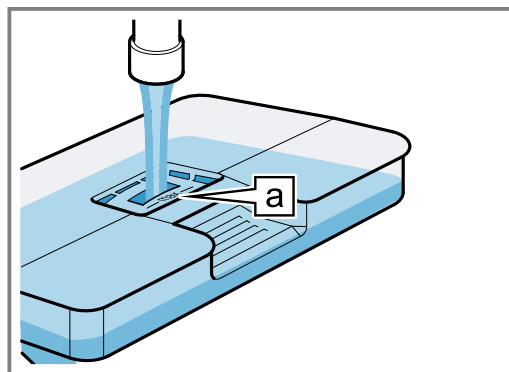
→ "Före första användningen", Sid. 10

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

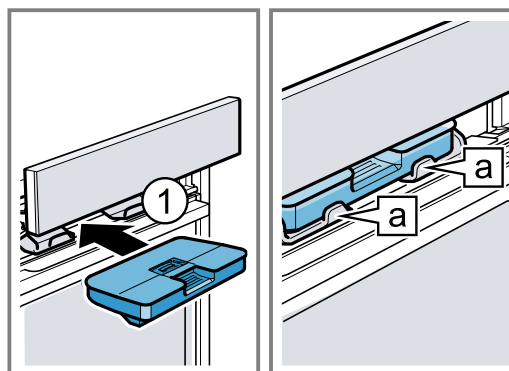


4. Tryck fast locket längs vattentanktätningen så att inget vatten kommer ut ur vattentanken.

5. Fyll på vatten upp till "max." -markeringen i vattentanken.



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



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

9.2 Fylla på vattentanken

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

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

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

9.3 Ångfunktioner

Enheten har olika ångfunktioner:

- Jäsläge 
- Påvärmning 

9.4 Tillagning med ångfunktion

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

Ugnsfunktioner för ångfunktion

De här ugnsfunktionerna går att kombinera med ångfunktion.

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

- "Brödbakläge" ☞
- "Varmhållning" ☞

Slå på ångfunktionen

1. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 13
 2. Slå på enheten med ⏻.
 3. Ställ in lämplig ugnsfunktion.
→ "Ugnsfunktioner för ångfunktion", Sid. 13
 4. Ställ in temperaturen.
 5. Slå på ångfunktionen med ☞.
 6. Navigera med ⏮ till ångintensitetsraden ☞.
 7. Välj ångintensitet med < eller >:
 - låg
 - medel
 - kraftig
 8. Slå på ångfunktionen med ⏻.
- ✓ Du får upp "Fyll vattentanken" på displayen om vattentanken blir tom under ångfunktionen. Ugnsfunktionen fortsätter utan ångfunktion.
→ "Fylla på vattentanken", Sid. 13

Avbryta ångfunktionen

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

Avsluta ångfunktionen

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

9.5 Efter varje ångning

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

Töm vattentanken

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

- Vattentanken kan bli varm vid användning.
- ▶ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
 - ▶ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

OBS!

Torkning av vattentanken i het ugn kan skada den.

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

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

1. Öppna kontrollpanelen med ☞.
2. Ta ut vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt vattentanken torka med öppet lock.
8. Sätt på och tryck fast locket till vattentanken.
9. Sätt i vattentanken och stäng kontrollpanelen.

Torka ur dropprännan

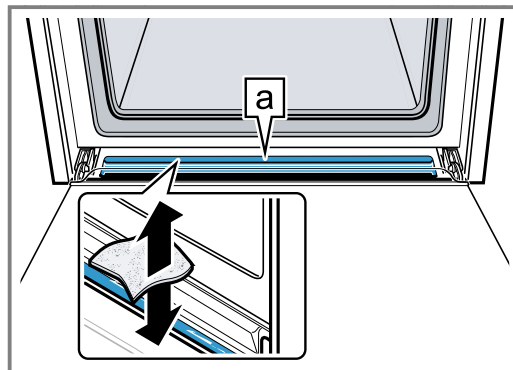
⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan.
2. **Notera:**
Dropprännan [a] sitter under ugnsutrymmet.



Sug upp vattnet i dropprännan [a] med disktrasa och torka ur försiktigt.

Torka ur ugnen

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

Torka ur ugnen med funktionen "Torka enheten"

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

OBS!

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

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

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Ta bort smuts i ugnsutrymmet.
2. Torka ur ugnsutrymmet med svamp.
3. Slå på enheten med ⏻.
4. Ställ in "Torka enheten" ☞ med < eller >.
- ✓ Du får upp temperatur och tid på displayen. De går inte att ändra.
5. Slå på Torka enheten med ⏻.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut och slår av uppvärmningen.
6. Slå av enheten med ⏻.
7. Ta bort kalkfläckar med en ättiksindräkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.
8. Lämna luckan öppen 1-2 minuter, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

Torka ur ugnen för hand

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

OBS!

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

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

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Ta bort smuts i ugsnutrymmet.
2. Torka ur ugsnutrymmet med svamp.
3. Låt ugsnutrymmet torka 1 timma med öppen lucka.
4. Ta bort kalkfläckar med en ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.
5. Lämna luckan öppen 1-2 minuter, så att ugsnutrymmet torkar ur ordentligt.

10 Ångprogram

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

10.1 Formar

Slutresultatet beror på formens egenskaper och storlek.

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

Formor av följande material är olämpliga:

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

10.2 Ångprogramöversikt

Du kan välja följande ångprogram:

- Vitt bröd, på plåt
- Vetebröd, fullkornsbröd, på plåt
- Vete-, fullkornsformbröd
- Rågformbröd
- Focaccia
- Vetelängd utan fyllning/vetekrans
- Biskvibotten
- Knaprig fläskstek
- Benfri fläskkarré
- Benfri kassler/nätad stek
- Oxfilé, färsk, medium
- Rostbiff, färsk, medium
- Rostbiff, färsk, blodig
- Hel kyckling, färsk
- Kycklingdelar, färska
- Anka, gås, utan fyllning, färsk
- Fiskfilé
- Hel fisk

10.3 Förbereda mat för ångprogrammen

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

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

10.4 Ställa in ångprogram

VARNING! – Skållningsrisk!

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

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

1. Fyll vattentanken och sätt i den.
2. Slå på enheten med .
3. Tryck på .
4. Välj "Ångprogram"  med  eller .
5. Navigera till nästa rad med .
6. Välj ångprogram med  eller .
7. Navigera till nästa rad med .
8. Välj vikt med  eller .
9. Navigera till nästa rad med .
- ✓ Du får upp rekommenderad fals och form.
10. Slå på ångprogrammet med .
- ✓ Du får upp beräknad tillagningstid. De första minuterna kan vissa ångprogram ändra tillagningstiden eftersom uppvärmningstiden t.ex. beror på temperaturen på maten och vattnet.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut och slår av uppvärmningen.
11. **Notera:** På vissa ångprogram kan du låta maten gå klart.
→ "Fortsatt tillagning", Sid. 15
Är du nöjd med slutresultatet, välj "Avsluta" med .

10.5 Fortsatt tillagning

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

11 Barnspärr

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

11.1 Spärrar

Enheten har 2 olika spärrar:

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

11.2 Slå på automatisk barnspärr

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

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

Krav: Enheten är på.

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

11.3 Avbryta den automatiska barnspärren

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

11.4 Slå av den automatiska barnspärren

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

11.5 Slå på temporär barnspärr

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

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

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

11.6 Slå av den temporära barnspärren

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

12 Snabbuppvärmning

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

12.1 Snabbuppvärmning och PowerBoost

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

12.2 Slå på snabbuppvärmningen

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

12.3 Slå av snabbuppvärmningen

- Slå av snabbuppvärmningen tidigare med .

12.4 Slå på PowerBoost

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

- ✓ PowerBoost slår av automatiskt och enheten ger ljudsignal när inställd temperatur är uppnådd. ⏸ slocknar på displayen.

13 Sabbatläge

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

13.1 Slå på sabbatläget

Anmärkning

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

Krav: Du slår på sabbatläget under Favoriter i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 17

1. Slå på enheten med ⏻.
2. Välj "Sabbatläge" med < eller >.

12.5 Slå av PowerBoost

- ▶ Slå av PowerBoost tidigare med ⏸.

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

13.2 Avbryta sabbatläget

- ▶ Avbryt sabbatläget med ⏻.

14 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

14.1 Översikt över grundinställningarna

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

Grundinställning	Alternativ
Språk	se urvalet på enheten
Tid	00:00 - 23:59
Datum	Dag, månad och år
Vattenhårdhet → "Före första användningen", Sid. 10	▪ 0 (avhärdat) ▪ 1 (mjukt) ▪ 2 (medel) ▪ 3 (hårt) ▪ 4 (jättehårt)
Favoriter → "Ändra Favoriter", Sid. 18	Ange vilka ugsnfunktioner som ska komma upp på ugsnfunktionsmenyn
Ljudsignallängd	▪ Kort ▪ Medel ▪ Lång
Knappljud	▪ Av (förutom ⏻) ▪ På
Displayljusstyrka	5 lägen
Klockdisplay	▪ Digital ▪ Av
Ugsnbelysning	▪ På vid användning ▪ Av vid användning

¹ Allt efter apparatens utrustning

Grundinställning	Alternativ
Automatisk barnspärr	▪ Av ▪ På
Funktion när du slår på	▪ Huvudmeny ▪ Ugsnfunktioner ▪ Ångprogram
Nattläge	▪ Av ▪ På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)
Logga	▪ Indikeringar ▪ Dölj
Fläkteftergång	▪ Rekommenderad ▪ Minimal
Utdragssystem ¹	▪ Nej (ugnsstegar eller 1 par utdragsskenor isatta) ▪ Ja (2 eller 3 par utdragsskenor eftermonterade)
Fabriksinställningar	Hämta
¹ Allt efter apparatens utrustning	

14.2 Ändra grundinställning

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

14.3 Ändra Favoriter

Favoriter anger vilka ugsnfunktioner som ska komma upp på ugsnfunktionsmenyn

Notera:

Vissa ugsnfunktioner går inte att slå av:

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

1. Slå på enheten med ⏻.
2. Tryck på ⏻.
3. Välj "Inställningar" ⚙ med ⏪ eller ⏩.
4. Navigera till nästa rad med ⏪.

5. Välj "Favoriter" med ⏪ eller ⏩.
6. Navigera till nästa rad med ⏪.
7. Välj ugsnfunktion med ⏪ eller ⏩.
8. Navigera till nästa rad med ⏪.
9. Välj inställning med ⏪ eller ⏩.

Inställning	Visning på ugsnfunktionsmenyn
På	Ja
Av	nej

10. Tryck på ⏻.
11. Välj "Spara" med ⏪ för att spara inställningarna.
 - Välj "Släng" med ⏩ för att slänga inställningarna.

15 Rengöring och skötsel

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

15.1 Rengöringsmedel

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

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada enhetens ytor.

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

Ugsnrengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

→ "Rengöra enheten", Sid. 19

Enhetens front

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

Ugnslucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglasen	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. Tips! Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 22
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. 22
Rostfri, invändig luckinfattning	Specialmedel för rostfritt	Missfärgningar får du bort med specialmedel för rostfritt. Använd inte specialmedel för rostfritt.

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Handtag	Varmt vatten och diskmedel	Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.
Lucktätningen	Varmt vatten och diskmedel	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljytor	- Varmt vatten och diskmedel - Ättikvatten - Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. Anmärkningar - Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion. - Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. - Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Självrengörande ytor	-	Följ anvisningen till de självrengörande ytorna.
Lampglaset till ugnsbelysningen	Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Notera: Ta ur ugnsstegarna för noggrannare rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 21
Tillbehör	- Varmt vatten och diskmedel - Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindisken.
Vattentank	Varmt vatten och diskmedel	Skölj ordentligt med rent vatten för att få bort diskmedelsrester efter rengöringen. Låt vattentanken torka med öppet lock efter rengöringen, så att den torkar ur. Torka av locktätningen. Maskindisken inte!

15.2 Rengöra enheten

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

WARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

WARNING! – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

Krav: Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 18

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 18
2. Torka torrt med mjuk trasa.

16 Rengöringsfunktioner

Använd rengöringsfunktionerna för att rengöra enheten.

16.1 Rengöringsfunktionen "EcoClean"

Använd rengöringsfunktionen "EcoClean" regelbundet så att de självrengörande ytorna bibehåller sin rengöringsförmåga och det inte uppstår skador.

De självrengörande ugnsyterna har en porös, matt keramikbeläggning som ger en rå yta. De självrengörande ytorna tar upp och bryter ned fettstänk från ugnstekning och grillning.

Följande ytor är självrengörande:

- Bakvägg
- Tak
- Sidoväggar

OBS!

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

- Använd inte ugnsurengöring eller skurmedel. Om det av misstag hamnar ugnsurengöring på de självrengörande ytorna, torka genast bort med vatten och disksvamp. Gnugga inte.

Rengöringsrekommendation

Enheten uppskattar hur och hur länge du använt enheten och rekommenderar dig att använda rengöringsfunktionen, om det behövs.

Du får upp displayanvisningen att använda rengöringsfunktionen när du slår på enheten. Slå på rengöringsfunktionen så snart som möjligt.

Du kan använda enheten som vanligt. Du får emellertid upp rengöringsrekommendationen igen på displayen tills rengöringsfunktionen är utförd.

Notera: Är enheten jättesmutsig t.ex. pga. feta fåglar eller stekar eller om det finns mörka fläckar på de självrengörande ytorna, vänta inte med rengöringen tills du får upp displayanvisningen. Ju oftare du använder rengöringsfunktionen, desto längre bibehåller de självrengörande ytorna sin rengöringsförmåga.

Förbered enheten för rengöringsfunktionen

Förbered enheten ordentligt, så får du bra rengöringsresultat.

OBS!

Ugnsurengöring på de självrengörande ytorna skadar ytorna.

- Använd inte ugnsurengöring på självrengörande ytor. Om det hamnar ugnsurengöring på ytorna, torka genast bort med vatten och disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

1. Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet.
→ "Ugnsstegar", Sid. 21
3. Ta bort grovsmuts med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa:
 - på ugnsbotten
 - på luckinsidan
 - på lampglaset till ugnsbelysningen
 Så slipper du fastbrända fläckar.
4. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.

Ställa in rengöringsfunktionen "EcoClean"

WARNING! – Risk för brännskador!

 Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Krav

- Förbered enheten för rengöringsfunktionen.
→ Sid. 20
- Öppna inte luckan när funktionen är igång. Annars avbryter enheten rengöringsfunktionen.

1. Slå på enheten med .
2. Tryck på .
3. Ställ in "EcoClean"  med  eller .
4. Navigera till nästa rad med .
- ✓ Du får upp rengöringstiden på displayen.
5. Navigera till nästa rad med .
6. **Notera:** Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.
Slå på rengöringsfunktionen med .
- ✓ 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 enheten efter rengöringsfunktionen.
→ "Torka ur enheten efter rengöringsfunktionen", Sid. 20

Torka ur enheten efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Torka ur ugnsutrymmet med fuktig trasa.
Notera: De självrengörande ytorna kan bli fläckiga. Socker- och proteinrester i livsmedel bryts inte ned utan fastnar på ytorna. Röda fläckar är salta livsmedelsrester, inte rost. Fläckarna är inte hälsofarliga. Fläckarna påverkar inte de självrengörande ytornas rengöringsförmåga negativt.
3. Sätt i ugnsstegarna.
→ "Ugnsstegar", Sid. 21

16.2 Rengöringsfunktionen "EasyClean"

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

Ställa in rengöringsfunktionen "EasyClean"

WARNING! – Skållningsrisk!

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- Håll aldrig vatten i varm ugn.

Krav

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

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.

2. OBS!

Destillerat vatten ger ugnskorrosion.

- Använd inte destillerat vatten.

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

3. Slå på enheten med .

4. Tryck på .

5. Välj "EasyClean"  med < eller >.

6. Navigera till nästa rad med .

7. Slå på rengöringsfunktionen med .

✓ Rengöringsfunktionen går igång. Tiden räknar ned på displayen.

✓ Enheten ger signal när rengöringsfunktionen är klar.

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

9. Torka ur ugnen efter rengöringsfunktionen.
→ "Rengör ugnen", Sid. 21

Rengör ugnen**OBS!**

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

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

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa.

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

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

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

5. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att ugnen torkar.

17 Ugnsstegar

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

17.1 Ta ur ugnsstegarna

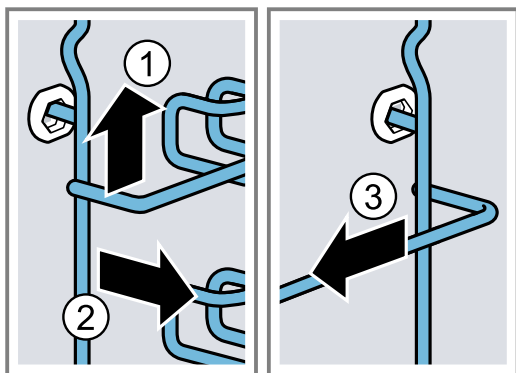
⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsstegarna blir jättevarma

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

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

2. Dra ugnsstegen framåt ③ och ta ur den.



3. Rengör ugnsstegen.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 18

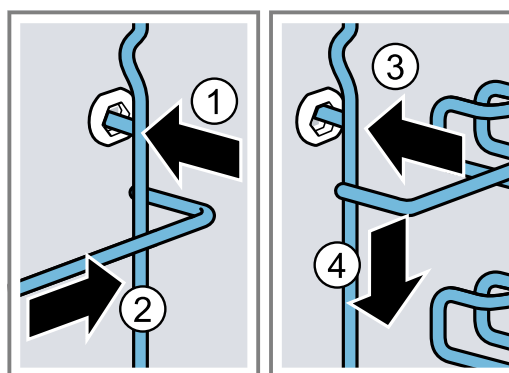
17.2 Sätta i ugnsstegarna

Anmärkningar

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

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

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



18 Ugnslucka

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

18.1 Haka av luckan

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

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

► Använd skyddshandskar.

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

► Ta aldrig runt gångjärnet.

1. Öppna luckan helt och tryck den mot enheten.

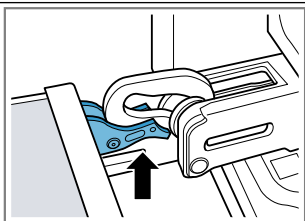
2. ⚠ **WARNING! – Risk för personskador!**

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

► Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.

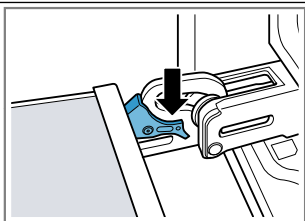
Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

Spärrarna är uppfällda



Gångjärnet är säkrat och kan inte slå igen.

Spärrarna är nedfällda



Luckan är säkrad och går inte att haka av längre.

✓ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.

3. Stäng ① luckan helt. Fatta tag till vänster och höger om luckan med båda händerna och dra ur uppåt ②.

4. Lägg luckan försiktigt på jämn yta.

18.2 Hänga på luckan

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

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

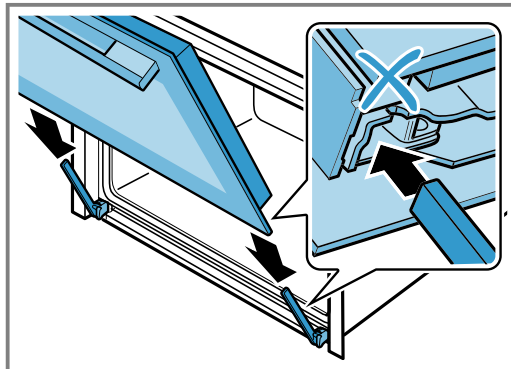
► Ta aldrig runt gångjärnet.

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

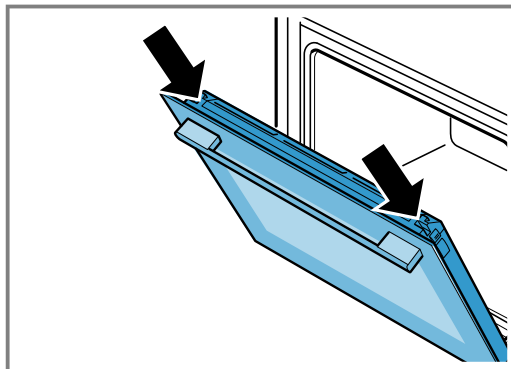
► Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.

1. **Notera:** Se till så att det inte tar emot när du skjuter på luckan på gångjärnen. Känner du att det tar emot, kontrollera om du skjuter luckan i rätt öppning.

Skjut på luckan rakt på de båda gångjärnen. Skjut på luckan till anslaget.

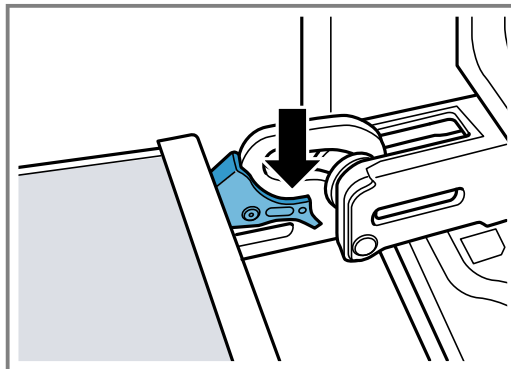


2. Tryck med båda händerna uppe till vänster och höger på luckskyddet för att kontrollera att luckan är inskjuten till anslaget.



3. Öppna luckan helt och tryck den mot enheten.

4. Fäll ned spärrarna på vänster och höger gångjärn.



✓ Spärrarna är nedfällda. Luckan är säkrad och går inte att haka av längre.

5. Stäng luckan.

18.3 Ta ur luckglasen

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

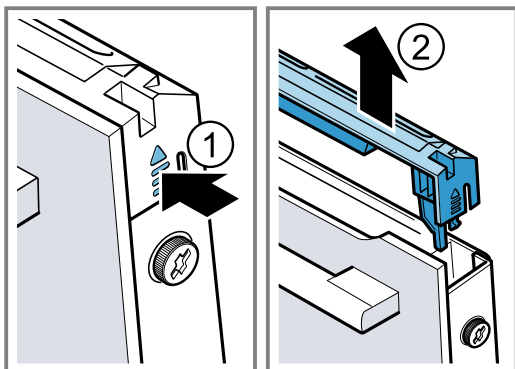
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

► Ta aldrig runt gångjärnet.

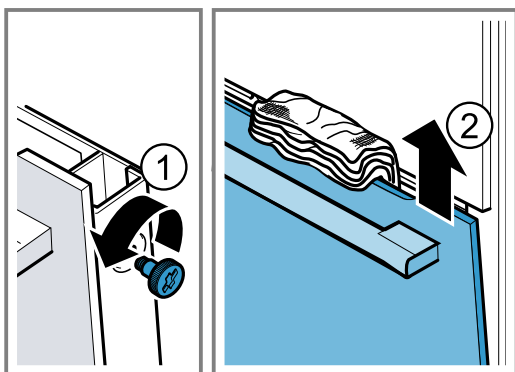
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

► Använd skyddshandskar.

1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på utsidan av luckskyddet tills det snäpper ur ①.
3. Ta bort luckskyddet ②.



4. Rengör luckskyddet.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 18
5. Lossa och ta bort vänster och höger luckskruv ①.
6. Kläm fast en hopvikt kökshandduk i luckan. Ta ur ytterglaset uppåt ②.



7. Lägg ytterglaset med luckhandtaget ned på jämn yta.
8. **⚠ VARNING! – Risk för personskador!**
Repat luckglas kan spricka.
► Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.
Rengör de urtagna luckglasen på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.
9. Rengör luckan.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 18
10. Torka av och sätt i luckglasen igen.

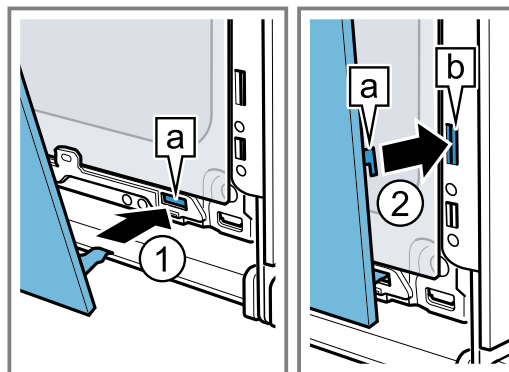
18.4 Sätta i luckglasen

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

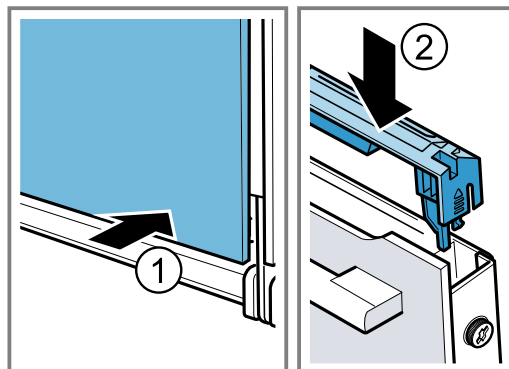
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- Ta aldrig runt gångjärnet.
- En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- Använd skyddshandskar.

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



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



7. Stäng luckan.

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

19 Avhjälpning av fel

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

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

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

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

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

19.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen är defekt. ► Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ► Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Elektronikfel 1. Gör enheten tillfälligt strömlös genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 17
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ► Gör inställningarna före första användningen. → "Första användningen", Sid. 10
Du får upp "-H-" eller "-h-" på displayen.	Ugnen är för varm för ugnsfunktionen. 1. Vänta tills enheten har svalnat. 2. Slå på funktionen igen.
Enheten går inte att slå på, du får upp en "nyckel" på displayen  .	Automatisk barnspärr eller barnspärr är på ► Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av".
Funktionen går inte i gång eller avbryts.	Olika orsaker är möjliga. ► Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → "Visa information", Sid. 11 Funktionsfel ► Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 26
Enheten värmer inte upp, du får upp  på displayen.	Demoläget är på i grundinställningarna. 1. Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. 2. Slå av demoläget inom 3 minuter i → "Grundinställningar", Sid. 17. Strömförsörjningen har fallit bort. ► Öppna och stäng luckan en gång efter strömavbrottet. ✓ Enheten gör egenkontroll och är sedan redo att använda.
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning. ► Ändra grundinställning så att klockan syns. → "Grundinställningar", Sid. 17
Det går inte att öppna kontrollerna.	Säkringen är defekt. ► Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ► Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Funktionsfel 1. Ring service. → "Kundtjänst", Sid. 26 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.
Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning	Det är helt normalt att det kommer ut ånga. Ingen åtgärd behövs.
Enheten uppmanar dig att kalka av utan att du fått upp räkna- ren.	För lågt inställd vattenhårdhet. 1. Kalka av enheten. 2. Kontrollera vattenhårdheten och ställ in i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 17
Enheten uppmanar dig att skölja ur den.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen. ► Skölj ur enheten två gånger.

Fel	Orsak och felsökning
Du får upp "Fyll på vattentanken" på displayen fast den är full.	Vattentanken är inte fastsnäppt. ▶ Sätt i vattentanken ordentligt, så att den snäpper fast i fästet. → <i>"Fylla vattentanken"</i>, Sid. 13 Vattentanken har fallit ned. Delar har skakat loss i vattentanken. Vattentanken läcker. ▶ Beställ ny vattentank. Funktionsfel ▶ Använd inte avmineraliserat eller filtrerat vatten. → <i>"Före första användningen"</i>, Sid. 10 Trasig givare. ▶ Ring till kundtjänsten. → <i>"Kundtjänst"</i>, Sid. 26
Knapparna blinkar.	Kondensbildning bakom kontrollerna. Kräver ingen åtgärd. Knapparna slutar blinka när kondensen dunstat.
"Plopp"-ljud vid ångning.	Ångan får djupfrysta varor att avge en termisk ljudeffekt. Ingen åtgärd behövs.
Enheten brummar vid användning och när du slår av.	Funktionskontrollen av pumpen ger ifrån sig ljud. Ingen åtgärd behövs.
Enheten brummar eller klickar vid öppning av kontrollerna.	Enheten ger ifrån sig ljud när du drar ut kontrollerna. Ingen åtgärd behövs.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Trasig halogenlampa. ▶ Byt ugnslampa. → <i>"Byta ugnslampa"</i>, Sid. 25
Maximal funktionstid är uppnådd.	Enheten slår av uppvärmningen automatiskt efter några timmar med oförändrade inställningar för att förhindra att funktionen är igång för länge av misstag. Du får upp en displayanvisning. Ugnsfunktionernas resp. inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd. 1. Fortsätt funktionen genom att trycka på någon av knapparna. 2. Ska du inte använda enheten längre, slår av den med . Tips! Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt, ställ in en tillagningstid. → <i>"Ställa in tillagningstid"</i>, Sid. 12
Du får upp indikering med "D" eller "E" på displayen, t.ex. D0111 eller E0111.	Elektronikfel. 1. Stäng av spisen och starta sedan om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. 2. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → <i>"Kundtjänst"</i>, Sid. 26
Du är inte nöjd med slutresultatet.	Inställningarna stämde inte. Inställningar som t.ex. temperatur och tillagningstid beror på recept, mängd och livsmedlen. ▶ Ställ in lägre eller högre värden nästa gång. Tips! Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar på vår hemsida www.neff-international.com.

19.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

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

WARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

WARNING! – Risk för elstötar!

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

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

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Glaslocket kan redan vara spräckt pga. yttre påverkan eller spricka pga. för högt tryck vid montering och demontering.

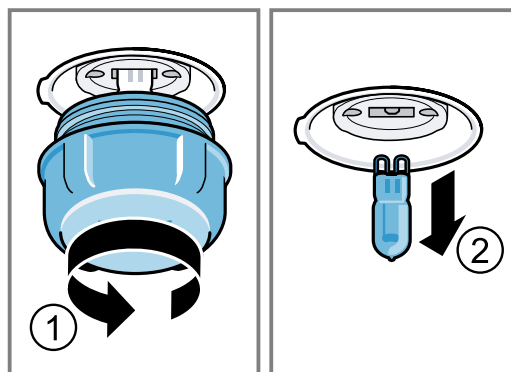
- Var försiktig vid montering och demontering av glaslocket.
- Använd handskar eller diskhandduk.

Krav

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

1. Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet för att undvika skador.
2. Skruva ur lampglaset åt vänster ①.

3. Ta ur halogenlampan utan att vrida ②.



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

20 Avfallshantering

20.1 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.

21 Kundtjänst

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

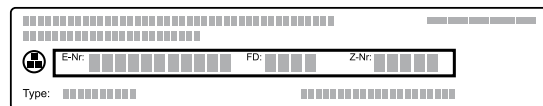
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

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

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

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



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

22 Så här lyckas du

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

22.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

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

22.2 Tillagningsanvisningar för bakning

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

OBS!

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

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

Falsar

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

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

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

Använd ugsnfunktionen CircoTherm-varmluft.

Anmärkningar

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

22.3 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.

Ugnstekta i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

Allmänt om ugnstekning i form

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

Ugnstekta i öppen form

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

Ugnstekta i täckt form

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

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

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

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

Grilla

Grilla mat som ska bli knaprig.

OBS!

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

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

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

Anmärkningar

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

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

22.4 Tillagning av djupfrysta produkter

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

22.5 Tillagning av färdigmat

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

22.6 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Sockerkaka, fin	Formbrödsform	2		150 - 170	-	60 - 80
Frukt- eller cheesecake med mördegssbotten	Springform Ø 26 cm	2		170 - 190	-	60 - 80
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Svag -	1. 10 2. 25 - 35
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	3		160 - 180	-	55 - 75
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		180 - 200	-	30 - 40
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 200 ¹	-	8 - 15
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 200 ¹	Svag	10 - 15
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	1x Långpanna + 2x Bakplåt	4+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Bröd, limpor, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Bröd, limpor, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Kraftig -	1. 10-15 2. 25-35

¹ Förvärm spisen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Kraftig -	1. 10-15 2. 45-55
Bröd, limpor, 1,5 kg	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 - 200	-	35 - 45
Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform	Pizzaplat	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Tarteform , Svart plåt	3		190 - 210	-	30 - 40
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		260 - 280 ¹	-	10 - 15
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		150 - 170	Medel	40 - 50
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		160 - 190	-	50 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		200 - 220	-	60 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		190-210	Medel	50-60
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220 - 230	-	30 - 35
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. 20-25
Oxfile, medium, 1 kg	Galler	2		210 - 220	-	40 - 50
Oxfile, medium, 1 kg	Öppen form	2		190 - 200	Svag	50 - 60
Nötkött, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	-	130 - 160
Nötkött, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	-	140 - 160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220 - 230	-	60 - 70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		190 - 200	Svag	65 - 80
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		290	-	25 - 30
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

¹ Förvärm spisen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	Svag -	1. 15-20 2. 5-10

¹ Förvärm spisen.

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.
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 kylan när den är klar.

Inställningsrekommendationer för desserter och kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		1	-	300 - 360

22.7 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Anpassad tillagning

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

Anpassad tillagning av kött och fågel

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

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ankbröst, rosa, à 300 g	Öppen form	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Fläskfilé, hel	Öppen form	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
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

¹ Förvärm spisen.

Degjäsning

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

Krav: Ugnen är kall.

1. Degjäsning:
 - Sätt in gallret.
2. Styckjäsning:
 - Fortsätt att knåda och forma degen för bakning.

- Ställ degen i bunke på gallret
- Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
- Öppna inte luckan under jäsningen, då försvinner mycket fukt.

- Sätt in degen på angiven fals.

3. Torka ur ugnen före bakning.

Inställningsrekommendationer för degjäsning

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

Upptining

Tina frysmat med enheten.

Tillagningsanvisningar för upptining

- Tina fryst frukt, frysta grönsaker och bakverk med enheten öppen.
- Fågel, kött och fisk tinar bättre i kylan.
- Ta ut det frusna livsmedlet ur förpackningen innan du tinar det.
- Inställningsrekommendationerna gäller för frysskåpskall mat (-18°C).
- Använd följande falsar för upptining:
 - 1 galler: fals 2
 - 2 galler: fals 3+1
- Rör om eller vänd maten 1-2 gånger då och då. Vänd stora bitar flera gånger. Dela på maten då och då.
Ta ut redan tinade delar ur ugnen.

- Låt den tinade maten vila 10 till 30 minuter i avstängd ugn, så att den temperaturutjämnar.

Påvärmning

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

Tillagningsanvisningar för påvärmning

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

Inställningsrekommendationer för påvärmning

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

¹ Förvärm spisen.

Varmhållning

Tillagningsanvisningar för varmhållning

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

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

De olika ånglägena passar för varmhållning av:

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

22.8 Provrätter

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

Bakning

- Inställningsvärdena gäller vid insättning i kall ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i inställningsrekommendationerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Börja med de lägre angivna temperaturerna vid bakning.
- Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

- Gräddning på 2 falsar:
 - Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1
 - Formar på galler:
Första gallret: fals 3
Andra gallret: fals 1

- Gräddning på 3 falsar:
 - Bakplåt: fals 4
 - Långpanna: fals 3
 - Bakplåt: fals 1
- Biskvibotten
 - Sätt springformerna omlott över varandra på gallren om du bakar på 2 falsar.

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → Sid. 7	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Bakplåt	3	≡	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Spritskakor	Bakplåt	3	⌚	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1	⌚	140 - 150 ¹	-	30 - 40
Spritskakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	4+3+1	⌚	130 - 140 ¹	-	35 - 55
Småkakor	Bakplåt	3	≡	160 ¹	-	20 - 30
Småkakor	Bakplåt	3	⌚	150 ¹	-	25 - 35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1	⌚	150 ¹	-	25 - 35
Småkakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	4+3+1	⌚	140 ¹	-	35 - 45
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	≡	160 - 170 ²	-	25 - 35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	⌚	160 - 170 ²	-	30 - 40
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	⌚	1. 150 - 160 2. 150 - 160	Svag -	1. 10 2. 20-25
Tårtbotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1	⌚	150 - 170 ²	-	30 - 50

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Inställningsrekommendationer för grillning

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

¹ Förvärm inte spisen.

23 Monteringsanvisning

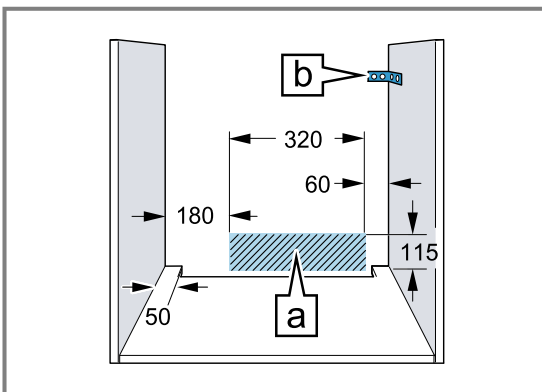
Följ enhetens monteringsanvisningar.



23.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 95°C, intilliggande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området **a** eller utanför inbyggnadsutrymmet.
Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar **b** mot väggen.



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

- Alla bildmått är i mm.

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

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

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängd sladd och otillåtna adaptrar.

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

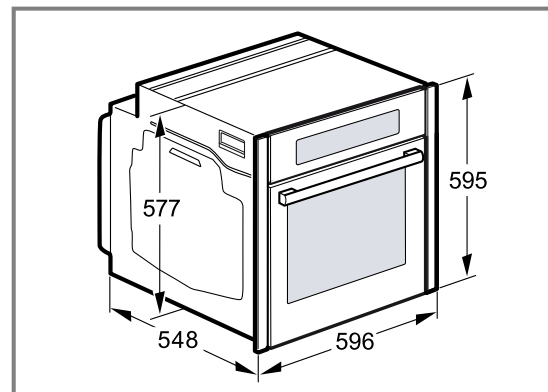
OBS!

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

- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

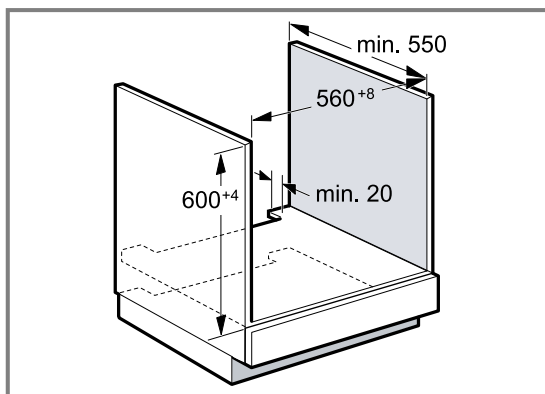
23.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



23.3 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.

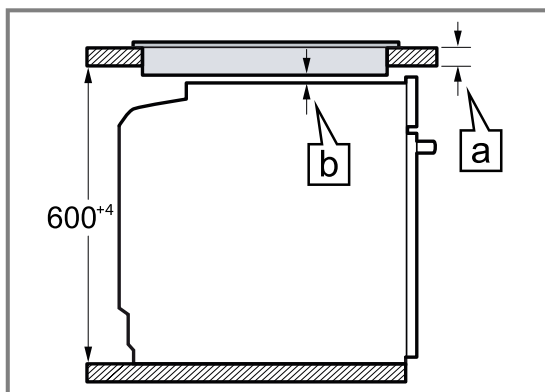


- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Bänkskivan måste vara fäst i stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.
- Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

23.4 Inbyggnad under häll

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

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



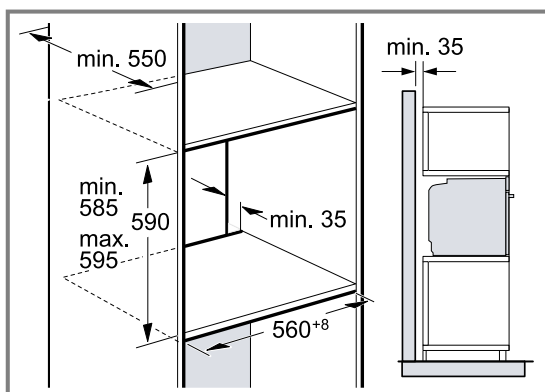
Hälltyp	a ovanpåliggande i mm	a infälld montering i mm	b i mm
Induktionshäll	37	38	5
Heltäckande induktionshäll	47	48	5
Gashäll	27	38	5 ¹
Elhäll	27	30	2

¹ Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

23.5 Inbyggnad i högskåp

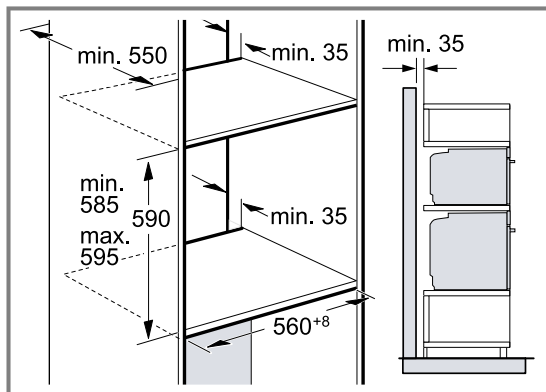
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.

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

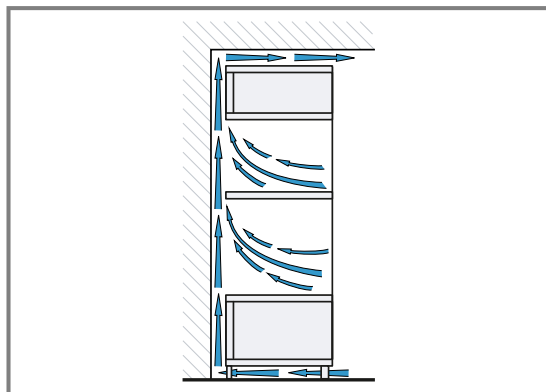


23.6 Höjdinbyggnad av två enheter

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



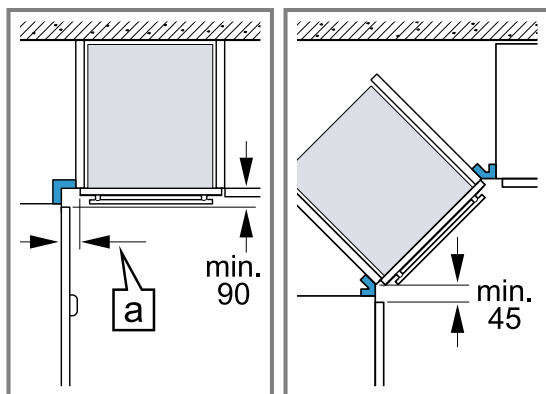
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm² ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

23.7 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.



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

23.8 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

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

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

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

Elansluta enheten utan jordad kontakt

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

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

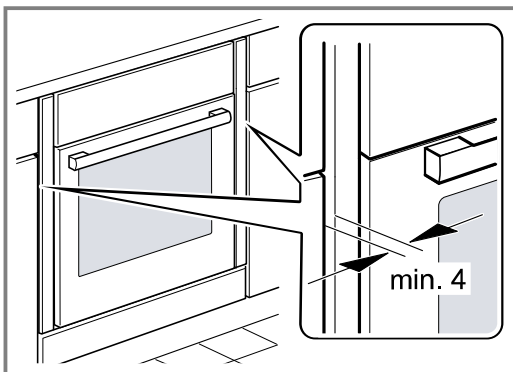
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat.
Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkingen:
 - grön-gul = jordledare ⊕
 - blå = neutralledare (nolla)
 - brun = fas (fasledare)

23.9 Inbyggnad av enheten

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

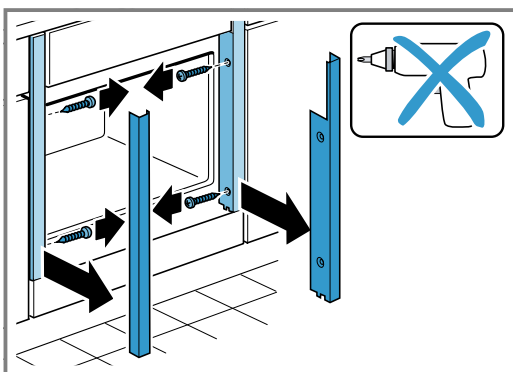
1. Skjut in enheten helt.
Se till så att sladden inte blir vikt, klämd eller dragen över vassa kanter.

2. Centrera enheten.



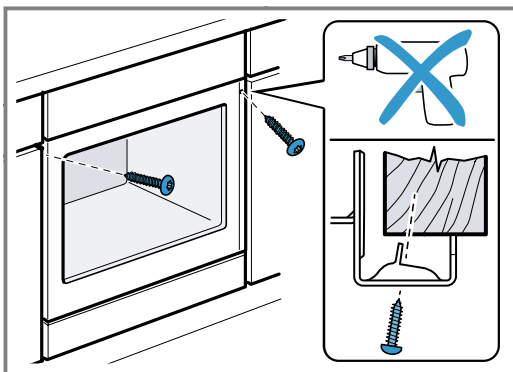
Det ska finnas en luftspalt om min. 4 mm mellan enheten och intilliggande stomfronter.

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



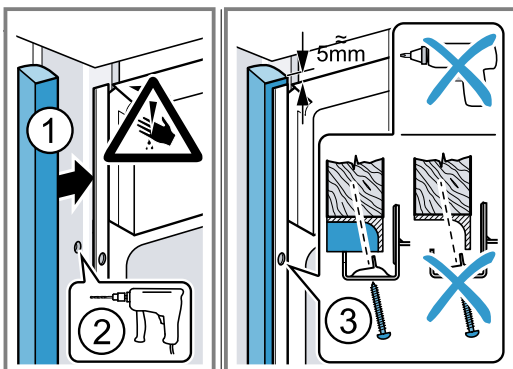
4. Stäng luckan.

5. Skruva fast enheten.

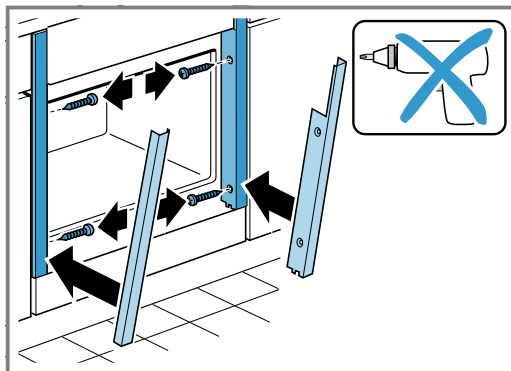


6. Handtagslösa kök med lodrät grepplist:

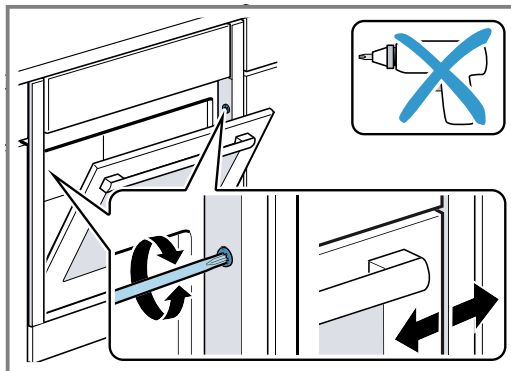
- Sätt dit lämplig salningsbit ① som täcker ev. vassa kanter och ger säker montering.
- Förborra aluminiumprofilerna för skruvförband ②.
- Fäst enheten med rätt skruv ③.



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



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



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

23.10 Ta ur enheten

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



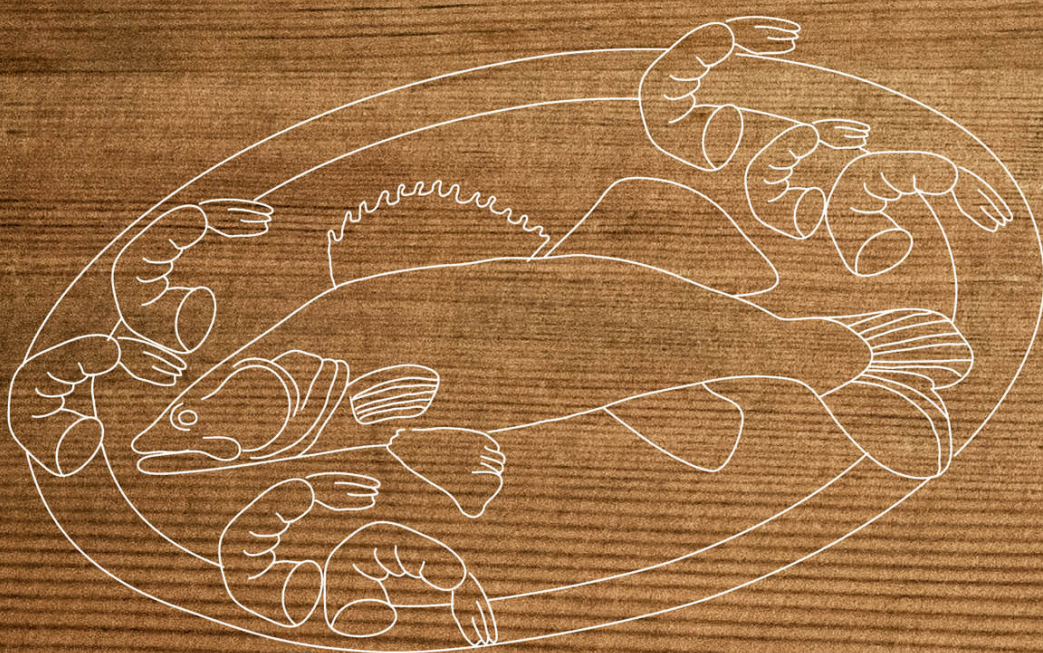
A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



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



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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001722114
020913
SV