



Inbygggnadsugn B15P42.0S



Säkerhetsanvisningar.....	3	Konservering.....	19
Före installationen.....	3	Självrengöring.....	19
Säkerhetsanvisningar.....	3	Viktiga anvisningar	19
Felorsaker.....	3	Före rengöring.....	20
Energi- och miljötips	4	Ställa in rengöringsläget.....	20
Spara effekt.....	4	Efter rengöring	20
Återvinning	4	Rengöring och skötsel	20
Din nya enhet	4	Rengöringsmedel	20
Kontroller	4	Haka av och hänga på ugnsluckan	21
Ugnsfunktioner	5	Ta bort luckskyddet.....	21
Falsar.....	5	Ta ur och sätta i luckglas.....	21
Ugnsutrymme	5	Rengöra ugnsstegarna.....	22
Tillbehör	5	Fel och reparationer	22
Luckspärr.....	6	Felsökningstabell.....	22
Före första användning.....	6	Byta ugnslampa i taket.....	23
Ställa klockan	6	Lampglas.....	23
Rengöring.....	6	Service.....	24
Använda enheten	6	E-nummer och FD-nummer.....	24
Starta enheten	6	Provrätter.....	24
Slå av enheten.....	7		
Ändra grundinställningarna.....	7		
Automatisk säkerhetsavstängning.....	7		
Elektronisk klocka	7		
Klockdisplayen	7		
Timer	8		
Funktionstid.....	8		
Färdigtid.....	8		
Tidsförval.....	8		
Ställa klockan	9		
Snabbuppvärmning	9		
Kontrollera, ändra eller radera inställningar	9		
Barnspärr.....	9		
Spärr.....	9		
Permanentspärr.....	9		
Gräddning.....	10		
Baka i form och på plåt.....	10		
Gräddning på flera falsar	10		
Baktabell för grunddegare och småkakor	10		
Baktabell för rätter och djupfryst färdigmat.....	12		
Tips och råd.....	13		
Steka	14		
Öppen ugnsstekning.....	14		
Täckt ugnsstekning	14		
Stektabell.....	14		
Tips och råd.....	15		
Grilla.....	15		
Termogrill.....	15		
Grilla plant.....	16		
Anpassad tillagning.....	17		
Använda anpassad tillagning	17		
Tabell, anpassad tillagning	18		
Tips och råd.....	18		
Upptining	18		
Upptining med CircoTherm®-varmluft.....	18		
Upptiningsläge.....	18		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.neff-international.com** och onlineshop: **www.neff-eshop.com**

Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Lämna med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

Före installationen

Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

Elanslutning

Endast en behörig fackman får utföra anslutningen. Vid skador på grund av felaktig anslutning gäller inte garantin.

Säkerhetsanvisningar

Enheten är bara avsedd för hushållsanvändning. Enheten är bara avsedd för matlagning.

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet.

Låt aldrig barn leka med enheten.

Het ugn

Risk för brännskador!!

- Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Öppna ugnsluckan försiktigt. Varm ånga kan strömma ut. Håll barn på avstånd.
- Tillaga aldrig mat med stora mängder starksprit. Alkoholångorna kan fatta eld i ugnsutrymmet. Använd bara små mängder alkohol och öppna luckan försiktigt.

Brandrisk!!

- Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten direkt. Dra ur kontakten eller ta ur säkringen i proppskåpet.
- Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Risk för kortslutning!!

Se till så att sladdar till elapparater inte blir fastklämda i den varma ugnsluckan. Sladdisoleringsen kan smälta.

Risk för skällning!!

Håll aldrig vatten i det varma ugnsutrymmet. Det bildas varm vattenånga.

Varma tillbehör och formar

Risk för brännskador!!

Ta aldrig ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet utan grytlappar.

Obehöriga reparationer

Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur sladden eller ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Självrengöring

Brandrisk!!

- Lösa matrester, matfett och steksky kan börja brinna under ugnrensningen. Avlägsna alltid grov smuts ur tillagningsutrymmet före varje ugnrensning.
- Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Under rengöringen blir spisen mycket varm på utsidan. Håll barn på avstånd.

Risk för allvarliga personskador!!

Rengör aldrig släppa-lätt-plåtar och -formar med pyrolytisk ugnrensning. Den höga värmen förstör beläggningen och bildar giftiga gaser.

Felorsaker

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig ugnstättning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt. Stommarna runt om kan få skador. Håll alltid ugnstättningen ren.
- Sitta eller ställa saker på ugnsluckan: Ställ inte något på den öppna ugnsluckan och sätt dig inte på den. Ställ aldrig formar eller tillbehör på ugnsluckan.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Energi- och miljötips

Här hittar du tips om hur du kan spara effekt vid gräddning och stekning och hur du återvinner enheten miljövänligt.

Spara effekt

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra

kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.

- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Enheten uppfyller kraven i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om el- och elektronikavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet anger ramarna för inlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

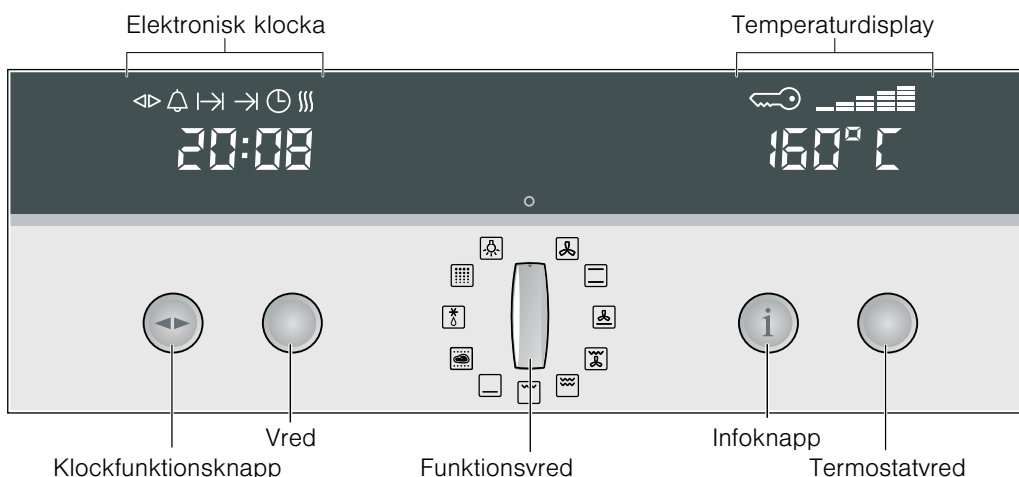
Din nya enhet

Kapitlet ger dig information om

- Kontroller
- Ugnsfunktioner

- Falsar
- Tillbehör

Kontroller



Kontroller		Användning
	Klockknapp	Välj önskad klockfunktion eller snabbuppvärmning (se kapitlet Elektronisk klocka)
	Vred	Ställ in klockfunktion eller slå på snabbuppvärmningen (se kapitlet Elektronisk klocka)
	Funktionsvred	Välj önskad funktion (se kapitlet Slå på enheten)
	Infoknapp	Enheten slås på: aktuell ugnstemperatur visas under uppvärmningen (se kapitlet Slå på enheten) Enheten slås av: menyn Grundinställningar öppnas (se kapitlet Justera grundinställningarna)
	Termostadvred	Enheten slås på: ställ in temperaturen (se kapitlet Slå på enheten) Enheten slås av: justera inställningarna i menyn Grundinställningar (se kapitlet Justera grundinställningarna)

Poputvred

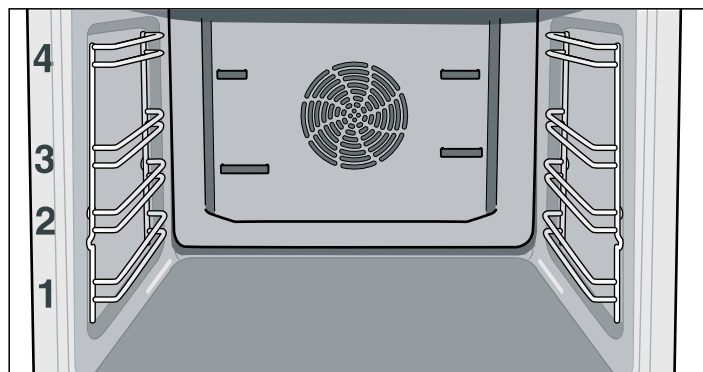
Både vred, temperatur- och funktionsväljare går att skjuta in. Tryck till på något av dem, så åker vredet ut eller in.

Ugnsfunktioner

Här är en översikt över funktionerna på enheten.

Funktion	Användning
 CircoTherm®-varmluft	Vid bakning och ugnsstekning på en eller flera falsar
 Över- och undervärme	Vid bakning och ugnsbakning på en fals. Passar till kakor med fuktig garnering (t.ex. cheesecake)
 Pizzaläge	Passar för djupfryst färdigmat och maträtter som kräver kraftig undervärme (se kapitlet Bakning)
 Termogrill	För fågel och stora köttstycken
 Grill stor	För stora volymer på plan, liten grilllyta (t.ex. biffar, korvar)
 Grill liten	För små volymer på plan, liten grilllyta (t.ex. biffar, varma mackor)
 Undervärme	För mat och bakverk som kräver kraftig värme på undersidan för att få färg eller bli knapriga. Starta undervärmen en stund mot slutet av baktiden.
 Anpassad tillagning	För känsliga köttbitar som ska bli medium/rosa eller precis genomstekta
 Upptiningsläge	Ger en skonsam upptining av kött, bröd och ömtåliga bakverk (t.ex. gräddtårta)
 Självgrengöring	Automatisk rengöring av ugnsutrymmet. Ugnen värmer upp och förbränner smutsen.
 Ugnsbelysning	Underlättar när du ska rengöra och sköta ugnsutrymmet

Falsar



Ugnen har fyra falsar. Falsarna numreras nedifrån och upp.

Anvisning: Om du bakar och ugnssteker med CircoTherm® - varmluft  kan du inte använda fals 2. Det påverkar luftcirkulationen och du får sämre bak- och ugnsbakningsresultat.

Ugnsutrymme

Det sitter en ugnslampan inuti ugnsutrymmet. Kylfläkten skyddar ugnen mot överhettning.

Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Ställer du funktionsvredet i läge , så tänds du ugnslampan utan att slå på ugnen.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

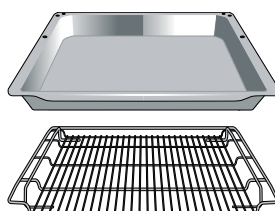
Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnsutrymmet svalnar snabbare efter användning.

Tillbehör

Följande tillbehör är bipackade med enheten:



Bakplåt, emaljerad
när du bakar småkakor på plåt



Långpanna, emaljerad

för bakning av saftiga kakor, ugnsstekning, grillning och för att samla upp droppande vätska

Galler, böjt

För bakning i former, för stekning i stekgryta och för grillning

Extra tillbehör hittar du hos återförsäljarna:

Tillbehör	Best.nr.
Stor systemångkokare	N8642X0
Systemångkokare	N8642X0EU
Långpanna, emaljerad	Z1232X0
Långpanna, teflonbehandlad	Z1233X0
Långpanna med iläggsgaller	Z1242X0
Låg glasform	Z1262X0
Ugnsform, emaljerad	Z1272X0
Bakplåt, aluminium	Z1332X0
Bakplåt, emaljerad	Z1342X0
Bakplåt, teflonbehandlad	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Galler, vinklat med ösöppning	Z1432X0
Galler, plant	Z1442X0
Stekplåt, emaljerad, tvådelad	Z1512X0
3-delade CLOU® utdragsskenor	Z1742X2
4-delade CLOU® utdragsskenor	Z1755X2
Baksten	Z1912X0
Stor ugnsform, emaljerad	Z9930X0

Anvisning: Bakplåten och långpannan kan bli skeva när de används i ugnen. Detta orsakas av stora temperaturskillnader. Kan inträffa om du t.ex. placerar en djupfryst pizza på tillbehöret.

Luckspärr

Enheten har en bipackad luckspärr. Du fäster den i ugnen. Följ monteringsanvisningen.

Tryck på knappen, så öppnar du luckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är

bipackad med luckspärren. Se till så att ugnsluckan låser när du stänger den.

Före första användning

Kapitlet ger dig information om

- hur du ställer klockan på enheten vid elanslutning
- hur du rengör enheten före första användning.

Ställa klockan

Anvisning: Trycker du på klockfunktionsknappen , så har du 3 sekunder på dig att ställa klockan med vredet. Hann du inte med, så kan du ställa om klockan senare.

0:00 blinkar på klockdisplayen.

1. Tryck till på klockfunktionsknappen , så får du upp inställningsläget.

 och -symbolerna lyser. Du får upp 12:00 på klockdisplayen.

2. Ställ klockan med vredet.

Inställningen blir sparad automatiskt inom 3 sekunder.

Ställa om klockan

Vill du ställa klockan senare, tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser igen. Ställ klockan med vredet.



Rengöring

Rengör enheten innan du använder den första gången.

1. Ta ut tillbehör och förpackningsmaterial ur ugnsutrymmet.
2. Rengör tillbehör och ugnsutrymme med hett vatten och diskmedel (se kapitlet Rengöring och skötsel).
3. Kör över-/undervärme  på 240 °C i 30 minuter.
4. Torka ur med varmvatten och diskmedel när ugnen svalnat.
5. Rengör enheten utvändigt med mjuk, fuktig trasa och diskmedel.

Använda enheten

Kapitlet ger dig information om

- hur du slår på och av enheten
- hur du väljer funktion och temperatur
- hur du justerar grundinställningarna
- när enheten stängs av automatiskt

Starta enheten

1. Välj önskad funktion med hjälp av funktionsvredet. Temperaturdisplayen visar ett temperaturförslag.
2. Ändra temperaturförslaget genom att vrida på termostadvredet.

Anvisningar

- Du kan bara aktivera funktionerna självrengöring  och anpassad tillagning  om varken **H** eller **h** visas på temperaturdisplayen.
- Får du inte upp något temperaturförslag, så är temperaturen på vald ugnsfunktion fast. Du kan inte ändra temperaturen.

Funktion	Temperaturförslag i °C	Temperaturintervall i °C
 CircuTherm® -varmluft	160	40 - 200
 Över- och undervärme	170	50 - 275

* Vrid termostadvredet till över 275 °C. På temperaturdisplayen visas nu **int**

Funktion	Temperaturförslag i °C	Temperaturintervall i °C
 Pizzaläge	220	50 - 275
 Termogrill	170	50 - 250
 Grill stor	220	50 - 275
	Grill, stor (intensiv)*	Fast läge
 Grill liten	180	50 - 275
	Grill, liten (intensiv)*	Fast läge int
 Undervärme	200	50 - 225
 Anpassad tillagning	Fast läge	
 Upptiningsläge	Fast läge	
 Självrengöring	Fast läge	1, 2 och 3
 Ugnsbelysning	Fast läge	

* Vrid termostadvredet till över 275 °C. På temperaturdisplayen visas nu **int**

Aktuell temperatur

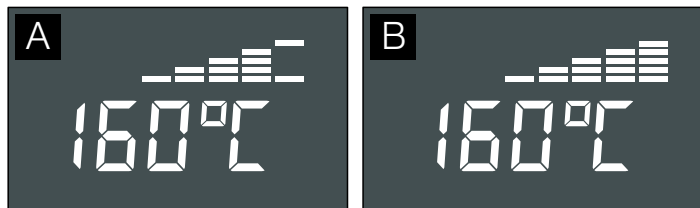
Tryck på infoknappen **i**. Enheten visar aktuell temperatur i 3 sekunder.

Anvisning: Du får bara upp aktuell temperatur på ugnsfunktioner som visar temperaturförslag.

Uppvärmningskontroll

Uppvärmningskontrollen visar temperaturökningen i ugnsutrymmet.

- Uppnådd temperatur (bild A)
- Enheten värmer på (bild B)



Slå av enheten

Vrid tillbaka funktionsvredet till O-läget. Enheten slår av.

Enheten har en kylfläkt. Kylfläkten kan ha eftergång sedan du slagit av.

Temperaturdisplayen visar om restvärmen i ugnen är hög eller låg.

Temperaturdisplay	Beskrivning
H	Hög restvärme (över 120 °C)
h	Låg restvärme (mellan 60 °C och 120 °C)

Ändra grundinställningarna

Enheten har olika grundinställningar som är inställda på fabriken. Om du vill kan du ändra grundinställningarna för att passa dina behov.

Enheten och spärren ska vara av.

1. Tryck på infoknappen **i** i 3 sekunder, så att du kommer till menyn Grundinställningar.
Du får upp **c 10** på temperaturdisplayen.
2. Tryck till på infoknappen **i** tills du får upp du får upp symbolen för den aktuella grundinställningen i undermenyn på temperaturdisplayen (t.ex. **c 32**).
3. Ställ in den grundinställning du vill ha i undermenyn (t.ex. **c 33**) med termostattvredet.
4. Tryck på infoknappen **i** i 3 sekunder.
Enheten sparar grundinställningen.

Du kan ändra följande grundinställningar:

Menyn grundinställningar

Undermeny	Grundinställning	Inställningssymbol
Barnspärr	Enheten är spärrad	c 10
	Spärrad enhet	c 11
	Permanentspärrad enhet	c 21
Ljudsignal	Signal av	c 30
	Signalton i 30 sekunder	c 31
	Signalton i 2 minuter	c 32
	Signalton i 10 minuter	c 33

Automatisk säkerhetsavstängning

Rör du inte inställningarna på ett tag, så slår enheten på den automatiska säkerhetsavstängningen.

Tiden till den slår av enheten beror på vilka inställningar du gjort.

På temperaturdisplayen blinkar **000**. Funktionen slår av.

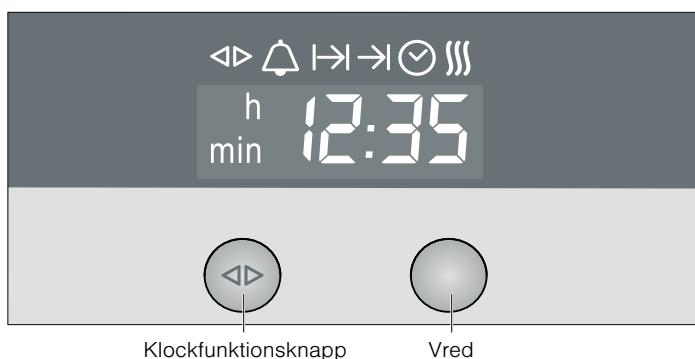
Vrid funktionsvredet tillbaka till läget **O** för avaktivering.

Elektronisk klocka

Kapitlet ger dig information om

- hur du ställer äggklockan
- hur du slår av ugnen automatiskt (tillagningstid och färdigtid)
- hur du slår på/av ugnen automatiskt (tidsförval)
- hur du ställer klockan
- hur du slår på snabbuppvärmningen

Klockdisplayen



Klockfunktion	Användning
Timer	Timern går även att använda som äggklocka. Enheten slår inte på och av automatiskt
Funktionstid	Enheten slår av automatiskt efter inställd funktionstid (t.ex. 1:30 timmar)
Färdigtid	Enheten slår av automatiskt vid inställd tid (t.ex. 12:30)
Tidsförval	Enheten slår på och av automatiskt. Enheten kombinerar funktionstid och färdigtid
Tid	Ställa klockan
Snabbuppvärmning	Korta uppvärmningstiden

Anvisningar

- Ställer du in en klockfunktion, så ökar tidsintervallet om du ställer in ett högre värde (t.ex. funktionstid till **1:00h** exakt på minuten via **1:00h** går att ställa in i 5-minuterssteg).
- Använder du klockfunktionerna äggklocka , funktionstid , färdigtid  och tidsförval, så får du signal när inställningen går ut och  - resp. -symbolen blinkar. Vill du slå av signalen, tryck på klockfunktionsknappen .
- Tryck bara till på klockfunktionsknappen  om du vill välja klockfunktion. Du har 3 sekunder på dig att välja klockfunktion. Sedan går enheten automatiskt ur inställningsläge.

Slå av och på klockdisplayen

1. Tryck på klockfunktionsknappen  i 6 sekunder.
Klockdisplayen slår av. Om en klockfunktion är på, så lyser respektive symbol.
2. Tryck till på klockfunktionsknappen .

Timer

1. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
2. Ställ in tiden med vredet (t.ex. **5:00** minuter).
Inställningen blir överförd automatiskt. Sedan får du upp klockan igen och äggklockan går igång.



Funktionstid

Slår av automatiskt efter inställd tid.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
Enheter slår på.
2. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
3. Ställ in funktionstiden med vredet (t.ex. **1:30** timmar).
Inställningen blir överförd automatiskt. Sedan får du upp klockan igen och inställd funktionstid går igång.



Enheter slår av automatiskt när funktionstiden går ut.

1. Vrid tillbaka funktions- och termostadvreden till o-läge.
2. Slå av klockfunktionen genom att trycka på klockfunktionsknappen .

Färdigtid

Slår av automatiskt vid inställd tid.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
Enheter slår på.
2. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
3. Ställ in färdigtid med vredet (t.ex. kl. **12:30**).
Inställningen blir överförd automatiskt. Sedan får du upp klockan igen.



Enheter slår av automatiskt när inställd funktionstid går ut.

1. Vrid tillbaka funktions- och termostadvreden till o-läge.
2. Slå av klockfunktionen genom att trycka på klockfunktionsknappen .

Tidsförval

Enheter slår på automatiskt och slår av vid inställd färdigtid. Kombinera klockfunktionerna funktionstid och färdigtid.

Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
Enheter slår på.
2. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
3. Ställ in funktionstiden med vredet (t.ex. **1:30** timmar).
Inställningen blir överförd automatiskt.
4. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
5. Ställ in funktionsslut med vredet (t.ex. kl. **12:30**).
Enheter slår av och väntar med att slå på igen till inställd tid (t.ex. kl. **11:00**). Enheter slår av automatiskt vid inställd färdigtid (kl. **12:30**).
6. Vrid tillbaka funktions- och termostadvreden till o-läge.
7. Slå av klockfunktionen genom att trycka på klockfunktionsknappen .

Ställa klockan

Du kan inte ställa klockan om det finns inställda klockfunktioner.

1. Tryck på klockfunktionsknappen <D> tills <D>- och ☑-symbolerna lyser.
2. Ställ klockan med vredet.
Inställningen blir överförd automatiskt.



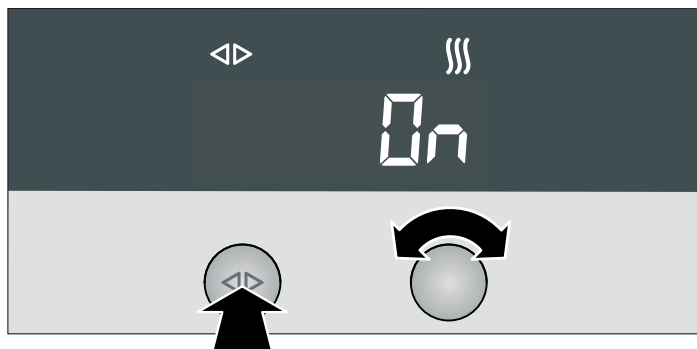
Snabbuppvärmning

Du kan korta uppvärmningstiden med CircoTherm® - varmluft ☑ om du ställer in en temperatur på över 100 °C.

Anvisning: Ställ inte in någon mat i ugnen när ☑-symbolen lyser och snabbuppvärmningen är på.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
Enheten startas.

2. Tryck på klockknappen <D> flera gånger, tills symbolerna <D> och ☑ tänds och OFF visas på klockdisplayen.
3. Vrid vredet åt höger.
Klockdisplayen visar 0n och symbolen ☑ tänds. Snabbuppvärmningen slår på.



När snabbuppvärmningen når inställd temperatur, så slår den av. ☑-symbolen slocknar.

Kontrollera, ändra eller radera inställningar

1. Vill du kontrollera inställningarna, tryck på klockfunktionsknappen <D> tills respektive symbol lyser.
2. Du kan ändra inställningen med vredet, om det behövs.
3. Vill du radera en inställning, vrid tillbaka vredet åt vänster till grundinställningen.

Barnspärr

Kapitlet ger dig information om

- hur du spärrar enheten
- hur du permanentspärrar enheten

Spärr

En spärrad enhet går inte att slå på av misstag eller av någon som inte ska hantera den (t.ex. lekande barn).

Ska du slå på enheten igen, så måste du låsa upp den först. Enheten låser inte automatiskt när du slår av. Spärra ev. igen eller slå på permanentspärren.

Spärra enheten

1. Slå av enheten.
2. Tryck på infoknappen i tills du får upp C 10 på temperaturdisplayen.
3. Vrid på termostadvredet tills du får upp C 11 på temperaturdisplayen.
4. Tryck på infoknappen i tills du får upp ☑-symbolen på temperaturdisplayen.

Anvisning: Försöker du slå på enheten, får du upp -5- på temperaturdisplayen.

Ta bort spärren

1. Tryck på infoknappen i tills du får upp C 11 på temperaturdisplayen.
2. Vrid på termostadvredet tills du får upp C 10 på temperaturdisplayen.
3. Tryck på infoknappen i tills ☑-symbolen slocknar.

Permanentspärr

En permanentspärrad enhet går inte att slå på av misstag eller av någon som inte ska hantera den (t.ex. lekande barn).

Ska du slå på enheten, så måste du låsa upp permanentspärren ett slag. När du slår av enheten, så spärrar den automatiskt igen.

Permanentspärra enheten

1. Slå av enheten.
2. Tryck på infoknappen i tills du får upp C 10 på temperaturdisplayen.
3. Vrid på termostadvredet tills du får upp C 21 på temperaturdisplayen.
4. Tryck 3 sekunder på infoknappen i.
Enheten spärrar inom 30 sekunder. Du får upp ☑-symbolen på temperaturdisplayen.

Anvisning: Försöker du slå på enheten, får du upp SP på temperaturdisplayen.

Slå av permanentspärren ett slag

1. Tryck på infoknappen i tills du får upp C 21 på temperaturdisplayen.
2. Vrid på termostadvredet tills du får upp C 20 på temperaturdisplayen.
3. Tryck på infoknappen i tills ☑-symbolen slocknar.
Permanentspärren slår av.
4. Slå på enheten inom 30 sekunder.
När du slår av, så slår permanentspärren på igen inom 30 sekunder.

Ta bort permanentspärren

1. Tryck på infoknappen i tills du får upp **c 21** på temperaturdisplayen.
2. Vrid på termostativredet tills du får upp **c 20** på temperaturdisplayen.
3. Tryck på infoknappen i tills ∞ -symbolen slocknar.

4. Tryck på infoknappen igen i 3 sekunder inom 30 sekunder.
5. Vrid på termostativredet tills du får upp **c 10** på temperaturdisplayen.
6. Tryck 3 sekunder på infoknappen i. Permanentspärren på enheten är borttagen.

Gräddning

Kapitlet ger dig information om

- Bakformar och -plåtar
- Gräddning på flera falsar
- Baka vanliga grunddegar (baktabell)
- Ugnsbaka djupfryst färdigmat och färsklagad mat (ugnsbakningstabell)
- Tips och råd om bakning

Anvisning: Bakar du med CircoTherm®-varmluft $\boxplus$, använd inte fals 2. Den påverkar luftcirkulationen och du får sämre bakresultat.

Baka i form och på plåt

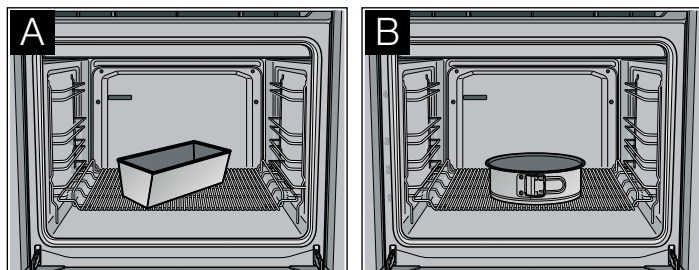
Bakformar

Vi rekommenderar att du använder mörka metallbakformar.

Ljusa plåtformar och glasformar förlänger baktiden och kakan blir inte lika jämnt gräddad. Använd fals 1 och över-/undervärme $\boxminus$ om du vill baka med ljusa plåtformar.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Degmängderna och receptuppgifterna kan avvika.

Ställ alltid formbrödsformar diagonalt (bild A) på det böjda gallret (bild B) och runda bakformar mitt på när du bakar på en fals med CircoTherm®-varmluft $\boxplus$.



Bakplåtar

Vi rekommenderar att du använder originalplåtarna eftersom de är optimalt anpassade till ugnsutrymme och -funktioner.

Sätt alltid in bakplåt resp. långpanna försiktigt tills det tar emot. Se till så att den nedbockade delen pekar mot luckan.

Använd långpanna när du bakar mjuka kakor, så blir inte ugnsutrymmet lika smutsigt.

Gräddning på flera falsar

Använd helst bakplåtar vid gräddning på flera falsar och sätt in dem samtidigt.

Tänk på att kakorna kan bli gräddade olika snabbt på falsarna. Kakorna på översta falsen gräddas snabbast och går att ta ut tidigare.

Ska du baka på två falsar med bakplåt och långpanna, sätt då in bakplåten på fals 3 och långpannan på fals 1.

Baktabell för grunddegar och småkakor

Tabelluppgifterna är riktvärden och gäller emaljerade bakplåtar och mörka bakformar. Värdena kan variera beroende på degens typ och storlek samt bakformen.

Vi rekommenderar att du ställer in lägsta temperaturen vid första försöket. Lägre temperatur brukar ge jämnare resultat.

Bakar du efter egna recept, försök att hitta liknande bakverk i tabellen.

Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna.

Grunddeg	CircoTherm®-varmluft $\boxplus$			Över-/undervärme $\boxminus$	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Sockerkakssmet					
Sockerkaka	1	150-160	35-45	3	150-160
	1+3	150-160	40-50	-	-
Springform/formbrödsform	1	150-160	60-80	2	160-170
Pajform	1	160-170	25-35	2	170-180
Mördeg					
Småkakor med torr garnering, t.ex. strössel	1	160-170	50-70	3	180-190
	1+3	160-170	60-80	-	-
Småkakor med fuktig garnering, t.ex. grädde	1	150-170	60-90	3	170-190
Springform, t.ex. cheesecake	1	160-170	70-100	2	170-180
Pajform	1	160-170	70-100	2	180-190*

* Förvärm ugnen

Grunddeg	CircoTherm®-varmluft 			Över-/undervärme 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Tårtbottnar					
Rulltårta	1	180-190*	10-15	3	190-200*
Pajform	1	160-170	20-30	2	170-180
Rulltårta (6 ägg)	1	150-160	30-45	2	160-170
Rulltårta (3 ägg)	1	150-160	25-45	2	160-170
Jäsdeg					
Småkakor med torr garnering, t.ex. strössel	1	160-170	50-70	3	170-180
	1+3	160-170	60-80	-	-
Småkakor med fuktig garnering, t.ex. grädde	1	150-170	60-90	3	170-190
Vetekrans/-längd (500 g)	1	160-170	40-50	3	170-180
Springform	1	160-170	30-45	2	160-170
Sockerkaksform	1	160-170	40-50	2	170-180
* Förvärm ugnen					

Småkakor	CircoTherm®-varmluft 			Över-/undervärme 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Jäsdeg	1	160-170	20-30	3	170-180
	1 + 3	160-170	30-40	-	-
Maränger	1	80	100-150	3	80-90
	1 + 3	80	150-170	-	-
Smördeg	1	180-200	20-30	3	200-210
	1 + 3	180-200*	25-35	-	-
Petit-choux	1	190-200*	25-35	3	200-210*
	1 + 3	190-200*	30-40	-	-
Smet, t.ex. muffins	1	150-160*	20-40	3	160-170*
	1 + 3	160-170	25-35	-	-
Mördeg, t.ex. småkakor	1	140-150*	15-25	3	140-150*
	1 + 3	130-140*	15-25	-	-
	1 + 3+ 4	130-140*	15-25	-	-
* Förvärm ugnen					

Bröd	CircoTherm®-varmluft 			Över-/undervärme 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Söta småfranska	1	170-180*	15-20	3	180-190*
	1+3	160-170*	20-30	-	-
Vitt bröd					
Limpor	2	200*	20-40	2	240*
I brödform	2	200*	20-35	2	240*
Mörkt jäsbröd (limpor)					
Förgräddat	1	200*	10-15	2	240*
Färdiggräddat	1	180*	40-65	2	200*
Mörkt jäsbröd (formbröd)					
Förgräddat	2	200*	10-15	2	240*
Färdiggräddat	2	180*	15-25	2	200*
* Förvärm ugnen					

Bröd	CircoTherm®-varmluft 			Över-/undervärme 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Empanada	3	180*	30-40	3	200*
Focaccia	2	200*	15-25	2	240*

* Förvärm ugnen

Baktabell för rätter och djupfryst färdigmat

Pizzaläge  passar bra för färsk mat som kräver kraftig undervärme samt djupfryst färdigmat.

Anvisning

- Använd långpannan till djupfryst
- Lägg bakplåtpapper eller fettabsorberande specialpapper i långpannan om du ska tillaga djupfrysta potatisprodukter
- Använd bara bakplåtpapper som är avsett för vald temperatur
- Sprid ut pommes frites, så att de inte ligger på varandra
- Vänd djupfrysta potatisprodukter efter halva tiden
- Krydda inte djupfrysta potatisprodukter förrän efter ugnsbakningen.

- Se till så att det finns utrymme mellan degstyckena så att småfranskorna kan jäsa. Lägg inte på för mycket på plåten
- Använd inte djupfrysta produkter med frysbränna
- Använd inte djupfryst som är isigt.
- Följ tillverkarens anvisningar
- Du kan inte grädda på flera falsar samtidigt med pizzaläget.

Tabelluppgifterna är riktvärden och gäller emaljerade bakplåtar. Värdena kan variera beroende på degens typ och storlek samt bakformen.

Vi rekommenderar att du ställer in lägsta temperaturen vid första försöket. Lägre temperatur brukar ge jämnare resultat.

Bakar du efter egna recept, försök att hitta liknande bakverk i tabellen.

Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna.

Rätter	CircoTherm®-varmluft 			Pizzaläge 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Pizza, färsk	1	190-200*	20-35	1	180-200
	1 + 3	170-190	35-45	-	-
Lök- och fläskpaj	1	190-200*	15-25	1	200-220
Quiche	1	180-200	50-60	1	170-190
Fruktpaj	1	180-200*	30-45	1	190-210
Schweizisk kaka	1	170-190*	45-55	1	170-190
Potatisgratäng på rå potatis	1	180-190	60-75	1	160-170
	1+3	180-190	60-75	-	-
Pizza, djupfryst					
Tunn pizza	1	180-200	10-20	1	200-220
	1+3	170-190	20-30	-	-
Tjock pizza	1	180-200	20-30	1	180-200
	1+3	170-190	25-35	-	-
Potatisprodukter					
Pommes frites	1	190-200	15-25	1	210-230
	1+3	170-190	25-35	-	-
Kroketter	1	180-200	15-30	1	200-220
Rösti (fyllda råakor)	1	180-200	15-25	1	200-220
Bakverk, djupfrysta					
Småfranska/baguette, förgräddade	1	180-200	10-20	1	180-200
Bake off-småfranskor/-baguetter	1	180-200	5-10	1	200-220
Salta kringlor, bakelser	1	170-190	15-20	1	170-190
Bakverk, förgräddade					
Bake off-småfranskor/-baguetter	1	180-200	5-15	1	180-200
Veg. biffar, djupfrysta					
Fiskpinnar	1	180-200	15-20	1	190-210
Kycklingsticks, nuggets	1	190-200	15-25	1	200-220

* Förvärm ugnen

Rätter	CircoTherm®-varmluft 			Pizzaläge 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Grönsaksburgare	1	190-200	20-45	1	200-220
Strudel, djupfryst	1	190-200	35-45	1	180-200

* Förvärm ugnen

Tips och råd

Kakan är för lite gräddad	Kontrollera falsnivån. Kontrollera om du använder den bakform som vi rekommenderar. Ställ på formen på galler, inte på plåt. Har du rätt fals och bakform, ställ in längre baktid eller höj temperaturen.
Kakan är för hårt gräddad	Kontrollera falsnivån. Har du rätt fals, ställ in kortare baktid eller sänk temperaturen.
Kakan är ojämnt gräddad i formen.	Kontrollera falsnivån. Kontrollera temperaturen. Se till så att bakformen inte står direkt framför evakueringen i bakväggen. Kontrollera att bakformen står rätt på grillen
Kakan är ojämnt gräddad på plåten	Kontrollera falsnivån. Kontrollera temperaturen. Ta inte ut bakplåtarna samtidigt vid gräddning på flera falsar. Se till så att kakorna är lika stora och tjocka när du bakar småkakor
Kakan är för torr	Ställ in lite högre temperatur och korta baktiden något.
Kakan är inte klar inuti	Ställ in lite lägre temperatur. Tänk på att du kan inte korta gräddningen med högre temperatur (gräddad utanpå, inte klar inuti). Ställ in en längre baktid och grädda kakan lite längre. Använd mindre degvätska.
Det bildas mycket vattenånga i ugnsutrymmet när du bakar mjuka kakor som t.ex. fruktkaka, vattenången kondenserar på ugnsluckan	Öppna luckan försiktigt en stund (1 till 2 gånger, fler gånger vid långa baktider) och släpp ut vattenången ur ugnsutrymmet, så blir det avsevärt mindre kondens.
Kakan sjunker ihop när du tar ut den	Använd mindre degvätska. Ställ in längre baktid eller sänk temperaturen något.
Den angivna baktiden stämmer inte	Kontrollera hur mycket småkakor du har på plåten. Småkakorna ska inte ligga emot varandra.
Djupfryst är ojämnt gräddat	Kontrollera om den djupfrysta produkten är ojämnt förgräddad. Baktiden påverkar inte ojämn gräddning.
Djupfryst är inte gräddat, knaprigt eller så stämmer inte tiderna	Ta bort is från det djupfrysta före gräddning. Använd inte djupfryst som är isigt.
Spara effekt	Förvärm bara om baktabellen anger det. Använd mörka bakformar, de har bättre värmeupptagning. Vid längre baktider kan du slå av ugnen 5 till 10 minuter före färdigtiden och använda restvärmen.

Steka

Kapitlet ger dig information om

- allmän stekning
- stekning utan lock
- stekning med lock
- stekning av kött, fågel och fisk (stektabell)
- Tips och råd om stekning

Risk för skador på grund av ej ugnselfasta stekgrytor!

Använd bara stekgrytor som är avsedda för ugnstekning.

Vid ugnstekning med CircoTherm®-varmluft  kan du inte använda fals 2. Detta påverkar luftcirkulationen och du får sämre resultat vid ugnstekning.

Öppen ugnstekning

Vid öppen ugnstekning kör du med stekgryta utan lock.

Ugnstekar du med över-/undervärme , så vänder du steken efter cirka halva eller en tredjedel av stektiden.

Ugnssteka i långpanna

När du ugnstekar i långpanna får du en steksky. Stekskyn kan användas som en god såsbas.

Lös upp stekskyn med hett vatten, buljong, vin eller liknande. Koka upp, red av, smaka av och sila vid behov.

Ugnstekar du i långpanna kan du även låta tillbehören vara med (t.ex. grönsaker).

Har du en liten stek, kan du använda en mindre form i stället för långpannan. Ställ den direkt på gallret.

Ugnstekning i långpanna med böjt gallret

Lägg det böjda gallret i långpannan och skjut in dem tillsammans på samma fals.

Om du steker fett kött eller fågel kan du hälla upp till ¼ liter vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ 1/6.

Vid ugnstekning ångar vätskan i kärlet bort. Vid behov kan du fylla på med varm vätska.

Ugnssteka i långpanna med stekplåt

Stekplåten minskar nedsmutsningen i ugnen. Placera stekplåten i långpannan och skjut in dem tillsammans på samma fals.

Droppande fett och köttsaft fångas upp i universalpannan.

Täckt ugnstekning

Vid ugnbräsering använder du stekgryta med lock.

Ugnbräsering passar bra för grytstekar.

Placera steken i stekkärlet. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande. Täck över med tillhörande lock och ställ in kärlet på ugnsgallret.

Vid ugnstekning ångar vätskan i kärlet bort. Vid behov kan du fylla på med varm vätska.

Stektabell

Stektid och temperatur beror på stekens storlek, höjd, typ och kvalitet.

Generellt gäller att ju större stek, desto lägre temperatur och längre stektid.

Smeta gärna lite fett över en mager köttbit eller lägg några baconremsor ovanpå.

Tabelluppgifterna är riktvärden och gäller öppen ugnstekning. Värdena kan variera beroende på stekens typ och storlek samt stekgrytan.

Ställ in lägsta temperaturen vid första försöket. Lägre temperatur brukar ge jämnare resultat.

Låt steken vila ca 10 minuter i avstängd, stängd ugn efter stekningen. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

Tabelluppgifterna gäller kött direkt från kylskåpet insatt i kall ugn.

Stek	CircoTherm®-varmluft 			Över-/undervärme 	
	Fals	Temperatur i °C	Stektid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Köttfärs på 500 g kött	1	170-180	60-70	2	200-210
Fläsk					
Filé, medium (400 g)	1	170-180	30-45	3	200-230
Fläskstek med svål (1,5 kg)	1	160-170	120-150	2	200-220
Fläskstek med svål (2,5 kg)	1	160-170	150-180	2	190-210
Stek, mör utan svål, t.ex. karrébit (1,5 kg)	1	160-170	100-130	2	190-210
Stek, mör utan svål, t.ex. karrébit (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2	180-200
Stek, mager (1 kg)	1	170-180	70-90	2	180-200
Stek, mager (2 kg)	1	170-180	80-100	2	180-200
Kassler	1	160-170	70-80	2	190-210
Nöt					
Filé, medium (1 kg)	1	180-190	45-65	2	200-220
Rostbiff, medium (1,5 kg)	1	180-190	30-45	2	200-220
Grytstek (1,5 kg)**	1	170-180	120-150	2	200-220
Grytstek (2,5 kg)**	1	170-180	150-180	2	190-210

* Förvärm ugnen

** Ugnsbräsa stek

Stek	CircoTherm®-varmluft			Över-/undervärme	
	Fals	Temperatur i °C	Stektid i minuter	Fals	Temperatur i °C
Kalv					
Kalvstek/-bringa (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	180-200
Kalvstek/-bringa (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2	170-190
Lägg	1	160-170	100-130	2	190-210
Lamm					
Lårstek utan ben	1	180-190	70-110	2	200-220
Lammsadel med ben	1	180-190*	40-50	2	200-220*
Benfri lammsadel	1	180-190*	30-40	2	200-220*
Fågel (utan fyllning)					
Kyckling, hel (1 kg)	1	170-180	60-70	2	200-220
Anka, hel (2-3 kg)	1	160-150	90-120	2	190-210
Gås, hel (3-4 kg)	1	150-160	130-180	2	180-200
Vilt					
Renstek/-fiol utan ben (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	190-210
Vildsvinsstek (1,5 kg)	1	160-170	120-140	2	190-210
Hjortstek (1,5 kg)	1	160-170	100-120	2	190-210
Kanin	1	160-170	70-80	2	180-200
Fisk					
Fisk, hel (300 g)	1	160-170	20-30	2	190-210
Fisk, hel (700 g)	1	160-170	30-40	2	180-200

* Förvärm ugnen
** Ugnsräster stek

Tips och råd

För tjock skorpa/torr stek	Reducera temperaturen eller använd en kortare stektid. Kontrollera falsnivån.
För lite skorpa	Höj temperaturen eller slå helt kort på grillfunktionen mot slutet av stektiden.
Köttet är rått inuti	Ta ur de tillbehör som inte behövs. Använd en längre stektid. Kontrollera temperaturen inuti steken med hjälp av en stektermometer.
Vattenången i ugnen kondenserar på luckan.	Ången dunstar när ugnen är igång. Är det jättemycket ånga, så kan du försiktigt öppna luckan lite, så försvinner ången snabbare.

Grilla

Kapitlet ger dig information om

- allmän grillning
- termogrillning
- ytgrillning (stor och liten grillyta

Obs!

Inredningsskador på grund av grillning med öppen lucka: Inredningen runt om blir skadad på grund av den kraftiga värmen. Håll luckan stängd när du grillar.

Anvisning

- Använd alltid galler och långpanna när du grillar
- Lägg gallret i långpannan och skjut in dem tillsammans på den fals som grilltabellen anger

- Lägg alltid det du ska grilla mitt på gallret
- Grillar du flera köttstycken, se till så att de är av samma sort, är lika tjocka och väger lika mycket

Termogrill

Funktionen Termogrill är särskilt avsedd för fågel eller kött (t.ex. fläskstek med svål), som ska grillas knaprigt.
Vänd det du grillar efter ca halva eller en tredjedel av grilltiden.
På anka och gås sticker du hål på skinnet under vingar och lår, så att fett kan rinna ut.
Termogrill på galler kan stänka ner ugnen mer, beroende på vad du grillar. Rengör ugnen efter varje användning, så att smutsen inte bränner fast.

Tabelluppgifterna är riktvärden och gäller emaljerad långpanna med galler. Värdena kan variera beroende på vad och hur mycket du grillar.

Ställ in lägsta temperaturen vid första försöket. Lågre temperatur brukar ge jämnare resultat.

Låt det du grillat vila ca 10 minuter i avstängd, stängd ugn efter grillningen. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven grilltid.

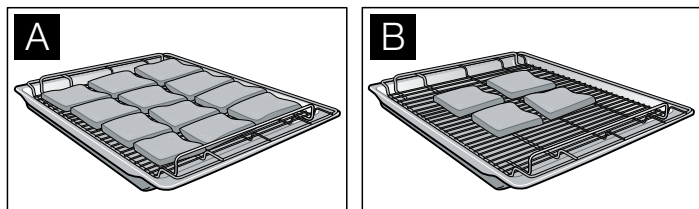
Uppgifterna gäller kött direkt från kylskåpet insatt i kall ugn.

Grillmat	Fals	Temperatur i °C	Grilltid i minuter
Fläsk			
Fläskstek med svål	2	170-190	140-160
Lägg	2	180-200	120-150
Nöt			
Rostbiff, medium (1,5 kg)	2	220-240	40-50
Lamm			
Lammfiol, benfri, medium	2	170-190	120-150
Fågel (utan fyllning)			
Kycklinghalvor (1-2 st.)	2	210-230	40-50
Kyckling, hel (1-2 st.)	2	200-220	60-80
Anka, hel (2-3 kg)	2	180-200	90-120
Ankbröst	3	230-250	30-45
Gås, hel (3-4 kg)	1	150-170	130-160
Gåsbröst	2	160-180	80-100
Gåslår	2	180-200	50-80

Grilla plant

Använd stor grilllyta  när du plangrillar stora mängder (bild A).

Använd liten grilllyta  när du plangrillar mindre mängder. Placera det du ska grilla mitt på gallret (bild B). Använd liten grilllyta, så sparar du energi.



Pensla gärna det du ska grilla med lite olja.

Vänd på det du grillar efter ca halva eller en tredjedel av grilltiden.

Du kan påverka grillresultatet genom att flytta gallret eller ändra gallrets placering:

Gallerplacering Användning



Lägg in ett böjt galler med böjningen vänd nedåt i långpannan – avsett för grillmat som ska genomstekas



Lägg i det böjda gallret med böjningen vänd uppåt i långpannan: det passar för grillat som ska bli blodigt eller medium

Anvisning: Använd alltid långpannan åt rätt håll (inte uppochner).



Tabell, stor grilllyta

Tabelluppgifterna är riktvärden. Värdena kan variera beroende på vad och hur mycket du grillar. Uppgifterna gäller kött direkt från kylskåpet insatt i kall ugn.

Grillmat	Fals	Temperatur i °C	Grilltid i minuter	Obs!
Fläsk				
Filébitar, medium (3 cm tjocka)	4	lnt	10-15	
Biff, genomstekt (2 cm tjock)	4	lnt	15-20	
Nöt				
Nötfiléer (3 - 4 cm tjocka)	4	lnt	15-20	Öka eller minska grilltiderna beroende på hur välgrillat du vill ha det.
Tournedos	4	lnt	12-15	
Lamm				
Filé	4	lnt	8-12	Öka eller minska grilltiderna beroende på hur välgrillat du vill ha det.
Kotletter	4	lnt	10-15	
Korv	4	250	10-14	Snitta lite

Grillmat	Fals	Temperatur i °C	Grilltid i minuter	Obs!
Fågel				
Kycklingklubbor	3	250	25-30	Picka skinnet, så slipper du blåsor vid grillningen
Kycklingdelar	3	250	25-30	
Fisk				
Filéer	4	220	15-20	Delarna ska vara lika tjocka
Kotletter	4	220	15-20	
Hel fisk	3	220	20-25	
Grönsaker	4	Int	15-20	
Varma smörgåsar	3	220	10-15	Fyllningen avgör vilken fals du kan använda

Tabell, liten grilllyta

Tabelluppgifterna är riktvärden. Värdena kan variera beroende på vad och hur mycket du grillar. Uppgifterna gäller kött direkt från kylskåpet insatt i kall ugn.

Grillmat	Fals	Temperatur i °C	Grilltid i minuter	Obs!
Korv	4	250	12-15	Snitta lite
Fågel				
Kycklingklubbor	3	250	35-45	Picka skinnet, så slipper du blåsor vid grillningen
Kycklingdelar	3	250	30-40	
Fisk				
Filéer	4	230	15-20	Delarna ska vara lika tjocka
Kotletter	4	230	15-20	
Hel fisk	3	230	20-25	
Grönsaker	4	Int	15-20	
Varma smörgåsar	3	220	12-18	Fyllningen avgör vilken fals du kan använda

Anpassad tillagning

I det här kapitlet finns information om

- anpassad tillagning
- tips och råd

Anpassad tillagning är en långsammare tillagning i låg temperatur, och kallas ibland även för lågtemperaturtillagning. Den anpassade tillagningen är idealisk för alla finare delar (t.ex. ömtåliga delar av nöt, kalv, gris, lamm och fågel), som ska tillagas medium/rosa eller precis lagom genomstekt. Köttet förblir saftigt och mörjt.

Använda anpassad tillagning

Anvisning

- Använd bara färskt och hygieniskt kött utan skador
- Med anpassad tillagning får du alltid en fin rosa nyans på köttet. Det är inte ett tecken på för kort tillagningstid
- Använd endast benfritt kött
- Använd inte upptinat kött
- Det går även att använda kryddat eller marinerat kött
- Vid anpassad tillagning bör du alltid använda fals 1
- Vid den här typen av tillagning ska inte köttet täckas över
- Köttet ska inte heller vändas under anpassad tillagning
- Köttbitens storlek, tjocklek och typ avgör tillagningens längd

- Kärlets material och kokzonens prestanda kan påverka tillagningstiden
 - Använd inte anpassad tillagning tillsammans med tidsförval.
- Starta inte anpassad tillagning förrän ugnen har svalnat helt (rumstemperatur).
- Om temperaturdisplayen växlar mellan **H** resp. **h** och **III** när du startar anpassad tillagning, är ugnen inte tillräckligt sval. Vänta tills ugnen har svalnat helt innan du startar anpassad tillagning.
- Placera en glas- eller porslinstallrik på gallret i ugnen, på fals 1, om du ska förvärma tallriken.
 - Starta funktionen anpassad tillagning. Under uppvärmningsfasen (15 - 20 minuter) visas **III** på temperaturdisplayen.
 - Ansa köttet från fett och senor.
 - Bryn köttet ordentligt runt om, så att du får en riktig skorpa med stekaromer.
 - När det hörs en signal och **Int** visas på temperaturdisplayen, kan du placera steken på en glas- eller porslinstallrik i ugnen.
 - När tillagningstiden har gått ut lyfter du ur steken och stänger av ugnen.
- Anvisning:** Kött som har tillagats med anpassad tillagning behöver inte vila och kan utan problem varmhållas i låg temperatur.

Tabell, anpassad tillagning

Tabelluppgifterna är riktvärden. Stektiderna syftar på stekning i het panna med fett.

Placera ankbröstet kallt i en panna och bryn först skinnsidan. Efter anpassad tillagning med grill på fals 3 skapar du en knaprig skorpa i 250 °C i 3 - 5 minuter.

Information om vidarebearbetning, fler tips och recept hittar du i tillhörande kokbok.

	Stekning i minuter	Anpassad tillagning i minuter
Fläsk		
Filé, hel (ca 500 g)	5 - 6	100 - 120
Ryggsdel (ca 1 kg, 4 - 5 cm tjock)	5 - 6	120 - 150
Medaljonger (5 cm tjocka)	3 - 4	45 - 60
Ryggbiffar (2 - 3 cm tjock)	2 - 3	30 - 45
Nöt		
Filé, hel (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Rostbiff (ca 1,5 kg, 5 - 6 cm tjock)	6 - 7	180 - 210
Fransyska (6 - 7 cm tjock)	6 - 7	240 - 300
Medaljonger (5 cm tjocka)	3 - 4	60 - 80
Rumpstek (3 cm tjock)	3 - 4	50 - 70
Nötbiff (3 cm tjock)	3 - 4	50 - 70
Kalv		
Filé, hel (ca 800 g)	4 - 5	150 - 180

	Stekning i minuter	Anpassad tillagning i minuter
Fransyska (ca 2 kg, 8 - 9 cm tjock)	6 - 7	360 - 420
Fransyska (ca 1,5 kg, 4 - 5 cm tjock)	6 - 7	240 - 300
Medaljonger (4 cm tjocka)	3 - 4	70 - 90

Lamm

Benfri ryggdel (ca 200 g)	2 - 3	30 - 40
Benfri bog, uppbunden (ca 1 kg)	6 - 7	240 - 300

Fågel

Kycklingbröst (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Ankbröst (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Kycklingbröst (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Kyckling (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* Genomstekt

** Läs anvisningarna

Tips och råd

Kött som har tillagats med anpassad tillagning kallnar snabbt	Servera på förvärmade tallrikar med varm sås
Kött som har tillagats med anpassad tillagning ska varmhållas	Slå på över-/undervärme  och ställ in temperaturen 60 °C. Små köttbitar kan varmhållas i upp till 45 minuter och större bitar i upp till 2 timmar

Upptining

Kapitlet ger dig information om

- upptining med CircoTherm®-varmluft 
- hur du använder upptiningsläget 

Upptining med CircoTherm®-varmluft

Använd CircoTherm®-varmluft  för att tina upp och tillaga kylvaror eller djupfrysta produkter.

Anvisning

- Upptinade kylvaror och djupfryst (framförallt kött) kräver kortare tillagningstider än färska varor.
- Du får lägga till upptiningstiden till tillagningstiden för fryst kött.
- Tina alltid fryst fågel före tillagning, så att du kan ta ur den ordentligt.
- Tillaga fryst fisk på samma temperatur som färsk fisk
- Du kan passa på att köra rejält med djupfrysta grönsaksblandningar i aluminiumskålar samtidigt i ugnen
- Vid upptining på en fals använd fals 1, vid två falsar används fals 1 + 3.
- Följ tillverkarens anvisningar för djupfrysta livsmedel.

Frysvara	Temperatur i °C	Upptinings-tid i minuter
Råa djupfrysta produkter/frusna livsmedel	50	30 - 90
Bröd/kuvertbröd (0,75 - 1,5 kg)	50	30 - 60

Frysvara	Temperatur i °C	Upptinings-tid i minuter
Torra, djupfrysta småkakor	60	45 - 60
Fuktiga, djupfrysta småkakor	50	50 - 70

Upptiningsläge

Med funktionen upptiningsläge  kan du tina upp särskilt ömtåliga bakverk (t.ex. gräddtårter).

- 1.Slå på ugnsfunktionen upptiningsläge .
- 2.Tina djupfryst beroende på typ och storlek i 25 - 45 minuter.
- 3.Ta ut de djupfrysta produkterna ur ugnsutrymmet och låt dem tina i 30-45 minuter.

Vid små mängder (ett par stycken) kortar du upptiningstiden med 15-20 minuter i ugnen och tinar sedan ytterligare 10-15 minuter.

Konservering

Risk för skador!

Vid felaktig konservering av livsmedel kan glasburkarna explodera. Tänk på följande:

- Fukt och grönsaker ska vara färska och felfria
- Använd endast hela och rena glasburkar
- Vid konservering i ugnen får du inte röra vid glasburkarna

Ugnen får rum med max sex glasburkar samtidigt, för konservering av ½, 1 eller 1½ liter, med CircoTherm® varmluft .

Anvisning

- Vid konserveringen bör du använda glasburkar av samma storlek och med samma innehåll.
- Se hela tiden till att glasburkarna är riktigt rena, både vid förberedelse och vid förslutning.
- Använd endast värmetåliga gummiringar.
- Följande livsmedel kan inte konserveras med den här ugnen: innehållet i plåtburkar, fisk eller pastejer.

Förberedelse av frukt

1. Skölj frukten och skala vid behov, kärna ur och dela i bitar.
2. Fyll glasburkarna med frukt, upp till ca 2 cm från kanten.
3. Fyll glaset med varm, avskummad sockerlösning (ca ⅓ liter per literglas).

Till en liter vatten:

- ca 250 g socker, till söt frukt
- ca 500 g socker, till sur frukt

Förberedelse av grönsaker

1. Skölj grönsakerna och ansa efter behov, dela i mindre bitar.
2. Fyll glasburkarna med grönsaker, upp till ca 2 cm från kanten.
3. Fyll genast glasburkarna med uppkokat vatten.

Förslut burkarna

1. Torka av glasburkarnas kanter med en ren, fuktad trasa.
2. Lägg på en torr gummiring med lock och förslut glasburken med klämma.

Starta konserveringen

1. Placera långpannan på fals 1.

2. Placera glasburkarna i en triangel, så att de inte rör vid varandra.



3. Häll ½ liter hett vatten (ca 80 °C) i långpannan.

4. Ställ in CircoTherm® varmluft  på 160 °C.

- Låt glasburkar med ½ eller 1 liters innehåll bubbla i ca 50 minuter
- Låt glasburkar med 1½ liters innehåll bubbla i ca 60 minuter

Avsluta konserveringen

Frukt, gurka och tomatpuré:

1. Stäng av ugnen så snart det bubblar i alla glasburkar.
2. Låt glasburkarna stå kvar i stängd ugn ytterligare några minuter.
 - Hallon, jordgubbar, körsbär eller gurka: ca 5 - 10 minuter
 - Övrig frukt: ca 10 - 15 minuter
 - Tomatpuré eller äppelmos: ca 15 - 20 minuter

Grönsaker:

1. Minska temperaturen till 100 °C så snart det bubblar i alla glasburkarna. Låt glasburkarna bubbla vidare i ca 60 minuter i stängd ugn.
2. Slå av enheten.
3. Låt glasburkarna stå kvar i stängd ugn ytterligare ca 15 - 30 minuter.

Ta ut glasburkarna

1. Ställ burkarna på en ren handduk, täck över och skydda mot drag.
2. Avlägsna klämmorna först när glasburkarna har kallnat.

Självrengöring

Vid självrengöring värms ugnen upp till ca. 500 °C. Detta bränner bort stänk från ugnstekning, grillning eller bakning; allt du behöver göra är att aska ur ugnen.

Du kan välja mellan tre rengöringslägen.

Läge	Rengöringsgrad	Tid
1	lätt	ca 1 timme, 15 minuter
2	medel	ca 1 timme, 30 minuter
3	intensiv	ca 2 timmar

Ju kraftigare och äldre smuts, desto intensivare rengöringsläge måste du välja. Det räcker om du rengör ugnen varannan eller var tredje månad. Rengöringen drar bara ca 2,5 - 4,7 kWh.

Viktiga anvisningar

Ugnsluckan låses av säkerhetsskäl automatiskt. Ugnsluckan kan inte öppnas igen förrän ugnen har svalnat. Pilla inte upp låshaken för hand.

Försök inte öppna ugnsluckan under självrengöringen. Det kan avbryta rengöringsprogrammet.

Ugnsbelysningen lyser inte vid självrengöring.

Brandfara!!

Ugnen blir väldigt varm utanpå. Se till så att ugnens framsida är fri. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Se till att barnen inte är i närheten.

Före rengöring

Ugnen måste vara tom. Ta ut tillbehör, kärl och ugnsstegar ur ugnen. Hur du tar ut ugnsstegarna finns beskrivet i kapitlet *Skötsel och rengöring*.

Rengör ugnsluckan och kanterna runt ugnsutrymmet, vid tätningen. Rengör inte tätningen med skurande medel eller liknande.

Se till så att ugnsluckan är stängd före rengöring.

Brandfara!!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Torka ur ugnsutrymmet med fuktig trasa.

Ställa in rengöringsläget

1. Ställ funktionsvredet på . På temperaturdisplayen visas 0.
2. Välj rengöringsläget med termostadvredet.
Den pyrolytiska självrengöringen går igång inom ett par sekunder.

På klockdisplayen visas självrengöringstiden. Ugnen startas inom några sekunder. Funktionstiden räknar ned på displayen. Ugnsluckan låses efter start.

Efter självrengöringen

Klockdisplayen visar 0:00 och  blinkar. Ställ funktionsvredet på 0 och tryck en gång på -knappen. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän ugnen har svalnat.

Stäng av rengöringen

Vrid tillbaka funktionsvredet till 0. Ugnsluckan går inte att öppna förrän ugnen svalnat.

Byta rengöringsläge

Du kan inte byta rengöringsläge efter start.

Kör rengöringen nattetid

Skjut upp färdigtiden för rengöringen till natten, så kan du använda ugnen dagtid. Ställ in enligt beskrivningen i punkt 1 och 2.

1. Tryck på klockknappen  tills du får upp -symbolen.
2. Skjut upp färdigtiden med vredet.
Ugnen ställer sig i standbyläge. Displayen visar klockan. När funktionen går igång, räknar funktionstiden ned.

Efter rengöring

Torka ur eventuell aska ur ugnsutrymmet med fuktig trasa när det svalnat.

Rengöring och skötsel

Kapitlet ger dig information om

- hur du rengör och sköter enheten
- rengöringsmedel och hjälpmedel
- självrengöring

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen så att de olika ytorna inte skadas av olämpliga rengöringsmedel. Använd

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel,
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- inga hårda skursvampar eller kökssvampar,
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

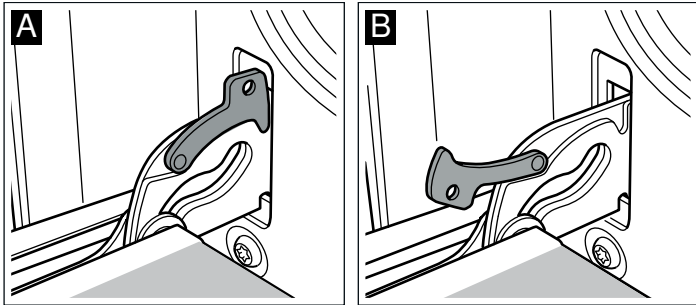
Område	Rengöringsmedel
Ugnsfrenten	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Hos kundtjänst och hos återförsäljare finns specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.
Lucksydd	Rengöringsmedel för rostfritt (finns hos kundservice och återförsäljare): Följ tillverkarens anvisningar.

Område	Rengöringsmedel
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller åttikslösning: Rengör med disktrasa. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsurengöring. Använd ugnsurengöring endast i kall ugn. Använd helst självrengöringen. Läs även kapitlet <i>Självrengöring!</i>
Glas över ugnslampa	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Ugnsutdrag	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Blötlägg eller maskindiska inte, rengör inte heller med självrengöring. Du kan skada utdragsskenorna.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Haka av och hänga på ugnsluckan

Du kan haka av ugnsluckan vid rengöring och för att ta ur luckglasen.

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda (bild A) är ugnsluckan spärrad. Den går inte att ta bort. När gångjärnsspärren är uppfälld (bild B) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.

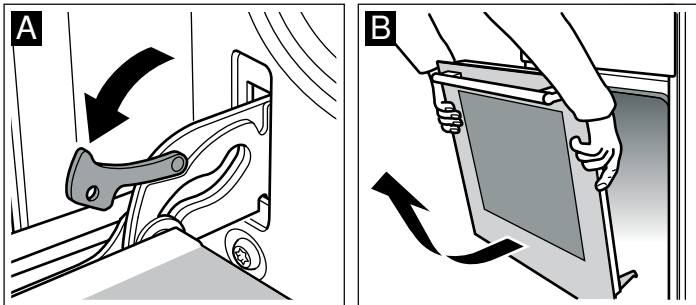


⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop 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 ugnsluckan.

Haka av luckan

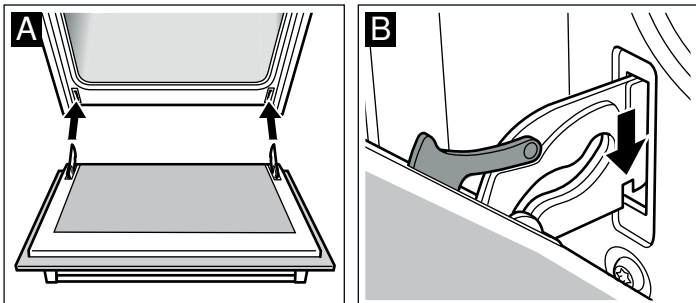
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



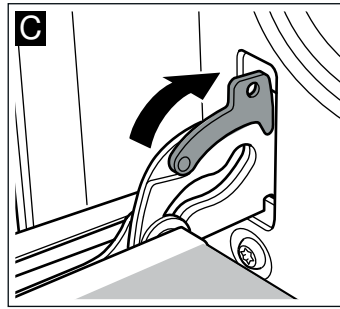
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningen när du hänger på ugnsluckan (bild A).
2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor (bild B).



3. Fäll in båda spärrarna igen (bild C). Stäng ugnsluckan.



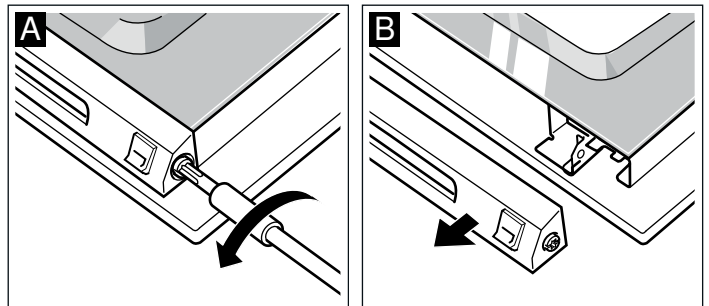
⚠ Risk för personskador!!

Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta bort luckskyddet

Skyddet på ugnsluckan kan bli missfärgat. Vid grundlig rengöring kan du ta bort skyddet.

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Skruva loss skyddet från ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Ta av skyddet (bild B).



Se till så att ugnsluckan inte slår igen när skyddet är borttaget. Då kan innerglaset bli skadat.

Rengör skyddet med rengöringsmedel för rostfritt stål.

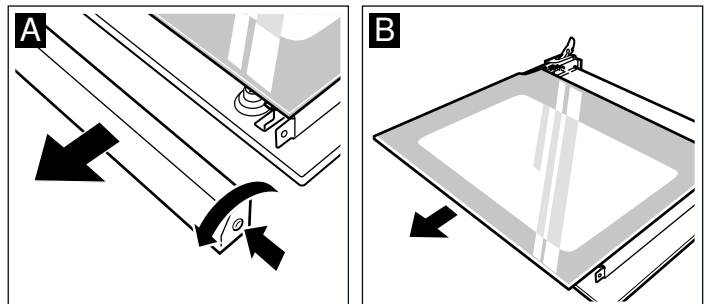
4. Sätt tillbaka skyddet och fäst det.
5. Stäng ugnsluckan.

Ta ur och sätta i luckglas

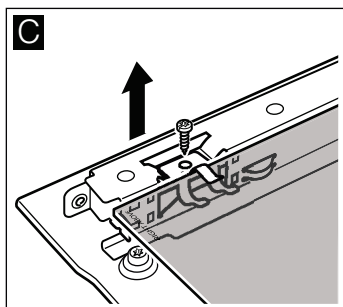
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Lyft och dra ur det övre glaset (bild B).



4. Skruva loss fästklammorna till höger och vänster. Lyft glaset och dra av fästena (bild C). Ta ur glaset.



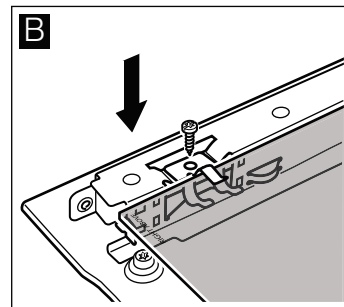
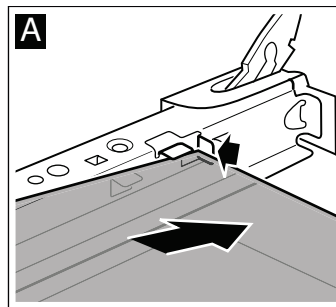
Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

Använd inte kraftiga skurmedel eller glasskrapa. Du kan skada glaset.

Sätta i

Se till så att texten "right above" nedtill till vänster är uppochnerad när du monterar.

1. Sätt i glaset snett bakåt (bild A).
2. Sätt på höger och vänster fästklamma till luckglaset, passa in så att de täcker skruvhålen och skruva fast (bild B).



3. Skjut i det övre glaset snett bakåt. Den blanka ytan ska vara utåt.
4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
5. Hänga på ugnsluckan igen.

Använd inte ugnen igen förrän du kontrollerat att glaset är rätt monterade.

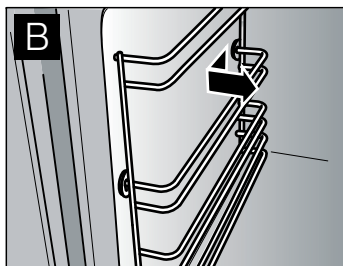
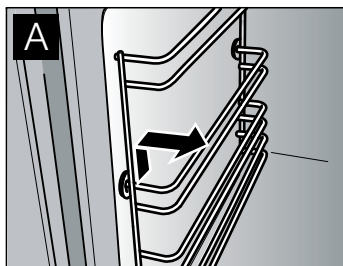
Rengöra ugnsstegarna

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

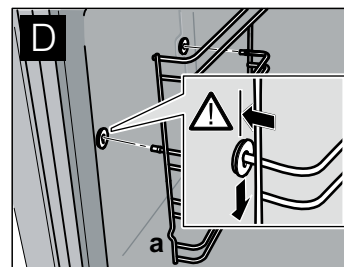
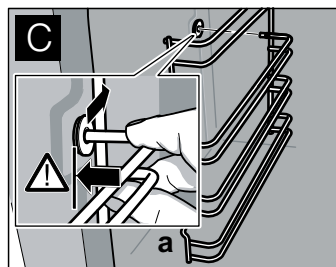
⚠ Risk för brännskador på grund av heta delar inuti ugnen!

Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat.

1. Tryck upp ugnsgallret framtill och dra ut det åt sidan (bild A).
2. Dra ugnsgallret framåt och dra sedan ut det åt sidan (bild B).



3. Rengör ugnsgallren med diskmedel och disksvamp eller -borste.
4. Sätt alltid i ugnsgallren med utböckningen (a) nedåt, så att falsarna stämmer överens.
5. Sätt i ugnsgallret baktill mot anslaget och tryck det bakåt (bild C).
6. Sätt i ugnsgallret framtill mot anslaget och tryck det nedåt (bild D).



Fel och reparationer

Du behöver inte alltid ringa service. Många gånger kan du själv åtgärda felet. I tabellen nedan hittar du några tips på åtgärder.

⚠ Risk för stötar!

- Det är bara behörig elektriker som får jobba med elektroniken.
- Enheten ska vara strömlös vid reparation. Slå av automatsäkring eller ta ur proppen i proppskåpet i våningen.

Felsökningstabell

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
Elproblem (t.ex. kontrollampor som inte lyser).	Trasig säkring.	Kontrollera säkringen i proppskåpet, byt om det behövs.
Vätska eller lös deg hamnar på ena sidan. Enheten står inte vågrätt		Kontrollera inbyggnaden (se monteringsanvisningen)
Enheten fungerar inte, på klockdisplayen blinkar 0:00.	Strömavbrott	Ställ klockan igen (se kapitlet Klocka).

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
På klockdisplayen blinkar 0:00 , temperatordisplayen visar "rrr".	Strömmatningen till enheten bröts medan enheten var igång.	Tryck på klockknappen, ställ klockan igen (se kapitlet Klocka).
Temperatordisplayen visar "E011".	En knapp är permanent intryckt.	Återkalla knapptryckningen och tryck på klockknappen.
Temperatordisplayen visar EXXX, t.ex. E300.	Internt elektronikfel.	Tryck på klockknappen. Om meddelandet inte försvinner, dra ur nätkontakten och koppla in den igen efter ca. 10 sekunder.
Kontrollerna på enheten fungerar inte, temperatordisplayen visar ∞ och -5- .	Enhetsen är spärrad.	Återkalla spärren (se kapitlet Barnsäkring).
Kontrollerna på enheten fungerar inte, temperatordisplayen visar ∞ och -SP .	Enhetsen är permanent spärrad.	Återkalla permanent spärr (se kapitlet Barnsäkring).
Enhetsen värms inte upp, på klockdisplayen blinkar kolonet, temperatordisplayen visar t.ex. 1500 .	Du har kommit åt en knappkombination.	Stäng av enheten, håll infoknappen intryckt i 3 sekunder, sedan klockknappen i 4 sekunder och därefter infoknappen igen i 3 sekunder.
Fel på elektroniska funktioner.	Strömspik (t.ex. blixtnedslag).	Ställ in funktionen igen.
När en funktion aktiveras visas Heller h på temperatordisplayen.	Enhetsen har inte svalnat tillräckligt.	Vänta tills enheten svalnat, prova sedan att starta funktionen igen.
Enhetsen stänger av sig själv automatiskt, på temperatordisplayen blinkar 000 .	Enhetsen har stängts av som skydd mot överhettning.	Vrid tillbaka funktionsvredet till 0.
Det ryker vid ugnstekning och grillning.	Det är fett som förbräns på grilllementet.	Grilla på eller ugnstek vidare tills fett på grilllementet bränts bort.
	Gallret eller långpannan är felaktigt placerade.	Lägg gallret i långpannan och skjut in dem tillsammans på en lägre fals.
Det bildas mycket kondensvatten i ugnen.	Det är normalt (t.ex. för kakor med fuktig garnering eller stora stekar).	Öppna luckan lite då och då när ugnen är igång.
Emaljerade tillbehör har matta, ljusa fläckar.	Helt normalt, beror på droppande kött- eller grönsaksaft.	Ingen åtgärd.
Immiga luckglas.	Helt normalt, beror på befintliga temperaturskillnader.	Värm upp enheten till 100 °C och stäng av igen efter 5 minuter.

Felmeddelande med E

Får du upp ett felmeddelande med **E** på displayen, tryck på -knappen. Därmed raderar du felmeddelandet. Du måste

eventuellt ställa in klockan igen. Om felet återkommer, kontakta service.

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
E011	En knapp har varit intryckt för länge eller fastnat.	Tryck en gång på varje knapp. Kontrollera om knapparna är rena. Står felmeddelandet kvar, kontakta service.
E115	Ugnstemperaturen är för hög.	Ugnsluckan låses. Vänta tills ugnen har svalnat. Radera felmeddelandet med  -knappen.

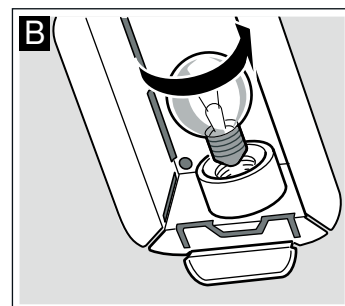
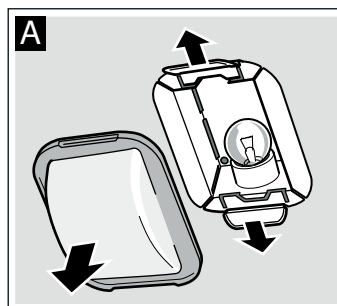
Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga 40 W-lampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor.

Risk för stötar!!

Slå av automatsäkring eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Ta loss lampglaset. Tryck metalldelarna bakåt med tummen (bild A).
3. Skruva ur lampan och byt ut den mot samma lamptyp (bild B).



4. Sätt tillbaka lampglaset. Sätt in det på ena sidan och tryck fast det på andra sidan. Glaset snäpper fast.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

Lampglas

Byta skadade lampglas. Passande lampglas beställer du hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren sitter till höger, på sidan av ugnsluckan. Skriv upp numren här på en gång, så slipper du leta efter dem när något går fel.

E-nr	FD-nr

Service ☎

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunskande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

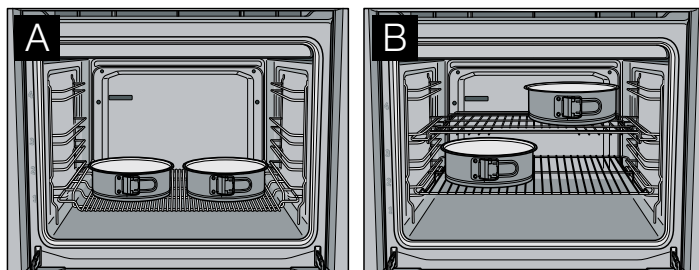
Provrätter

Provrätter enligt standard EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350. Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna. Tabellvärdena gäller utan snabbuppvärmning.

Gräddning	Fals	Funktions- typ	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Spritskakor	3	☐	140-160*	25-35
	1	☒	140-160*	25-35
	1+3	☒	150-160*	35-45
	1+3+4	☒	140-150*	35-45
Småkakor	3	☐	160-170*	20-30
	1	☒	150-160	20-30
	1+3	☒	150-160*	30-40
	1+3+4	☒	150-160*	25-35
Sockerkaka	2	☐	160-170*	25-35
	2	☒	150-160*	35-45
Äppelkaka med lock (placera ljusa formar bredvid varandra, bild A)	2	☒	180-200	70-80
Äppelkaka med lock (placera svarta formar diagonalt, bild B)	1+3	☒	180-200*	65-75

* Förvärm ugnen

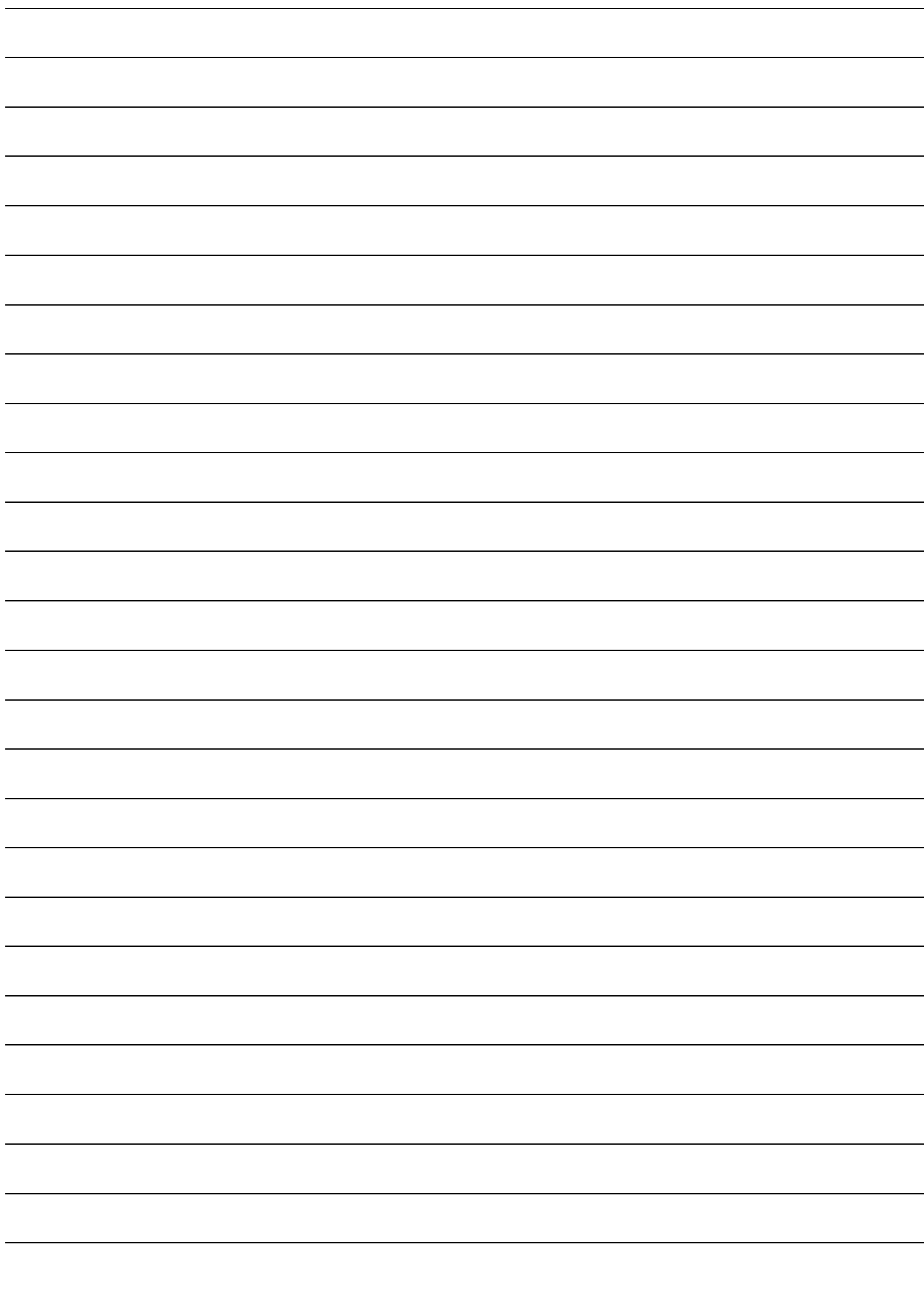
** Förvärm i 10 minuter

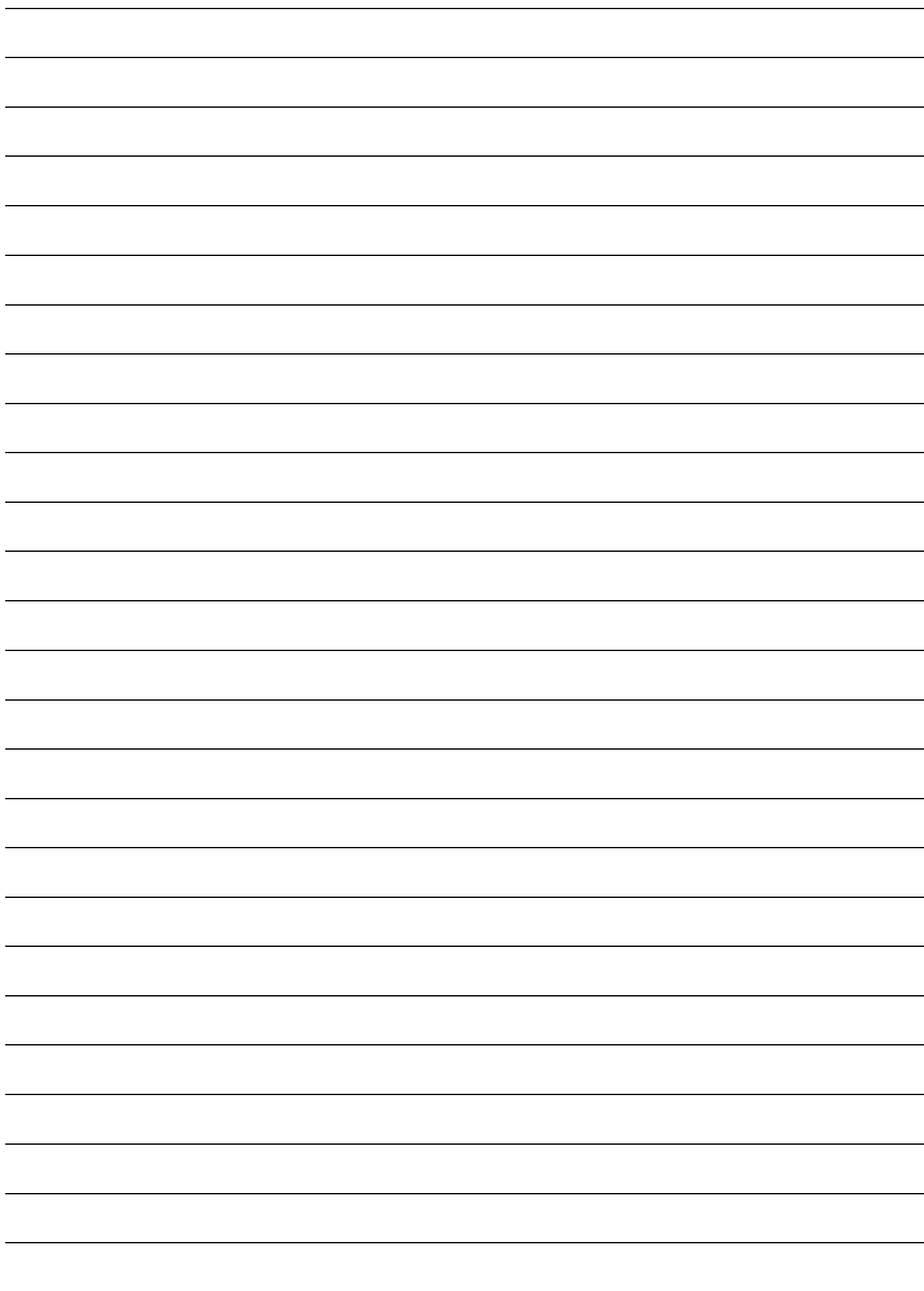


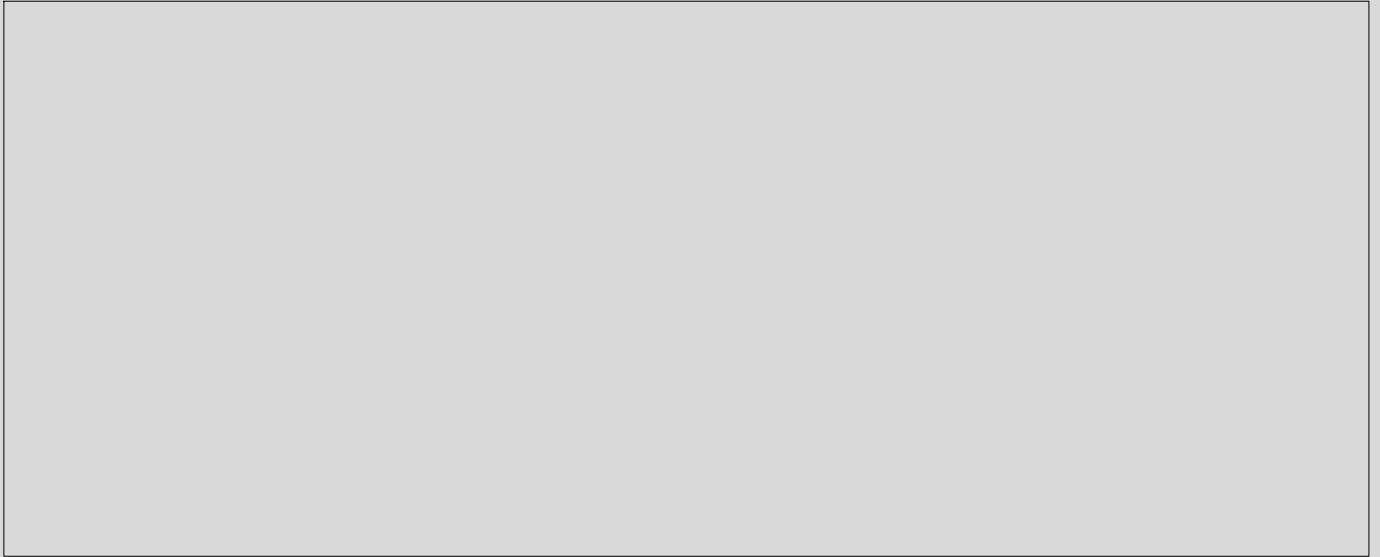
Grilla	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Grilltid i minuter
Rosta bröd*	4	☐	275	1½-2
Hamburgare, 12 st.**	4	☐	int	20-30

* Förvärm i 10 minuter

** Vänd efter ⅔ av tiden







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



9000581632

911109