



[da]Brugsanvisning 3
[fi]Käyttöohje 30
[no]Bruksveiledning 57
[sv]Bruksanvisning 83

Indbygningsovn B15P43.3S
Kalusteisiin sijoitettava uuni
B15P43.3S
Innebygd stekeovn
B15P43.3S
Inbyggnadsugn B15P43.3S



da Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger.....	4	Optøning	22
Årsager til skader.....	5	Optøning med CircoTherm® varmluft	22
Tips om energibesparelse og miljøhensyn.....	5	Optøningstrin	22
Energibesparelse.....	5	Henkogning.....	22
Miljøvenlig bortskaffelse	6	Pyrolytisk rengøring	23
Den nye ovn	6	Vigtigt	23
Betjeningsfelt	6	Inden rengøringen	23
Ovnfunktioner	6	Indstille rengøringstrin.....	23
Ovnrum	7	Efter selvreus	24
Tilbehør	7	Pleje og rengøring	24
Tilbehør	7	Rengøringsmiddel.....	24
Sætte tilbehør ind.....	7	Rengøre ribberammer.....	25
Riller	8	Afmontere/montere ovndør.....	25
Ekstra tilbehør.....	8	Tage dørafdækning af.....	26
Dørsikring	8	Afmontage/montage af glastruder i ovndør	26
Inden den første ibrugtagning.....	8	Fejl og reparation	27
Indstille klokkeslæt	8	Fejltabel	27
Rengøre apparatet.....	8	Udskifte ovnlampepære i ovnloft	28
Betjene apparatet	9	Glasafdækning	28
Tænde apparatet.....	9	Kundeservice.....	28
Slukke apparatet.....	9	E-nummer og FD-nummer.....	28
Ændre grundindstillinger	9	Prøveretter	29
Automatisk sikkerhedsafbrydelse.....	9		
Elektronisk ur	10		
Urdisplay.....	10		
Minutur	10		
Driftstid	10		
Sluttid for drift	11		
Forvalgt drift.....	11		
Indstille klokkeslæt	11		
Lynopvarmning.....	11		
Kontrollere, korrigere eller slette indstillinger	11		
Børnesikring	12		
Låsning	12		
Permanent låsning.....	12		
Bagning	12		
Bagning i forme og på bageplader.....	12		
Bage i flere lag.....	13		
Bagetabel til grunddej og småkager	13		
Bagetabel for madretter og dybfrosne færdigprodukter.....	14		
Tips og tricks	15		
Stegning	16		
Stegning uden låg	16		
Stegning med låg	16		
Stegetabel	16		
Tips og tricks	17		
Grilning.....	18		
Termogrilning.....	18		
Grilning på flade.....	18		
CircoTherm® varmluft Eco	20		
Langtidsstegning	21		
Anvende langtidsstegning.....	21		
Langtidsstegningstabel	21		
Tips og tricks	21		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.neff-international.com** og Online-Shop: **www.neff-eshop.com**

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk

netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvreus. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrum og tilbehør inden selvreus.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvreus. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.

Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under selvreus. Luk aldrig apparatets dør op, og forsøg ikke at flytte låsepalen med

hånden. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

-  Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvreus. Rør aldrig ved ovndøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Apparatet bliver meget varmt under selvreus. Slip-let-belægningen på plader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftig gas. Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig rengøres med selvreus. Der må kun rengøres emaljeret tilbehør med selvreus.

Årsager til skader

Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien ved bagning og stegning, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.

- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Den nye ovn

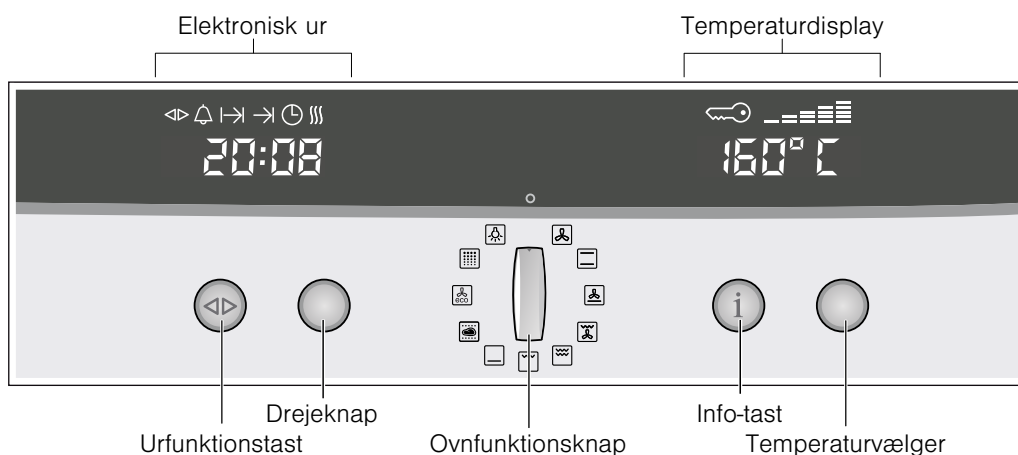
I dette kapitel findes oplysninger om:

■ Betjeningsfeltet

■ Ovnfunktioner

■ Ovnrummet

Betjeningsfelt



Betjeningselement	Anvendelse
urfunktionstast	Valg af ønsket urfunktion eller lynopvarmning (se kapitlet: Elektronisk ur)
Drejeknap	Til indstillinger inde i en urfunktion eller aktivering af lynopvarmning (se kapitlet: Elektronisk ur)
Ovnfunktionsvælger	Valg af ønsket ovnfunktion (se kapitlet: Tænde apparatet)
Info-tast	Tændt apparat: Visning af aktuell ovntemperatur i opvarmningsfasen (se kapitlet: Tænde apparatet) Slukket apparat: Åbning af menuen Grundindstillinger (se kapitlet: Ændre grundindstillinger)
Temperaturvælger	Tændt apparat: Indstilling af temperaturen (se kapitlet: Tænde apparatet) Slukket apparat: Ændring af indstillinger i menuen Grundindstillinger (se kapitlet: Ændre grundindstillinger)

Forsænkbare betjeningsknapper

Drejeknappen, temperaturvælgeren og ovnfunktionsvælgeren kan forsænkes. Tryk på den pågældende betjeningsknap for at få den til at gå i eller ud af hak.

Ovnfunktioner

Her vises en oversigt over apparatets ovnfunktioner.

Ovnfunktion	Anvendelse
CircoTherm® varmluft	Til bagning og stegning i et eller flere lag
Over-/undervarme	Til bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtigt fyld (f.eks. ostekage)
Pizzatrin	Særligt velegnet til dybfrosne færdigretter og til retter, som kræver særlig meget varme fra undersiden (se kapitlet: Bagning)
Termogrillning	Til fjerkræ og større stykker kød

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Ovnfunktion	Anvendelse
Grill, stor flade	Til større mængder grillmad i små stykker, som ligger fladt (f.eks. steaks, pølser)
Grill, lille flade	Til små mængder af flade og små stykker grillmad (f.eks. steaks, toast)
Undervarme	Til retter eller bagværk, som skal brunes kraftigt eller sprødbages fra undersiden. Aktiver kun undervarmen ganske kortvarigt mod slutningen af bagetiden.
Langtidsstegning	Til alle former for skært kød, som skal tilberedes meget præcist, f.eks. som rosastegt
CircoTherm® varmluft Eco*	Til energioptimeret bagning og stegning i et lag. Apparatet skal ikke forvarmes.
Pyrolytisk rengøring	Automatisk rengøring af ovnrummet. Ovnens bliver opvarmet, indtil tilsmudsningen bliver nedbrudt.
Ovnrumsbelysning	Er til hjælp ved rengøring og pleje af ovnrummet

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Ovnrum

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet. Ovnens bliver beskyttet mod overophedning af en køleventilator.

Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug. Når funktionsvælgeren placeres på position , bliver ovnlampen tændt, uden at ovnen varmer.

Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren. Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnens bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen, så den hurtigere kan køle af.

Tilbehør

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Tilbehøret
- Hvordan tilbehøret skydes korrekt ind i ovnrummet
- Rillerne
- Ekstra tilbehør

Tilbehør

Følgende tilbehør bliver leveret med apparatet:

- Bageplade, emaljeret**
til bagning af kager og småkager
- Rist**
til bagning i form, til stegning i stegefad og til grilning
- Universalbradepande, emaljeret**
til bagning af kager med fugtigt fyld, til stegning, grilning og til opsamling af overskydende væde.
- Rist til at lægge i bradepanden**
til stegning og grilning
- Bemærk:** Risten skal altid bruges sammen med universalbradepanden. Hertil bliver risten placeret i universalbradepanden.

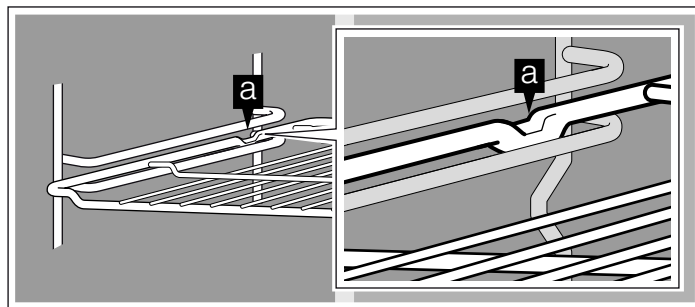
Bemærk: Bageplade og universalbradepande kan slå sig under brugen af apparatet. Årsagen til dette er store temperaturforskelle på tilbehøret. Derfor kan tilbehøret slå sig, hvis det kun er delvist tildækket, eller hvis der tilberedes dybfrostervarer, som f.eks. pizza.

Sætte tilbehør ind

Tilbehøret er konstrueret, så det kan gå i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal skydes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

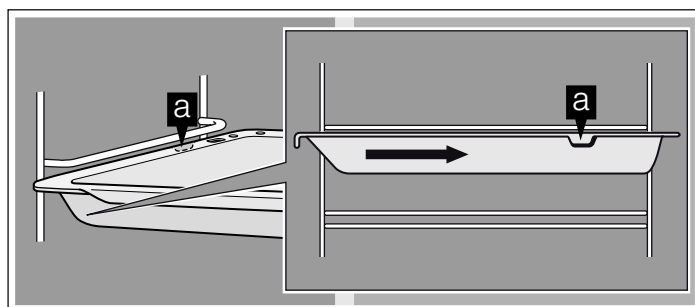
Når risten skydes ind i ovnen, er det vigtigt,

- at indgrebsshakket (a) vender nedad.
- at indgrebsshakket (a) er placeret i den bageste del af risten.

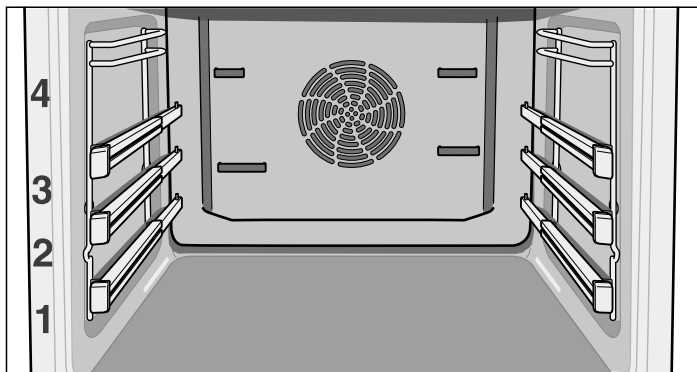


Når bagepladen eller universalbradepanden skydes ind i ovnen, er det vigtigt,

- at indgrebsshakket (a) er placeret i den bageste del af tilbehøret
- at tilbehørets skrå kant altid vender ud mod ovndøren.



Riller



Der er fire riller i ovnrummet. Rillerne angives med tal nedefra og op.

Afhængigt af apparatets udstyr går teleskopudtrækkene i indgreb, når de er trukket helt ud. På den måde er det let at placere tilbehøret på dem. Teleskopudtrækkene kan frigøres med et let tryk, så de kan skydes ind i ovnen igen.

⚠ Fare for forbrænding!

Teleskopudtrækkene bliver varme under brug af apparatet. Pas på ikke at blive forbrændt i udtrukket tilstand.

Bemærk: Benyt ikke rille 2 ved bagning og stegning med CircoTherm® varmluft. Luftcirkulationen bliver forringet, og resultatet af bagningen/stegningen bliver dårligere.

Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice eller hos forhandlere. I vores brochurer eller på vores homepage findes et stort udvalg af tilbehør, som passer til apparatet.

Udvalget af ekstra tilbehør samt muligheden for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Ikke alt ekstratilbehør passer til alle apparater. Ved køb skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) på apparatet altid angives.

Ekstra tilbehør	Bestillings-nr.
Mega system-dampkoger	N8642X3
Universalbradepande, emaljeret	Z1232X3
Universalbradepande, med slip-let-belægning	Z1233X3
Universalbradepande med rist	Z1242X3
Gratin-bradepande, emaljeret	Z1272X0
Bageplade, aluminium	Z1332X0
Bageplade, emaljeret	Z1342X0
Bageplade, med slip-let-belægning	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Bage- og stegerist	Z1432X3
Stegerplade, emaljeret, todelt	Z1512X0
Enkelt CLOU® teleskopudtræk	Z1701X2
Dobbelt CLOU® teleskopudtræk	Z1765X2
3-dobbelt CLOU® teleskopudtræk	Z1742X2
3-dobbelt CLOU® fuldt teleskopudtræk	Z1745X2
4-dobbelt CLOU® fuldt teleskopudtræk	Z1755X2
VarioCLOU® fuldt teleskopudtræk	Z1785X3
Brødbagesten	Z1913X0

Dørsikring

Der følger en dørsikring med apparatet. Den bliver fastgjort på ovnen. Følg monteringsvejledningen.

Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

Inden den første ibrugtagning

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan klokkeslættet indstilles efter den elektriske tilslutning af apparatet
- Sådan rengør De apparatet, inden det tages i brug første gang

Indstille klokkeslæt

Bemærk: Når De trykker på ur-funktionstasten ◀▶, har De 3 sekunder til at indstille klokkeslættet med drejeknappen. Hvis tiden var for kort, kan De ændre klokkeslættet senere.

I urdisplayet blinker 0:00.

1. Tryk kort på ur-funktionstasten ◀▶ for at skifte til indstillingstilstand.
Symbolerne ◀▶ og ☑ lyser. I urdisplayet vises 12:00.
2. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
Efter 3 sekunder gemmes indstillingen automatisk.

Ændre klokkeslæt

For at ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt skal der trykkes flere gange på ur-funktionstasten ◀▶, indtil symbolerne ◀▶ og ☑ lyser igen. Foretag ændring af klokkeslættet med drejeknappen.



Rengøre apparatet

Apparatet skal rengøres, inden det tages i brug første gang.

1. Tag tilbehøret og emballagerester ud af ovnrummet.
2. Rengør tilbehør og ovnrum med varmt opvaskevand (se kapitel: Rengøring og pleje).
3. Opvarm med over-/undervarme ☐ ved 240 °C i 60 minutter.
4. Tør ovnrummet af med varmt opvaskevand, når det er kølet af.
5. Rengør apparatet udvendigt med en blød fugtig klud og varmt opvaskevand.

Betjene apparatet

- I dette kapitel findes oplysninger om,
- hvordan De tænder og slukker apparatet
 - hvordan De vælger en ovnfunktion og en temperatur
 - hvordan De kan ændre grundindstillingerne
 - hvornår apparatet slukkes automatisk

Tænde apparatet

1. Drej ovnfunktionsvælgeren, til den ønskede ovnfunktion er indstillet.
I temperaturdisplayet vises en foreslået temperatur.
2. Drej temperaturvælgeren for at ændre den foreslående temperatur.

Anvisninger

- Langtidsstegning  når hverken **H** eller **h** vises i displayet.
- Hvis der ikke vises en foreslået temperatur, er temperaturen for den valgte ovnfunktion fast indstillet. Denne temperatur kan ikke ændres.

Ovnfunktion	Foreslået temperatur i °C	Temperatur-område i °C
 CircoTherm® varm-luft	160	40-200
 Over-/undervarme	170	50-275
 Pizzatrin	220	50-275
 Termogrill	170	50-250
 Grill, stor flade	220	50-275
 Grill, stor flade (intensiv)*	Fast indstilling	int
 Grill, lille flade	180	50-275
 Grill, lille flade (intensiv)*	Fast indstilling	int
 Undervarme	200	50-225
 Langtidsstegning	Fast indstilling	
 CircoTherm® varm-luft Eco	160	40-200
 Pyrolytisk rengøring	0	1, 2 og 3
 Ovnrumsbelysning	Fast indstilling	

* Indstil temperaturvælgeren til over 275 °C.
I temperaturdisplayet vises **int**

Aktuel temperatur

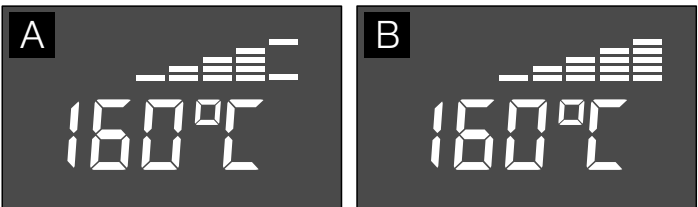
Tryk på info-tasten **i**. Den aktuelle temperatur vises i 3 sekunder.

Bemærk: Den aktuelle temperatur kan kun vises ved de ovnfunktioner, som har en foreslået temperatur.

Opvarmningskontrol

Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet.

- Temperaturen er nået (figur A)
- Apparatet fortsætter med at varme (figur B)



Slukke apparatet

Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage til position **O**. Apparatet er slukket.
Apparatet er forsynet med en køleventilator. Efter slukning kan køleventilatoren fortsætte med at køre.
I temperaturdisplayet kan De se, om restvarmen i ovnrummet er høj eller lav.

Temperaturdisplay Betydning	
H	Restvarme høj (over 120 °C)
h	Restvarme lav (mellem 60 °C og 120 °C)

Ændre grundindstillinger

Apparatet bliver leveret fra fabrikken med en række forindstillede grundindstillinger. Disse grundindstillinger kan om ønsket ændres.

Apparatet skal være slukket og må ikke være låst.

1. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder for at åbne menuen Grundindstillinger.
I temperaturdisplayet vises **c 10**.
2. Tryk flere gang kort på info-tasten **i**, indtil indstillingssymbolet for grundindstillingen for den pågældende undermenu vises i temperaturdisplayet (f.eks. **c 32**).
3. Indstil den ønskede grundindstilling i undermenuen med temperaturvælgeren (f.eks. **c 33**).
4. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder.
Grundindstillingen bliver gemt.

Følgende grundindstillinger kan ændres:

Menu Grundindstillinger		
Undermenu	Grundindstilling	Indstillings-symbol
Børnesikring	Apparat ej låst	c 10
	Apparat låst	c 11
	Apparat permanent låst	c 21
Signal	Signal fra	c 30
	Signal 30 sekunder	c 31
	Signal 2 minutter	c 32
	Signal 10 minutter	c 33

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Den automatiske sikkerhedsafbrydelse bliver aktiveret, når De i lang tid ikke har foretaget indstillinger på apparatet, mens det er i drift.

Tidsintervallet, inden apparatet afbrydes, afhænger af den aktuelle indstilling.

I temperaturdisplayet blinker **000**. Apparatets drift afbrydes.

Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage til position **O** for at deaktivere funktionen .

Elektronisk ur

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan minuturet indstilles
- hvordan De slukker apparatet automatisk (driftstid og sluttid for drift)
- hvordan De tænder og slukker apparatet automatisk (forvalgt drift)
- hvordan De indstiller klokkeslæt
- hvordan De aktiverer lynopvarmning

Urdisplay



Urfunktion	Anvendelse
Minutur	De kan bruge minuturet som æggeur eller som et separat køkkenur. Apparatet tænder og slukker ikke automatisk.
Driftstid	Apparatet slukkes automatisk, når en indstillet varighed for drift er slut (f.eks. 1:30 time).
Sluttid for drift	Apparatet slukkes automatisk på et indstillet tidspunkt (f.eks. klokken 12:30)
Forvalgt drift	Apparatet tændes og slukkes automatisk. Driftstid og sluttidspunkt for drift bliver kombineret.
Klokkeslæt	Indstille klokkeslæt
Lynopvarmning	Reducerer opvarmningstiden

Anvisninger

- Mellem klokken 22:00 og 5:59 formørkes urdisplayet, hvis De ikke foretager nogen indstillinger i dette tidsrum, eller der ikke er aktiveret nogen urfunktion.
- Når der indstilles en urfunktion, forøges tidsintervallet med et minut pr. trin (op til en driftsvarighed på 1:00h og ved en længere driftstid end 1:00h forøges værdien med 5 minutter pr. trin).
- Ved urfunktionerne minutur , driftstid , sluttid for drift og forvalgt drift lyder der et signal, når indstillingerne er udløbet, samtidig med at symbolet eller blinker. Tryk på ur-funktionstasten for at deaktivere signalet, før det er afsluttet.
- Tryk altid kort på ur-funktionstasten for at vælge en urfunktion. Du har da 3 sekunder til at indstille den valgte urfunktion. Derefter forlades indstillingstilstanden automatisk.

Tænde og slukke for urdisplay

1. Hold ur-funktionstasten nede i 6 sekunder. Urdisplayet slukkes. Når en urfunktion er aktiv, bliver det pågældende symbol ved med at lyse.
2. Tryk kort på ur-funktionstasten . Urdisplayet tænder igen.

Minutur

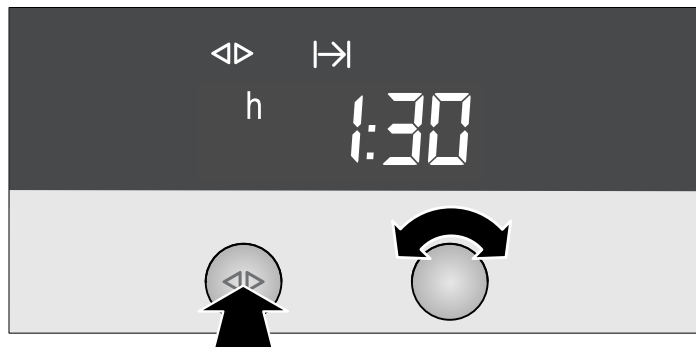
1. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne og begynder at lyse.
2. Indstil driftsvarigheden med drejeknappen (f.eks. 5:00 minutter). Indstillingen bliver automatisk gemt. Herefter vises klokkeslættet igen, og tiden på minuturet tælles ned.



Driftstid

Apparatet slukker automatisk efter en indstillet driftstid.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur. Apparatet varmer.
2. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne og begynder at lyse.
3. Indstil driftsvarigheden med drejeknappen (f.eks. 1:30 time). Indstillingen bliver automatisk gemt. Herefter vises klokkeslættet igen, og den indstillede varighed af drift tælles ned.



Apparatet slukker automatisk, når varigheden af driften er udløbet.

1. Drej ovnfunktions- og temperaturvælgeren tilbage til position 0.
2. Tryk på ur-funktionstasten  for at afslutte urfunktionen.

Sluttid for drift

Apparatet slukker automatisk på et forindstillet tidspunkt.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
Apparatet varmer.
2. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
3. Indstil sluttid for drift med drejeknappen (f.eks. klokken 12:30).
Indstillingen bliver automatisk gemt. Derefter vises klokkeslættet igen.



Når det indstillede sluttidspunkt for drift nås, slukker apparatet automatisk.

1. Drej ovnfunktions- og temperaturvælgeren tilbage til position 0.
2. Tryk på ur-funktionstasten  for at afslutte urfunktionen.

Forvalgt drift

Apparatet tændes automatisk og slukkes igen på den forvalgte sluttid for drift. Hertil kombineres ur-funktionerne varighed af drift og sluttidspunkt for drift.

Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe inde i ovnen.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
Apparatet varmer.
2. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
3. Indstil driftsvarigheden med drejeknappen (f.eks. 1:30 time).
Indstillingen bliver automatisk gemt.
4. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
5. Indstil sluttid for drift med drejeknappen (f.eks. klokken 12:30).
Apparatet slukker og udskyder derefter starten af driften til det rigtige tidspunkt (f.eks. klokken 11:00). Når det indstillede sluttidspunkt for drift nås, slukker apparatet automatisk (klokken 12:30).
6. Drej ovnfunktions- og temperaturvælgeren tilbage til position 0.
7. Tryk på ur-funktionstasten  for at afslutte urfunktionen.

Indstille klokkeslæt

De kan kun ændre klokkeslættet, når der ikke er nogen aktive urfunktioner.

1. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
Indstillingen bliver automatisk gemt.

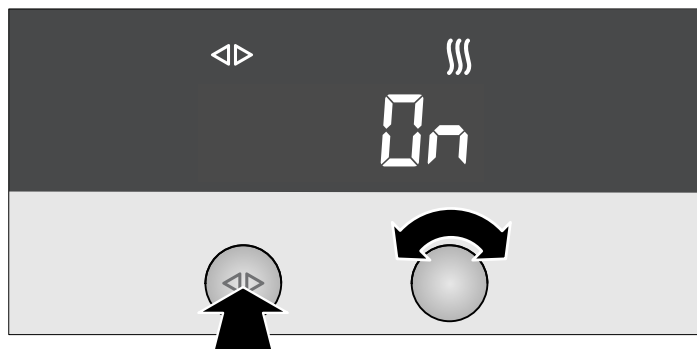


Lynopvarmning

Ved CircoTherm® varmluft  kan De forkorte opvarmningsvarigheden, hvis den indstillede temperatur er højere end 100 °C.

Bemærk: Sæt ikke mad i ovnrummet under lynopvarmning, så længe symbolet  lyser.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
Apparatet varmer.
2. Tryk på urfunktionstasten  flere gange, indtil symbolerne  og  lyser, og OFF vises i urdisplayet.
3. Drej drejeknappen mod højre.
I urdisplayet vises 0n, og symbolet  lyser. Lynopvarmningen bliver aktiveret.



Lynopvarmningen slukker, så snart den indstillede temperatur er nået. Symbolet  slukker.

Kontrollere, korrigere eller slette indstillinger

1. Tryk på ur-funktionstasten  gentagne gange, indtil det pågældende symbol lyser for at kontrollere indstillingerne.
2. Om ønsket kan De korrigere indstillingen med drejeknappen.
3. Hvis De vil slette indstillingen, skal de dreje drejeknappen til venstre til den oprindelige værdi.

Børnesikring

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan De låser apparatet
- hvordan De låser apparatet permanent

Låsning

Når apparatet er låst, kan det ikke tændes ved et uheld eller af uvedkommende personer (f.eks. af legende børn).

Før De kan tage apparatet i brug igen, skal De deaktivere låsningen. Når De er færdig med at bruge apparatet, låses det ikke automatisk igen. Lås det derfor evt. igen, eller aktiver den permanente låsning.

Låse apparatet

1. Sluk for apparatet.
2. Hold info-tasten **i** nede, indtil **c 10** vises i temperaturdisplayet.
3. Drej temperaturvælgeren, til **c 11** vises i temperaturdisplayet.
4. Hold info-tasten **i** nede, indtil symbolet **↔** vises i temperaturdisplayet.

Bemærk: Hvis De prøver at tænde for apparatet, mens det er låst, vises **-5** i temperaturdisplayet.

Deaktivere låsning

1. Hold info-tasten **i** nede, indtil **c 11** vises i temperaturdisplayet.
2. Drej temperaturvælgeren, til **c 10** vises i temperaturdisplayet.
3. Hold info-tasten **i** nede, indtil symbolet **↔** forsvinder.

Permanent låsning

Når apparatet er låst, kan det ikke tændes ved et uheld eller af uvedkommende personer (f.eks. af legende børn).

Hvis De vil aktivere apparatet, skal De deaktivere permanent låsning kortvarigt. Når De har slukket for apparatet, låses apparatet automatisk igen.

Lås apparatet permanent

1. Sluk for apparatet.
2. Hold info-tasten **i** nede, indtil **c 10** vises i temperaturdisplayet.
3. Drej temperaturvælgeren, til **c 21** vises i temperaturdisplayet.
4. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder.
Apparatet låses efter 30 sekunder. I temperaturdisplayet vises symbolet **↔**.

Bemærk: Hvis De prøver at tænde for apparatet, mens det er låst, vises i temperaturdisplayet **-5P**.

Deaktivere permanent låsning midlertidigt

1. Hold info-tasten **i** nede, indtil **c 21** vises i temperaturdisplayet.
2. Drej temperaturvælgeren, til **c 20** vises i temperaturdisplayet.
3. Hold info-tasten **i** nede, indtil symbolet **↔** forsvinder.
Den permanente låsning er afbrudt.
4. Tænd for apparatet inden for 30 sekunder.
Når De har slukket for apparatet, aktiveres den permanente låsning igen efter 30 sekunder.

Deaktivere låsning permanent

1. Hold info-tasten **i** nede, indtil **c 21** vises i temperaturdisplayet.
2. Drej temperaturvælgeren, til **c 20** vises i temperaturdisplayet.
3. Hold info-tasten **i** nede, indtil symbolet **↔** forsvinder.
4. Tryk på info-tasten i 3 sekunder inden for 30 sekunder.
5. Drej temperaturvælgeren, til **c 10** vises i temperaturdisplayet.
6. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder.
Den permanente låsning af apparatet er deaktiveret.

Bagning

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Bageforme og -plader
- Bage i flere lag
- Bage almindelige grunddeje (bagetabel)
- Bage dybfrosne færdigprodukter og frisk tilberedte retter (bagetabel)
- Tips og tricks vedrørende bagning

Bemærk: Benyt ikke rille 2 ved bagning og stegning med CircoTherm® varmluft **⌘**. Luftcirkulationen bliver forringet, og resultatet af bagningen bliver dårligere.

Bagning i forme og på bageplader

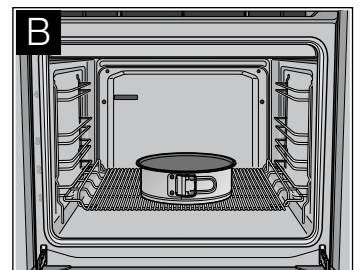
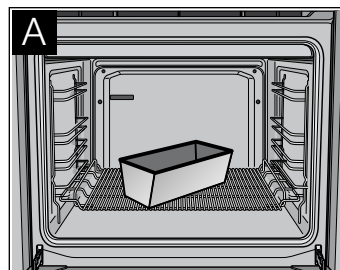
Bageforme

Vi anbefaler at anvende mørke bageforme af metal.

Forme af hvidblik eller glas forlænger bagetiderne, og kagerne bliver ikke så jævnt bagt. Hvis De vil bage med forme af hvidblik og over-/undervarme **⌘**, skal De benytte rille 1.

Hvis De ønsker at anvende forme af silikone, skal De bruge producentens angivelser og opskrifter som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

Ved bagning i ét lag med CircoTherm® varmluft **⌘** skal De altid stille en firkantform diagonalt (billede A) og en rund bageform altid midt på den krumme rist (billede B).



Bageplader

Vi anbefaler, at De anvender originale bageplader, fordi de er optimalt afpasset efter ovnrummet og ovnfunktionerne.

Skyd altid bagepladen hhv. universalbradepanden forsigtigt ind i ovnen til anslaget. Husk, at bagepladens skrå kant altid skal vende ud mod ovndøren.

Anvend universalbradepanden ved tilberedning af saftholdige madvarer, så ovnrummet ikke bliver tilsmudset.

Bage i flere lag

Det er bedst at anvende bageplader ved bagning i flere lag. Pladerne skal sættes i ovnen samtidig.

Vær opmærksom på, at bagetiden kan være forskellig for bagværket - afhængig af, i hvilket lag det bages. Bagværk i det øverste lag bliver hurtigere færdigt og kan tages ud tidligere.

Hvis De vil anvende en bageplade og en universalbradepande ved bagning i to lag, skal bagepladen sættes i rille 3 og universalbradepanden i rille 1.

Bagetabel til grunddej og småkager

Angivelserne i tabellen er retningsgivende værdier og gælder for emaljerede bageplader samt for mørke bageforme. Værdierne kan variere afhængigt af dejens art og mængde og af de anvendte bageforme.

Vi anbefaler at indstille den laveste af de angivne temperaturer ved første forsøg. En lav temperatur giver generelt en mere ensartet bagning.

Hvis De anvender Deres egne bageopskrifter, kan De se i tabellen, om den indeholder lignende bagværk og bruge de pågældende værdier.

Følg anvisningerne i tabellen vedr. forvarmning.

Grunddej	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Rørt kagedej					
Stor formkage	1	150-160	35-45	3	150-160
	1+3	150-160	40-50	-	-
Spring- eller firkantet form	1	150-160	60-80	2	160-170
Tærteform	1	160-170	25-35	2	170-180
Mørdej					
Kager på bageplade med tørt pyntf.eks. kagedrys	1	160-170	50-70	3	180-190
	1+3	160-170	60-80	-	-
Kager på bageplade med saftigt pynt,f.eks. flødeovertræk	1	150-170	60-90	3	170-190
Springform, f.eks. kvarkkage	1	160-170	70-100	2	170-180
Tærteform	1	160-170	70-100	2	180-190*
Biskuitdej					
Roulade	1	180-190*	10-15	3	190-200*
Tærteform	1	160-170	20-30	2	170-180
Biskuitdej (6 æg)	1	150-160	30-45	2	160-170
Biskuitdej (3 æg)	1	150-160	25-45	2	160-170
Gærdej					
Kager på bageplade med tørt pyntf.eks. kagedrys	1	160-170	50-70	3	170-180
	1+3	160-170	60-80	-	-
Kager på bageplade med saftigt pynt,f.eks. flødeovertræk	1	150-170	60-90	3	170-190
Gærkringle/-fletbrød (500 g)	1	160-170	40-50	3	170-180
Springform	1	160-170	30-45	2	160-170
Høj randform	1	160-170	40-50	2	170-180

* Forvarm ovnen

Små kager	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Gærdej	1	160-170	20-30	3	170-180
	1 + 3	160-170	30-40	-	-
Marengsdej	1	80	100-150	3	80-90
	1 + 3	80	150-170	-	-
Butterdej	1	180-200	20-30	3	200-210
	1 + 3	180-200*	25-35	-	-

* Forvarm ovnen

Små kager	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Vandbakkelse	1	190-200*	25-35	3	200-210*
	1 + 3	190-200*	30-40	-	-
Rørt kagedej, f.eks. muffins	1	150-160*	20-40	3	160-170*
	1 + 3	160-170	25-35	-	-
Mørdej, f.eks. buttercookies	1	140-150*	15-25	3	140-150*
	1 + 3	130-140*	15-25	-	-
	1 + 3 + 4	130-140*	15-25	-	-

* Forvarm ovnen

Brød	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Søde rundstykker	1	170-180*	15-20	3	180-190*
	1+3	160-170*	20-30	-	-
Franskrød					
uden form	2	200*	20-40	2	240*
i firkantet form	2	200*	20-35	2	240*
Blandingsbrød med gær (uden form)					
Forbagning	1	200*	10-15	2	240*
Færdigbagning	1	180*	40-65	2	200*
Blandingsbrød med gær (i firkantet form)					
Forbagning	2	200*	10-15	2	240*
Færdigbagning	2	180*	15-25	2	200*
Tortellini med tunfyld	3	180*	30-40	3	200*
Fladbrød	2	200*	15-25	2	240*

* Forvarm ovnen

Bagetabel for madretter og dybfrosne færdigprodukter

Pizzatrinnet  er særligt velegnet til frisk tilberedte retter, som kræver meget varme fra undersiden, samt til dybfrosne færdigprodukter.

Anvisninger

- Anvend universalbradepanden til dybfrostprodukter
- Læg bagepapir eller fedtsugende specialpapir på universalbradepanden, når De bager dybfrostkartoffelprodukter
- Anvend kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur
- Læg ikke pommes frites oven på hinanden
- Vend dybfrosne kartoffelprodukter efter den halve bagetid
- Drys først krydderier på dybfrosne kartoffelprodukter efter bagningen
- Sørg for, at der er lidt plads mellem rundstykker under færdigbagningen. Læg derfor ikke for mange ad gangen på bagepladen
- Anvend aldrig dybfrostprodukter med frostskaeder
- Anvend aldrig dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem.
- Følg producentens anvisninger
- De kan ikke bage i flere lag samtidig med pizzatrinnet.

Angivelserne i tabellen er retningsgivende værdier og gælder for emaljerede bageplader. Værdierne kan variere afhængigt af dejens art og mængde og af de anvendte bageforme.

Vi anbefaler at indstille den laveste af de angivne temperaturer ved første forsøg. En lavere temperatur giver generelt en mere ensartet bagning.

Hvis De anvender Deres egne bageopskrifter, kan De se i tabellen, om den indeholder lignende bagværk og bruge de pågældende værdier.

Følg anvisningerne vedr. forvarmning i tabellen.

Retter	CircoTherm® varmluft 			Pizzatrin 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Pizza, frisklavet	1	190-200*	20-35	1	180-200
	1 + 3	170-190	35-45	-	-
Flammkuchen	1	190-200*	15-25	1	200-220
Quiche	1	180-200	50-60	1	170-190
Tærte	1	180-200*	30-45	1	190-210
Wähe (schweizisk tærte)	1	170-190*	45-55	1	170-190
Kartoffelgratin af rå kartofler	1	180-190	60-75	1	160-170
	1+3	180-190	60-75	-	-
Pizza, dybfrossen					
Pizza med tynd bund	1	180-200	10-20	1	200-220
	1+3	170-190	20-30	-	-
Pizza med tyk bund	1	180-200	20-30	1	180-200
	1+3	170-190	25-35	-	-
Kartoffelprodukter					
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 (fyldte kartoffelkroketter)	1	180-200	15-25	1	200-220
Bagværk, dybfrost					
Rundstykker/baguettes, forbagt	1	180-200	10-20	1	180-200
Opvarmede boller/baguettes	1	180-200	5-10	1	200-220
Saltkringler, ubagte	1	170-190	15-20	1	170-190
Bagværk, forbagt					
Opvarmede boller/baguettes	1	180-200	5-15	1	180-200
Stegeretter, dybfrost					
Fiskepinde	1	180-200	15-20	1	190-210
Kyllinge-sticks, nuggets	1	190-200	15-25	1	200-220
Grøntsagsburgere	1	190-200	20-45	1	200-220
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost	1	190-200	35-45	1	180-200

* Forvarm ovnen

Tips og tricks

Kagen er for lys	Kontroller, om rillen er korrekt. Kontroller, om De har anvendt den anbefalede bageform. Sæt formen på risten, og ikke på bagepladen. Hvis De har anvendt den korrekte rille og bageform, skal De enten forlænge bagetiden eller skrue temperaturen op.
Kagen er for mørk	Kontroller, om rillen er korrekt. Hvis De har anvendt den korrekte rille, skal de enten forkorte bagetiden eller skrue ned for temperaturen.
Kagen er ikke bagt jævnt i bageformen	Kontroller, om rillen er korrekt. Kontroller temperaturen. Sørg for, at bageformen ikke står direkte ud for lufthullerne i ovnrummets bagvæg. Kontroller, at bageformen er placeret korrekt på risten
Kagen på bagepladen er bagt ujævnt	Kontroller, om rillen er korrekt. Kontroller temperaturen. Ved bagning i flere lag skal bagepladerne tages ud på forskellige tidspunkter. Vær opmærksom på, at De ved bagning af småkager anvender samme størrelser og tykkelser

Kagen er for tør	Indstil temperaturen lidt højere, og vælg en lidt kortere bagetid.
Kagen er for fugtig indeni	Indstil temperaturen lidt lavere. Husk: Bagetiden kan ikke reduceres på grund af højere temperatur (færdig på ydersiden, men ubagt indeni). Vælg en længere bagtid, og lad kagedejen hæve længere. Tilsæt mindre væske i dejen.
Ved meget fugtige kager, f.eks. kager med frugt, dannes der meget vanddamp i ovnrummet, som sætter sig på ovndøren	Ved at åbne døren kortvarigt og forsigtigt (1 til 2 gange, ved længere bagetid flere gange) kan De fjerne vanddampen fra ovnrummet og derved reducere kondensen væsentligt.
Kagen falder sammen, når den tages ud	Tilsæt mindre væske i dejen. Vælg en længere bagetid, eller indstil temperaturen lidt lavere.
Den angivne bagetid passer ikke	Ved bagning af småkager skal De kontrollere mængden på bagepladen. De enkelte stykker må ikke røre ved hinanden.
Et dybfrostprodukt er ujævnt bagt	Vær opmærksom på, om dybfrostproduktet er forbrunet forskelligt. Den forskellige bruning bevares efter bagetiden.
Et dybfrostprodukt er ikke gennembagt eller sprødt, eller tidsangivelserne er forkerte	Is på dybfrostprodukter skal fjernes før bagningen. Anvend aldrig dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem.
Energibesparelse	Forvam kun, hvis det er angivet i bagetabellen. Anvend mørke bageforme, da disse optager varmen bedre. Anvend eftervarmen, og sluk ved længere bagetider ovnen 5 til 10 minutter før bagtidens udløb.

Stegning

I dette kapitel findes oplysninger om:

- stegning generelt
- stegning uden låg
- stegning med låg
- stegning af kød, fjerkræ og fisk (stegetabel)
- tips og tricks vedrørende stegning

Der er fare for tilskadekomst, hvis der anvendes stegefade og -gryder, der ikke er varmebestandige!

Anvend kun stegefade og -gryder, som er specielt beregnet til anvendelse med ovnfunktionen.

Benyt ikke rille 2 ved stegning med CircoTherm® varmluft . Luftcirkulationen bliver forringet, og resultatet af stegningen bliver dårligere.

Stegning uden låg

Her tilberedes stegen i stegefade og -gryder uden låg.

Vend stegen ved stegning med over-/undervarme  efter ca. halvdelen hhv. to tredjedele af stegetiden.

Stegning i universalbradepanden

Ved stegning i universalbradepanden dannes en stegefond. Denne stegefond kan bruges som basis til en god og velsmagende sauce.

Tilsæt varmt vand, bouillon, vin eller lignende til stegefonden. Kog den op, jævns den med meljævning, smag den til, og passér den om nødvendigt gennem en si.

Ved stegning i universalbradepanden kan De samtidig tilberede tilbehør (f.eks. grøntsager).

Ved mindre stege kan De i stedet for universalbradepanden anvende et mindre stegefad. Sæt dette stegefad direkte på risten.

Stegning i universalbradepanden med forsænket rist

Læg den forsænkede rist i universalbradepanden, og sæt begge dele ind i den samme rille.

Hæld op til ¼ liter vand i universalbradepanden ved fedt kød og fjerkræ alt efter stegens størrelse og type ⅓.

Under stegningen fordampes væsken i stegefadet. Hæld om nødvendigt varm væske efter.

Stegning i universalbradepanden med stegeplade

Stegepladen mindsker tilsmudsningen i ovnrummet. Læg stegepladen i universalbradepanden, og sæt begge dele ind i den samme rille.

Afdryppende fedt og stegesaft opsamles i universalbradepanden.

Stegning med låg

Her tilberedes stegen i stegefade og -gryder med låg. Stegning med låg er særligt velegnet til gryderetter.

Læg stegen i stegefadet. Tilsæt vand, vind, eddike eller lignende til stegefonden. Tildæk med det tilhørende låg, og skub stegefadet ind i ovnrummet på risten.

Under stegningen fordampes væsken i stegefadet. Hæld om nødvendigt varm væske efter.

Stegetabel

Stegetiden og temperaturen afhænger af stegens størrelse, tykkelse, art og kvalitet.

Generelt gælder følgende: Jo større stegen er, desto lavere temperatur og længere stegetid.

Smør magert kød med fedtstof efter behag, eller læg strimler af spæk på.

Angivelserne i tabellen er retningsgivende værdier og gælder for stegning uden låg. Værdierne kan variere afhængigt af stegens art og mængde og af de anvendte stegefade og -gryder.

Indstil den laveste af de angivne temperaturer ved det første forsøg. En lavere temperatur giver generelt en mere ensartet bagning.

Lad stegen hvile i ca. 10 minutter efter tilberedningen i den slukkede ovn med lukket dør. Denne anbefalede hviletid er ikke indeholdt i de angivne stegetider.

Angivelserne i tabellen gælder for kød, der er hentet direkte ud af køleskabet og sat i en kold ovn.

Kød til stegning	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Stegetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Forloren hare af 500 g kød	1	170-180	60-70	2	200-210
Svinekød					
Filet, medium (400 g)	1	170-180	30-45	3	200-230
Steg med svær (1,5 kg)	1	160-170	120-150	2	200-220
Steg med svær (2,5 kg)	1	160-170	150-180	2	190-210
Steg, fedtmarmoreret uden svær, f.eks. nakkekam (1,5 kg)	1	160-170	100-130	2	190-210
Steg, fedtmarmoreret uden svær, f.eks. nakkekam (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2	180-200
Steg, mager (1 kg)	1	170-180	70-90	2	180-200
Steg, mager (2 kg)	1	170-180	80-100	2	180-200
Hamburgerryg	1	160-170	70-80	2	190-210
Oksekød					
Filet, medium (1 kg)	1	180-190	45-65	2	200-220
Roastbeef, medium (1,5 kg)	1	180-190	30-45	2	200-220
Grydesteg (1,5 kg)**	1	170-180	120-150	2	200-220
Grydesteg (2,5 kg)**	1	170-180	150-180	2	190-210
Kalvekød					
Kalvesteg/-bryst (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	180-200
Kalvesteg/-bryst (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2	170-190
Skank	1	160-170	100-130	2	190-210
Lammekød					
Kølle uden ben	1	180-190	70-110	2	200-220
Lammeryg med ben	1	180-190*	40-50	2	200-220*
Lammeryg uden ben	1	180-190*	30-40	2	200-220*
Fjerkræ (uden fyld)					
Kylling, hel (1 kg)	1	170-180	60-70	2	200-220
And, 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
Vildt					
Rådyrsteg/-kølle uden ben (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	190-210
Vildsvinesteg (1,5 kg)	1	160-170	120-140	2	190-210
Hjortesteg (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

* Forvarm ovnen

** Grydesteg, stegning med låg

Tips og tricks

Svær for tyk og/eller steg for tør	Nedsæt temperaturen, eller forkort stegetiden. Kontroller, om rillen er korrekt.
Svær for tynd	Forøg temperaturen, eller aktiver grillen kortvarigt efter stegetidens udløb.
Kødet er ikke helt gennemstegt	Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet. Forlæng stegetiden. Kontroller stegens kernetemperatur ved hjælp af et stegetermometer.

Der dannes kondensvand på apparatets dør inde i ovnrummet

Kondensvandet tørrer bort under apparatets drift. Luk ovndøren kortvarigt og forsigtigt op, hvis der dannes for meget kondensvand, så det hurtigere kan trække væk.

Grilning

I dette kapitel findes oplysninger om:

- grillning generelt
- termogrillning 
- fladegrillning (grill med stor flade  og grill med lille flade )

Pas på!

Beskadigelse af materialer på grund af varme: Temperaturen i ovnrummet bliver meget høj. Hold ovndøren lukket under grilning. Grill aldrig med åben ovndør.

Anvisninger

- Brug altid risten og universalbradepanden ved grilning
- Læg risten i universalbradepanden, og sæt begge dele ind i den rille, der er angivet i grilltabellen
- Placer altid de enkelte stykker grillmad midt på risten
- Ved grilning af flere stykker kød på en gang skal den enkelte stykker helst skal være af samme type kød med omtrent samme tykkelse og vægt

Termogrillning

Ovnfunktionen Termogrillning  er særligt velegnet til fjerkræ eller kød (f.eks. flæskesteg med svær), der skal være sprødt hele vejen rundt.

Vend større grillstykker efter ca. halvdelen hhv. to tredjedele af grilltiden.

Prik små huller i skindet under vingerne og på lårene af gæs og ænder, så fedtet kan løbe af.

Efter termogrillning på risten kan ovnrummet blive mere tilsmudset afhængigt af grillmadens art. Rengør derfor ovnrummet efter hver anvendelse, så tilsmudsningen ikke bliver brændt fast.

Angivelserne i tabellen er retningsgivende værdier og gælder for en emaljeret universalbradepande med rist. Værdierne kan variere afhængigt af grillmadens art og mængde.

Indstil altid den laveste af de angivne temperaturer den første gang. En lavere temperatur giver generelt en mere ensartet bagning.

Lad grillmaden hvile i ca. 10 minutter efter tilberedningen i den slukkede ovn med lukket dør. Denne anbefalede hviletid er ikke indeholdt i de angivne grilltider.

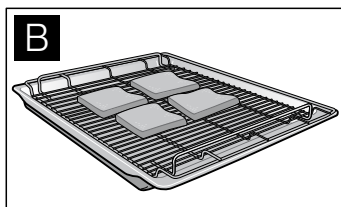
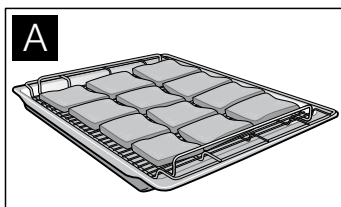
Angivelserne gælder for kød, der er hentet direkte ud af køleskabet og sat i en kold ovn.

Grillmad	Rille	Temperatur i °C	Grilltid i minutter
Svinekød			
Steg med svær	2	170-190	140-160
Skank	2	180-200	120-150
Oksekød			
Roastbeef, medium (1,5 kg)	2	220-240	40-50
Lammekød			
Lammekølle uden ben, medium	2	170-190	120-150
Fjerkræ (uden fyld)			
Halve kyllinger (1-2 stk.)	2	210-230	40-50
Kylling, hel (1-2 stk.)	2	200-220	60-80
And, hel (2-3 kg)	2	180-200	90-120
Andebryst	3	230-250	30-45
Gås, hel (3-4 kg)	1	150-170	130-160
Gåsebryst	2	160-180	80-100
Gåselår	2	180-200	50-80

Grilning på flade

Anvend grillen med stor flade  til større mængder af flad grillmad (figur A).

Anvend grillen med lille flade  til små mængder af flad grillmad. Placer grillstykkerne midt på risten (figur B). De sparer på energien, hvis De bruger grillen med lille flade.



Smør evt. lidt olie på grillmaden.

Vend grillmaden efter ca. halvdelen hhv. to tredjedele af grilltiden.

De kan påvirke grilningens resultat, hvis De skifter rist eller ristposition:

Rist-position	Anvendelse
	Læg den forsænkede rist med fordybningen nedad på universalbradepanden: velegnet til grillmad, som overvejende skal gennemsteges helt

Rist-position	Anvendelse
	Læg den forsænkede rist med fordybningen opad på universalbradepanden: velegnet til grillmad, som overvejende skal steges rosa eller medium

Bemærk: Anvend altid universalbradepanden i normal brugsposition (ikke omvendt).



Tabel for grill med stor flade

Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. Værdierne kan variere afhængigt af grillmadens art og mængde. Angivelserne gælder for kød, der er hentet direkte ud af køleskabet og sat i en kold ovn.

Grillmad	Rille	Temperatur i °C	Grilltid i minutter	Anvisninger
Svinekød				
Filetsteaks, medium (3 cm tykke)	4	Int	12-15	
Steak, gennemstegt (2 cm tyk)	4	Int	15-20	
Oksekød				
Filetsteaks (3-4 cm tykke)	4	Int	15-20	Indstil en kortere hhv. længere grilltid afhængigt af, hvor gennemstegt kødet skal være.
Tournedos	4	Int	12-15	
Lammekød				
Fileter	4	Int	8-12	Indstil en kortere hhv. længere grilltid afhængigt af, hvor gennemstegt kødet skal være.
Koteletter	4	Int	10-15	
Pølser	4	250	10-14	Rids skindet
Fjerkræ				
Kyllingelår	3	250	25-30	Hvis der prikkes huller i skindet, danner der sig ikke blærer under grilningen.
Mindre kyllingestykker	3	250	25-30	
Fisk				
Steaks	4	220	15-20	Stykkerne skal være omtrent lige tykke
Koteletter	4	220	15-20	
Fisk, hele	3	220	20-25	
Grøntsager	4	Int	15-20	
Toast med pålæg	3	220	10-15	Rillehøjden afhænger af pålæggets tykkelse.

Tabel for grill med lille flade

Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. Værdierne kan variere afhængigt af grillmadens art og mængde. Angivelserne gælder for kød, der er hentet direkte ud af køleskabet og sat i en kold ovn.

Grillmad	Rille	Temperatur i °C	Grilltid i minutter	Anvisninger
Pølser	4	250	12-15	Rids skindet
Fjerkræ				
Kyllingelår	3	250	35-45	Hvis der prikkes huller i skindet, danner der sig ikke blærer under grilningen.
Mindre kyllingestykker	3	250	30-40	
Fisk				
Steaks	4	230	15-20	Stykkerne skal være omtrent lige tykke
Koteletter	4	230	15-20	
Fisk, hele	3	230	20-25	
Grøntsager	4	175	15-20	
Toast med pålæg	3	220	12-18	Rillehøjden afhænger af pålæggets tykkelse.

CircoTherm® varmluft Eco

Med ovnfunktionen CircoTherm® Varmluft eco  kan De tilberede talrige retter i ét lag på energioptimeret vis.

Anvisninger

- Sæt retterne ind i ovnen, når den er kold og tom.
- Åbn kun apparatdøren under tilberedningen, når det er absolut nødvendigt.

I tabellen finder De et udvalg af retter, som egner sig optimalt til CircoTherm® Varmluft Eco .

Angivelserne i tabellen er retningsgivende værdier og gælder for emaljerede bageplader og universalbageplader samt for mørke bageforme. Værdierne kan variere afhængigt af rettens art og mængde og af de anvendte bageforme.

Vi anbefaler at indstille den laveste af de angivne temperaturer den første gang. En lav temperatur giver generelt en mere ensartet bagning.

Retter med CircoTherm® varmluft Eco 		Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Kager og bagværk					
Rørt kagedej	Med tørt fyld	Bageplade	1	170 - 190	25 - 30
	I forme	Springform/firkantet form	1	160 - 170	60 - 80
	I forme	Tærteform	1	160 - 170	20 - 30
	Småkager, f.eks. muffins	Muffinform	1	170 - 180	20 - 30
Mørdej	Med tørt fyld, f.eks. nødekager	Bageplade	1	180 - 200	25 - 30
	Småkager, f.eks. butter cookies	Bageplade	1	140 - 150	20 - 25
Biskuitdej	Roulade	Bageplade	1	180 - 190	15 - 20
	I forme (6 æg)	Springform	1	160 - 170	40 - 50
	I forme	Tærteform	1	160 - 170	20 - 30
Gærdej	Med tørt fyld	Bageplade	1	170 - 190	30 - 45
	I forme	Høj randform	1	170 - 180	40 - 50
	Småkager	Bageplade	1	180 - 190	20 - 30
Butterdej	Småkager	Bageplade	1	190 - 200	30 - 35
Vandbakkelsesdej	Småkager	Bageplade	1	190 - 200	35 - 45
Dybfrosne færdigretter					
Pizza, dybfrossen	Med tynd bund	Universalbradepande	1	180 - 200	15 - 25
	Med tyk bund	Universalbradepande	1	180 - 200	20 - 30
Pommes frites		Universalbradepande	1	190 - 200	20 - 30
Rundstykker/baguettes	Forbagtes	Universalbradepande	1	180 - 200	10 - 20
Tærter/gratiner					
Kartoffelgratin	Af rå kartofler	Gratinform på rist	1	180 - 200	60 - 80
Lasagne		Gratinform på rist	1	180 - 190	50 - 60
Søde tærter		Gratinform på rist	1	170 - 180	50 - 60
Kød					
Oksegrydesteg	1 kg	Fad med låg på risten	1	190 - 200	120 - 150
Svinenakke	1 kg	Universalbradepande med rist	1	180 - 190	110 - 130
Kalvesteg	1 kg	Universalbradepande med rist	1	180 - 190	100 - 120
Fisk					
Foreller	Ca. 400 g	Universalbradepande med rist	1	160 - 170	25 - 30

Langtidsstegning

I dette kapitel findes oplysninger om:

- langtidsstegning 
- tips og tricks

Langtidsstegning er langsom tilberedning ved lav temperatur og kaldes derfor også lavtemperaturtilberedning.

Langtidsstegningen egner sig perfekt til alle dyre udsækninger (f.eks. møre partier fra okse, kalv, svin, lam og fjerkræ), som skal tilberedes, så kødet er medium/rosa. Kødet forbliver meget saftigt, mørt og blødt.

Anvende langtidsstegning

Anvisninger

- Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød
- Efter langtidsstegningen er kødet indvendigt altid rosa. Det er ikke tegn på en for kort tilberedningstid
- Anvend kun kød uden ben
- Anvend ikke optøet kød
- De kan også anvende krydret eller marineret kød
- Anvend altid rille 1 til langtidsstegning
- Dæk ikke kødet til under tilberedningen i ovnrummet
- Vend ikke kødstykkerne under langtidsstegningen
- Størrelsen, tykkelsen og typen af kødstykkerne er afgørende for brunings- og langtidsstegningstiden
- Bradepandens materialebeskaffenhed og kogesektionens effekt kan påvirke bruningstiden
- Ovnfunktionen Langtidsstegning må ikke anvendes sammen med urfunktionen Forvalgt drift.

Tænd kun for ovnfunktionen Langtidsstegning, når ovnrummet er kølet helt af (stuetemperatur).

Hvis der efter aktivering af ovnfunktionen Langtidsstegning skiftevis vises **H** og **h** og **III** i temperaturdisplayet, er ovnrummet ikke kølet tilstrækkeligt af.

Vent, til ovnrummet er kølet af, og tænd derefter for ovnfunktionen Langtidsstegning igen.

1. Skub glas- eller porcelænfadet ind i ovnen i rille 1 på en rist for at forvarme fadet.
2. Aktiver ovnfunktionen Langtidsstegning .
I opvarmningsfasen (15 - 20 minutter) vises **III** i temperaturdisplayet.
3. Puds kødet fri for fedt og sener.
4. Brun kødet godt på alle sider, så der opnås en god stegeskorpe.
5. Når der høres et signal, og **On** vises i temperaturdisplayet, skal kødet lægges på glas- eller porcelænsfadet i ovnen.
6. Tag kødet ud, når tilberedningstiden er udløbet, og sluk apparatet.

Bemærk: Langtidsstegt kød skal ikke hvile og kan uden problemer holdes varmt ved lav temperatur.

Langtidsstegningstabel

Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. Bruningstiden gælder for bruning på en varm pande med fedtstof.

Læg andebrystet koldt på panden, og brun først skindsiden. Efter langtidsstegningen gøres det sprødt i rille 3 med grillen på 250 °C i 3 - 5 minutter.

Oplysninger om den videre fremgangsmåde, yderligere anvisninger og opskrifter finder De i den tilhørende kokebog.

	Bruning i minutter	Langtidsstegning i minutter
Svinekød		
Filet, hel (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Ryg (ca. 1 kg, 4 - 5 cm tyk)	5 - 6	120 - 150
Medaljoner (5 cm tykke)	3 - 4	45 - 60
Steaks (2 - 3 cm tykke)	2 - 3	30 - 45
Oksekød		
Filet, hel (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Roastbeef (ca. 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk)	6 - 7	180 - 210
Culotte (6 - 7 cm tyk)	6 - 7	240 - 300
Medaljoner (5 cm tykke)	3 - 4	60 - 80
Oksefilet (3 cm tyk)	3 - 4	50 - 70
Steak af inderlår (3 cm tyk)	3 - 4	50 - 70
Kalvekød		
Filet, hel (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Klump (ca. 2 kg, 8 - 9 cm tyk)	6 - 7	360 - 420
Culotte (ca. 1,5 kg, 4 - 5 cm tyk)	6 - 7	240 - 300
Medaljoner (4 cm tykke)	3 - 4	70 - 90
Lam		
Ryg, frigiort (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Lammekølle uden ben, bundet (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Fjerkræ		
Kyllingebryst (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Andebryst (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Kalkunbryst (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Kalkunsteaks (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* gennemstegt

** Se anvisning

Tips og tricks

Langtidsstegt kød afkøles for hurtigt	Server det på forvarmede tallerkner med meget varm sauce
Hold langtidsstegt kød varmt	Tænd over-/undervarmen  , og indstil temperaturen til 60 °C. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter og store kødstykker i op til 2 timer

Optøning

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan madvarer tøs op med CircoTherm® varmluft 
- hvordan optøningstrinnet anvendes.

Optøning med CircoTherm® varmluft

Brug ovnfunktionen CircoTherm® varmluft til optøning og tilberedning af frosne og dybfrosne produkter .

Anvisninger

- Optøede frost- eller dybfrostprodukter (herunder især kød) kræver kortere tilberedningstider end ferske produkter
- Tilberedningstiden for frosset kød forlænges med optøningstiden
- Tø altid frosset fjerkræ op inden tilberedning, så De kan tage indmaden ud
- Tilbered frossen fisk ved samme temperatur som fersk fisk
- De kan tilberede større mængder dybfrosset tilbehør i aluskåle samtidig i ovnen
- Ved optøning i et lag skal De bruge rille 1. Ved optøning i to lag skal De bruge rille 1 + 3
- Overhold producentens angivelser ved dybfrosne fødevarer

Dybfrosne retter	Temperatur i °C	Optøningsvarighed i minutter
Rå dybfrostprodukter/ frosne levnedsmidler	50	30 - 90
Brød/rundstykker (750 - 1500 g)	50	30 - 60

Dybfrosne retter	Temperatur i °C	Optøningsvarighed i minutter
Dybfrosne tørkager	60	45 - 60
Dybfrosne fugtige kager	50	50 - 70

Optøningstrin

Optøningstrinnet er især velegnet til skånsom optøning af sart bagværk (f.eks. flødekager).

1. Tænd for ovnfunktionen CircoTherm varmluft .
2. Reducer den foreslåede temperatur til 40 °C med temperaturvælgeren. Drej derefter temperaturvælgeren et hak længere mod venstre.
Optøningstrinnet er indstillet. I temperaturdisplayet vises — — —.
3. Tø dybfrostprodukterne op i 25-45 minutter afhængig af art og størrelse.
4. Tag dybfrostproduktet ud af ovnrummet, og lad det tø yderligere op i 30-45 minutter.

Ved mindre mængder (små stykker) forkortes optøningstiden til 15-20 minutter og den efterfølgende optøningstid til 10-15 minutter.

Bemærk: Drej temperaturvælgeren mod højre for at vende tilbage til ovnfunktionen CircoTherm® varmluft . I temperaturdisplayet vises den indstillede temperatur for CircoTherm® varmluft igen.

Henkogning

Fare for tilskadekomst!

Sylteglas med forkert henkogte fødevarer kan sprænges. Overhold følgende anvisninger:

- Frugt og grøntsager skal være friske og fejlfri
- Anvend altid kun rene og intakte sylteglas
- Sylteglassene må ikke berøre hinanden i ovnrummet under henkogningen

I ovnrummet kan De henkoge en mængde svarende til maks. sylteglas med ½, 1 eller 1½ liter på samme tid ved hjælp af CircoTherm® varmluft .

Anvisninger

- Anvend i forbindelse med henkogning kun sylteglas af samme størrelse og med samme type fødevarer.
- Vær meget omhyggelig med renligheden ved forberedelse og lukning af sylteglassene.
- Anvend kun varmebestandige gummiringe.
- Følgende fødevarer kan de ikke henkoge med Deres apparat: indhold fra blikdåser, kød, fisk eller postejmasse.

Forberede frugt

1. Vask frugterne, og skræl, udkern og skær dem i mindre stykker alt efter type.
2. Fyld frugt i sylteglas til ca. 2 cm under kanten.
3. Fyld sylteglas med varm, afskummet sukkerlage (ca. ⅓ liter for et literglas).

Til en liter vand:

- ca. 250 g sukker ved søde frugter
- ca. 500 g sukker ved sure frugter

Forberede grøntsager

1. Vask grøntsagerne, og gør dem i stand, og skær dem i mindre stykker.
2. Fyld grøntsager i sylteglas til ca. 2 cm under kanten.
3. Fyld omgående sylteglassene med varmt, kogt vand.

Lukke sylteglas

1. Tør kanten af sylteglassene af med en ren opvredet klud.
2. Læg gummiring og låg på i våd tilstand, og luk glassene med en klemme.

Starte henkogning

1. Skub universalbradepanden ind i rille 1.
2. Placer sylteglassene i en trekant, uden at de berører hinanden.



3. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.

4. Indstil CircoTherm® varmluft med 160 °C.

- Sylteglas med ½ eller 1 liter bobler efter ca. 50 minutter
- Sylteglas med 1½ liter bobler efter ca. 60 minutter

Afslutte henkogning

Ved frugt, agurker og tomatpuré:

1. Sluk apparatet, så snart alle sylteglas bobler.

2. Lad sylteglassene blive stående nogle minutter i den lukkede ovn.

- Hindbær, jordbær, kirsebær eller agurker: ca. 5 - 10 minutter
- Anden frugt: ca. 10 - 15 minutter
- Tomatpuré eller æblemos: ca. 15 - 20 minutter

Ved grøntsager:

1. Nedsæt temperaturen til 100 °C, så snart alle sylteglas bobler. Lad sylteglassene boble videre i ca. 60 minutter i den lukkede ovn.

2. Sluk for apparatet.

3. Lad sylteglassene blive ca. 15 - 30 minutter i den lukkede ovn.

Tage sylteglassene ud

1. Stil sylteglassene på en ren klud, dæk dem til, og sørg for, at de ikke får træk.

2. Fjern først klemmerne, når glassene er kolde.

Pyrolytisk rengøring

Ved den pyrolytiske rengøring opvarmes ovnen til ca. 500 °C. Derved bliver rester fra stegning, grilning eller bagning brændt bort, og De behøver kun at tørre ovnen af for aske.

De kan vælge mellem tre rengøringstrin.

Trin	Rengøringsgrad	Tilberedningstid
1	let	ca. 1 time, 15 minutter
2	mellem	ca. 1 time, 30 minutter
3	intensiv	ca. 2 timer

Jo kraftigere og ældre tilsmudsningerne er, jo højere skal rengøringstrinnet være. Det er tilstrækkeligt at rense ovnrummet hver anden til tredje måned. En rensning forbruger kun ca. 2,5 - 4,7 kilowatt-timer.

Vigtigt

Af hensyn til personsikkerheden bliver ovnens dør automatisk låst. Ovn døren kan først åbnes ovn døren igen, når ovnrummet er noget afkølet. Forsøg ikke at flytte hagen med hånden.

Forsøg ikke at åbne ovn døren, mens rengøringen er i gang. Rengøringen kan blive afbrudt.

Lampen i ovnrummet er slukket under hele rengøringen.

Brandfare!

Ovnen bliver meget varm udvendig. Sørg for, at forsiden af ovnen er fri under processen. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på dør grebet. Hold børn på sikker afstand.

Inden rengøringen

Ovnen skal være tom. Tag tilbehør, fade og beholdere samt ribberammer ud af ovnen. Se i kapitlet *Pleje og rengøring*, hvordan ribberammerne tages ud. Hvis ribberammerne ikke er blevet taget ud, lyder der et signal. Rengøringen starter ikke.

Rengør ovn døren og kanterne på ovnen langs med tætningen. Der må ikke skures på selve tætningen.

Sørg for, at ovn døren er lukket, inden rengøringen startes.

Brandfare!

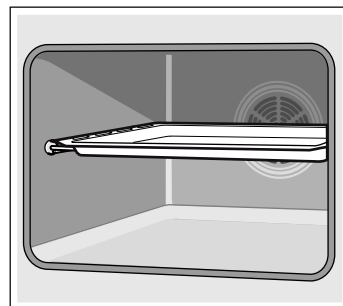
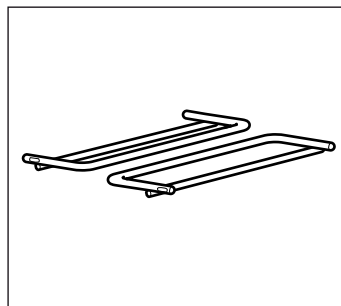
Løse madrester, fedt og stegesoft kan antændes. Tør ovnrummet af med en fugtig klud.

Rense tilbehør med selvrens

Ribberammerne kan ikke tåle selvrens. Tag dem ud af ovnen. Hvis De vil rengøre tilbehør sammen med selvrens, kan De tilkøbe tilbehørsholdere.

Tilbehørsholderne kan bestilles hos kundeservice eller på internettet med bestillingsnr. 466546.

Stik tilbehørsholderne ind i venstre og i højre side.



På den måde kan emaljeret tilbehør uden slip-let belægning, som f.eks. universalbradepanden, rengøres sammen med selvrens. Der må kun rengøres en tilbehørsdel ad gangen sammen med selvrens.

Tilbehør uden emalje, som f.eks. risten, må ikke renses sammen med selvrens. Tag denne type tilbehør ud af ovnen.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres sammen med selvrens. På grund af den kraftige varme bliver slip-let-belægningen ødelagt, og der bliver frigjort giftige gasser.

Bemærk: Hvilket tilbehør der regner sig til selvrens, fremgår af tabellen for ekstra tilbehør i begyndelsen af brugsanvisningen.

Indstille rengøringstrin

1. Sæt funktionsvælgeren på . I temperaturdisplayet vises 0.

2. Indstil rengøringstrinnet med temperaturvælgeren.

Efter nogle få sekunder starter den pyrolytiske rengøring.

I urdisplayet vises varighed for rengøringen. Efter nogle få sekunder starter ovnen. Varigheden tæller ned i displayet.

Efter starten bliver ovn døren låst.

Efter rengøring

I urdisplayet vises 0:00, og →| blinker. Sæt ovnfunktionsvælger på 0, og tryk én gang på tasten <|>. De kan først åbne ovndøren igen, når ovnrummet er kølet af.

Afbryde rengøring

Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage til 0. De kan først åbne ovndøren igen, når ovnrummet er kølet af.

Ændre rengøringstrin

Efter starten kan rengøringstrinnet ikke længere ændres.

Rengøring skal foregå om natten

De kan forskyde sluttidspunktet for rengøringen til om natten, så ovnen kan benyttes i løbet af dagen. Indstil som beskrevet under punkt 1. og 2.

1. Tryk på urfunktionstasten <|>, indtil symbolet →|vises.

2. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.

Ovnen går i venteposition. I displayet vises klokkeslættet. Når ovnen starter, tælles varigheden ned i displayet.

Efter selvrengøring

Fjern den resterende aske fra ovnen med en fugtig klud, når ovnrummet er kølet af.

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres ovn smuk og funktionsdygtig i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan ovnen plejes og rengøres rigtigt.

Anvisninger

- De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glastruden, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanter på tynde bageplader helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

Rengøringsmiddel

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Anvend

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler,
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- aldrig hårde skure- eller rengøringsvampe
- ikke højtryksrensere eller dampstråler.

Vask nye rengøringsvampe grundigt inden brug.

Område	Rengøringsmiddel
Ovnens forside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Glasruderne i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Dørafdækning	Specialrengøringsmiddel til rustfrit stål (fås hos kundeservice eller i specialforretninger): Overhold producentens anvisninger.

Område	Rengøringsmiddel
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. Det bedste er at anvende ovnens selvrensefunktion. Overhold anvisningerne i kapitlet <i>Selvrens!</i>
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Teleskopudtræk	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinnerne. Det er bedst at rengøre dem, når de er skubbet sammen. Må ikke lægges i blød, må ikke vaskes i opvaskemaskine eller rengøres sammen med selvrengøring. Udtrækkene bliver beskadiget og blokerer.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

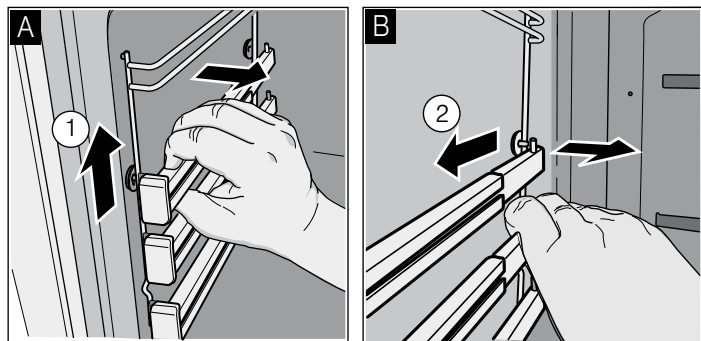
Rengøre ribberammer

For at lette rengøring kan ribberammer med teleskopudtræk tages ud.

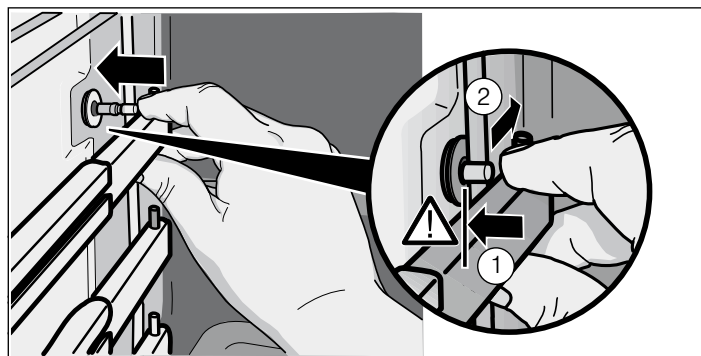
⚠ Fare for forbrænding pga. varme dele inde i ovnen.!

Vent, til ovnrummet er kølet af.

1. Tryk ribberammen op foran, og træk den af i sideværts retning (figur A).
2. Tryk den bagerste del af ribberammen fremad, og træk den af i sideværts retning (figur B).



3. Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og svamp eller med en børste.
4. Sæt ribberammen på plads igen i den samme side.
5. Skyd den bagerste del af ribberammen ind til anslaget.
6. Tryk ribberammen bagud.
7. Stik ribberammen ind foran, til den når anslaget, og tryk den nedad.

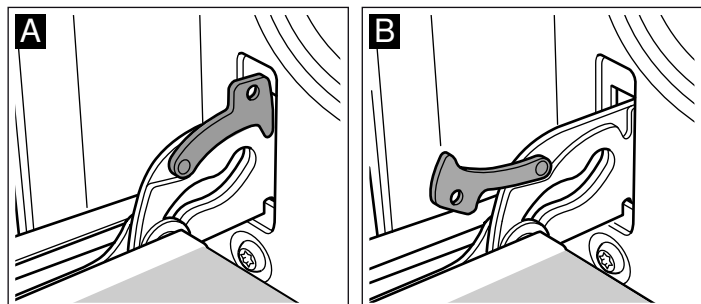


8. Skyd teleskopudtrækkene helt ind til anslaget, og luk apparatets dør.

Afmontere/montere ovndør

Ved rengøring og når glaseruderne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepal ovndørens hængsler. Når låsepalerne er vippet ned, (figur A), er ovndøren låst fast. Så kan den ikke tages af. Når ovndøren skal tages af, og låsearmene er vippet op, (figur B), er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.

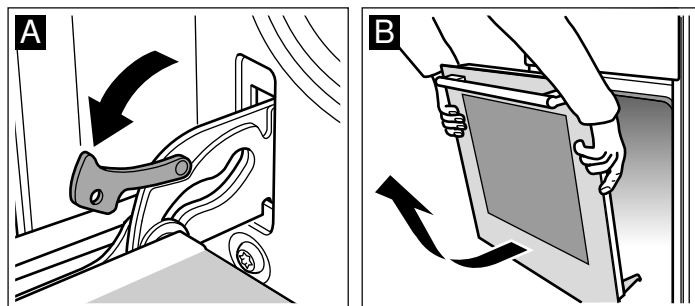


⚠ Fare for tilskadekomst!

Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.

Tage døren af

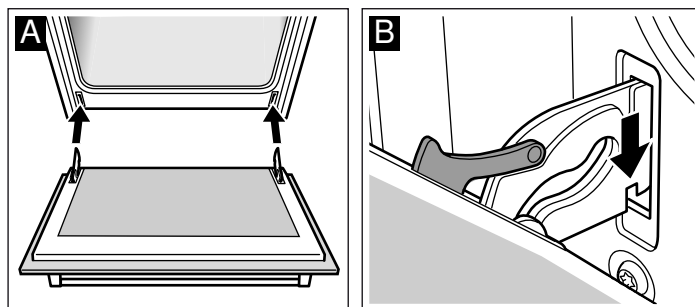
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



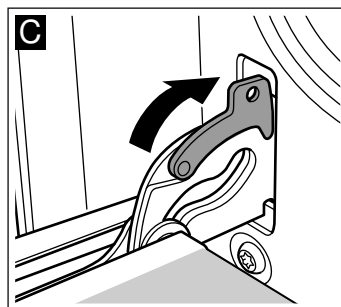
Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur A).
2. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb på begge sider (figur B).



3. Vip begge låsepaler ned igen (figur C). Luk ovndøren.



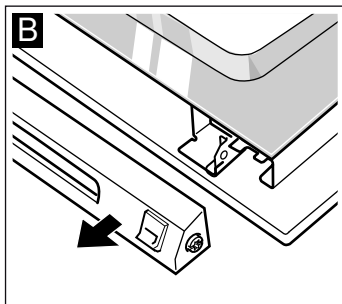
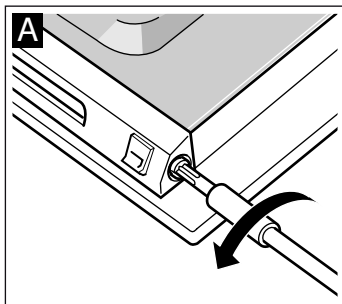
⚠ Fare for tilskadekomst!

Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Tage dørafdækning af

Ovndørens afdækning kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så den kan rengøres grundigt.

1. Luk ovndøren helt op.
2. Skru afdækningen på ovndøren af. Skru skrueene i højre og venstre side ud (figur A).
3. Tag afdækningen af (figur B).



Sørg for, at ovndøren ikke bliver lukket, så længe afdækningen er taget af. Den indvendige glasrude kan blive beskadiget.

Rengør afdækningen med et rensmiddel til rustfrit stål.

4. Sæt afdækningen på igen, og fastgør den.
5. Luk ovndøren.

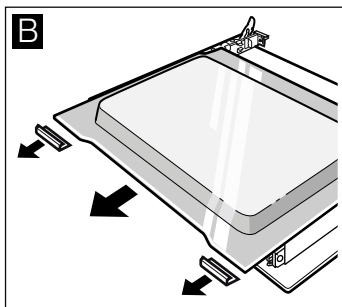
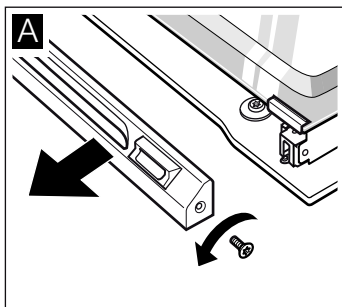
Afmontage/montage af glasruder i ovndør

Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

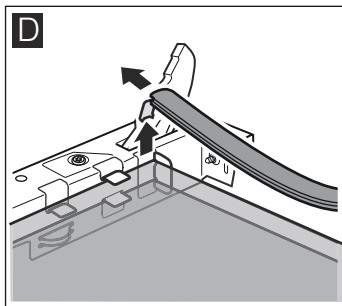
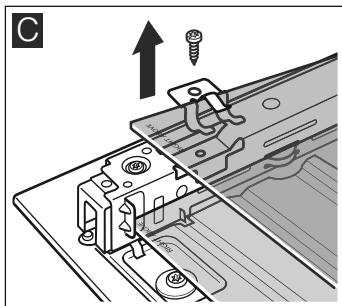
Læg mærke til rækkefølgen under afmontage af de indvendige glasruder. Brug numrene på glasruderne til identifikation, så de bliver monteret i den rigtige rækkefølge igen.

Afmontage

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru skrueene i højre og venstre side ud (figur A).
3. Løft den øverste glasrude, og træk den ud, og tag de to små tætninger af (figur B).

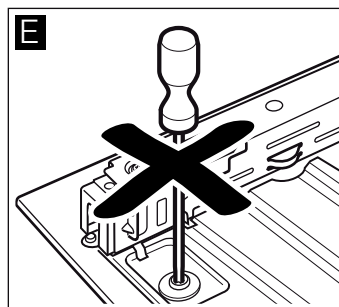


4. Skru holdeklemmerne af i venstre og højre side. Løft glasruden, og tag klemmerne af ruden (figur C).
5. Tag tætningen forinden på glasruden af (figur D). Træk i tætningen, tag den ud opad. Træk glasruden ud.



6. Træk den understen rude skråt opad og ud.

7. Skru IKKE skrueene af metaldelen i højre og venstre side (figur E).



Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

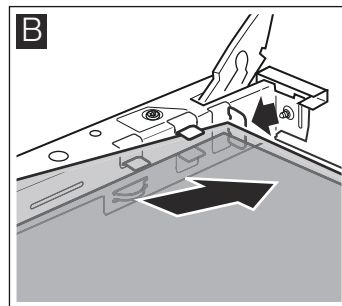
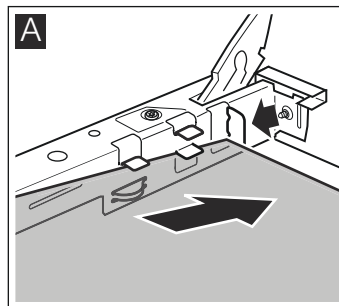
⚠ Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

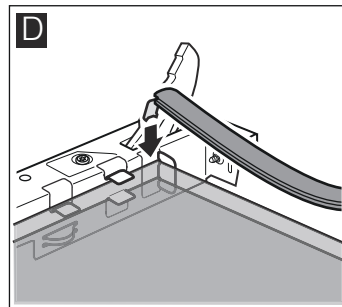
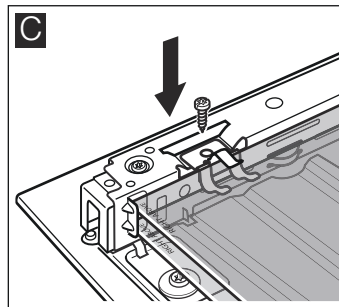
Montage

Sørg for ved montagen, at teksten "Right above" står på hovedet nederst til venstre på begge glasruder.

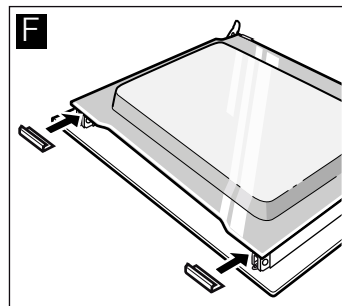
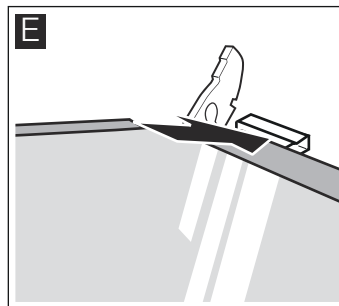
1. Skyd den nederste glasrude skråt ind og bagud (figur A).
2. Skyd den mellemste glasrude ind (figur B).



3. Placer holdeklemmerne i højre og venstre side på glasruden, så fjedrene er placeret over skruenhullet, og skru dem fast (figur C).
4. Hægt tætningen på igen forinden på glasruden (figur D).



5. Skyd den øverste glasrude skråt ind og bagud i de to holdere. Pas på, at tætningen ikke bliver skubbet bagud (figur E).
6. Sæt de to små tætninger på i højre og venstre side af glasruden igen (figur F).



7. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
8. Sæt ovndøren på plads.
- Ovnen må først bruges, når glaseruderne er monteret korrekt igen.

Fejl og reparation

Det er ikke altid nødvendigt at kontakte kundeservice. I mange tilfælde kan De selv løse problemet. I nedenstående tabel findes nogle tips til fejlaftjelpning.

 **Fare for elektrisk stød!**

- Alle former for arbejde med apparatets elektronik skal udføres af en fagmand.
- Ved arbejde med apparatets elektronik skal strmforsyningen til apparatet altid afbrydes. Aktiver automatsikringen, eller slå sikringen fra i boligens sikringsskab.

Fejltabel

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/Afhjelpning
Fejl ved elektrisk funktion (f.eks. indikatorlamper lyser ikke)	Sikring defekt.	Kontroller sikringerne i sikringsskabet, og skift dem ud om nødvendigt.
Væske og tyndtflydende dej fordeles meget skævt.	Apparatet er ikke placeret vandret.	Kontroller apparatets montering (se montageanvisning).
Apparatet fungerer ikke, i urdisplayet blinker 0:00.	Strmforsyningen har været afbrudt.	Indstil klokkeslættet igen (se kapitlet: Elektronisk ur).
I urdisplayet blinker 0:00, i temperaturdisplayet vises "rrr".	Strmforsyningen har været afbrudt under apparatets drift.	Tryk på urfunktionstasten, og indstil klokkeslættet igen (se kapitlet: Elektronisk ur).
I temperaturdisplayet vises EXXX, f.eks. E300.	Intern fejl i apparatets elektronik.	Tryk på urfunktionstasten. Hvis meddelelsen ikke forsvinder, skal De trække netstikket ud og sætte det i igen efter ca. 10 sekunder.
Apparatet kan ikke betjenes. I temperaturdisplayet vises ∞ og -5-.	Apparatet er låst.	Deaktiver låsning (se kapitlet: Børnesikring).
Apparatet kan ikke betjenes. I temperaturdisplayet vises ∞ og -5P.	Apparatet er låst permanent.	Deaktiver permanent låsning (se kapitlet: Børnesikring).
Apparatet varmer ikke. I urdisplayet blinker kolon, i temperaturdisplayet vises f.eks. 1600.	Der er blevet trykket på en tastekombination.	Sluk apparatet. Hold info-tasten nede i 3 sekunder, derefter urfunktionstasten i 4 sekunder og endelige info-tasten igen i 3 sekunder.
Fejl ved elektronisk styrede funktioner.	Kortvarig overspænding (f.eks. lynnedslag).	Indstil den pågældende funktion igen.
Ved aktivering af en ovnfunktion vises H eller h i temperaturdisplayet.	Apparatet er ikke fuldstændig afkølet.	Vent, til apparatet er kølet af. Aktiver derefter ovnfunktionen igen.
Apparatet er blevet slukket automatisk. I temperaturdisplayet blinker 000.	Apparatet er blevet slukket for at forhindre overophedning.	Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage til position 0.
Der opstår røg under stegning eller grillning.	Der brændes fedt af grillvarmelegemet.	Fortsæt grillning eller stegning, indtil fedtet på grillvarmelegemet er brændt væk.
	Rist eller universalbradepande er sat forkert ind.	Læg risten i universalbradepanden, og placer dem sammen i en lavere rille.
I ovnrummet dannes for meget kondensvand.	Dette er normalt (f.eks. ved kager med meget saftigt fyld eller ved store stege).	Luk af og til apparatets dør kortvarigt op under driften.
Emaljeret tilbehør har matte, lyse pletter.	Dette er normalt og skyldes dryp af kød- eller frugtsaft.	Ikke mulig.
Der er dug på glaseruderne i ovndøren.	Dette er normalt og skyldes temperaturforskelle.	Opvarm apparatet til 100 °C, og sluk det igen efter 5 minutter.

Fejlmeddelelser med E

Hvis der vises en fejlmeddelelse med E i displayet, skal De trykke på tasten . Derved bliver fejlmeddelelsen slettet. Det

er muligt, at klokkeslættet bagefter skal indstilles igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen.

Ved følgende fejlmeddelelser kan De selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Anvisning/Afhjelpning
E011	De har trykket for længe på en tast, eller der er en tast, der har sat sig fast.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Kontroller, at tasterne er rene. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
E 115	Temperaturen i ovnrummet er for høj.	Ovndøren er låst. Vent, til ovnrummet er kølet af. Fejlmeddelelsen slettes med tasten  .

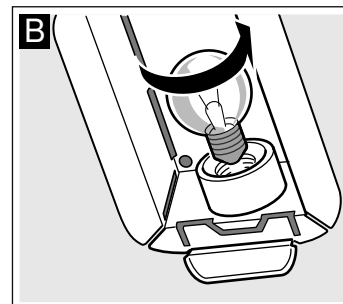
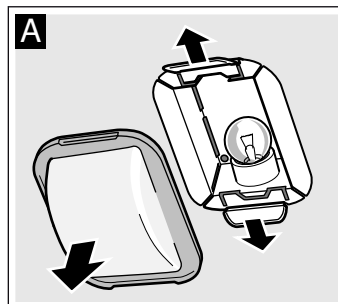
Udskifte ovnlampepære i ovnloft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan købes temperaturbestandige reservepærer, 40 watt, hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.

Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringsskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Tag glasafdækningen af. Tryk metallaskerne bagud med tommelfingeren (figur A).
3. Skru pæren ud, og udskift den med en ny af samme type (figur B).



4. Sæt glasafdækningen på igen. Sæt den først på plads i den ene side, og tryk den derefter på plads i den anden side. Glasset går i indgreb.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Glasafdækning

Hvis en glasafdækning er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Der fås glasafdækninger af den rigtige type hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes til højre på siden af ovndøren. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice 

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og test af de forskellige apparater.

Prøveretter i henhold til norm EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350.

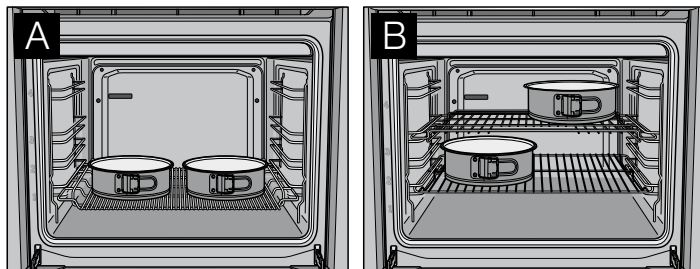
Følg anvisningerne vedr. forvarmning i tabellen. Angivelserne i tabellerne gælder uden lynopvarmning

Bemærk: Anvend først den laveste af de angivne temperaturer ved bagningen.

Bagning	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Småkager, sprøjtede	3		140-150*	25-35
	1		140-150	25-35
	1+3		140-150*	30-40
	1+3+4		130-140*	40-50
Småkager (20 stk. pr. plade)	3		160-170**	25-30
	1		160-180	25-35
	1+3		140-150**	30-40
	1+3+4		140-150**	35-50
Lagkagebunde (vandbiskuit)	2		160-170*	25-35
	1		160-170*	25-35
Æblekage med låg (forme i sortblik ved siden af hinanden, figur A))	1		170-180*	60-70
Æblekage med låg (forme i sortblik ved siden af hinanden, figur A)	1		180-190	75-85
Æblekage med låg (forme i sortblik diagonalt forskudt, figur B)	1+3		170-180*	65-75

* Forvarm ovnen

** Forvarmning i 10 minutter



Grilning	Rille	Ovn-funktion	Temperatur	Grilltid i minutter
Toast* (universalbradepande + rist)	3+4		275	1½-2
Beefsteaks, 12 stk.** (universalbradepande + rist)	3+4		175	20-30

* Forvarm ovnen

** Vend efter 2/3 af tiden

Tärkeitä turvaohjeita.....	31	Pakasteiden sulatus	49
Vaurioiden syyt	32	Sulatus CircoTherm®-kiertoilmalla	49
Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	32	Sulatusteho	49
Energiansäästö.....	32	Umpioiminen	49
Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	32	Pyrolyysipuhdistus.....	50
Uusi uunisi.....	33	Tärkeitä ohjeita	50
Ohjauspaneeli.....	33	Ennen puhdistusta	50
Käyttötavat.....	33	Puhdistustehon säätäminen.....	50
Uunitila	34	Puhdistuksen jälkeen	51
Varusteet.....	34	Hoito ja puhdistus.....	51
Varusteet.....	34	Puhdistusaine	51
Varusteiden asettaminen uuniin	34	Ristikoiden puhdistus.....	51
Kannatinkorkeudet.....	34	Uuninluukun irrotus ja asennus.....	52
Lisävarusteet.....	35	Uuninluukun suojuksen irrotus.....	52
Luukun lukitsin.....	35	Luukun lasien irrotus ja asennus	53
Ennen ensimmäistä käyttöä.....	35	Häiriöt ja korjaukset.....	54
Kellonajan asetus.....	35	Häiriötaulukko	54
Laitteen puhdistaminen.....	35	Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	55
Laitteen käyttö.....	36	Lasisuojus.....	55
Laitteen kytkeminen päälle.....	36	Huoltopalvelu	55
Laitteen kytkeminen pois päältä	36	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	55
Perusasetusten muutos	36	Testiruoat.....	55
Automaattinen turvakatkaisu.....	36		
Monitoimikello	37		
Kellonäyttö.....	37		
Hälytin	37		
Toiminta-aika.....	37		
Toiminnon päätyminen.....	38		
Esivalintakäyttö	38		
Kellonajan asetus.....	38		
Pikakuumennus.....	38		
Asetusten tarkastaminen, korjaaminen tai poistaminen	38		
Lapsilukko	39		
Lukitus.....	39		
Pysyvä lukitus	39		
Paistaminen.....	39		
Paistaminen vuossa ja pellillä	39		
Paistaminen useammalla tasolla	40		
Paistotaulukko perustaikinoille ja pienleivonnaisille.....	40		
Paistotaulukko ruoille ja pakastetuille valmistuotteille	41		
Ohjeita ja vihjeitä.....	42		
Paistaminen.....	43		
Paistaminen avoimessa astiassa.....	43		
Paistaminen suljetussa astiassa	43		
Paistotaulukko	43		
Ohjeita ja vihjeitä.....	44		
Grillaus.....	45		
Thermo-grillaus.....	45		
Tasogrillaus.....	45		
CircoTherm®-kiertoilma Eco.....	47		
Mieto kypsennys	48		
Miedon kypsennyksen käyttö	48		
Miedon kypsennyksen taulukko.....	48		
Ohjeita ja vihjeitä.....	48		

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.neff-international.com ja Online-Shopista: www.neff-eshop.com

Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain

tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.

Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista ennen jokaista itsepuhdistusta.
- Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
-  Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Laite kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus

vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumaton pintoa ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdistaa tarttumattomalla pinnotteella varustettuja peltejä ja vuokia itsepuhdistuksen mukana. Puhdistuspuhdistustoiminnon mukana vain emaloituja varusteita.

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tässä annamme ohjeita energiansäästöstä leipomisen ja paistamisen yhteydessä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

- Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.
- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

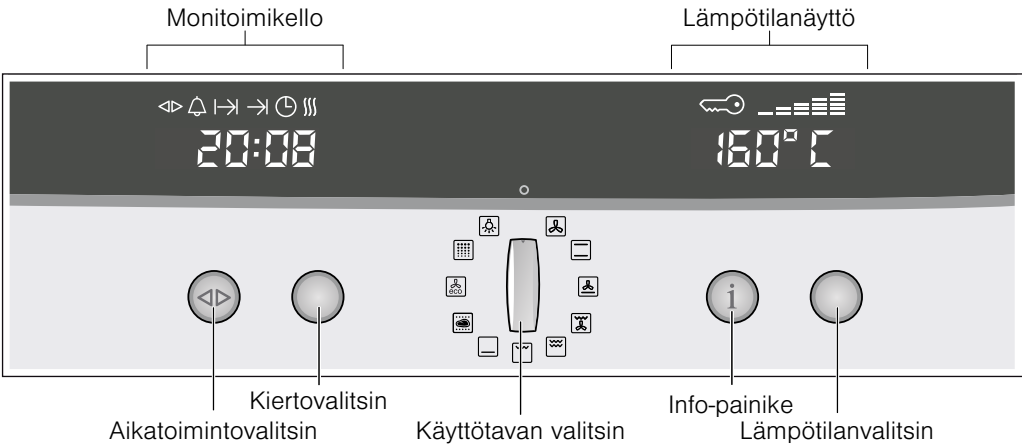
Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Uusi uunisi

Tässä luvussa saat tietoja
■ ohjauspaneelista

■ käyttötavoista
■ uunitilasta

Ohjauspaneeli



Valitsin	Käyttö
	Aikatoimintovalitsin Halutun aikatoiminnon tai pikakuumennuksen valinta (ks. luku: Monitoimikello)
	Kiertovalitsin Aikatoimintojen asettaminen tai pikakuumennuksen kytkeminen päälle (ks. luku: Monitoimikello)
	Käyttötavan valitsin Halutun käyttötavan valinta (ks. luku: Laitteen kytkeminen päälle)
	Info-näppäin Päälle kytketty laite: tämänhetkisen lämpötilan näyttö kuumennuksen aikana (ks. luku: Laitteen kytkeminen päälle) Pois päältä kytketty laite: valikon Perusasetukset haku näyttöön (ks. luku: Perusasetusten muuttaminen)
	Lämpötilanvalitsin Päälle kytketty laite: lämpötilan säätäminen (ks. luku: Laitteen kytkeminen päälle) Pois päältä kytketty laite: asetusten muuttaminen Perusasetukset-valikossa (ks. luku: Perusasetusten muuttaminen)

Sisäänpainettavat valitsimet

Kiertovalitsin, lämpötilanvalitsin ja käyttötavan valitsin ovat sisäänpainettavia. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

Käyttötavat

Tässä näet yhteenvedon laitteesi käyttötavoista.

Käyttötapa	Käyttö
CircoTherm® kiertoilma	Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla
Ylä-/alalämpö	Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on kostea täyte (esim. juustokakku)
Pizzateho	Pakastetuille valmistuotteille ja ruoille, joihin tarvitaan voimakas lämpö alapuolelta (ks. luku: Paistaminen)
Thermo-grillaus	Linnuille ja suuremmille lihanpaloille
Laajapintagrilli	Suurille määrille matalia, pieniä grillituotteita (esim. pihvit, makkarat)
Pienipintagrilli	Pienille määrille matalia, pieniä grillituotteita (esim. pihvit, paahtoleivät)
Alalämpö	Ruokiin ja leivonnaisiin, joiden alapintaan halutaan voimakkaampi ruskistus tai kuori. Kytke alalämpö päälle vain hetkeksi paistoajan lopussa.
Mieto kypsennys	Mureille lihanpaloille, jotka halutaan kypsentää medium/punertaviksi tai täsmälleen tiettyyn kypsyyteen
CircoTherm® kiertoilma Eco*	Energiataloudellisesti optimaaliseen leivontaan ja paistamiseen yhdellä tasolla. Laitetta ei tarvitse esilämmittää.
Pyrolyysipuhdistus	Uunitilan automaattinen puhdistus. Uuni kuumenee, kunnes lika hajoaa.

* Käyttötapa, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Käyttötapa	Käyttö
 Uunivalo	On avuksi uunitilan hoidossa ja puhdistuksessa
* Käyttötapa, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.	

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumenemiselta.

Uunilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä. Toimintovalitsimen asennolla  voit kytkeä lampun päälle ilman uunin kuumentamista.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

Jäähdytinpuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

Varusteet

Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

- Varusteet
- varusteen oikea asettaminen uunitilaan
- kannatinkorkeudet
- lisävarusteet

Varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:



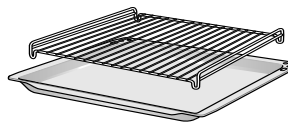
Leivinpelti, emaloitu
piiraiden ja pikkuleipien leivontaan



Ritilä
leivontaan vuoassa, paistamiseen paistoastiassa ja grillaukseen



Uunipannu, emaloitu
mehukkaiden kakkujen kypsentämiseen, paistamiseen, grillaamiseen ja tippuvien nesteiden keräämiseen



Paistiritilä
paistamiseen ja grillaamiseen

Huomautus: Paistiritilää käytetään aina yhdessä uunipannun kanssa. Paistiritilä laitetaan sitä varten uunipannuun.

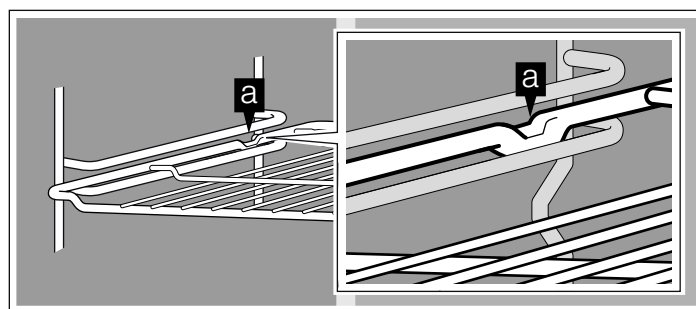
Huomautus: Leivinpelti ja uunipannu voivat muuttaa muotoaan laitteen käytön aikana. Syynä ovat suuret lämpötilaerot varusteen pinnalla. Lämpötilaeroja voi muodostua, kun varuste on vain osittain tuotteen peittämä tai varusteelle on laitettu pakaste, esimerkiksi pizza.

Varusteiden asettaminen uuniin

Varusteessa on lukitustoiminto. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

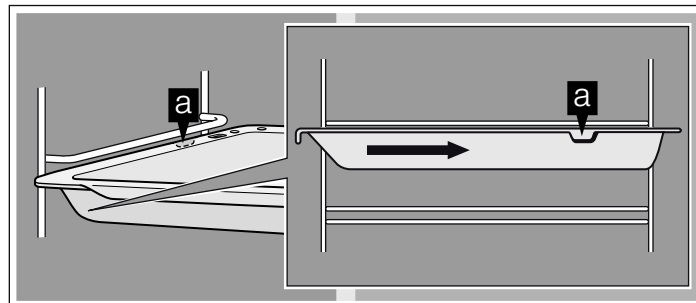
Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että

- lukitusnokka (a) näyttää alaspäin
- lukitusnokka (a) on ritilän takaosassa

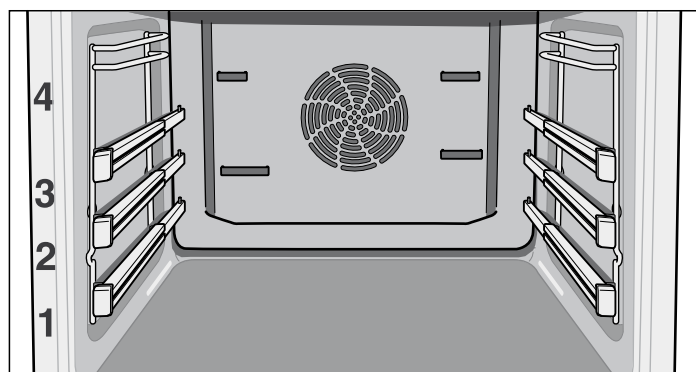


Varmista leivinpeltiä tai uunipannua uuniin työntäessäsi, että

- lukitusnokka (a) on varusteen takaosassa
- varusteen viiste näyttää paikalleen asetettaessa eteenpäin laitteen luukkuja kohti



Kannatinkorkeudet



Uunitilassa on neljä kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Laitteen varustuksesta riippuen kannatinkiskot lukittuvat, kun ne on vedetty kokonaan ulos. Varuste on siten helppo laittaa paikalleen. Lukituksen vapauttamiseksi työnnä kannatinkiskot kevyesti painamalla takaisin uunitilaan.

⚠ Palovamman vaara!

Teleskooppikannattimet kuumenevat laitteen käytön aikana. Varo erityisesti aiheuttamasta palovammoja, kun ne on vedetty ulos.

Huomautus: Kun leivot ja paistat CircoTherm® -kiertoilmalla, älä käytä kannatinkorkeutta 2. Ilmankierto heikkenee ja leivonta- ja paistotulos on huonompi.

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Esitteistämme tai kotisivuiltamme löydät runsaan valikoiman uuniin saatavana olevia varusteita.

Lisävarusteiden saatavuus ja online-tilausmahdollisuudet vaihtelevat maittain. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Lisävarusteet	Tilausnro
Mega System -höyrykypsennin	N8642X3
Uunipannu, emaloitu	Z1232X3
Uunipannu, tarttumaton pinnoite	Z1233X3
Uunipannu ja paistiritilä	Z1242X3
Vuoka, emaloitu	Z1272X0
Leivinpelti, alumiinia	Z1332X0
Leivinpelti, emaloitu	Z1342X0

Lisävarusteet	Tilausnro
Leivinpelti, tarttumaton pinnoite	Z1343X0
Pizzapelti	Z1352X0
Leivin- ja paistoritilä	Z1432X3
Paistopelti, emaloitu, 2-osainen	Z1512X0
1-osainen CLOU® teleskooppikannatin	Z1701X2
2-osainen CLOU® kokonaan ulos vedettävä teleskooppikannatin	Z1765X2
3-osainen CLOU® teleskooppikannatin	Z1742X2
3-osainen CLOU® kokonaan ulos vedettävä teleskooppikannatin	Z1745X2
4-osainen CLOU® kokonaan ulos vedettävä teleskooppikannatin	Z1755X2
VarioCLOU® kokonaan ulos vedettävä teleskooppikannatin	Z1785X3
Leivinkivi	Z1913X0

Luukun lukitsin

Laitteesi mukana on luukun lukitsin. Se kiinnitetään uuniin. Noudata asennusohjetta.

Avaa lukitsin painamalla sitä ylöspäin. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta. Varmista uuninluukkua sulkiessasi, että luukku lukittuu.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Tässä luvussa saat tietoa siitä,

- miten asetat kellonajan liitettyäsi laitteen sähköverkkoon
- miten puhdistat laitteen ennen ensimmäistä käyttöä

Kellonajan asetus

Huomautus: Kun painat aikatoimintovalitsinta ◀▶, Sinulla on 3 sekuntia aikaa asettaa kellonaika kiertovalitsimella. Jos aika ei riittänyt, voit muuttaa kellonajan myöhemmin.

Kellonäytössä vilkkuu 0:00.

1. Siirry asetustilaan painamalla lyhyesti aikatoimintovalitsinta ◀▶. Symbolit ◀▶ ja ☺ palavat. Kellonäyttöön ilmestyy 12:00.
2. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella. Asetuksesi otetaan käyttöön automaattisesti 3 sekunnin kuluttua.

Kellonajan muuttaminen

Jos haluat muuttaa kellonaikaa myöhemmin, paina aikatoimintovalitsinta ◀▶ niin monta kertaa, että symbolit ◀▶ ja ☺ palavat taas. Muuta kellonaika kiertovalitsimella.



Laitteen puhdistaminen

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä.

1. Poista varusteet ja pakkausjäämät uunitilasta.
2. Puhdista varusteet ja uunitila kuumalla astianpesuaineliuksella (ks. luku: Puhdistus ja hoito).
3. Kuumenna ylä-/alalämmöllä ☐ 240 °C:ssa 60 minuuttia.
4. Pyyhi jäähtynyt uunitila kuumalla astianpesuaineliuksella.
5. Puhdista laitteen ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella.

Laitteen käyttö

Tässä luvussa saat tietoa siitä,

- miten laite kytetään päälle ja pois päältä
- miten valitset käyttötavan ja lämpötilan
- miten voit muuttaa perusasetuksia
- milloin laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä

Laitteen kytkeminen päälle

1. Kierrä käyttötavan valitsinta, kunnes haluttu käyttötapa on asetettu.
Lämpötilanäyttöön ilmestyy ehdotettu lämpötila.
2. Muuta ehdotettu lämpötila kiertämällä lämpötilanvalitsinta.

Huomautuksia

- Mieto kypsennys  voit kytkeä päälle vain, kun lämpötilanäytössä ei ole symbolia **H** eikä **h**.
- Jos näytössä ei näy ehdotettua lämpötilaa, valitsemasi uunitoiminnon lämpötila on kiinteä asetus. Et voi muuttaa tätä lämpötilaa.

Käyttötapa	Ehdotus-lämpötila °C	Lämpötila-alue °C
 CircoTherm® kier-toilma	160	40 - 200
 Ylä-/alalämpö	170	50 - 275
 Pizzateho	220	50 - 275
 Thermo-grillaus	170	50 - 250
 Laajapintagrilli	220	50 - 275
Laajapintagrilli (teho-kas)*	Kiinteä asetus	int
 Pienipintagrilli	180	50 - 275
Pienipintagrilli (teho-kas)*	Kiinteä asetus	int
 Alalämpö	200	50 - 225
 Mieto kypsennys	Kiinteä asetus	
 CircoTherm® kier-toilma Eco	160	40 - 200
 Pyrolyysipuhdistus	0	1, 2 ja 3
 Uunivalo	Kiinteä asetus	

* Kierrä lämpötilanvalitsin yli 275 °C.
Lämpötilanäyttöön ilmestyy **int**

Lämpötila nyt

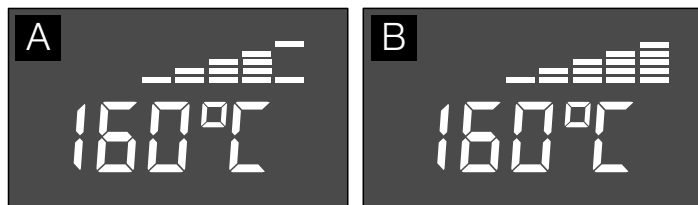
Paina Info-näppäintä **i**. Tämänhetkinen lämpötila näkyy näytössä 3 sekunnin ajan.

Huomautus: Tämänhetkinen lämpötila voidaan näyttää vain uunitoiminnoissa, joissa on ehdotuslämpötila.

Lämpenemisen osoitin

Lämpenemisen osoitin näyttää lämpötilan nousun uunitilassa.

- Lämpötila saavutettu (kuva A)
- Laite kuumenee vielä (kuva B)



Laitteen kytkeminen pois päältä

Kierrä käyttötavan valitsin takaisinpäin asentoon **O**. Laite on kytketty pois päältä.

Laitteessa on jäähdytyspuhallin. Jäähdytystuuletin voi käydä edelleen, kun laite on kytketty pois päältä.

Näet lämpötilanäytöstä, onko jälkilämpö uunitilassa korkea vai matala.

Lämpötilanäyttö	Merkitys
H	Jälkilämpö korkea (yli 120 °C)
h	Jälkilämpö matala (välillä 60 °C ja 120 °C)

Perusasetusten muutos

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia, jotka on asetettu tehtaalla. Voit kuitenkin muuttaa näitä perusasetuksia tarpeen mukaan.

Laitteen pitää olla pois päältä eikä se saa olla lukittuna.

1. Paina Info-näppäintä **i** 3 sekunnin ajan, jolloin pääset valikkoon Perusasetukset.

Lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 10**.

2. Paina Info-näppäintä **i** lyhyesti niin monta kertaa, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy alavalikon senhetkisen perusasetuksen säätösymboli (esim. **c 32**).

3. Säädä lämpötilanvalitsimella alavalikon haluamasi perusasetus (esim. **c 33**).

4. Paina Info-näppäintä **i** 3 sekunnin ajan.
Perusasetuksesi tallennetaan muistiin.

Voit muuttaa seuraavat perusasetukset:

Valikko Perusasetukset		
Alavalikko	Perusasetus	Säätö-symboli
Lapsilukko	Laitteen lukitus avattu	c 10
	Laite lukittu	c 11
	Laite lukittu pysyvästi	c 21
Äänimerkki	Äänimerkki pois	c 30
	Äänimerkki 30 sekuntia	c 31
	Äänimerkki 2 minuuttia	c 32
	Äänimerkki 10 minuuttia	c 33

Automaattinen turvakatkaisu

Automaattinen turvakatkaisu aktivoituu, jos et tee päälle kytkettyyn laitteeseen pitkään aikaan mitään asetuksia.

Toiminta-aika, jonka jälkeen laite kytkeytyy pois päältä, riippuu asetuksistasi.

Lämpötilanäytössä vilkkuu **000**. Laitteen toiminto keskeytyy.

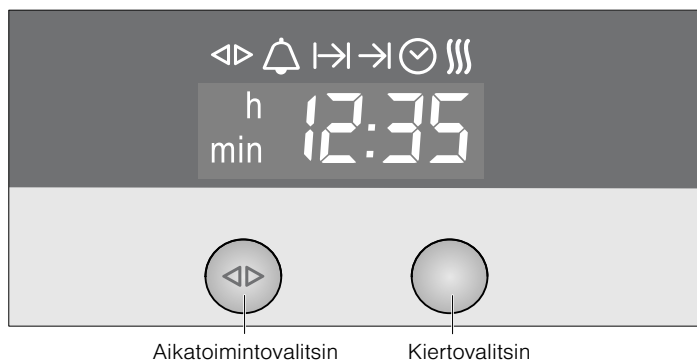
Deaktivoi kiertämällä käyttötavan valitsin takaisinpäin asentoon **O**.

Monitoimikello

Tässä luvussa saat tietoa siitä,

- miten asetat hälyttimen
- miten kytket laitteen automaattisesti pois päältä (toiminta-aika ja toiminnon päättymisen)
- miten kytket laitteen automaattisesti päälle ja pois päältä (esivalintakäyttö)
- miten asetat kellonajan
- miten kytket pikakuumennuksen päälle

Kellonäyttö



Aikatoiminto	Käyttö
Hälytin	Hälytintä voit käyttää munakellon tai minuuttikellon tavoin. Laite ei kytkeydy automaattisesti päälle tai pois päältä.
Toiminta-aika	Laite kytkeytyy asetetun toiminta-ajan jälkeen (esim. 1:30 tuntia) automaattisesti pois päältä
Toiminnon päättymisen Esivalintakäyttö	Laite kytkeytyy asetettuna ajankohtana (esim. klo 12:30) automaattisesti pois päältä Laite kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Toiminta-aika ja toiminnon päättymisenyhdistetään.
Kellonaika	Kellonajan asetus
Pikakuumennus	Kuumennusajan lyhentäminen

Huomautuksia

- Välillä **22:00** ja **5:59** kellonäyttö tummennetaan, jos et tee tänä aikana asetuksia tai jos mikään aikatoiminto ei ole aktivoitu.
- Kun asetat aikatoiminnon, aikaväli pitenee, kun asetat suurempia arvoja (esim. toiminta-aika asetettavissa **1:00h** asti minuutin tarkkuudella, yli **1:00h** 5 minuutin tarkkuudella).
- Aikatoiminnoissa Hälytin , Toiminta-aika , Toiminnon päättymisen ja Esivalintakäyttö kuuluu asetettujen toimintojen jälkeen äänimerkki ja symboli tai vilkkuu. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla aikatoimintovalitsinta .
- Valitse aikatoiminto painamalla aikatoimintovalitsinta aina vain lyhyesti. Sinulla on sitten 3 sekuntia aikaa asettaa valittu aikatoiminto. Sen jälkeen asetustilasta poistutaan automaattisesti.

Kellonäytön kytkeminen pois päältä ja päälle

1. Paina aikatoimintovalitsinta 6 sekunnin ajan. Kellonäyttö kytkeytyy pois päältä. Jos aikatoiminto on aktiivinen, kyseinen symboli pysyy valaistuna.
2. Paina lyhyesti aikatoimintovalitsinta . Kellonäyttö kytkeytyy päälle.

Hälytin

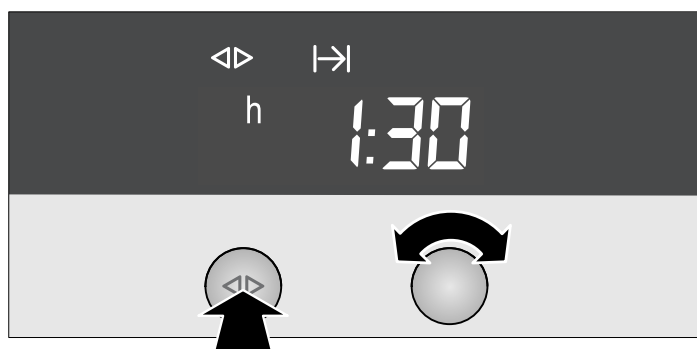
1. Paina aikatoimintovalitsinta niin monta kertaa, että symbolit ja palavat.
2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella (esim. **5:00** minuuttia). Asetus otetaan käyttöön automaattisesti. Sen jälkeen näytössä näkyy jälleen kellonaika ja hälyttimen aika kuluu.



Toiminta-aika

Automaattinen pois päältä kytkentä asetetun toiminta-ajan jälkeen.

1. Aseta käyttötapa ja lämpötila.
Laite kuumenee.
2. Paina aikatoimintovalitsinta niin monta kertaa, että symbolit ja palavat.
3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella (esim. **1:30** tuntia). Asetus otetaan käyttöön automaattisesti. Sen jälkeen näytössä näkyy jälleen kellonaika ja asetettu toiminta-aika alkaa kulua.



Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

1. Kierrä käyttötavan- ja lämpötilanvalitsin takaisin päin asentoon 0.
2. Lopeta aikatoiminto painamalla aikatoimintovalitsinta .

Toiminnon päättyminen

Automaattinen pois päältä kytkentä asetettuna ajankohtana.

1. Aseta käyttötapa ja lämpötila.
Laite kuumenee.
2. Paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat.
3. Aseta toiminnon päättymisen kiertovalitsimella (esim. klo 12:30).
Asetus otetaan käyttöön automaattisesti. Sen jälkeen näytössä näkyy jälleen kellonaika.



Laite kytkeytyy asetettuna päättymisajankohtana automaattisesti pois päältä.

1. Kierrä käyttötavan- ja lämpötilanvalitsin takaisin päin asentoon 0.
2. Lopeta aikatoiminto painamalla aikatoimintovalitsinta .

Esivalintakäyttö

Laite kytkeytyy automaattisesti päälle ja esivalittuna päättymisajankohtana pois päältä. Yhdistä sitä varten aikatoiminnot Toiminta-aika ja Toiminnon päättyminen.

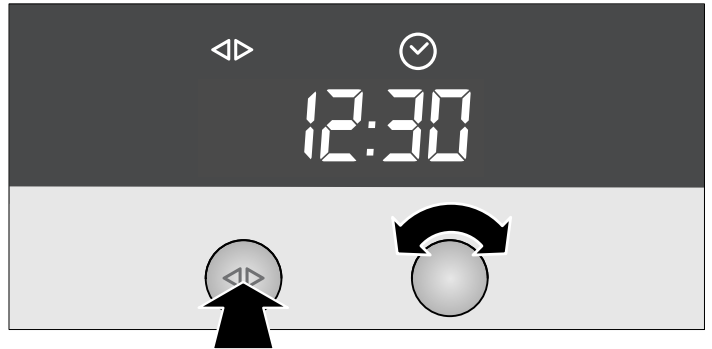
Ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää uunissa liian kauan.

1. Aseta käyttötapa ja lämpötila.
Laite kuumenee.
2. Paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat.
3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella (esim. 1:30 tuntia).
Asetus otetaan käyttöön automaattisesti.
4. Paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat.
5. Aseta toiminnon päättymisen kiertovalitsimella (esim. klo 12:30).
Laite kytkeytyy pois päältä, odottaa sopivaan ajankohtaan asti ja kytkeytyy sitten päälle (esimerkissä klo 1:00). Laite kytkeytyy asetettuun päättymisaikaan automaattisesti pois päältä (klo 12:30).
6. Kierrä käyttötavan- ja lämpötilanvalitsin takaisin päin asentoon 0.
7. Lopeta aikatoiminto painamalla aikatoimintovalitsinta .

Kellonajan asetus

Voit muuttaa kellonajan vain, kun mikään aikatoiminto ei ole aktiivinen.

1. Paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat.
2. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
Asetus otetaan käyttöön automaattisesti.

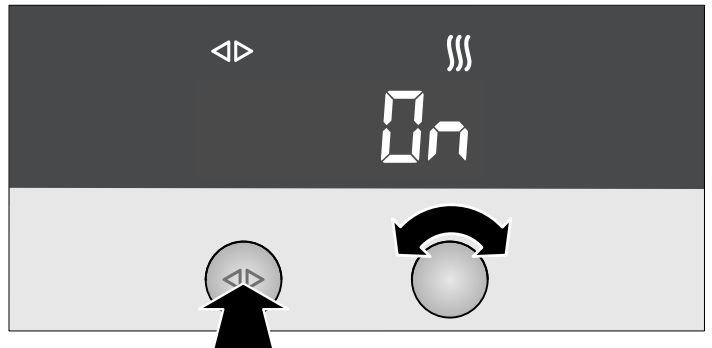


Pikakuumennus

Käyttäessäsi CircoTherm® -kiertoilmaa  voit lyhentää kuumennusaikaa, jos asettamasi lämpötila on yli 100 °C.

Huomautus: Älä laita pikakuumennuksen aikana, siis niin kauan kuin symboli  palaa, elintarvikkeita uuniin.

1. Aseta käyttötapa ja lämpötila.
Laite kuumenee.
2. Paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat ja **OFF** ilmestyy kellonäyttöön.
3. Kierrä kiertovalitsinta oikealle.
Kellonäytössä näkyy  ja symboli  palaa. Pikakuumennus kytkeytyy päälle.



Kun asetettu lämpötila on saavutettu, pikakuumennus kytkeytyy pois päältä. Symboli  sammuu.

Asetusten tarkastaminen, korjaaminen tai poistaminen

1. Kun haluat tarkastaa asetuksesi, paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että kyseinen symboli palaa.
2. Tarvittaessa voit korjata asetustasi kiertovalitsimella.
3. Jos haluat poistaa asetuksesi, kierrä kiertovalitsinta vasemmalle takaisin lähtöarvoon.

Lapsilukko

Tässä luvussa saat tietoa siitä,

- miten lukitset laitteen
- miten lukitset laitteen pysyvästi

Lukitus

Lukittua laitetta ei voi kytkeä tahattomasti tai asiaankuulumattomien henkilöiden (esim. leikkivät lapset) toimesta päälle.

Jotta voit kytkeä laitteen taas päälle, Sinun on avattava lukitus. Laite ei lukitu automaattisesti käytön jälkeen. Lukitse se tarvittaessa uudelleen tai aktivoi pysyvä lukitus.

Laitteen lukitseminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Pidä Info-näppäin **i** painettuna, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 10**.
3. Kierrä lämpötilanvalitsinta, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 11**.
4. Pidä Info-näppäin **i** painettuna, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy symboli **↺**.

Huomautus: Jos lukittu laite yritetään kytkeä päälle, lämpötilanäyttöön ilmestyy **-5-**.

Laitteen lukituksen avaaminen

1. Pidä Info-näppäin **i** painettuna, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 11**.
2. Kierrä lämpötilanvalitsinta, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 10**.
3. Pidä Info-näppäin **i** painettuna, kunnes symboli **↺** sammuu.

Pysyvä lukitus

Pysyvästi lukittua laitetta ei voi kytkeä tahattomasti tai asiaankuulumattomien henkilöiden (esim. leikkivät lapset) toimesta päälle.

Jotta voit kytkeä laitteen päälle, Sinun on avattava pysyvä lukitus hetkeksi. Kun kytket laitteen pois päältä, laite lukittuu taas automaattisesti.

Laitteen lukitseminen pysyvästi

1. Kytke laite pois päältä.
2. Pidä Info-näppäin **i** painettuna, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 21**.
3. Kierrä lämpötilanvalitsinta, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 21**.
4. Paina Info-näppäintä **i** 3 sekunnin ajan.
Laite lukittuu 30 sekunnin kuluttua. Lämpötilanäyttöön ilmestyy symboli **↺**.

Huomautus: Jos lukittu laite yritetään kytkeä päälle, lämpötilanäyttöön ilmestyy **-5P**.

Pysyvän lukituksen avaaminen hetkeksi

1. Pidä Info-näppäin **i** painettuna, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 21**.
2. Kierrä lämpötilanvalitsinta, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 20**.
3. Pidä Info-näppäin **i** painettuna, kunnes symboli **↺** sammuu.
Pysyvä lukitus on avattu hetkeksi.
4. Kytke laite 30 sekunnin kuluessa päälle.
Kun laite on kytketty pois päältä, pysyvä lukitus aktivoituu taas 30 sekunnin kuluttua.

Laitteen lukituksen avaaminen pysyvästi

1. Pidä Info-näppäin **i** painettuna, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 21**.
2. Kierrä lämpötilanvalitsinta, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 20**.
3. Pidä Info-näppäin **i** painettuna, kunnes symboli **↺** sammuu.
4. Paina 30 sekunnin kuluessa Info-näppäintä uudelleen 3 sekunnin ajan.
5. Kierrä lämpötilanvalitsinta, kunnes lämpötilanäyttöön ilmestyy **c 10**.
6. Paina Info-näppäintä **i** 3 sekunnin ajan.
Laite on lukittu pysyvästi.

Paistaminen

Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

- Leivontavuoat ja leivinpellit
- Paistaminen useammalla tasolla
- Tavanomaisten perustaikinoiden paistaminen (paistotaulukko)
- Pakastettujen valmistuotteiden ja tuoreiden valmisruokien paistaminen (paistotaulukko)
- Vihjeitä ja ohjeita paistamisesta

Huomautus: Kun paistat CircoTherm®-kiertoilmalla , älä käytä kannatinkorkeutta 2. Ilmankierto heikkenee ja leivontatulos on huonompi.

Paistaminen vuoassa ja pellillä

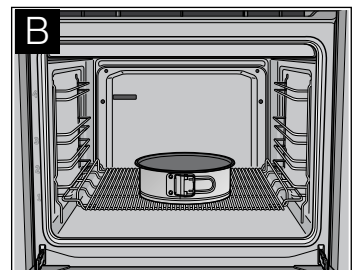
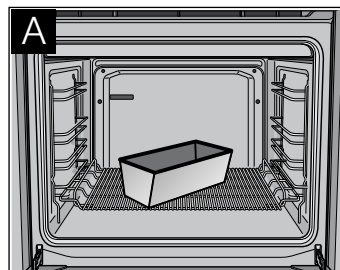
Leivontavuoat

Suosittelimme käyttämään tummia metallisia leivontavuoakia.

Valkopeltivuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja kakku ei ruskistu tasaisesti. Jos haluat paistaa valkopeltivuoassa ja ylä-/alalämmöllä , käytä kannatinkorkeutta 1.

Jos haluat käyttää silikonivuoakaa, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuoat. Taikinamäärät ja reseptin tiedot voivat olla poikkeavia.

Paistaessasi yhdellä tasolla CircoTherm®-kiertoilmalla , laita pitkänomainen vuoka viistoon asentoon (kuva A) ja pyöreä vuoka taivutetun ritilän keskelle (kuva B).



Leivinpellit

Suosittelimme käyttämään alkuperäisiä leivinpeltejä, koska ne on sovitettu optimaalisesti uunitilaan ja uunitoimintoihin.

Työnnä leivinpelti tai uunipannu aina varovasti vasteeseen saakka ja varmista, että viiste osoittaa laitteen luukkua kohti. Käytä mehukkaaseen kakkuun uunipannua, jotta uunitila ei likaannu.

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä useammalla tasolla paistaessasi mieluiten leivinpeltejä ja työnnä ne samanaikaisesti uuniin.

Ota huomioon, että leivonnaiset eivät ehkä ruskistu eri tasoilla samanaikaisesti. Ylemmällä tasolla oleva leivonnainen ruskistuu nopeammin ja voidaan ottaa aikaisemmin pois uunista.

Jos haluat kahdella tasolla paistaessasi käyttää leivinpeltiä ja uunipannua, työnnä leivinpelti kannatinkorkeudelle 3 ja uunipannu kannatinkorkeudelle 1.

Paistotaulukko perustaikinoille ja pienleivonnaisille

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja ja ne pätevät emaloituihin leivinpelteihin ja tummiin leivontavuokiin. Arvot voivat vaihdella taikinan tyypin ja määrän ja leivontavuoan mukaan.

Suosittelemme asettamaan ensimmäisellä kokeilukerralla alemman annetuista lämpötiloista. Matalampi lämpötila ruskistaa yleensä tasaisemmin.

Jos leivot omien reseptiesi mukaan, ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.

Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita.

	CircoTherm®-kiertoilma 			Ylä-/alalämpö 	
Perustaikina	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut-teina	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C
Sokerikakkutaikina					
Vuokakakku	1	150-160	35-45	3	150-160
	1+3	150-160	40-50	-	-
Irtopohja-/pitkänomainen vuoka	1	150-160	60-80	2	160-170
Torttuvuoka	1	160-170	25-35	2	170-180
Murotaikina					
Piirakka pellillä kuivalla täytteellä, esim. sirote	1	160-170	50-70	3	180-190
	1+3	160-170	60-80	-	-
Piirakka pellillä mehukkaalla täytteellä, esim. kermatäyte	1	150-170	60-90	3	170-190
Irtopohjavuoka, esim. rahkatorttu	1	160-170	70-100	2	170-180
Torttuvuoka	1	160-170	70-100	2	180-190*
Täytekakkutaikina					
Kääretorttu	1	180-190*	10-15	3	190-200*
Torttuvuoka	1	160-170	20-30	2	170-180
Kakkupohja (6 munaa)	1	150-160	30-45	2	160-170
Kakkupohja (3 munaa)	1	150-160	25-45	2	160-170
Hiivataikina					
Piirakka pellillä kuivalla täytteellä, esim. sirote	1	160-170	50-70	3	170-180
	1+3	160-170	60-80	-	-
Piirakka pellillä mehukkaalla täytteellä, esim. kermatäyte	1	150-170	60-90	3	170-190
Hiivataikinakranssi-/pitko (500 g)	1	160-170	40-50	3	170-180
Irtopohjavuoka	1	160-170	30-45	2	160-170
Rengasvuoka	1	160-170	40-50	2	170-180

* Esilämmitä uuni

	CircoTherm®-kiertoilma 			Ylä-/alalämpö 	
Pienleivonnaiset	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut-teina	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C
Hiivataikina	1	160-170	20-30	3	170-180
	1 + 3	160-170	30-40	-	-
Marenkimassa	1	80	100-150	3	80-90
	1 + 3	80	150-170	-	-
Voitaikina	1	180-200	20-30	3	200-210
	1 + 3	180-200*	25-35	-	-

* Esilämmitä uuni

Pienleivonnaiset	CircoTherm®-kiertoilma 			Ylä-/alalämpö 	
	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut-teina	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C
Tuulihattutaikina	1	190-200*	25-35	3	200-210*
	1 + 3	190-200*	30-40	-	-
Sokerikakkutaikina, esim. muffinit	1	150-160*	20-40	3	160-170*
	1 + 3	160-170	25-35	-	-
Murotaikina, esim. lusikkaleivät	1	140-150*	15-25	3	140-150*
	1 + 3	130-140*	15-25	-	-
	1 + 3 + 4	130-140*	15-25	-	-

* Esilämmitä uuni

Leipä	CircoTherm®-kiertoilma 			Ylä-/alalämpö 	
	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut-teina	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C
Makeat sämpylät	1	170-180*	15-20	3	180-190*
	1+3	160-170*	20-30	-	-
Vaalea leipä					
Pellillä	2	200*	20-40	2	240*
Pitkänomaisessa vuoassa	2	200*	20-35	2	240*
Sekaleipä hiivalla (pellillä)					
Esipaistaminen	1	200*	10-15	2	240*
Paistaminen valmiiksi	1	180*	40-65	2	200*
Sekaleipä hiivalla (pitkänomaisessa vuoassa)					
Esipaistaminen	2	200*	10-15	2	240*
Paistaminen valmiiksi	2	180*	15-25	2	200*
Empanada-piirakat	3	180*	30-40	3	200*
Pannuleipä	2	200*	15-25	2	240*

* Esilämmitä uuni

Paistotaulukko ruoille ja pakastetuille valmistuotteille

Pizzateho  sopii erityisen hyvin tuoreille valmisruoille, jotka tarvitsevat paljon lämpöä alapuolelta, ja pakastetuille valmistuotteille.

Huomautuksia

- Käytä pakastetuotteille uunipannua.
- Laita uunipannulle leivinpaperia tai rasvaa imevää erikoispaperia, jos paistat pakastettuja perunatuotteita.
- Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan.
- Älä laita ranskalaisia perunoita päällekkäin
- Käänä pakastetut perunatuotteet paistojen puolivälissä
- Mausta pakastetut perunatuotteet vasta paistamisen jälkeen
- Jätä sämpylöitä paistaessasi hiukan tilaa yksittäisten raakojen leivonnaisten väliin. Älä laita liian montaa kappaletta yhdelle leivinpellille

- Älä käytä pakastetuotteita, jotka ovat kuivettuneet pakastuksen aikana.
- Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä.
- Noudata valmistajan ohjeita
- Pizzateholla ei voi paistaa usealla tasolla.

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja ja ne pätevät emaloituihin leivinpelteihin. Arvot voivat vaihdella taikinan tyypin ja määrän ja leivontavuoan mukaan.

Suosittelemme asettamaan ensimmäisellä kokeilukerralla alemman annetuista lämpötiloista. Matalampi lämpötila ruskistaa yleensä tasaisemmin.

Jos leivot omien reseptiesi mukaan, ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.

Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita.

Ruoat	CircoTherm®-kiertoilma 			Pizzateho 	
	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut-teina	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C
Pizza, tuore	1	190-200*	20-35	1	180-200
	1 + 3	170-190	35-45	-	-

* Esilämmitä uuni

Ruoat	CircoTherm®-kiertoilma 			Pizzateho 	
	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuutteina	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C
Täytetty piirakka	1	190-200*	15-25	1	200-220
Quiche	1	180-200	50-60	1	170-190
Tarteletti	1	180-200*	30-45	1	190-210
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	1	170-190*	45-55	1	170-190
Perunagratiini raaoista perunoista	1	180-190	60-75	1	160-170
	1+3	180-190	60-75	-	-
Pizza, pakastettu					
Pizza ohut pohja	1	180-200	10-20	1	200-220
	1+3	170-190	20-30	-	-
Pizza paksu pohja	1	180-200	20-30	1	180-200
	1+3	170-190	25-35	-	-
Perunatuotteet					
Ranskalaiset perunat	1	190-200	15-25	1	210-230
	1+3	170-190	25-35	-	-
Kroketit	1	180-200	15-30	1	200-220
Rösti (täytetyt perunataskut)	1	180-200	15-25	1	200-220
Leivonnaiset, pakastetut					
Sämpylät/patonki, esipaistettu	1	180-200	10-20	1	180-200
Paistovalmiit sämpylät/patonki	1	180-200	5-10	1	200-220
Rinkilät, raat	1	170-190	15-20	1	170-190
Leivonnaiset, esipaistetut					
Paistovalmiit sämpylät/patonki	1	180-200	5-15	1	180-200
Paistotuotteet, pakastetut					
Kalapuikot	1	180-200	15-20	1	190-210
Broilerin sticksit, nugetit	1	190-200	15-25	1	200-220
Vihannespurilainen	1	190-200	20-45	1	200-220
Struudeli, pakastettu	1	190-200	35-45	1	180-200

* Esilämmitä uuni

Ohjeita ja vihjeitä

Kakku on liian vaalea	Tarkasta kannatinkorkeus. Tarkasta, oletko käyttänyt suosittelemaamme paistoastiaa. Aseta vuoka ritilälle, ei leivinpellille. Jos kannatinkorkeus ja paistoastia ovat oikeat, pidennä paistoaikaa tai nosta lämpötilaa.
Kakku on liian tumma	Tarkasta kannatinkorkeus. Jos kannatinkorkeus on oikea, lyhennä paistoaikaa tai laske lämpötilaa.
Leivontavuoassa oleva kakku on ruskistunut epätasaisesti	Tarkasta kannatinkorkeus. Tarkasta lämpötila. Varmista, että leivontavuoka ei ole suoraan uunitilan takaseinässä olevien ilmanpoistoaukkojen edessä. Tarkasta leivontavuoan oikea sijainti ritilällä.
Leivinpellillä oleva kakku on ruskistunut epätasaisesti	Tarkasta kannatinkorkeus. Tarkasta lämpötila. Ota leivinpellit eri aikoina pois uunista, kun paistat useammalla korkeudella. Varmista, että pienleivonnaiset ovat samankokoisia ja samanpaksuisia.
Kakku on liian kuiva	Aseta lämpötila vähän korkeammaksi ja valitse vähän lyhyempi paistoaika.

Kakku on sisältä liian kostea	Aseta lämpötila vähän matalammaksi. Huomaa: paistoaajat eivät lyhene korkeampaa lämpötilaa käytettäessä (ulkoa kypsä, sisältä raaka). Valitse pidempi paistoaika ja anna kakkutaikinan kohota kauemmin. Laita taikinaan vähemmän nestettä.
Uunitilaan muodostuu hyvin kosteita kakkuja, esimerkiksi hedelmäkakkua, paistettaessa paljon vesihöyryä, joka tiivistyy laitteen luokkuun.	Avaamalla laitteen luukun varovasti hetkeksi (1-2 kertaa, pidempään paistaessasi useammin) voit poistaa vesihöyryn uunitilasta ja vähentää siten olennaisesti tiivistyneen vesihöyryn määrää.
Kakku painuu kasaan, kun se otetaan uunista	Käytä taikinaan vähemmän nestettä. Käytä pidempää paistoaikaa tai aseta lämpötila vähän matalammaksi.
Annettu paistoaika ei pidä paikkaansa	Tarkasta pienleivonnaisten kohdalla leivinpellillä oleva määrä. Pienleivonnaiset eivät saa koskettaa toisiaan.
Pakastetuote on paistamisen jälkeen epätasaisesti ruskistunut	Kiinnitä huomiota siihen, onko pakastetuote esiruskistettu epätasaisesti. Ruskistus on silloin epätasainen myös paistoaajan jälkeen.
Pakastetuote ei ole ruskistunut, ei ole rapea, tai annetut ajat eivät pidä paikkaansa	Poista pakastetuotteiden pinnalla oleva jää ennen paistamista. Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä.
Energiansäästö	Esilämmitä vain, kun paistotaulukossa kehoitetaan niin tekemään. Käytä tummia leivontavuokia, koska ne sitovat paremmin lämpöä. Käytä jälkilämpö hyväksesi ja kytke uuni pitkään paistaessasi 5 - 10 minuuttia ennen paistoaajan loppua pois päältä.

Paistaminen

Tässä luvussa saat tietoja

- paistamisesta yleensä
- paistamisesta ilman kantta tai astiaa
- paistamisesta kannellisessa astiassa
- lihan, linnun ja kalan paistamisesta (paistotaulukko)
- vihjeitä ja ohjeita paistamisesta

Kuumuutta kestämaton paistoastia aiheuttaa loukkaantumisaavan!

Käytä vain paistoastiaa, joka soveltuu nimenomaan uunikäyttöön.

Kun paistat CircoTherm®-kiertoilmalla , älä käytä kannatinkorkeutta 2. Ilmankierto heikkenee ja paistotulos on huonompi.

Paistaminen avoimessa astiassa

Paistamiseen käytetään paistoastiaa ilman kantta.

Kun paistat ylä-/alalämmöllä , käännä paisti, kun noin puolet tai kaksi kolmasosaa paistoajasta on kulunut.

Paistaminen uunipannulla

Uunipannulla paistettaessa muodostuu paistolientä. Tätä paistolientä voi käyttää maukkaana kastikepohjana.

Liuota paistoliemi kuumalla vedellä, lihaliemellä tai viinillä tai vastaavalla. Kiehauta se, sakeuta suurusteella, mausta ja purista se tarvittaessa siivilän läpi.

Uunipannulla paistaessasi voit kypsentää myös lisukkeet mukana (esim. vihannekset).

Pienelle paistille voit käyttää uunipannun asemesta pienempää paistoastiaa. Laita astia suoraan rutilälle.

Paistaminen uunipannulla ja taivutetulla rutilällä

Laita taivutettu rutilä uunipannuun ja työnnä nämä yhdessä samalle kannatinkorkeudelle.

Laita rasvaista lihaa tai lintua paistaessasi uunipannuun 1/8 - 1/4 litraa vettä paistin koosta ja tyypistä riippuen.

Neste höyrystyy paistamisen aikana paistoastiassa. Lisää kuumaa nestettä tarpeen mukaan.

Paistaminen uunipannulla ja paistopellillä

Paistopelti vähentää uunitilan likaantumista Laita paistopelti uunipannuun ja työnnä nämä yhdessä samalle kannatinkorkeudelle.

Tihkuva rasva ja lihaneste valuvat uunipannuun.

Paistaminen suljetussa astiassa

Paistaminen tapahtuu suljetussa paistoastiassa kannen alla. Kannen alla paistaminen sopii erityisesti haudutettaviin ruokiin.

Laita paisti paistoastiaan. Lisää haudutuslientä varten vettä, viiniä, etikkaa tai vastaavaa. Peitä astia siihen kuuluvalla kannella ja työnnä paistoastia rutilälle uuniin.

Neste höyrystyy paistamisen aikana paistoastiassa. Lisää kuumaa nestettä tarpeen mukaan.

Paistotaulukko

Paistoaika ja lämpötila riippuvat paistin koosta, korkeudesta, tyypistä ja laadusta.

Yleisesti pätee: mitä kookkaampi paisti, sitä matalampi lämpötila ja pidempi paistoaika.

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja ja ne perustuvat paistamiseen avoimessa astiassa. Arvot voivat vaihdella paistin tyyhin ja määrän ja paistoastian mukaan.

Käytä ensimmäistä kertaa kokeillessasi alemmaa annetuista lämpötiloista. Matalampi lämpötila ruskistaa yleensä tasaisemmin.

Jätä paisti paistoaajan jälkeen noin 10 minuutiksi vetäytymään pois päältä kytkettyyn, suljettuun uuniin. Annettu paistoaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.

Taulukon tiedot perustuvat siihen, että ruoka laitetaan kylmään uuniin ja liha otetaan suoraan jääkaapista.

Paistotuote	CircoTherm®-kiertoilma 			Ylä-/alalämpö 	
	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuutteina	Kannatin-korkeus	Lämpötila °C
Lihamureke 500 g:sta lihaa	1	170-180	60-70	2	200-210
Porsas					
Filee, medium (400 g)	1	170-180	30-45	3	200-230
Paisti kamaralla (1,5 kg)	1	160-170	120-150	2	200-220
Paisti kamaralla (2,5 kg)	1	160-170	150-180	2	190-210
Paisti, marmoroitunut ilman kamaraa, esim. etuselkä (1,5 kg)	1	160-170	100-130	2	190-210
Paisti, marmoroitunut ilman kamaraa, esim. etuselkä (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2	180-200
Paisti vähärasvainen (1 kg)	1	170-180	70-90	2	180-200
Paisti vähärasvainen (2 kg)	1	170-180	80-100	2	180-200
Kassler	1	160-170	70-80	2	190-210
Nauta					
Filee, medium (1 kg)	1	180-190	45-65	2	200-220
Paahtopaisti, medium (1,5 kg)	1	180-190	30-45	2	200-220
Patapaisti (1,5 kg)**	1	170-180	120-150	2	200-220
Patapaisti (2,5 kg)**	1	170-180	150-180	2	190-210
Vasikka					
Vasikanpaisti/-rinta (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	180-200
Vasikanpaisti/-rinta (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2	170-190
Potka	1	160-170	100-130	2	190-210
Lammas					
Reisi luuton	1	180-190	70-110	2	200-220
Selys luulla	1	180-190*	40-50	2	200-220*
Selys luuton	1	180-190*	30-40	2	200-220*
Lintu (täyttämätön)					
Broileri, kokonainen (1 kg)	1	170-180	60-70	2	200-220
Ankka, kokonainen (2-3 kg)	1	160-150	90-120	2	190-210
Hanhi, kokonainen (3-4 kg)	1	150-160	130-180	2	180-200
Riista					
Kauriipaisti/-reisi luuton (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	190-210
Villisianpaisti (1,5 kg)	1	160-170	120-140	2	190-210
Hirvipaisti (1,5 kg)	1	160-170	100-120	2	190-210
Kaniini	1	160-170	70-80	2	180-200
Kala					
Kala, kokonainen (300 g)	1	160-170	20-30	2	190-210
Kala, kokonainen (700 g)	1	160-170	30-40	2	180-200

* Esilämmitä uuni

** Paista patapaisti kannellisessa astiassa

Ohjeita ja vihjeitä

Kuori on liian paksu ja/tai paisti liian kuiva Laske lämpötilaa tai lyhennä paistoaikaa.

Tarkasta kannatinkorkeus.

Kuori on liian ohut Nosta lämpötilaa tai kytke paistoaajan loputtua hetkeksi grilli päälle.

Liha ei ole sisältä kypsä Poista tarpeettomat varusteet uunitilasta.

Pidennä paistoaikaa.

Tarkasta paistin sisälämpötila lihalämpömittarin avulla.

Grillaus

Tässä luvussa saat tietoja

- grillauksesta yleensä
- Thermo-grillauksesta ☒
- tasogrillauksesta (Grilli suuri ☒ ja Grilli pieni ☐)

Huomio!

Kuumuus aiheuttaa vaurioita: Uunitilaan muodostuu hyvin korkea lämpötila. Pidä laitteen luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.

Huomautuksia

- Käytä grillaukseen aina ritilää ja uunipannua
- Laita ritilä uunipannuun ja työnnä molemmat uuniin grillitaulukossa annetulle kannatinkorkeudelle
- Laita grillattava tuote aina ritilän keskelle
- Käytä useampia lihanpaloja grillatessasi samaa lihalaatua ja saman paksuisia ja painoisia paloja

Thermo-grillaus

Thermo-grillaus ☒ sopii erityisesti linnulle ja lihalle (esim. kamarapintainen porsaampaisti), joka halutaan grillata rapeaksi.

Käännä suuri grillattava tuote, kun puolet tai kaksi kolmasosaa grillausajasta on kulunut.

Pistele ankan ja hanhen siipien ja reisien alle nahkaan reikiä, jotta rasva pääsee valumaan ja pinta paistumaan rapeaksi.

Uunitila voi ritilällä tapahtuvassa Thermo-grillauksessa likaantua runsaammin grillattavasta tuotteesta riippuen. Puhdista uunitila sen tähden jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni.

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja ja ne pätevät emaloituun uunipannuun, jossa on ritilä. Arvot voivat vaihdella grillituotteen tyyppin ja määrän mukaan.

Käytä ensimmäistä kertaa kokeillessasi alempaa annetuista lämpötiloista. Matalampi lämpötila ruskistaa yleensä tasaisemmin.

Jätä grillituote lopuksi noin 10 minuutiksi vetäytymään pois päältä kytkettyyn, suljettuun uuniin. Annettu grillausaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.

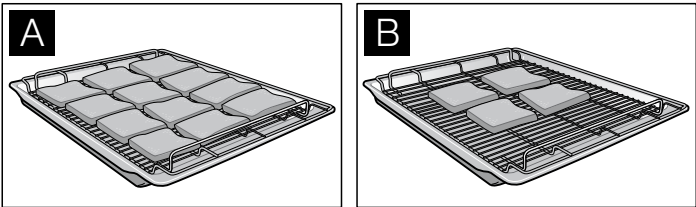
Tiedot perustuvat siihen, että ruoka laitetaan kylmään uuniin ja liha otetaan suoraan jääkaapista.

Grillituote	Kannatinkorkeus	Lämpötila °C	Grillausaika minuut-teina
Porsas			
Paisti kamaralla	2	170-190	140-160
Potka	2	180-200	120-150
Nauta			
Paahtopaisti, medium (1,5 kg)	2	220-240	40-50
Lammas			
Lampaanreisi luuton, medium	2	170-190	120-150
Lintu (täyttämätön)			
Broilerinpuolikkaat (1-2 kpl)	2	210-230	40-50
Broileri, kokonainen (1-2 kpl)	2	200-220	60-80
Ankka, kokonainen (2-3 kg)	2	180-200	90-120
Ankanrinta	3	230-250	30-45
Hanhi, kokonainen (3-4 kg)	1	150-170	130-160
Hanhenrinta	2	160-180	80-100
Hanhenreisi	2	180-200	50-80

Tasogrillaus

Käytä suurille määriille matalia grillituotteita toimintoa Grilli suuri ☒ (kuva A).

Käytä pienille määriille matalia grillituotteita toimintoa Grilli pieni ☐. Laita grillattava tuote ritilän keskelle (kuva B). Pienipintagrilliiä käyttäessäsi säästät energiaa.



Sivele grillituote halutessasi kevyesti öljyllä.

Käännä grillattava, kun puolet tai kaksi kolmasosaa grillausajasta on kulunut.

Voit vaikuttaa grillaustulokseen vaihtamalla ritilää tai ritilän asentoa:

Ritilän asento	Käyttö
	Laita taivutettu ritilä uunipannuun syvennys alaspäin: sopii grillituotteelle, joka kypsennetään täyskypsäksi
	Laita taivutettu ritilä uunipannuun syvennys ylöspäin: sopii grillituotteelle, josta halutaan puoliraaka tai medium

Huomautus: Käytä uunipannua aina normaalissa käyttöasennossa (ei ylösalaisin).



Taulukko Grilli, suuri

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Arvot voivat vaihdella grillituotteen tyypin ja määrän mukaan. Ne pätevät, kun tuote laitetaan kylmään uuniin ja liha otetaan suoraan jääkaapista.

Grillituote	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C	Grillaus- aika minuutteina	Huomautuksia
Porsas				
Fileepihvit, medium (3 cm paksut)	4	<i>lnt</i>	12-15	
Pihvi, täyskypsä (2 cm paksu)	4	<i>lnt</i>	15-20	
Nauta				
Fileepihvit (3 - 4 cm paksut)	4	<i>lnt</i>	15-20	Grillausaikoja voidaan lyhentää tai pidentää halutun kypsyyssasteen mukaan
Tournedos	4	<i>lnt</i>	12-15	
Lammas				
Fileet	4	<i>lnt</i>	8-12	Grillausaikoja voidaan lyhentää tai pidentää halutun kypsyyssasteen mukaan
Kyljykset	4	<i>lnt</i>	10-15	
Makkarat	4	250	10-14	Tee kevyet viillot
Lintu				
Broilerin koivet	3	250	25-30	Pistelemällä nahkaan reikiä voidaan estää kuplanmuo- dostus grillattaessa
Broilerinpalat	3	250	25-30	
Kala				
Pihvit	4	220	15-20	Palojen on hyvä olla yhtä paksuja
Kyljykset	4	220	15-20	
Kokonaiset kalat	3	220	20-25	
Vihannekset	4	<i>lnt</i>	15-20	
Täytetty paahtoleipä	3	220	10-15	Kannatinkorkeus riippuu täytteen paksuudesta

Taulukko Grilli pieni

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Arvot voivat vaihdella grillituotteen tyypin ja määrän mukaan. Ne pätevät, kun tuote laitetaan kylmään uuniin ja liha otetaan suoraan jääkaapista.

Grillituote	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C	Grillaus- aika minuutteina	Huomautuksia
Makkarat	4	250	12-15	Tee kevyet viillot
Lintu				
Broilerin koivet	3	250	35-45	Pistelemällä nahkaan reikiä voidaan estää kuplanmuo- dostus grillattaessa
Broilerinpalat	3	250	30-40	
Kala				
Pihvit	4	230	15-20	Palojen on hyvä olla yhtä paksuja
Kyljykset	4	230	15-20	
Kokonaiset kalat	3	230	20-25	
Vihannekset	4	190	15-20	
Täytetty paahtoleipä	3	220	12-18	Kannatinkorkeus riippuu täytteen paksuudesta

CircoTherm®-kiertoilma Eco

Uunitoiminnolla CircoTherm®-kiertoilma Eco  voit valmistaa ruokia energiatehokkaasti yhdellä tasolla.

Huomautuksia

- Laita ruoat kylmään, tyhjään uuniin
- Avaa laitteen luukku kypsennyksen aikana vain, kun se on ehdottoman välttämätöntä

Taulukosta löydät valikoiman ruokia, jotka soveltuvat parhaiten uunitoimintoon CircoTherm®-kiertoilma Eco .

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja ja ne pätevät emaloituihin leivinpelteihin uunipannuihin sekä ja tummiin leivontavuokiin. Arvot voivat vaihdella ruoan tyyppin ja määrän ja leivontavuoaan mukaan.

Suosittelemme asettamaan ensimmäisellä kokeilukerralla alemman annetuista lämpötiloista. Matalampi lämpötila ruskistaa yleensä tasaisemmin.

CircoTherm®-kiertoilma Eco  -toiminnolla valmistettavat ruuat		Varusteet	Kannatinkorkeus	Lämpötila °C	Toiminta-aika minuutteina
Kakut ja leivonnaiset					
Sokerikakkutaikina	kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1	170 - 190	25 - 30
	vuoaassa	Irtopohja-/pitkänomaisen vuoka	1	160 - 170	60 - 80
	vuoaassa	Torttuvuoka	1	160 - 170	20 - 30
	Pienleivonnaiset, esim. muffinit	Muffinipelti	1	170 - 180	20 - 30
Murotaikina	kuivalla täytteellä, esim. pähkinäkolmiot	Leivinpelti	1	180 - 200	25 - 30
	Pienleivonnaiset, esim. lusikkaleivät	Leivinpelti	1	140 - 150	20 - 25
Täytekakkutaikina	Kääretorttu	Leivinpelti	1	180 - 190	15 - 20
	vuoaassa (6 munaa)	Irtopohjavuoka	1	160 - 170	40 - 50
	vuoaassa	Torttuvuoka	1	160 - 170	20 - 30
Hiivataikina	kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1	170 - 190	30 - 45
	vuoaassa	Rengasvuoka	1	170 - 180	40 - 50
	Pienleivonnaiset	Leivinpelti	1	180 - 190	20 - 30
Lehtitaikina	Pienleivonnaiset	Leivinpelti	1	190 - 200	30 - 35
Tuulihattutaikina	Pienleivonnaiset	Leivinpelti	1	190 - 200	35 - 45
Pakastetut valmistuotteet					
Pizza, pakastettu	ohut täyte	Uunipannu	1	180 - 200	15 - 25
	paksu täyte	Uunipannu	1	180 - 200	20 - 30
Ranskalaiset perunat		Uunipannu	1	190 - 200	20 - 30
Sämpylät/patongit	esipaistettut	Uunipannu	1	180 - 200	10 - 20
Paistokset					
Perunagratiini	raa'ista perunoista	Uunivuoka ritalällä	1	180 - 200	60 - 80
Lasagne		Uunivuoka ritalällä	1	180 - 190	50 - 60
Makeat paistokset		Uunivuoka ritalällä	1	170 - 180	50 - 60
Liha					
Naudan patapaisti	1 kg	Kannellinen astia ritalällä	1	190 - 200	120 - 150
Porsaan etuselkä	1 kg	Uunipannu ja paistiritilä	1	180 - 190	110 - 130
Vasikanpaisti	1 kg	Uunipannu ja paistiritilä	1	180 - 190	100 - 120
Kala					
Purotaimen	n. 400 g	Uunipannu ja paistiritilä	1	160 - 170	25 - 30

Mieto kypsennys

Tässä luvussa saat tietoja

- miedosta kypsennyksestä 
- ohjeista ja vihjeistä

Mieto kypsennys tarkoittaa kypsentämistä matalassa lämpötilassa. Sen tähden sitä kutsutaan myös matalalämpökypsennykseksi.

Mieto kypsennys on ihanteellinen kaikille hienoille lihanpaloille (esimerkiksi naudan, vasikan, porsaan, lampaan ja linnun mureille osille), jotka halutaan kypsentää medium/punertaviksi tai täsmälleen tiettyyn asteeseen. Liha pysyy erittäin mehukkaana, mureana ja pehmeänä.

Miedon kypsennyksen käyttö

Huomautuksia

- Käytä vain tuoretta ja hygieenisesti moitteetonta lihaa
- Liha on miedon kypsennyksen jälkeen aina sisältä punertavaa. Tämä ei ole merkki liian lyhyestä kypsennysajasta.
- Käytä vain luutonta lihaa.
- Älä käytä pakasteesta sulatettua lihaa.
- Voit käyttää myös maustettua tai marinoitua lihaa
- Käytä mietoon kypsennykseen aina kannatinkorkeutta 1
- Älä peitä lihaa uunissa kypsennyksen aikana.
- Älä käännä lihanpaloja miedon kypsennyksen aikana
- Lihanpalojen koko, paksuus ja tyyppi ovat ratkaisevia ruskistusajoille ja miedon kypsennyksen ajoille
- Pannun materiaalin ominaisuudet ja keittoalueen teho voivat vaikuttaa ruskistusaikaan
- Älä käytä mietoa kypsennystä yhdessä aikatoiminnon Esivalintakäyttö kanssa

- Kytke mieto kypsennys päälle vain, kun uuni on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).
- Jos lämpötilanäyttöön ilmestyy miedon kypsennyksen päälle kytkemisen jälkeen vuorotellen **H** tai **h** ja **III**, uunitila ei ole kokonaan jäähtynyt.
- Odota, kunnes uuni on jäähtynyt, ja kytke mieto kypsennys uudelleen päälle.
1. Esilämmitä lasi- tai posliinilautanen työntämällä se ritilällä uuniin kannatinkorkeudelle 1.
 2. Kytke päälle käyttötapa Mieto kypsennys . Kuumennusvaiheen aikana (15 - 20 minuuttia) lämpötilanäytössä näkyy **III**.
 3. Poista lihasta rasva ja kalvot.
 4. Ruskista liha jopa puolelta kunnolla, jotta pinta sulkeutuu ja siihen tulee paahtamisesta aromeja.
 5. Kun kuulet äänimerkin ja näyttöön ilmestyy **Un**, laita paistettava tuote lasi- tai posliinilautasella uuniin.
 6. Ota paistettava tuote uunista kypsennysajan päätyttyä ja kytke laite pois päältä.

Huomautus: Miedosti kypsennetty liha ei tarvitse vetäytymisaikaa, ja se voidaan pitää helposti lämpimänä matalassa lämpötilassa.

Miedon kypsennyksen taulukko

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Ruskistusaika tarkoittaa ruskistamista rasvassa kuumalla pannulla.

Laita ankanrinta kylmänä pannuun ja ruskista ensin nahkapuoli. Grillaa miedon kypsennyksen jälkeen pinta rapeaksi kannatinkorkeudella 3 lämpötilassa 250 °C 3 - 5 minuutin ajan.

Tietoja jatkokäsittelystä, muita ohjeita ja ruokaohjeita löydät laitteeseen liittyvästä keittokirjasta.

	Ruskistus minuutteina	Mieto kyp- sennys minuut- teina
Porsas		
Filee, kokonainen (n. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Kyljysselkä (n. 1 kg, 4 - 5 cm paksu)	5 - 6	120 - 150
Medaljongit (5 cm paksut)	3 - 4	45 - 60
Pihvit (2 - 3 cm paksut)	2 - 3	30 - 45
Nauta		
Filee, kokonainen (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Paahtopaisti (n. 1,5 kg, 5 - 6 cm paksu)	6 - 7	180 - 210
Ulkopaisti (6 - 7 cm paksu)	6 - 7	240 - 300
Medaljongit (5 cm paksut)	3 - 4	60 - 80
Välikyljys (3 cm paksu)	3 - 4	50 - 70
Ulkofileepihvi (3 cm paksu)	3 - 4	50 - 70
Vasikka		
Filee, kokonainen (n. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Paahtopaisti (n. 2 kg, 8 - 9 cm paksu)	6 - 7	360 - 420
Ulkopaisti (n. 1,5 kg, 4 - 5 cm paksu)	6 - 7	240 - 300
Medaljongit (4 cm paksut)	3 - 4	70 - 90
Lammas		
Selys, irrotettu luusta (n. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Reisi, luuton, sidottu (n. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Lintu		
Broilerinrinta (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Ankanrinta (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Kalkkunanrinta (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Kalkkunapihvit (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60
* Täyskypsä		
** Noudata ohjetta		
Ohjeita ja vihjeitä		
Miedosti kypsennetty liha jäähtyy liian nopeasti	Esilämmitä lautaset ja tarjoa hyvin kuuman kastikkeen kanssa.	
Miedosti kypsennetyn lihan pitäminen lämpimänä	Kytke ylä-/alalämpö  päälle ja aseta lämpötilaksi 60 °C. Pieniä lihanpaloja voidaan pitää lämpimänä jopa 45 minuuttia ja isoja lihanpaloja jopa 2 tuntia	

Pakasteiden sulatus

Tässä luvussa saat tietoa siitä,

- miten sulatat CircoTherm®-kiertoilmalla 
- miten käytät sulatustehoa

Sulatus CircoTherm®-kiertoilmalla

Käytä pakastetuotteiden sulatukseen ja kypsennykseen CircoTherm®-kiertoilmaa .

Huomautuksia

- Sulatettujen pakastetuotteiden (ennen kaikkea lihan) kypsennysaika on lyhyempi kuin tuoreiden tuotteiden
- Pakastetun lihan kypsennysaika pitenee sulatusajan verran
- Sulata pakastetut linnut aina ennen kypsennystä, jotta saat poistettua sisäelimet
- Kypsennä pakastettu kala aina samassa lämpötilassa kuin tuore kala
- Voit laittaa alumiinivuoissa olevia pakastettuja valmisvihanneksia suuremman määrän samanaikaisesti uuniin
- Käytä yhdellä tasolla sulattamiseen kannatinkorkeutta 1 und ja kahdella tasolla sulattamiseen kannatinkorkeuksia 1 + 3
- Noudata pakastettujen elintarvikkeita käsitellessäsi valmistajan ohjeita

Pakasteruoka	Lämpötila °C	Sulatusaika minuutteina
Raa'at pakastetuotteet/ pakastetut elintarvikkeet	50	30 - 90
Leipä/sämpylät (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Kuivat pakastepiirakat	60	45 - 60
Kosteat pakastepiirakat	50	50 - 70

Sulatusteho

Sulatusteho sopii erityisesti hellävaraista käsittelyä vaativien leivonnaisten (esim. kermakakku) sulattamiseen.

1. Kytke käyttötapa CircoTherm®-kiertoilma  päälle.
2. Laske ehdotettu lämpötila lämpötilanvalitsimelle arvoon 40 °C. Kierrä sitten lämpötilanvalitsin yhden pykälän verran edelleen vasemmalle.
Sulatusteho on asetettu. Lämpötilanäyttöön ilmestyy — — —.
3. Sulata pakastetta sen lajista ja koosta riippuen 25 - 45 minuuttia.
4. Ota pakaste uunista ja anna jälkisolaa 30 - 45 minuuttia.

Kun määrä on pieni (pienet palat), sulatusaika lyhenee 15 - 20 minuuttiin ja jälkisolatusaika 10 - 15 minuuttiin.

Huomautus: Palataksesi käyttötapaan CircoTherm®-kiertoilma  kierrä lämpötilanvalitsinta oikealle. Lämpötilanäyttöön ilmestyy taas CircoTherm®-kiertoilmalle asetettu lämpötila.

Umpioiminen

Loukkaantumisvaara!

Jos elintarvikkeita ei ole umpioitu lasipurkkeihin oikein, lasipurkit voivat haljeta. Noudata seuraavia ohjeita:

- Hedelmien ja vihannesten pitää olla tuoreita ja moitteettomassa kunnossa
- Käytä vain puhtaita ja ehjiä lasipurkkeja
- Lasipurkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana

Voit umpioida uunissa samanaikaisesti enintään kuusi ½, 1 tai 1½ litran lasipurkkia käyttämällä CircoTherm® -kiertoilmaa .

Huomautuksia

- Käytä yhdellä umpioimiskerralla vain samankokoisia ja samansisältöisiä lasipurkkeja.
- Noudata puhtautta, kun käsittelet ja suljet lasipurkkeja.
- Käytä vain kuumankestäviä kumirenkaita.
- Seuraavia elintarvikkeita et voi umpioida laitteessa: peltipurkkien sisältö, liha, kala tai pateemassa.

Hedelmien esivalmistelu

1. Pese hedelmät ja kuori, poista kivet ja pilko lajista riippuen.
2. Täytä lasipurkit hedelmillä noin 2 cm:n korkeudelle yläreunasta.
3. Täytä lasipurkit kuumalla, vaahdottomalla sokeriliuoksella (n. ⅓ litraa litran purkkiin).

Litraan vettä:

- n. 250 g sokeria makeille hedelmille
- n. 500 g sokeria happamille hedelmille

Vihannesten esivalmistelu

1. Pese vihannekset ja puhdista ja pilko lajista riippuen.
2. Täytä lasipurkit vihanneksilla noin 2 cm:n korkeudelle yläreunasta.
3. Täytä lasipurkit heti kuumalla, keitetyllä vedellä.

Lasipurkkien sulkeminen

1. Pyyhi lasipurkkien reunat puhtaalla, kostealla liinalla.
2. Laita märkä kumirengas ja kansi paikoilleen ja sulje lasipurkit sulkimilla.

Umpioinnin käynnistäminen

1. Työnnä uunipannu kannatinkorkeudelle 1.
2. Aseta lasipurkit kolmioksi siten, että ne eivät kosketa toisiaan.



3. Kaada ½ litraa kuumaa vettä (n. 80 °C) uunipannulle.
4. Aseta CircoTherm® -kiertoilma  ja 160 °C.

- Lasipurkit, joiden tilavuus on ½ tai 1 litraa, kuplivat noin 50 minuutin kuluttua
- Lasipurkit, joiden tilavuus on 1½ litraa, kuplivat noin 60 minuutin kuluttua

Umpioinnin lopettaminen

Hedelmät, kurkut ja tomaattisose:

1. Kytke laite pois päältä, kun lasipurkit kuplivat.
2. Jätä lasipurkit vielä muutamaksi minuutiksi suljettuun uuniin.
 - Vadelmat, mansikat, kirsikat tai kurkut: n. 5 - 10 minuuttia
 - Muut hedelmät: n. 10 - 15 minuuttia

- Tomaattisose tai omenasose: n. 15 - 20 minuuttia

Vihannekset:

1. Laske lämpötila 100 °C:een, kun lasipurkit kuplivat. Anna lasipurkkien kuplia suljetussa uunissa edelleen noin 60 minuuttia.
2. Kytke laite pois päältä.
3. Jätä lasipurkit vielä noin 15 - 30 minuutiksi suljettuun uuniin.

Lasipurkkien poistaminen

1. Laita lasipurkit puhtaalle liinalle, peitä ja suojaa vedolta.
2. Poista sulkimet vasta, kun lasipurkit ovat kylmiä.

Pyrolyysipuhdistus

Pyrolyysipuhdistuksessa uuni kuumenee lämpötilaan n. 500 °C. Paistamis-, grillaus- ja leipomisjäämät palavat siten pois, ja Sinun tarvitsee vain pyyhkiä tuhka uunista.

Voit valita kolme eri puhdistustehoa.

Teho	Puhdistusaste	Kesto
1	kevyt	n. 1 tunti, 15 minuuttia
2	keskimääräinen	n. 1 tunti, 30 minuuttia
3	tehokas	n. 2 tuntia

Mitä runsaampaa ja pinttyneempää lika on, sitä korkeampi pitää puhdistustehon olla. Uunitilan puhdistus kahden, kolmen kuukauden välein riittää. Puhdistus kuluttaa vain noin 2,5 - 4,7 kilowattia.

Tärkeitä ohjeita

Uuninluukku lukittuu automaattisesti turvallisuutesi varmistamiseksi. Voit avata uuninluukun vasta, kun uunitila on hiukan jäähtynyt. Älä yritä siirtää hakaa käsin.

Älä yritä avata uuninluukkua puhdistuksen ollessa käynnissä. Puhdistus voisi keskeytyä.

Uunissa oleva lamppu ei pala puhdistuksen aikana.

⚠ Palovaara!

Uunin ulkopinta kuumenee hyvin kuumaksi. Varmista, että uunin etupuolessa ei ole mitään. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä lapset poissa laitteen lähettäviltä.

Ennen puhdistusta

Uunin pitää olla tyhjä. Ota varusteet, astiat ja ristikot pois uunista. Ohjeet ristikoiden irrottamiseen löydät luvusta *Huolto ja puhdistus*. Jos ristikoita ei ole poistettu, kuulet äänimerkin. Puhdistus ei käynnisty.

Puhdista uuninluukku ja uunitilan reunat tiivisteen alueelta. Älä hankaa tiivistettä.

Varmista ennen puhdistusta, että uuninluukku on kiinni.

⚠ Palovaara!

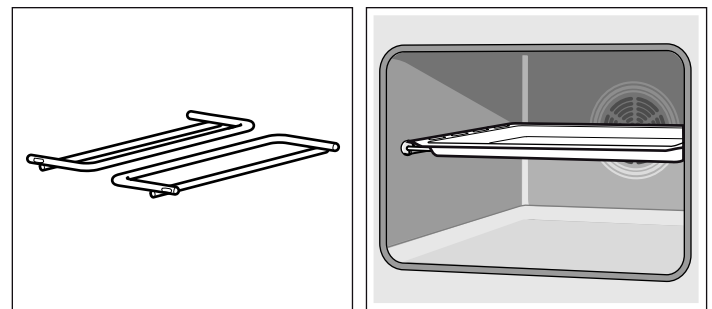
Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan. Pyyhi uunitila kostealla liinalla.

Varusteiden puhdistus mukana

Ristikot eivät sovellu itsepuhdistukseen. Poista ne uunitilasta. Jos haluat puhdistaa varusteen itsepuhdistuksen mukana, voit hankkia varustekannattimet.

Varustekannattimia on saatavana huoltopalvelusta tai Internetin kautta tuotenumera 466546.

Varustekannattimet kiinnitetään vasemmalle ja oikealle.



Sen avulla voit puhdistaa emaloidun varusteen, esimerkiksi ilman tarttumattonta pinnoitetta olevan uunipannun, itsepuhdistuksen mukana. Puhdista itsepuhdistuksen mukana aina vain yksi varuste.

Ilman emalipintaa olevat varusteet, esimerkiksi ritalä, eivät sovellu itsepuhdistukseen. Poista se uunitilasta.

⚠ Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Älä puhdista tarttumattomalla pinnalla varustettuja peltejä ja vuokia puhdistuksen mukana. Korkea kuumuus vahingoittaa pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja.

Huomautus: Tiedon itsepuhdistukseen soveltuvista varusteista löydät myös käyttöohjeen liitteenä olevasta lisävarustetaulukosta.

Puhdistustehon säätäminen

1. Aseta käyttötavan valitsin asentoon . Lämpötilanäyttöön ilmestyy 0.

2. Aseta puhdistusteho lämpötilanvalitsimella. Pyrolyysipuhdistus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonäyttöön ilmestyy puhdistuksen kesto aika. Uuni kytkeytyy muutaman sekunnin kuluttua päälle. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Uuninluukku lukittuu käynnistytyn jälkeen.

Kun puhdistus on päättynyt

Kellonäytössä näkyy 0:00 ja vilkkuu. Aseta käyttötavan valitsin kohtaan o ja paina valitsinta yhden kerran. Uuninluukun saa avattua vasta, kun uuni on jäähtynyt.

Puhdistuksen keskeyttäminen

Kierrä käyttötavan valitsin takaisinpäin kohtaan o. Uuninluukun saa avattua vasta, kun uuni on jäähtynyt.

Puhdistustehon muuttaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.

Haluat puhdistuksen tapahtuvan yöllä

Jotta voit käyttää uunia päivän mittaan, siirrä puhdistuksen päättymisaika yöksi. Tee asetukset kuten kohdassa 1. ja 2. on kuvattu.

1. Paina aikatoimintovalitsinta , kunnes symboli  ilmestyy näyttöön.

2. Siirrä kiertovalitsimella toiminnon päättymisen myöhäisemmäksi.
Uuni kytkeytyy odotustilaan. Näytössä näkyy kellonaika. Kun uuni käynnistyy, toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Puhdistuksen jälkeen

Kun uuni on jäähtynyt, pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta kostealla liinalla.

Hoito ja puhdistus

Uunisi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat uunia huolellisesti. Seuraavassa saat ohjeet uunisi oikeasta hoidosta ja puhdistuksesta.

Huomautuksia

- Laiteen etupuolessa esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita,
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Uunin etuosaa	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Luukun lasit	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Luukun kehys	Ruostumattoman teräksen puhdistusaine (saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä): Noudata valmistajan ohjeita.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Käytä mieluiten itsepuhdistusta. Noudata luvussa <i>Itsepuhdistus</i> olevia ohjeita!

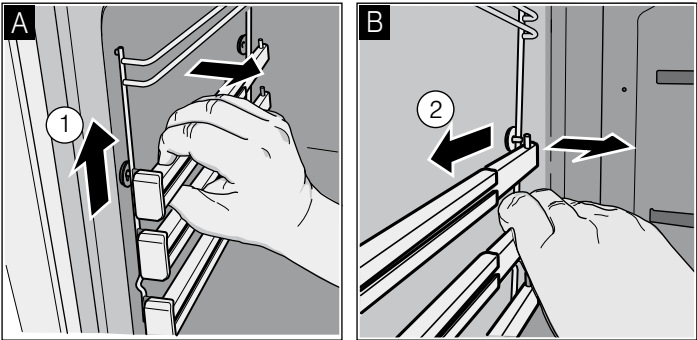
Alue	Puhdistusaine
Uunilampun lasisuoja	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Teleskooppikannattimet	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista. Puhdista ne mieluiten työnnettyinä paikoilleen. Älä liota, pese astianpesukoneessa tai itsepuhdistustoiminnon mukana. Kannattimet vaurioituvat ja jumittuvat.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Ristikoiden puhdistus

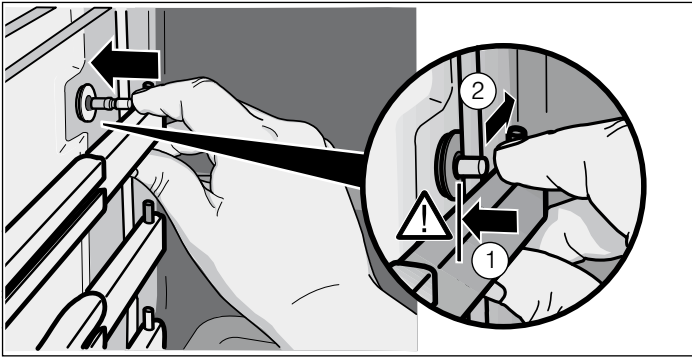
Voit ottaa teleskooppikannattimilla varustetut ristikot pois paikoiltaan puhdistamisen helpottamiseksi.

-  **Uunitilan kuumat osat aiheuttavat palovamman vaaran.!**
Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

1. Paina ristikoita edestä ylöspäin ja ota sivuttain pois paikoiltaan (kuva A).
2. Vedä ristikoita takaa eteenpäin ja ota sivuttain pois paikoiltaan (kuva A).



3. Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä tai harjalla.
4. Kiinnitä ristikot taas samalle sivuseinälle.
5. Laita ristikot takaa paikalleen vasteeseen saakka.
6. Paina ristikoita taaksepäin.
7. Laita ristikot edestä paikalleen vasteeseen saakka ja paina alaspäin.

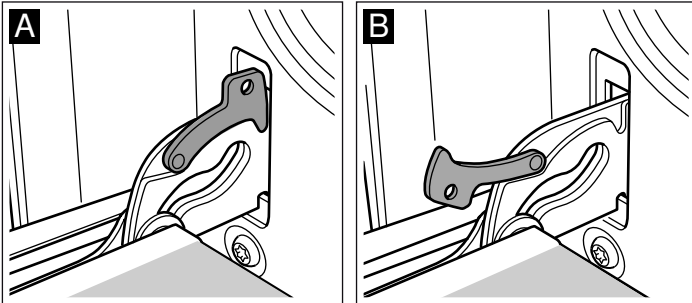


8. Työnnä teleskooppikannattimet paikoilleen vasteeseen saakka ja sulje laitteen luukku.

Uuninluukun irrotus ja asennus

Voit ottaa uuninluukun pois paikaltaan puhdistamista ja luukun lasien irrottamista varten.

Uuninluukun saranoissa on sulkuvipu. Kun sulkuvivut on käännetty kiinni (kuva A), uuninluukku on lukittu. Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan. Kun sulkuvivut on käännetty auki uuninluukun irrottamista varten (kuva B), saranat on lukittu. Ne eivät pääse napsahtamaan kiinni.

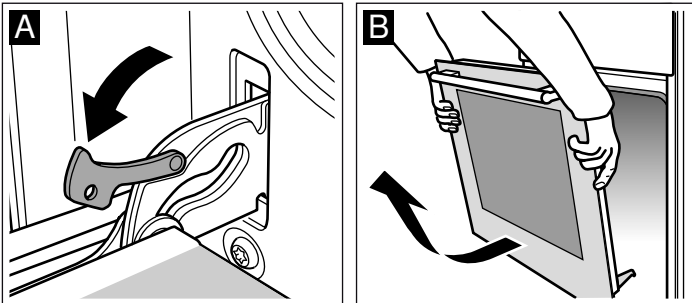


⚠ Loukkaantumisvaara!

Kun saranoiden lukitus on avattu, ne napsahtavat kovalla voimalla kiinni. Varmista, että sulkuvivut on käännetty aina kokonaan kiinni, tai uuninluukku irrotettaessa kokonaan auki.

Luukun irrotus

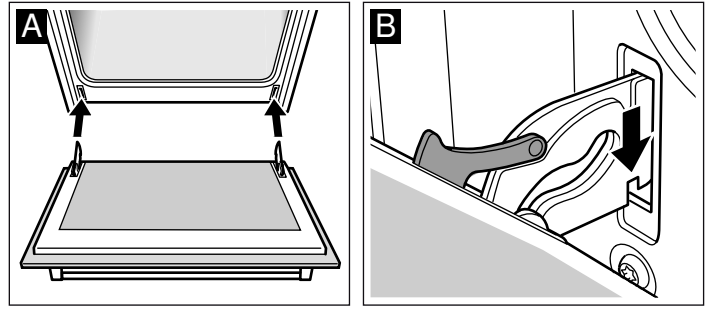
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmiin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



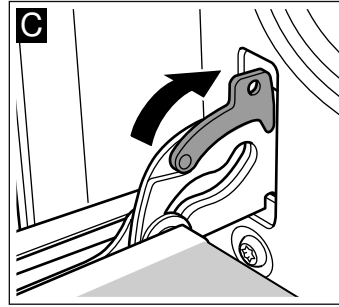
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista uuninluukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva A).
2. Saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen kummallakin sivulla (kuva B).



3. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni (kuva C). Sulje uuninluukku.



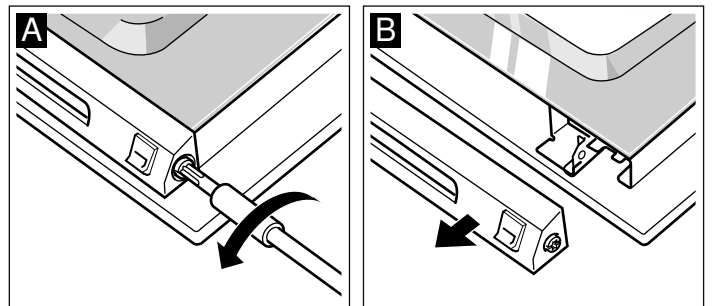
⚠ Loukkaantumisvaara!

Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Uuninluukun suojuksen irrotus

Uuninluukun suojus voi värjääntyä. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Ruuvaa uuninluukun suojus irti. Ruuvaa tätä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit auki (kuva A).
3. Irrota suojus (kuva B).



Varmista, että uuninluukku ei suljeta, kun suojus on irti. Sisälasi voi vahingoittua.

Puhdista suojus teräksen puhdistusaineella.

4. Laita suojus takaisin paikalleen ja kiinnitä se.
5. Sulje uuninluukku.

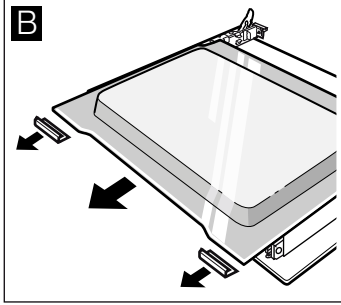
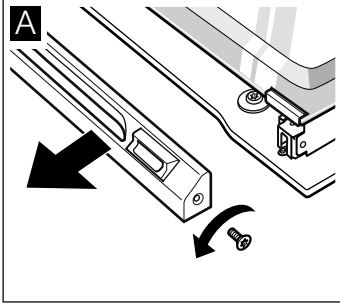
Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

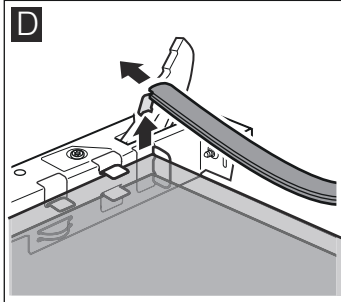
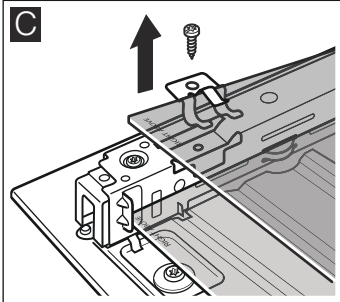
Kiinnitä sisälaseja irrottaessasi huomio järjestykseen, jossa otat lasit pois paikoiltaan. Ota lasissa oleva numero huomioon, jotta asennat lasit oikeassa järjestyksessä takaisin paikoilleen.

Irrotus

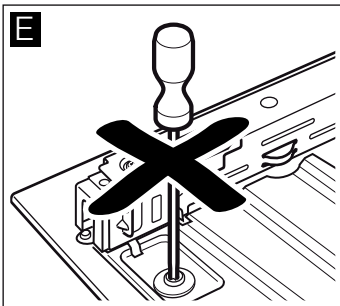
1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Ruuvaa uuninluukun yläreunassa oleva suojus irti. Ruuvaa tätä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit auki (kuva A).
3. Nosta ylintä lasia ja vedä se pois paikaltaan ja poista molemmat pienet tiivisteet (kuva B).



4. Ruuvaa hakaset oikealla ja vasemmalla auki. Nosta lasia ja ota hakaset pois lasilta (kuva C).
5. Poista lasin alaosassa oleva tiiviste (kuva D). Vedä tiiviste ylöspäin pois paikaltaan. Vedä lasi pois paikaltaan.



6. Vedä alalasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan.
7. ÄLÄ ruuvaa vasemmalla ja oikealla metalliosassa olevia ruuveja irti (kuva E).



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

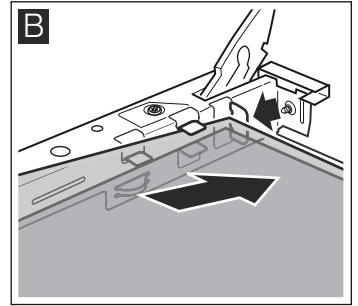
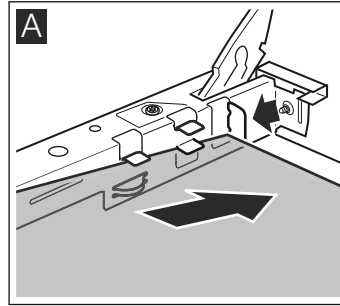
⚠ Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

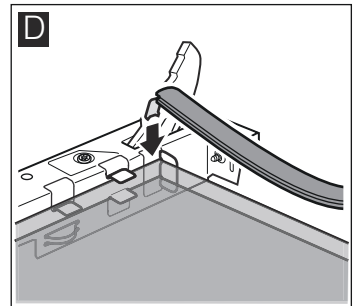
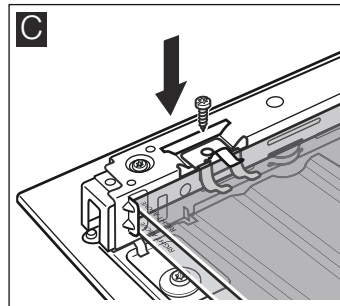
Asennus

Varmista asentaessasi, että molemmissa lasissa lukee vasemmalla alhaalla ylösalaisin "right above".

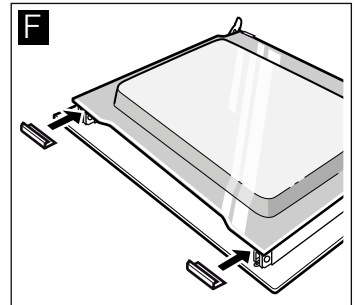
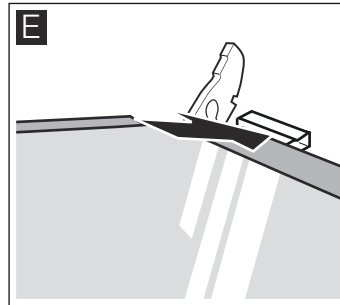
1. Työnnä alalasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Työnnä keskimäinen lasi paikalleen (kuva B).



3. Aseta hakaset oikealla ja vasemmalla lasille, kohdista suoraan paikalleen siten, että jouset ovat ruuvireiän päällä ja ruuvaa kiinni (kuva C).
4. Aseta lasin alaosassa oleva tiiviste takaisin paikalleen (kuva D).



5. Työnnä ylin lasi viistosti taaksepäin paikalleen molempiin pidikkeisiin. Varmista, että et tällöin työnnä tiivistettä taaksepäin (kuva E).
6. Aseta molemmat pienet tiivisteet vasemmalla ja oikealla takaisin lasin päälle (kuva F).



7. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
8. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Häiriöt ja korjaukset

Yhteydenotto huoltopalveluun ei ole aina tarpeen. Useissa tapauksissa voit ehkä itse korjata asian. Seuraavasta taulukosta löydät aputoimenpiteitä koskevia neuvoja.

Sähköiskun vaara!

- Laitteen elektroniikkaan liittyvät työt saa tehdä vain asianmukaisen koulutuksen saanut ammattilainen.
- Elektroniikkaan liittyvissä töissä laitteesta on ehdottomasti katkaistava virta. Kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake irti asuntosi sulakerasiasta.

Häiriötaulukko

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Sähkötoiminnossa on häiriö (esim. merkkivalot eivät pala enää).	Sulake palanut.	Tarkasta sulakkeet sulakerasiassa, vaihda tarvittaessa.
Neste tai juokseva taikina kerääntynyt selvästi yhdelle sivulle.	Laite ei ole asennettu vaakatasoon.	Tarkasta laitteen asennus (ks. asennusohje).
Laite ei toimi enää, kellonäytössä vilkkuu 0:00 .	Virransaanti oli keskeytynyt.	Aseta kellonaika uudelleen (ks. luku: Monitoimikello).
Kellonäytössä vilkkuu 0:00 , lämpötilanäyttöön ilmestyy "rrr".	Virransaanti oli keskeytynyt laitteen käytön aikana.	Paina aikatoimintovalitsinta, aseta kellonaika uudelleen (ks. luku: Monitoimikello).
Lämpötilanäyttöön ilmestyy EXXX, esim. E300 .	Laitteen elektroniikan sisäinen vika.	Paina aikatoimintovalitsinta. Jos viesti ei poistu, irrota verkkopistoke ja kytke uudelleen noin 10 sekunnin kuluttua.
Laitteen käyttö ei ole mahdollista, lämpötilanäyttöön ilmestyy ∞ ja -5 .	Laite on lukittu.	Deaktivoi lukitus (ks. luku: Lapsilukko).
Laitteen käyttö ei ole mahdollista, lämpötilanäyttöön ilmestyy ∞ ja -5P .	Laite lukittu pysyvästi.	Deaktivoi pysyvä lukitus (ks. luku: Lapsilukko).
Laite ei kuumene, kellonäytössä vilkkuu kaksoispiste, lämpötilanäyttöön ilmestyy esim. 1500 .	Valitsinyhdistelmää on painettu.	Kytke laite pois päältä, paina Info-painiketta 3 sekunnin ajan, paina sitten aikatoimintovalitsinta 4 sekunnin ajan, sitten Info-painiketta uudelleen 3 sekunnin ajan.
Elektronisesti ohjatuissa toiminnoissa on häiriö.	Energiaimpulssi (esim. salamanisku).	Aseta kyseinen toiminto uudelleen.
Kun käyttötapa kytketään päälle, lämpötilanäyttöön ilmestyy H tai h .	Laite ei ole kokonaan jäähtynyt.	Odota, kunnes laite on jäähtynyt ja kytke käyttötapa sitten uudelleen päälle.
Laite on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä, lämpötilanäytössä vilkkuu 000 .	Ylikuumenemissuoja on kytkenyt laitteen pois päältä.	Kierrä käyttötavan valitsin takaisinpäin asentoon O .
Paistettaessa tai grillatessa muodostuu käryä.	Grillivastuksessa oleva rasva palaa.	Grillaa tai paista edelleen, kunnes rasva grillivastuksessa on palanut.
	Ritilä tai uunipannu on työnnetty väärin paikalleen.	Laita ritilä uunipannuun ja työnnä ne yhdessä alemmalle kannatinkorkeudelle.
Uunitilaan muodostuu runsaasti kondensivettä.	Normaali ilmiö (esim. kun paistetaan kakkua, jossa on hyvin kostea täyte, tai suurta paistia paistettaessa).	Avaa laitteen luukku silloin tällöin hetkeksi käytön aikana.
Emaloiduissa varusteissa on mattapintaisia, vaaleita tahroja.	Normaali ilmiö, joka johtuu tippuvasta lihanesteestä tai hedelmämehestä.	Ei mahdollinen.
Luukun lasit ovat höyrystyneet.	Normaali ilmiö, joka johtuu lämpötilaeroista.	Kuumenna laite lämpötilaan 100 °C ja kytke se 5 minuutin kuluttua taas pois päältä.

Virheilmoitukset merkillä **E**

Jos näytössä näkyy virheilmoitus, jossa on **E** paina valitsinta **⏻**. Tällöin virheilmoitus poistuu. Saattaa olla, että

Sinun pitää sen jälkeen asettaa kellonaika uudelleen. Jos virheilmoitus tulee uudelleen näyttöön, soita huoltopalveluun. Seuraavien virheilmoitusten kohdalla voit ehkä itse korjata asian.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
E011	Valitsinta on painettu liian kauan tai valitsin on jumittunut.	Paina yksitellen kaikkia valitsimia. Tarkasta, ovatko valitsimet puhtaat. Jos virheilmoitus ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.
E115	Uunin lämpötila on liian korkea.	Uuninluukku on lukittu. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Valitsimella ⏻ poistat virheilmoituksen.

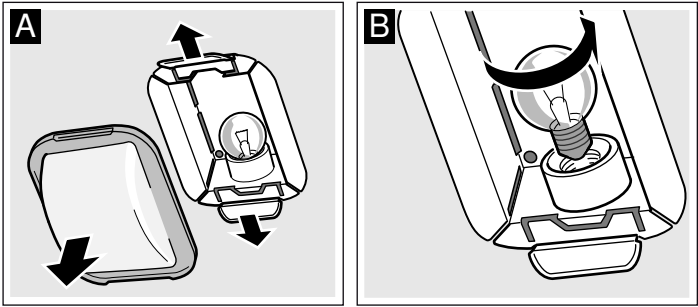
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä varalamppuja, 40 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lamppeja.

⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Ota lampun suojus pois. Paina tätä varten metallituet peukalolla taaksepäin (kuva A).
3. Kierrä lamppu irti ja vaihda se samanlaiseen lamppuun (kuva B).



4. Aseta lasisuojaus taas paikalleen. Laita ensin yksi sivu paikalleen ja paina toista sivua napakasti. Lasi lukittuu paikalleen.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Lasisuojaus

Vaurioitunut lampun suojus on vaihdettava. Sopivia lampun suojuksia on saatavana huoltopalvelusta. Ilmoita laitteen mallinumero ja sarjanumero.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Pyrimme aina löytämään sopivan ratkaisun ja välttämään tarpeettomat huoltokorjaajan käynnit.

Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy oikealta, uuninluukun sivulta. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD-nro
-------	--------

Huoltopalvelu ☎

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

Testiruoat normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Taulukon arvot pätevät ilman pikakuumennusta.

Huomautus: Käytä paistamiseen ensin alemmaa annetuista lämpötiloista.

Paistaminen	Kannatin- korkeus	Käyttö- tapa	Lämpötila °C	Paistoaika minuut- teina
Pursotinpikkuleivät	3		140-150*	25-35
	1		140-150	25-35
	1+3		140-150*	30-40
	1+3+4		130-140*	40-50
Small Cakes (20 kpl / pelti)	3		160-170**	20-30
	1		160-180	25-35
	1+3		140-150**	30-40
	1+3+4		140-150**	35-50

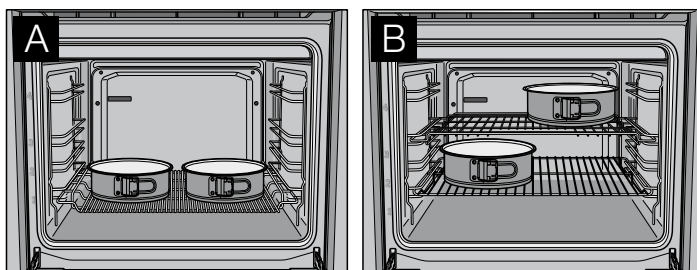
* Esilämmitä uuni

** Esilämmitä 10 minuuttia

Paistaminen	Kannatin- korkeus	Käyttö- tapa	Lämpötila °C	Paistoaika minuut- teina
Kakkupohja	2		160-170*	25-35
	1		160-170*	25-35
Kannellinen omenapiirakka (tummat peltivuoat vierekkäin, kuva A)	1		170 -180*	60-70
Kannellinen omenapiirakka (tummat peltivuoat vierekkäin, kuva A)	1		180-190	75-85
Kannellinen omenapiirakka (tummat vuoat viistosti eri tasoissa, kuva B)	1+3		170 -180*	65-75

* Esilämmitä uuni

** Esilämmitä 10 minuuttia



Grillaus	Kannatin- korkeus	Käyttö- tapa	Lämpötila	Grillausaika minuutteina
Paahtoleipä* (uunipannu + ritilä)	3+4		275	1/2-2
Pihvit, 12kpl** (uunipannu + ritilä)	3+4		175	20-30

* Esilämmitä uuni

** Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut

Viktige sikkerhetsanvisninger	58	Opptining	75
Årsaker til skader	59	Opptining med CircoTherm® varmluft	75
Energi- og miljøtips	59	Opptiningstrinn	75
Energisparing	59	Konservering	76
Miljøvennlig håndtering	59	Pyrolytisk rens	76
Din nye stekeovn	60	Viktige merknader	76
Betjeningsfelt	60	Før rengjøring	77
Driftstyper	60	Stille inn rengjøringstrinn	77
Ovnsrom	61	Etter rengjøring	77
Tilbehør	61	Vedlikehold og rengjøring	77
Tilbehør	61	Rengjøringsmidler	77
Skyve inn tilbehør	61	Rengjøre stige	78
Innsettingshøyder	61	Sette inn og ta ut stekeovnsdøren	78
Spesialtilbehør	61	Ta av dekselet på døren	79
Dørsikring	62	Montering og utmontering av glassruter	79
Før første gangs bruk	62	Feil og reparasjoner	80
Stille inn klokkeslett	62	Feiltabell	80
Rengjøring av apparatet	62	Bytte stekeovnslampe i taket	81
Betjening av apparatet	62	Glassdeksel	81
Slå på apparatet	62	Kundeservice	81
Slå av apparatet	63	E-nummer og FD-nummer	81
Endring av grunninnstillingene	63	Testretter	82
Automatisk sikkerhetsutkobling	63		
Elektronisk klokke	63		
Klokkedisplay	63		
Korttids-varselur	64		
Driftsvarighet	64		
Driftsslutt	64		
Forvalg	64		
Stille inn klokkeslett	65		
Hurtigoppvarming	65		
Kontrollere, korrigere eller slette innstillingene	65		
Barnesikring	65		
Sperring	65		
Permanent sperre	65		
Steking	66		
Steking i former og på brett	66		
Steking i flere høyder	66		
Steketabell for grunndeiger og bakverk	66		
Steketabell for retter og dypfrysede ferdigretter	68		
Tips og råd	69		
Steking	70		
Åpen steking	70		
Steking i lukket kokekar	70		
Steketabell	70		
Tips og råd	71		
Grilling	71		
Termogrilling	71		
Grilling av flate grillstykker	72		
CircoTherm® varmluft eco	73		
Langtidssteking	74		
Bruke langtidssteking	74		
Tabell for langtidssteking	74		
Tips og råd	75		

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.neff-international.com** og nettbutikk: **www.neff-eshop.com**

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Tilbehøret må alltid settes inn riktig vei i ovnsrommet. Se *beskrivelsen av tilbehør* i bruksanvisningen.

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det

under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Brannfare!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under selvreisen. Før hver selvreis må du fjerne grov smuss fra ovnsrommet og tilbehøret.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvreis pågår. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

Fare for forbrenning!

- Ovnsrommet blir svært varmt når selvreis pågår. Åpne aldri apparatdøren eller skyv på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
-  Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvreis pågår. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Fare for alvorlige helseskader!

Apparatet blir svært varmt når selvreis pågår. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser. Ikke la brett og former med slippbelegg stå i ovnen når selvreis pågår. Det er bare emaljert tilbehør som kan være i ovnen under selvreis.

Årsaker til skader

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten dørpakning: Dersom dørpakningen er svært skitten, går ikke døren lenger ordentlig igjen i drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørpakningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking og om hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

- Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Stekeovnen er ennå varm. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.
- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Din nye stekeovn

I dette kapittelet finner du informasjon om

■ Betjeningsfeltet

■ Driftstypene

■ Ovnrommet

Betjeningsfelt



Betjeningselement	Bruk
	Klokkefunksjonstast
	Dreieknapp
	Driftstypevelger
	Infotast
	Temperaturvelger
	Velge klokkefunksjon eller hurtigoppvarming (se kapittelet: Elektronisk klokke)
	Foreta innstillinger for en klokkefunksjon eller slå på hurtigoppvarming (se kapittelet: Elektronisk klokke)
	Velge ønsket driftstype (se kapittelet: Slå på apparatet)
	Påslått apparat: Vise faktisk temperatur under oppvarming (se kapittelet: Slå på apparatet)
	Avslått apparat: Åpne menyen Grunninnstillinger (se kapittelet: Endring av grunninnstillingene)
	Påslått apparat: Stille inn temperatur (se kapittelet: Slå på apparatet)
	Avslått apparat: Endre innstillingene i menyen Grunninnstillinger (se kapittelet: Endring av grunninnstillingene)

Nedsenkbar dreiebryter

Dreiebryteren, temperaturvelgeren og driftstypevelgeren kan senkes. Trykk på dreiebryteren for å senke eller heve den.

Driftstyper

Her finner du en oversikt over apparatets driftstyper.

Driftstype	Bruk
CircoTherm® varmluft	Til steking i én eller flere høyder.
Over-/undervarme	Til steking i én høyde. Egner seg spesielt godt til kaker med saftig fyll (f.eks. ostekake).
Pizzatrinn	Til dypfryste ferdigretter og retter som trenger mye varme nedenfra (se kapittelet: Steking).
Termogrilling	Til fjærkre og store kjøttstykker.
Grill, stor flate	Til store mengder små og flate grillstykker (f.eks. biffer, pølser).
Grill, liten flate	Til små mengder små og flate grillstykker (f.eks. biffer, toast).
Undervarme	Til varmretter og bakst som krever kraftigere bruning eller sprø skorpe på undersiden. Undervarmen slås bare på en kort stund på slutten av steketiden.
Langtidssteking	Til ømfintlig kjøtt som skal stekes rosa eller medium.
CircoTherm varmluft® eco*	Til energioptimert steking i én høyde. Apparatet trenger ikke forvarmes.
Pyrolytisk rengjøring	Automatisk rengjøring av ovnsrommet. Stekeovnen varmes opp til smusset blir til aske.
Ovnrombelysning	Gjør det lettere å rengjøre og vedlikeholde ovnsrommet.

* Driftstypen som ble brukt til fastsetting av energieffektklasse i henhold til EN50304.

Ovnsrom

I ovnsrommet er det en ovnslampe. En kjølevifte beskytter stekeovnen mot overoppheting.

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk. Med posisjonen  på funksjonsvelgeren kan du slå på lampen uten varme.

Tilbehør

I dette kapittelet finner du informasjon om

- tilbehør
- riktig innsetting av tilbehøret i stekeovnsrommet
- innsetningshøyder
- spesialtilbehør

Tilbehør

Følgende tilbehør følger med apparatet:



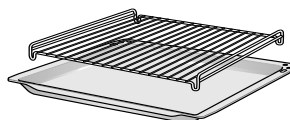
Stekebrett, emaljert
til kakebaking og småbakst



Rist
til baking i former, steking i stekegryter og grilling



Universalpanne, emaljert
til baking av saftige kaker, til steking, til grilling og til å fange opp dryppende væske



Innleggsrist
til steking og grilling

Merk: Innleggsristen brukes alltid sammen med universalpannen. Innleggsristen settes da inn i universalpannen.

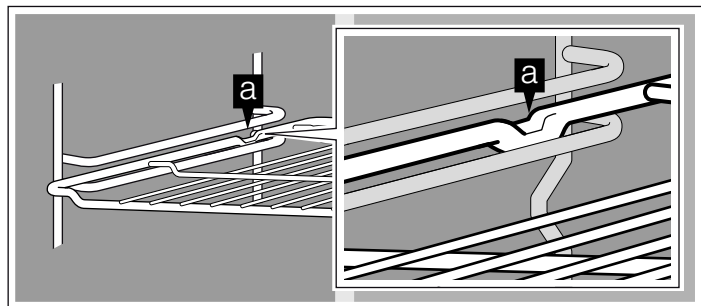
Merk: Stekebrett og universalpannen kan bli skjeve under bruk. Årsaken til dette er store temperaturskjeller på tilbehøret. Det kan oppstå når bare en del av tilbehøret brukes, eller når dypfryst mat, som f.eks. pizza, legges på tilbehøret.

Skyve inn tilbehør

Tilbehøret er utstyrt med en låsefunksjon. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippe sikringen skal fungere.

Pass på følgende når du setter inn risten:

- at låsetappen (a) peker nedover
- at låsetappen (a) er i det bakre området av risten



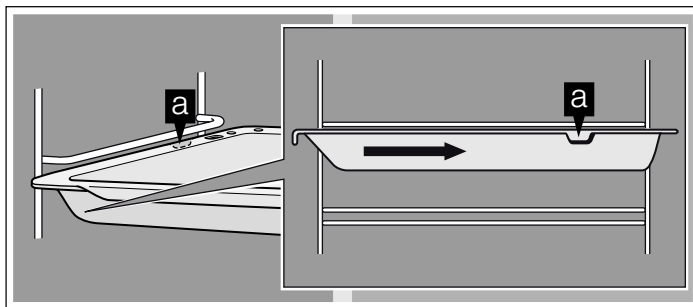
Pass på følgende når du setter inn stekeplaten eller universalpannen:

Kjølevifte

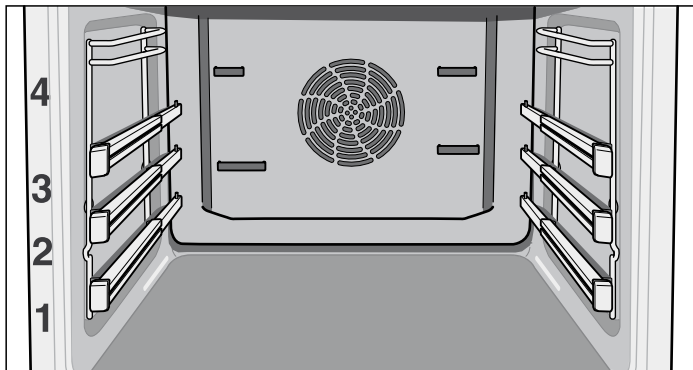
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

For at ovnsrommet skal avkjøles raskere etter at apparatet har vært i bruk, fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid.

- at låsetappen (a) er i det bakre området av tilbehøret
- at skråkanten på tilbehøret vender ut mot apparatdøren ved innsetting



Innsetningshøyder



Ovnsrommet har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

Avhengig av apparatutstyr går uttrekksskinnene i lås når de er trukket helt ut. Slik blir det enkelt å sette på tilbehøret. Løsne uttrekksskinnene ved å trykke dem tilbake inn i ovnsrommet.

Fare for forbrenning!

Teleskoputtrekket blir varmt når apparatet er i bruk. Vær forsiktig så du ikke brenner deg når det er uttrukket.

Merk: Ved steking med CircoTherm® varmluft skal ikke innsetningshøyde 2 brukes. Luftsirkulasjonen påvirkes, og bake- og stekeresultatet blir ikke like godt.

Spesialtilbehør

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Du finner et omfattende tilbud til stekeovnen i våre brosjyrer og på vår hjemmeside.

Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

Ekstra tilbehør	Bestillingsnr.
Mega systemdampovn	N8642X3
Universalpanne, emaljert	Z1232X3
Universalpanne, med slippbelegg	Z1233X3
Universalpanne med innleggsrist	Z1242X3
Gratengform, emaljert	Z1272X0
Stekebrett, aluminium	Z1332X0
Stekebrett, emaljert	Z1342X0
Stekebrett, med slippbelegg	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Stekerist	Z1432X3
Kjøttrist, emaljert, todelt	Z1512X0
Enkelt CLOU® teleskoputtrekk	Z1701X2

Ekstra tilbehør	Bestillingsnr.
Dobbelt CLOU®, fullt teleskoputtrekk	Z1765X2
Tredobbelt CLOU® teleskoputtrekk	Z1742X2
Tredobbelt CLOU® teleskopoveruttrekk	Z1745X2
Firedobbelt CLOU® teleskopoveruttrekk	Z1755X2
VarioCLOU® teleskopoveruttrekk	Z1785X3
Brødbakestein	Z1913X0

Dørsikring

Det hører en dørsikring til apparatet. Den skal festes på stekeovnen. Les monteringsveiledningen nøye.

Skyv dørsikringen oppover for å åpne stekeovnen. Sikringen skrur på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen. Når du lukker stekeovnsdøren, må du passe på at den smekker på plass.

Før første gangs bruk

I dette kapittelet kan du lese om

- hvordan du kan stille inn klokkeslettet etter at apparatet er koblet til
- hvordan apparatet skal rengjøres før du bruker det første gang

Stille inn klokkeslett

Merk: Hvis du trykker på klokkefunksjonstasten , har du tre sekunder til å stille inn klokkeslettet med dreieknappen. Dersom det var for kort tid, kan du endre klokkeslettet i ettertid.

I klokke-displayet blinker **0:00**.

1. Trykk kort på klokketastfunksjonen  for å komme til innstillingsmodus.
Symbolene  og  lyser. I klokke-displayet vises **12:00**.
2. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
Innstillingene blir automatisk gjort gjeldende etter 3 sekunder.

Endre klokkeslett

Hvis du vil endre klokkeslettet senere, trykker du på klokkefunksjonstasten  inntil symbolene  og  lyser igjen. Endre klokkeslettet med dreieknappen.



Rengjøring av apparatet

Apparatet skal rengjøres før du bruker det første gang.

1. Ta tilbehør og emballasjerester ut av ovnsrommet.
2. Rengjør tilbehøret og ovnsrommet med varmt såpevann (se kapittelet: Rengjøring og vedlikehold).
3. Varm opp apparatet med Over-/undervarme  på 240 °C i 60 minutter.
4. Tørk av ovnsrommet med varmt såpevann når det er avkjølt.
5. Rengjør apparatet på utsiden med en myk og fuktig klut med såpevann.

Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese om

- hvordan du slår apparatet av og på
- hvordan du velger driftstype og temperatur
- hvordan du endrer grunninnstillinger
- når apparatet slår seg av automatisk

Slå på apparatet

1. Drei driftstypevelgeren til ønsket driftstype er innstilt.
I temperaturdisplayet vises en foreslått temperatur.
2. Drei temperaturvelgeren for å endre den foreslåtte temperaturen.

Merknader

- Langtidssteking  kan bare slås på hvis verken **H** eller **h** vises i temperaturdisplayet.
- Hvis det ikke vises en foreslått temperatur, er temperaturen for den valgte driftstypen fast. Denne temperaturen kan ikke endres.

Driftstype	Foreslått temperatur i °C	Temperatur-område i °C
 CircoTherm® varmluft t	160	40–200
 Over-/undervarme	170	50–275

* Sett temperaturvelgeren på over 275 °C.
I temperaturdisplayet vises **inf**.

Driftstype		Foreslått temperatur i °C	Temperatur-område i °C
	Pizzatrinn	220	50–275
	Termogrilling	170	50–250
	Grill, stor flate	220	50–275
	Grill, stor flate (intensiv)*	Fast innstilling	<i>int</i>
	Grill, liten flate	180	50–275
	Grill, liten flate (intensiv)*	Fast innstilling	<i>int</i>
	Undervarme	200	50–225
	Langtidssteking	Fast innstilling	
	CircoTherm® varm-luft eco	160	40–200
	Pyrolytisk rengjøring	0	1, 2 og 3
	Ovnsrombelysning	Fast innstilling	

* Sett temperaturvelgeren på over 275 °C.
I temperaturdisplayet vises *int*.

Aktuell temperatur

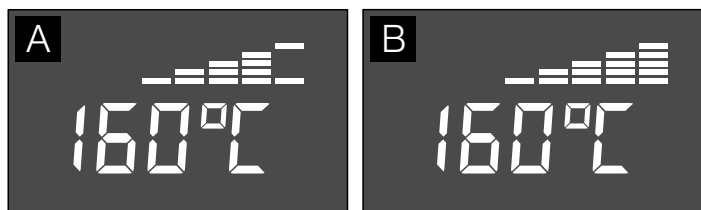
Trykk på infotasten **i**. Den aktuelle temperaturen vises i 3 sekunder.

Merk: Den aktuelle temperaturen kan bare vises ved driftstyper med foreslått temperatur.

Oppvarmingskontroll

Oppvarmingskontrollen viser temperaturøkningen i ovnsrommet.

- Oppnådd temperatur (figur A)
- Apparatet ettervarmer (figur B)



Slå av apparatet

Drei driftstypevelgeren tilbake til stilling **o**. Apparatet er slått av. Apparatet har en kjølevifte. Etter bruk kan kjøleviften fortsette å gå.

I temperaturdisplayet ser du om restvarmen i ovnsrommet er høy eller lav.

Temperaturdisplay	Betydning
<i>H</i>	Høy restvarme (over 120 °C)
<i>h</i>	Lav restvarme (mellom 60 °C og 120 °C)

Endring av grunninnstillingene

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger som er forhåndsinnstilt på fabrikken. Du kan endre disse grunninnstillingene etter behov.

Apparatet må være avslått og kan ikke være sperret.

- Hold infotasten **i** inne i 3 sekunder for å gå til menyen Grunninnstillinger.
I temperaturdisplayet vises *c 10*.
- Trykk på infotasten **i** inntil innstillingssymbolet for den aktuelle grunninnstillingen for en undermeny vises i temperaturdisplayet (f.eks. *c 32*).
- Still inn ønsket grunninnstilling innen en undermeny ved hjelp av temperaturvelgeren (f.eks. *c 33*).
- Trykk på infotasten **i** i 3 sekunder.
Grunninnstillingen blir lagret.

Du kan endre følgende grunninnstillinger:

Meny for grunninnstillinger

Undermeny	Grunninnstilling	Innstillings-symbol
Barnesikring	Apparatet er låst opp	<i>c 10</i>
	Apparatet er sperret	<i>c 11</i>
	Apparatet er permanent sperret	<i>c 21</i>
Signal tone	Signal tone av	<i>c 30</i>
	Signal tone 30 sekunder	<i>c 31</i>
	Signal tone 2 minutter	<i>c 32</i>
	Signal tone 10 minutter	<i>c 33</i>

Automatisk sikkerhetsutkobling

Den automatiske sikkerhetsutkoblingen aktiveres hvis du ikke foretar noen innstillinger over lengre tid på et apparat som er slått på.

Tiden for når apparatet slår seg av, avhenger av innstillingene dine.

I temperaturdisplayet blinker *000*. Apparatdriften avbrytes.

Drei driftstypevelgeren tilbake til stilling **o** for å deaktivere.

Elektronisk klokke

I dette kapittelet kan du lese om

- hvordan du stiller inn korttids-varseluret
- hvordan du slår av apparatet automatisk (driftsvarighet og driftsslutt)
- hvordan du slår apparatet automatisk på og av (forvalg)
- hvordan du stiller inn klokkeslettet
- hvordan du slår på hurtigoppvarming

Klokkedisplay



Klokkefunksjonstast

Dreieknapp

Klokkefunksjon	Bruk
Korttids-varselur	Korttids-varseluret kan brukes som eggur eller varselur. Apparatet slår seg ikke automatisk av og på.
Driftsvarighet	Apparatet slår seg automatisk av etter en innstilt driftsvarighet (f.eks. 1:30 timer).
Driftsslutt	Apparatet slår seg automatisk av til et innstilt tidspunkt (f.eks. kl. 12:30).
Forvalg	Apparatet slås automatisk av og på. Driftsvarighet og driftsslutt kombineres.
Klokkeslett	Stille inn klokkeslett
Hurtigoppvarming	Forkorte oppvarmingstiden

Merknader

- Mellom kl. **22:00** og **5:59** blir klokkedisplayet mørkere hvis du ikke foretar noen innstillinger eller ingen klokkefunksjon er aktivert i dette tidsrommet.
- Når du stiller inn en klokkefunksjon, økes tidsintervallet hvis du stiller inn en høyere verdi (f.eks. driftsvarighet på inntil **1:00h** kan stilles inn på minuttet, over **1:00h** med 5 minutt-intervaller).
- Ved klokkefunksjonene Korttids-varselur , Driftsvarighet , Driftsslutt og Forvalg høres en signaltone, og symbolet eller blinker når innstillingene er slutt. Trykk på klokkefunksjonstasten dersom du vil avbryte signaltonen før tiden.
- Trykk alltid bare kort på klokkefunksjonstasten for å velge en klokkefunksjon. Du har da tre sekunder på å stille inn den valgte klokkefunksjonen. Deretter lukkes innstillingmodusen automatisk.

Slå klokkedisplayet av og på

1. Trykk på klokkefunksjonstasten i 6 sekunder.
Klokkedisplayet slås av. Hvis en klokkefunksjon er aktiv, lyser det tilhørende symbolet.
2. Trykk kort på klokkefunksjonstasten .
Klokkedisplayet slås på.

Korttids-varselur

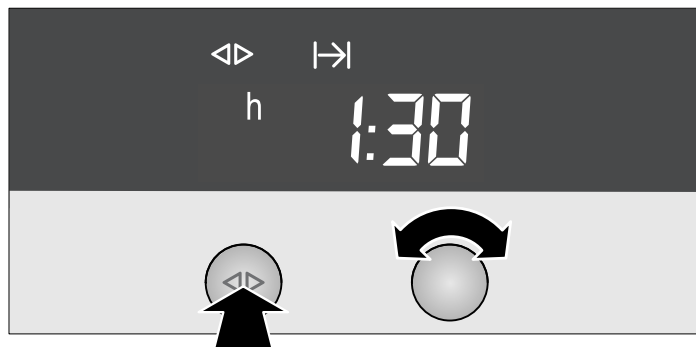
1. Trykk på klokkefunksjonstasten inntil symbolene og lyser.
2. Still inn varigheten med dreieknappen (f.eks. **5:00** minutter).
Innstillingen tas automatisk i bruk. Deretter vises klokkeslettet igjen, og korttids-varseluret teller ned.



Driftsvarighet

Apparatet slår seg automatisk av etter en innstilt varighet.

1. Still inn driftstype og temperatur.
Apparatet varmes opp.
2. Trykk på klokkefunksjonstasten inntil symbolene og lyser.
3. Still inn driftsvarigheten med dreieknappen (f.eks. **1:30** timer).
Innstillingen tas automatisk i bruk. Deretter vises klokkeslettet igjen, og driftsvarigheten teller ned.



Når driftsvarigheten er telt ned, slås apparatet automatisk av.

1. Drei driftstype- og temperaturvelgeren tilbake til stilling .
2. Trykk på klokkefunksjonstasten for å avslutte klokkefunksjonen.

Driftsslutt

Apparatet slår seg automatisk av til et innstilt tidspunkt.

1. Still inn driftstype og temperatur.
Apparatet varmes opp.
2. Trykk på klokkefunksjonstasten inntil symbolene og lyser.
3. Still inn driftsslutt med dreieknappen (f.eks. kl. **12:30**).
Innstillingen tas automatisk i bruk. Deretter vises klokkeslettet igjen.



Apparatet slår seg automatisk av til den innstilte driftssluttiden.

1. Drei driftstype- og temperaturvelgeren tilbake til stilling .
2. Trykk på klokkefunksjonstasten for å avslutte klokkefunksjonen.

Forvalg

Apparatet slår seg automatisk på og det slår seg av til den valgte driftssluttiden. Du kan kombinere klokkefunksjonene Driftsvarighet og Driftsslutt.

Husk at lett bedervelige matvarer ikke må stå for lenge i ovnsrommet.

1. Still inn driftstype og temperatur.
Apparatet varmes opp.
2. Trykk på klokkefunksjonstasten inntil symbolene og lyser.

3. Still inn driftsvarigheten med dreieknappen (f.eks. **1:30** timer).
Innstillingen tas automatisk i bruk.
4. Trykk på klokkefunksjonstasten  inntil symbolene  og  lyser.
5. Still inn driftsslutt med dreieknappen (f.eks. kl. **12:30**).
Apparatet slår seg av og venter med å slå seg på til et passende tidspunkt (i eksempelet kl. **11:00**). Apparatet slår seg automatisk av til den innstilte driftssluttiden (kl. **12:30**).
6. Drei driftstype- og temperaturvelgeren tilbake til stilling **O**.
7. Trykk på klokkefunksjonstasten  for å avslutte klokkefunksjonen.

Stille inn klokkeslett

Du kan bare endre klokkeslettet dersom ingen annen klokkefunksjon er aktiv.

1. Trykk på klokkefunksjonstasten  inntil symbolene  og  lyser.
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
Innstillingen tas automatisk i bruk.

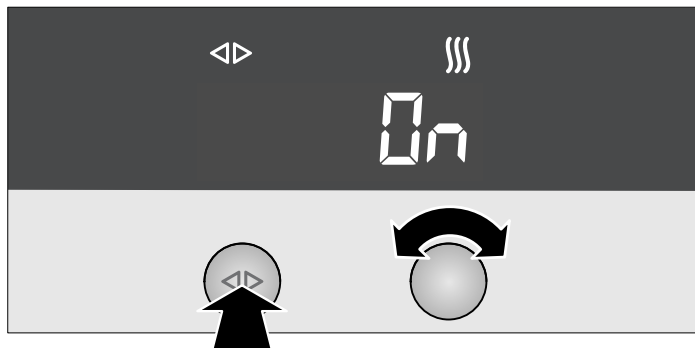


Hurtigoppvarming

Ved CircoTherm® varmluft  kan du forkorte oppvarmingstiden hvis den innstilte temperaturen er høyere enn 100 °C.

Merk: Ikke plasser noen stekevarer i ovnsrommet under hurtigoppvarming så lenge symbolet  lyser.

1. Still inn driftstype og temperatur.
Apparatet varmes opp.
2. Trykk på klokkefunksjonstasten  inntil symbolene  og  lyser og **OFF** vises i klokke-displayet.
3. Vri dreieknappen mot høyre.
I klokke-displayet vises **On** og symbolet  lyser.
Hurtigoppvarming kobles inn.



Når innstilt temperatur er nådd, slår hurtigoppvarmingen seg av. Symbolet  slukkes.

Kontrollere, korrigere eller slette innstillingene

1. Hvis du vil kontrollere innstillingene, trykker du på klokkefunksjonstasten  inntil det tilhørende symbolet lyser.
2. Du kan korrigere innstillingene med dreieknappen ved behov.
3. Hvis du vil slette innstillingene, dreier du dreieknappen mot venstre tilbake til utgangsposisjonen.

Barnesikring

I dette kapittelet kan du lese om

- hvordan du sperrer apparatet
- hvordan du sperrer apparatet permanent

Sperring

Når apparatet er sperret, kan det ikke slås på utilsiktet eller av uvedkommende (f.eks. barn som leker).

Du må låse opp apparatet for å kunne slå det på igjen. Apparatet blir ikke automatisk sperret etter bruk. Du må ev. sperre det på nytt eller aktivere permanent sperre.

Sperre apparatet

1. Slå av apparatet.
2. Hold infotasten **i** inne til **C 10** vises i temperaturdisplayet.
3. Drei temperaturvelgeren til **C 11** vises i temperaturdisplayet.
4. Hold infotasten **i** inne til symbolet  vises i temperaturdisplayet.

Merk: Hvis et sperret apparat blir forsøkt slått på, vises **-5-** i temperaturdisplayet.

Låse opp apparatet

1. Hold infotasten **i** inne til **C 11** vises i temperaturdisplayet.
2. Drei temperaturvelgeren til **C 10** vises i temperaturdisplayet.
3. Hold infotasten **i** inne til symbolet  slukker.

Permanent sperre

Når apparatet er sperret permanent, kan det ikke slås på utilsiktet eller av uvedkommende (f.eks. barn som leker).

Du må avbryte den permanente sperren midlertidig for å kunne slå på apparatet. Apparatet sperres automatisk igjen når du slår det av.

Sperre apparatet permanent

1. Slå av apparatet.
2. Hold infotasten **i** inne til **C 10** vises i temperaturdisplayet.
3. Drei temperaturvelgeren til **C 21** vises i temperaturdisplayet.
4. Hold infotasten **i** inne i 3 sekunder.

Apparatet sperres etter 30 sekunder. I temperaturdisplayet vises symbolet .

Merk: Hvis et sperret apparat blir forsøkt slått på, vises **-SP** i temperaturdisplayet.

Avbryte permanent sperre

1. Hold infotasten **i** inne til **C2** / vises i temperaturdisplayet.
2. Drei temperaturvelgeren til **C20** vises i temperaturdisplayet.
3. Hold infotasten **i** inne til symbolet  slukker.
Den permanente sperren er avbrutt.
4. Slå på apparatet innen 30 sekunder.
Den permanente sperren aktiveres igjen 30 sekunder etter at du slår av apparatet.

Låse opp den permanente sperren

1. Hold infotasten **i** inne til **C2** / vises i temperaturdisplayet.
2. Drei temperaturvelgeren til **C20** vises i temperaturdisplayet.
3. Hold infotasten **i** inne til symbolet  slukker.
4. Hold infotasten inne i 3 sekunder i løpet av de neste 30 sekundene.
5. Drei temperaturvelgeren til **C**  vises i temperaturdisplayet.
6. Hold infotasten **i** inne i 3 sekunder.
Den permanente sperren er låst opp.

Steking

I dette kapittelet finner du informasjon om

- Stekeformer og -brett
- Steking i flere høyder
- Steking av vanlige typer grunndeig (steketabell)
- Steking av dypfrysede ferdigprodukter og nylagde retter (steketabell)
- Tips og råd om steking

Merk: Ved steking med CircoTherm® varmluft  skal ikke innskyvingshøyde 2 brukes. Luftsirkulasjonen påvirkes, og stekeresultatet blir ikke like godt.

Steking i former og på brett

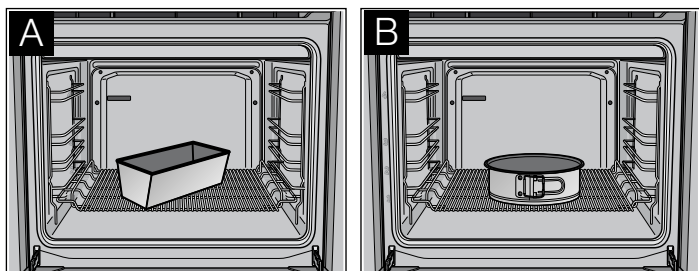
Stekeformer

Vi anbefaler at du bruker mørke stekeformer av metall.

Stekeformer i lys aluminium og glassformer forlenger steketiden, og kakene blir ikke så jevnt brune. Hvis du vil bruke stekeformer i lys aluminium og over-/undervarme , bruker du høyde 1.

Hvis du vil bruke kakeformer av silikon, bør du ta utgangspunkt i opplysningene og oppskriftene fra produsenten. Silikonformer er ofte mindre enn vanlige former. Deigmengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.

Ved steking i én høyde med CircoTherm® varmluft , må du alltid sette en brødform diagonalt (bilde A) og en rund stekeform midt på den krumme risten (bilde B).



Stekebrett

Vi anbefaler at du bare bruker originale stekebrett, da disse er optimalt tilpasset ovnsrommet og driftstypene.

Skyv stekebrettet eller universalpannen forsiktig inn til det stopper. Pass på at skråkanten alltid peker mot apparatdøren.

Bruk universalpannen til saftige kaker, slik at ovnsrommet ikke blir tilsmusset.

Steking i flere høyder

Bruk helst stekebrett når du skal steke i flere høyder, og skyv brettene inn samtidig.

Vær oppmerksom på at baksten kan brunes forskjellig i de to ulike høydene. Baksten i den øverste høyden brunes raskere og kan tas ut tidligere.

Dersom du vil steke i to høyder og bruke ett stekebrett og én universalpanne, setter du stekebrettet på innsetningshøyde 3 og universalpannen på innsetningshøyde 1.

Steketabell for grunndeiger og bakverk

Opplysningene i tabellen er veiledende og gjelder for emaljerte stekebrett og mørke stekeformer. Verdiene kan variere alt etter deigens type og mengde og etter stekeformen.

Vi anbefaler at du stiller inn på den laveste angitte temperaturen første gang. Generelt gir en lavere temperatur en jevnere bruning.

Hvis du baker etter egen oppskrift, tar du utgangspunkt i lignende bakst i tabellen.

Følg veiledningen om forvarming i tabellen.

Grunndeig	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Innsetnings- høyde	Temperatur i °C	Steketid i minutt- er	Innsetnings- høyde	Temperatur i °C
Formkakerøre					
Formkake	1	150-160	35-45	3	150-160
	1+3	150-160	40-50	-	-
Spring-/brødform	1	150-160	60-80	2	160-170
Fruktkakeform	1	160-170	25-35	2	170-180
Mørdeig					

* Forvarm stekeovnen

Grunndeig	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Innsettings- høyde	Temperatur i °C	Steketid i minutt- er	Innsettings- høyde	Temperatur i °C
Småbakst med tørt fyll, f.eks. strøblanding	1	160-170	50-70	3	180-190
	1+3	160-170	60-80	-	-
Småbakst med saftig fyll, f.eks. rømmekrem	1	150-170	60-90	3	170-190
Springform, f.eks. ostekake	1	160-170	70-100	2	170-180
Fruktkakeform	1	160-170	70-100	2	180-190*
Kjeksmasse					
Rullekake	1	180-190*	10-15	3	190-200*
Fruktkakeform	1	160-170	20-30	2	170-180
Sukkerbrød (6 egg)	1	150-160	30-45	2	160-170
Sukkerbrød (3 egg)	1	150-160	25-45	2	160-170
Gjærdeig					
Småbakst med tørt fyll, f.eks. strøblanding	1	160-170	50-70	3	170-180
	1+3	160-170	60-80	-	-
Småbakst med saftig fyll, f.eks. rømmekrem	1	150-170	60-90	3	170-190
Krans/kringle (500 g)	1	160-170	40-50	3	170-180
Springform	1	160-170	30-45	2	160-170
Randform	1	160-170	40-50	2	170-180

* Forvarm stekeovnen

Småbakst	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Innset- tings- høyde	Temperatur i °C	Steketid i minutter	Innset- tings- høyde	Temperatur i °C
Gjærdeig	1	160-170	20-30	3	170-180
	1 + 3	160-170	30-40	-	-
Marengsmasse	1	80	100-150	3	80-90
	1 + 3	80	150-170	-	-
Butterdeig	1	180-200	20-30	3	200-210
	1 + 3	180-200*	25-35	-	-
Vannbakkels	1	190-200*	25-35	3	200-210*
	1 + 3	190-200*	30-40	-	-
Formkake, f.eks. muffins	1	150-160*	20-40	3	160-170*
	1 + 3	160-170	25-35	-	-
Mørdeig, f.eks. småkaker	1	140-150*	15-25	3	140-150*
	1 + 3	130-140*	15-25	-	-
	1 + 3+ 4	130-140*	15-25	-	-

* Forvarm stekeovnen

Brød	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Innsettings- høyde	Temperatur i °C	Steketid i minutter	Innsettings- høyde	Temperatur i °C
Boller	1	170-180*	15-20	3	180-190*
	1+3	160-170*	20-30	-	-
Loff					
Uten form	2	200*	20-40	2	240*
I brødform	2	200*	20-35	2	240*
Blandingsbrød med gjær (uten form)					
Forsteking	1	200*	10-15	2	240*

* Forvarm stekeovnen

Brød	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Innsettings- høyde	Temperatur i °C	Steketid i minutter	Innsettings- høyde	Temperatur i °C
Ferdigsteking	1	180*	40-65	2	200*
Blandingsbrød med gjær (i brødform)					
Forsteking	2	200*	10-15	2	240*
Ferdigsteking	2	180*	15-25	2	200*
Empanada	3	180*	30-40	3	200*
Pide (tyrkisk, flatt brød)	2	200*	15-25	2	240*

* Forvarm stekeovnen

Steketabell for retter og dypfryste ferdigretter

Pizzatrinn  egner seg spesielt godt til ferske retter som trenger mye varme nedenfra, og til dypfryste ferdigretter.

Merknader

- Bruk universalpannen til dypfryste produkter
- Dekk universalpannen med bakepapir eller med et spesialpapir som suger til seg fett, når du steker dypfryste potetprodukter
- Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt
- Legg aldri pommes frites oppå hverandre.
- Snu de dypfryste potetrettene etter halvparten av steketiden.
- Krydre de dypfryste potetrettene først etter at de er stekt.

- La det være litt plass mellom deigen ved heving av rundstykker. Ikke legg for mange på ett stekebrett.
- Ikke bruk dypfryste produkter som har fått fryseskader
- Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse
- Følg anvisningene fra produsenten.
- Med pizzatrinn kan du ikke steke i flere høyder

Opplysningene i tabellen er veiledende og gjelder for emaljerte stekebrett. Verdiene kan variere alt etter deigens type og mengde og etter stekeformen.

Vi anbefaler at du stiller inn på den laveste angitte temperaturen første gang. Generelt gir en lavere temperatur en jevnere brunng.

Hvis du baker etter egen oppskrift, tar du utgangspunkt i lignende bakst i tabellen.

Følg anvisningene om forvarming i tabellen.

Retter	CircoTherm® varmluft 			Pizzatrinn 	
	Innset- tings- høyde	Temperatur i °C	Steketid i minutter	Innset- tings- høyde	Temperatur i °C
Pizza, fersk	1	190-200*	20-35	1	180-200
	1 + 3	170-190	35-45	-	-
Paikake	1	190-200*	15-25	1	200-220
Quiche	1	180-200	50-60	1	170-190
Terte	1	180-200*	30-45	1	190-210
Sveitsisk pai	1	170-190*	45-55	1	170-190
Potetgrateng av rå poteter	1	180-190	60-75	1	160-170
	1+3	180-190	60-75	-	-
Pizza, dypfryst					
Pizza med tynn bunn	1	180-200	10-20	1	200-220
	1+3	170-190	20-30	-	-
Pizza med tykk bunn	1	180-200	20-30	1	180-200
	1+3	170-190	25-35	-	-
Potetprodukter					
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 (fylte potetkaker)	1	180-200	15-25	1	200-220
Bakevarer, dypfryste					
Rundstykker/bagetter, forstekte	1	180-200	10-20	1	180-200
Halvsteekte rundstykker/bagett	1	180-200	5-10	1	200-220
Saltkringler, ikke forstekt	1	170-190	15-20	1	170-190

* Forvarm stekeovnen

Retter	CircoTherm® varmluft 			Pizzatrinn 	
	Innset- tings- høyde	Temperatur i °C	Steketid i minutter	Innset- tings- høyde	Temperatur i °C
Bakevarer, forstekte					
Halvstekte rundstykker/bagett	1	180-200	5-15	1	180-200
Vegetarbiffer, dypfryste					
Fiskepinner	1	180-200	15-20	1	190-210
Kyllingvinger, nuggets	1	190-200	15-25	1	200-220
Grønnsaksburger	1	190-200	20-45	1	200-220
Strudel, dypfryst	1	190-200	35-45	1	180-200

* Forvarm stekeovnen

Tips og råd

Kaken er for lys	Kontroller innsetningshøyden. Kontroller om du har brukt den typen stekeutstyr som vi anbefaler. Sett stekeformen på risten og ikke på et stekebrett. Dersom både innsetningshøyde og stekeutstyr er korrekt, kan du forlenge steketiden eller øke temperaturen.
Kaken er for mørk	Kontroller innsetningshøyden. Dersom innsetningshøyden er korrekt, kan du redusere steketiden eller temperaturen.
Kaken i stekeformen er ikke jevnt stekt	Kontroller innsetningshøyden. Kontroller temperaturen. Pass på at stekeformen ikke står rett foran luftutløpene i bakveggen av ovnsrommet. Kontroller at stekeformen er plassert riktig på risten.
Kaken på stekebrettet er ikke jevnt stekt	Kontroller innsetningshøyden. Kontroller temperaturen. Ta stekebrettene ut av ovnen på forskjellige tidspunkt ved steking i flere høyder. Pass på at emnene i småbakst har lik størrelse og tykkelse.
Kaken er for tørr	Øk temperaturen noe og velg litt kortere steketid.
Kaken er for rå inni	Reduser temperaturen noe. Merk: Steketiden reduseres ikke ved at du bruker høyere temperaturer (stekt utvendig, men rå innvendig). Velg lengre steketid og la deigen heve lenger. Bruk mindre væske i deigen.
Ved steking av svært fuktige kaker, f.eks. fruktkake, dannes det mye vanndamp i ovnsrommet. Dampen samler seg på apparatdøren.	Hvis du i løpet av steking åpner apparatdøren forsiktig en kort stund (1 til 2 ganger, flere ganger hvis steketiden er lang), kan dampen slippe ut av ovnsrommet og kondensatet blir redusert betraktelig.
Kaken faller sammen når du har tatt den ut	Bruk mindre væske i deigen. Velg lengre steketid eller still temperaturen litt lavere.
Angitt steketid stemmer ikke	Kontroller mengden på stekebrettet hvis du baker småbakst. Emnene i småbaksten skal ikke berøre hverandre.
De dypfryste produktene er brunet forskjellig etter steking	Vær oppmerksom på om det dypfryste produktet er ujevnt forstekt. Er det ujevnt stekt fra før, blir forskjellene bevart også etter steking.
De dypfryste produktene blir ikke brune, er ikke sprø eller tidsangivelsen stemmer ikke	Fjern is på de dypfryste produktene før steking. Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse.
Energisparing	Bare forvarm ovnen når det er angitt i steketabellen. Bruk mørke stekeformer, da disse tar opp varme bedre. Bruk ettervarmen ved lengre tids steking. Slå av stekeovnen 5 til 10 minutter før steketiden er slutt.

Steking

I dette kapittelet finner du informasjon om

- steking generelt
- steking i åpent kokekar
- steking i lukket kokekar
- steking av kjøtt, fjærkre og fisk (steketabell)
- Tips og råd om steking

⚠ Fare for personskader ved bruk av stekegryter som ikke er varmebestandige!

Bruk kun stekegryter som passer til bruk i stekeovn.

Ved steking med CircoTherm® varmluft  skal ikke innskyvingshøyde 2 brukes. Luftsirkulasjonen påvirkes, og stekeresultatet blir ikke like godt.

Åpen steking

Ved åpen steking brukes en stekegryte uten lokk.

Ved steking med over-/undervarme  skal steken snus etter ca. halvparten eller to tredjedeler av steketiden.

Steking i universalpanne

Når du steker i universalpannen, dannes det en stekekraft. Denne kraften kan du bruke til å lage en smakfull saus.

Spe ut kraften med varmt vann, buljong, vin eller lignende. Kok opp kraften, jevn den med potetmel, smak til og sil den ved behov.

Ved steking i universalpannen kan du også steke tilbehøret samtidig (f.eks.grønnsaker).

Til mindre steker kan du bruke en mindre stekegryte i stedet for universalpannen. Sett gryten rett på risten.

Steking i universalpanne med krum rist

Legg den krumme risten over universalpannen og skyv dem samlet inn i samme høyde.

Til fett kjøtt og fjærkre må du fylle vann i universalpannen, 1/8 opptil 1/4 liter, avhengig av størrelse og steketype.

Under steking fordampes væsken i ovnsformen. Fyll på varm væske ved behov.

Steking i universalpanne med stekebrett

Stekebrettet hindrer tilsmussing av ovnen. Legg stekebrettet over universalpannen og skyv dem samlet inn i samme høyde.

Fett og stekekraft fanges opp av universalpannen.

Steking i lukket kokekar

Ved lukket steking brukes en stekegryte med lokk. Lukket steking egner seg spesielt godt til surrede retter.

Legg steken i stekegryten. Tilsett vann, vin, eddik eller lignende, slik at du får en god kraft. Dekk til steken med lokket som hører til, og sett stekegryten på rist i ovnen.

Under steking fordampes væsken i ovnsformen. Fyll på varm væske ved behov.

Steketabell

Steketid og temperatur er avhengig av stekens størrelse, høyde, type og kvalitet.

Generelt gjelder: jo større stek, desto lavere temperatur og lengre steketid.

Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan dekkes med baconskiver.

Opplysningene i tabellen er veiledende og gjelder for steking i åpent kokekar. Verdiene kan variere alt etter stekens type og mengde og etter stekeformen.

Bruk den laveste angitte temperaturen første gang. Generelt gir en lavere temperatur en jevnere bruning.

La steken hvile i avslått og lukket ovnsrom i ca. 10 minutter etter steking. Hviletiden er ikke inkludert i den angitte steketiden.

Angivelsene i tabellen gjelder for kjøtt rett fra kjøleskapet og innskyvning i kald stekeovn.

Stekte retter	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i minutter	Høyde	Temperatur i °C
Kjøttpudding av 500 g kjøtt	1	170-180	60-70	2	200-210
Svin					
Filet, medium (400 g)	1	170-180	30-45	3	200-230
Stek med svor (1,5 kg)	1	160-170	120-150	2	200-220
Stek med svor (2,5 kg)	1	160-170	150-180	2	190-210
Stek, marmorert uten svor, f.eks. nakkestykker (1,5 kg)	1	160-170	100-130	2	190-210
Stek, marmorert uten svor, f.eks. nakkestykker (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
Røkt svinekjøtt	1	160-170	70-80	2	190-210
Okse					
Filet, medium (1 kg)	1	180-190	45-65	2	200-220
Roastbiff, medium (1,5 kg)	1	180-190	30-45	2	200-220
Grytestek (1,5 kg)**	1	170-180	120-150	2	200-220
Grytestek (2,5 kg)**	1	170-180	150-180	2	190-210

* Forvarm stekeovnen

** Grytestek, stekes lukket

Stekte retter	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i minutter	Høyde	Temperatur i °C
Kalv					
Kalvestek/-bryst (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	180-200
Kalvestek/-bryst (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2	170-190
Knoke	1	160-170	100-130	2	190-210
Lam					
Lår uten bein	1	180-190	70-110	2	200-220
Rygg med bein	1	180-190*	40-50	2	200-220*
Rygg uten bein	1	180-190*	30-40	2	200-220*
Fjærkre (uten fyll)					
Kylling, hel (1 kg)	1	170-180	60-70	2	200-220
And, 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					
Rådyrstek/-lår uten bein (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	190-210
Villsvinstek (1,5 kg)	1	160-170	120-140	2	190-210
Hjortestek (1,5 kg)	1	160-170	100-120	2	190-210
Kaninkjøtt	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

* Forvarm stekeovnen
** Grytestek, stekes lukket

Tips og råd

Skorpen for tykk og/eller steken for tørr	Reduser temperaturen eller bruk kortere steketid. Kontroller innsetningshøyden.
Skorpen for tynn	Øk temperaturen eller slå på grillen en kort stund etter at steketiden er ferdig.
Kjøttet er ikke stekt inni	Ta ut tilbehør du ikke trenger fra ovnsrommet. Øk steketiden. Sjekk kjernetemperaturen i steken ved hjelp av et steketermometer.
Vanndamp i ovnsrommet setter seg på apparatdøren	Vanndampen tørker bort når apparatet er i bruk. Hvis det er svært mye vanndamp, kan du åpne apparatdøren kort og forsiktig slik at vanndampen trekker ut raskere.

Grilling

I dette kapittelet finner du informasjon om

- grilling generelt
- termogrilling 
- flategrilling (grill, stor flate  og grill, liten flate 

Obs!

Materielle skader på grunn av varmepåvirkning: Temperaturen i ovnsrommet blir svært høy. Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Merknader

- Bruk alltid risten og universalpannen ved grilling.
- Legg risten over universalpannen og skyv dem samlet inn i samme høyde. Høyde angis i grilltabellen.

- Legg alltid grillstykkene midt på risten.
- Når du griller flere kjøttstykker, skal det være samme type kjøtt, og stykkene skal ha omtrent samme tykkelse og vekt.

Termogrilling

Driftstypen Termogrilling  er svært godt egnet til fjærkre og kjøtt (f.eks. svinestek med svor) som skal ha sprø overflate.

Snu store grillstykker etter ca. halvparten til to tredjedeler av grilltiden.

Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene og lårene, slik at fettene kan renne ut.

Ved termogrilling på rist kan ovnsrommet bli svært skittent, avhengig av hva slags grillstykker det er. Rengjør ovnsrommet etter hver bruk, slik at smusset ikke brenner seg fast.

Opplysningene i tabellen er veiledende og gjelder for emaljert universalpanne med rist. Verdien kan variere avhengig av grillstykkenes type og mengde.

Still inn på den laveste angitte temperaturen første gang. Generelt gir en lavere temperatur en jevnere bruning.

La grillstykkene hvile i avslått og lukket stekeovn i ca. 10 minutter etter grillingen. Hviletiden er ikke inkludert i den angitte grilltiden.

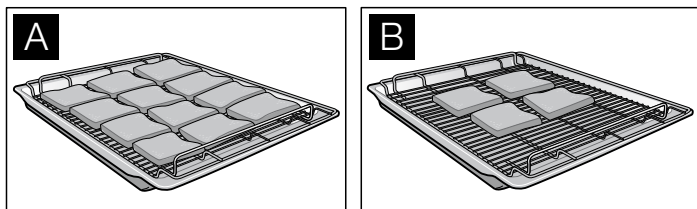
Angivelsene gjelder for kjøtt rett fra kjøleskapet og innskryvning i kald stekeovn.

Grillstykker	Innsetningshøyde	Temperatur i °C	Grilltid i minutter
Svin			
Stek med svor	2	170-190	140-160
Knoke	2	180-200	120-150
Okse			
Roastbiff, medium (1,5 kg)	2	220-240	40-50
Lam			
Lammelår uten bein, medium	2	170-190	120-150
Fjærkre (uten fyll)			
Halve kyllinger (1-2 stk.)	2	210-230	40-50
Kylling, hel (1-2 stk.)	2	200-220	60-80
And, hel (2-3 kg)	2	180-200	90-120
Andebryst	3	230-250	30-45
Gås, hel (3-4 kg)	1	150-170	130-160
Gåsebryst	2	160-180	80-100
Gåselår	2	180-200	50-80

Grilling av flate grillstykker

Ved grilling av store mengder flate grillstykker, bør du bruke Grill, stor flate  (figur A).

Ved grilling av små mengder flate grillstykker, bør du bruke Grill, liten flate . Legg grillstykkene midt på risten (figur B). Du sparer energi ved å bruke grillen med liten flate.



Smør inn grillstykkene med litt olje etter ønske.

Snu grillstykkene etter halvparten til to tredjedeler av grilltiden.

Du kan påvirke grillresultatet ved å flytte på risten eller bytte rist:

Plassering av risten



Legg den krumme risten med fordypningen nedover i universalpannen: egner seg til grillstykker som i hovedsak skal være godt stekt



Legg den krumme risten med fordypningen oppover i universalpannen: egner seg til grillstykker som i hovedsak skal være stekt blodig eller medium

Merk: Bruk alltid universalpannen i normal bruksstilling (ikke opp-ned).



Tabell grill, stor flate

Opplysningene i tabellene er veiledende. Verdien kan variere avhengig av grillstykkenes type og mengde. Disse gjelder for kjøtt rett fra kjøleskapet og innsetting i kald stekeovn.

Grillmat	Høyde	Temperatur i °C	Grilltid i minutter	Veiledning
Svin				
Fileter, medium, (3 cm tykke)	4	170-190	12-15	Grilltiden kan reduseres eller forlenges alt etter hvor godt stekt maten skal være
Biff, gjennomstekt (2 cm tykk)	4	180-200	15-20	
Okse				
Fileter (3–4 cm tykke)	4	170-190	15-20	Grilltiden kan reduseres eller forlenges alt etter hvor godt stekt maten skal være
Tournedos	4	180-200	12-15	
Lam				
Fileter	4	170-190	8-12	Grilltiden kan reduseres eller forlenges alt etter hvor godt stekt maten skal være
Koteletter	4	180-200	10-15	
Pølser	4	250	10-14	Skjær litt i dem
Fjærkre				

Grillmat	Høyde	Temperatur i °C	Grilltid i minutter	Veiledning
Kyllinglår	3	250	25-30	Hvis du prikker skinnet, kan du hindre at det danner seg bobler under grilling
Små stykker av kylling	3	250	25-30	
Fisk				
Biffer	4	220	15-20	Stykkene bør være like tykke
Koteletter	4	220	15-20	
Hel fisk	3	220	20-25	
Grønnsaker	4	180	15-20	
Toast med fyll	3	220	10-15	Høyden avhenger av hvor tykt fyllet er.

Tabell grill, liten flate

Opplysningene i tabellene er veiledende. Verdien kan variere avhengig av grillstykkenes type og mengde. Disse gjelder for kjøtt rett fra kjøleskapet og innsetting i kald stekeovn.

Grillmat	Høyde	Temperatur i °C	Grilltid i minutter	Veiledning
Pølser	4	250	12-15	Skjær litt i dem
Fjærkre				
Kyllinglår	3	250	35-45	Hvis du prikker skinnet, kan du hindre at det danner seg bobler under grilling
Små stykker av kylling	3	250	30-40	
Fisk				
Biffer	4	230	15-20	Stykkene bør være like tykke
Koteletter	4	230	15-20	
Hel fisk	3	230	20-25	
Grønnsaker	4	180	15-20	
Toast med fyll	3	220	12-18	Høyden avhenger av hvor tykt fyllet er.

CircoTherm® varmluft eco

Med driftstypen CircoTherm® varmluft eco  kan du tilberede retter energioptimert i én høyde.

Merknader

- Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom.
- Under steking skal stekeovnsdøren kun åpnes når det er absolutt nødvendig

I tabellen finner du et utvalg retter som er best egnet for CircoTherm® varmluft eco .

Opplysningene i tabellen er veiledende og gjelder for emaljerte stekebrett og universalpanner, samt for mørke stekeformer. Verdien kan variere alt etter type rett og mengde, samt avhengig av stekeformen som brukes.

Vi anbefaler at du stiller inn på den laveste angitte temperaturen første gang. Generelt gir en lavere temperatur en jevnere bruning.

Retter med CircoTherm® varmluft Eco 		Tilbehør	Innsetnings-høyde	Tempera-tur i °C	Varighet i minutter
Kaker og bakst					
Formkake	med tørt fyll	Stekebrett	1	170–190	25–30
	i former	Spring-/brødforn	1	160–170	60–80
	i former	Fruktkakeform	1	160–170	20–30
	Småbakst, f.eks. muffins	Muffinsform	1	170–180	20–30
Mørdeig	med tørt fyll, f.eks. nøtetrekanter	Stekebrett	1	180–200	25–30
	Småbakst, f.eks. småkaker	Stekebrett	1	140–150	20–25
Kjeksmasse	Rullekake	Stekebrett	1	180–190	15–20
	i former (6 egg)	Springform	1	160–170	40–50
	i former	Fruktkakeform	1	160–170	20–30

Retter med CircoTherm® varmluft Eco 		Tilbehør	Innsettingshøyde	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Gjærdeig	med tørt fyll	Stekebrett	1	170–190	30–45
	i former	Randform	1	170–180	40–50
	Småbakst	Stekebrett	1	180–190	20–30
Butterdeig	Småbakst	Stekebrett	1	190–200	30–35
Vannbakkels	Småbakst	Stekebrett	1	190–200	35–45
Fryste ferdigretter					
Pizza, dypfryst	med tynn bunn	Universalpanne	1	180–200	15–25
	med tykk bunn	Universalpanne	1	180–200	20–30
Pommes frites		Universalpanne	1	190–200	20–30
Rundstykker/bagett	forstekt	Universalpanne	1	180–200	10–20
Gratenger					
Potetgrateng	av rå poteter	gratengform på rist	1	180–200	60–80
Lasagne		gratengform på rist	1	180–190	50–60
Søte gratenger		gratengform på rist	1	170–180	50–60
Kjøtt					
Oksestek	1 kg	kokekar, lukket, på rist	1	190–200	120–150
Svinenakke	1 kg	Universalpanne med innleggsrist	1	180–190	110–130
Kalvestek	1 kg	Universalpanne med innleggsrist	1	180–190	100–120
Fisk					
Ørret	ca. 400 g	Universalpanne med innleggsrist	1	160–170	25–30

Langtidssteking

I dette kapittelet finner du informasjon om

- langtidssteking 
- tips og triks

Langtidssteking er langsom steking ved lav temperatur og kalles derfor også ofte for lavtemperatursteking.

Langtidssteking er ideelt når du skal steke de beste kjøttstykkene (f.eks. ømfintlige kjøttstykker av okse, kalv, svin, lam og fjærkre) som skal stekes medium/rosa eller svært nøyaktig. Kjøttet blir svært saftig, mørt og mykt.

Bruke langtidssteking

Merknader

- Bruk bare ferskt og hygienisk godt kjøtt av god kvalitet.
- Etter langtidssteking ser kjøttet alltid rosa ut. Dette er ikke noe tegn på for kort steketid.
- Bruk bare kjøtt uten bein.
- Ikke bruk opptint kjøtt.
- Du kan godt bruke krydret eller marinert kjøtt.
- Bruk alltid innsettingshøyde 1 ved langtidssteking.
- Ikke dekk til kjøttet mens det stekes i ovnen.
- Du skal ikke snu kjøttstykkene under langtidssteking.
- Størrelse, tykkelse og typen kjøtt avgjør brunings- og langstekingstidene
- Materialet i pannen og ytelsen til kokeplaten kan innvirke på bruningstiden
- Ikke bruk driftstypen langtidssteking sammen med klokkefunksjonen Forvalg.

Slå på driftstypen langtidssteking bare når ovnen er helt avkjølt (romtemperatur).

Hvis visningen i temperaturdisplayet bytter mellom **H** eller **h** og **III** etter at driftstypen Langtidssteking slås på, er ikke ovnen helt avkjølt.

Vent til ovnen er avkjølt og slå på driftstypen Langtidssteking på nytt.

1. Sett inn et fat av glass eller porselen på rist i høyde 1 for å forvarme fatet.
2. Slå på driftstypen Langtidssteking .
Under oppvarmingsfasen (15–20 minutter) vises **III** i temperaturdisplayet.
3. Fjern fett og sener fra kjøttet.
4. Brun kjøttet godt på alle sider, slik at det dannes en sprø overflate med god stekearoma.
5. Når det lyder et signal og  vises i temperaturdisplayet, legger du stekevarene på glass- eller porselensfatet i stekeovnen.
6. Ta ut stekevarene når steketiden er utløpt, og slå av apparatet.

Merk: Langtidsstekt kjøtt trenger ikke å hvile etter steking og kan fint holdes varmt ved lav temperatur.

Tabell for langtidssteking

Opplysningene i tabellene er veiledende. Bruningstiden er basert på bruning i varm panne med fett.

Legg det kalde andebrystet i pannen og stek skinnsiden først. Etter langtidssteking settes det inn på høyde 3 ved 250 °C og stekes sprøtt med grill i 3–5 minutter.

Du finner mer informasjon om videre behandling, flere anvisninger og oppskrifter i kokeboken som følger med.

	Forsteking i minutter	Langtidssteking i minutter
Svin		
Filet, hel (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Ryggstykke (ca. 1 kg, 4–5 cm tykt)	5 - 6	120 - 150
Medaljonger (5 cm tykke)	3 - 4	45 - 60
Ryggbiffer (2–3 cm tykke)	2 - 3	30 - 45
Okse		
Filet, hel (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Roastbiff (ca. 1,5 kg, 5–6 cm tykk)	6 - 7	180 - 210
Mørbrad (6–7 tykk)	6 - 7	240 - 300
Medaljonger (5 cm tykke)	3 - 4	60 - 80
Biff (3 cm tykk)	3 - 4	50 - 70
Skinkebiff (3 cm tykk)	3 - 4	50 - 70
Kalv		
Filet, hel (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Lårstykke (ca. 2 kg, 8–9 cm tykt)	6 - 7	360 - 420
Mørbrad (ca. 1,5 kg, 4–5 cm tykk)	6 - 7	240 - 300

	Forsteking i minutter	Langtidssteking i minutter
Medaljonger (4 cm tykke)	3 - 4	70 - 90
Lam		
Rygg, skåret løs (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Lårstykke uten bein, surret (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Fjærkre		
Kyllingbryst (150–200 g)*	4 - 5	90 - 120
Andebryst (300–400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Kalkunbryst (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Kalkunbiffer (2–3 cm)*	3 - 4	40 - 60
* gjennomstekt		
** Følg anvisning		

Tips og råd

Langtidsstekt kjøtt blir avkjølt for fort	Server på varme tallerkner og med skikkelig varm saus
Holde langtidsstekt kjøtt varmt	Slå på over-/undervarme  og sett temperaturen på 60 °C. Små kjøttstykker kan holdes varme i inntil 45 minutter og store kjøttstykker i inntil 2 timer

Opptining

I dette kapittelet kan du lese om

- hvordan du tiner mat med CircoTherm® varmluft 
- hvordan du bruker driftstypen Opptiningstrinn

Opptining med CircoTherm® varmluft

Bruk driftstypen CircoTherm® varmluft  for å tine og tilberede dypfrysede produkter.

Merknader

- Opptinte dypfrysede produkter (spesielt kjøtt) går raskere å tilberede enn ferske produkter.
- Tilberedningstiden for fryst kjøtt forlenges med opptiningstiden.
- Tin alltid fryst fjærkre før koking, slik at innmaten kan fjernes.
- Tilbered fryst fisk ved samme temperatur som fersk fisk.
- Du kan sette større mengder dypfrysede grønnsaker i aluminiumsfat inn i ovnen samtidig.
- Bruk innsetningshøyde 1 ved tining i én høyde og innsetningshøydene 1 + 3 ved tining i to høyder.
- Ta hensyn til produsentens anvisninger ved dypfrysede matvarer.

Dypfrost rett	Temperatur i °C	Opptiningstid i minutter
Rå, dypfrysede produkter/frosne matvarer	50	30 - 90
Brød/rundstykker (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Tørr, dypfrost småbakst	60	45 - 60
Saftig, dypfrost småbakst	50	50 - 70

Opptiningstrinn

Driftstypen Opptiningstrinn er spesielt godt egnet til tining av ømfintlig bakst (f.eks. kaker med fløtekrem).

1. Slå på driftstypen CircoTherm® varmluft .
2. Drei den foreslåtte temperaturen ned til 40 °C med temperaturvelgere. Drei deretter temperaturvelgeren ett hakk videre mot venstre.
Opptiningstrinnet er stilt inn. I temperaturdisplayet vises — — —.
3. Tin de dypfrysede produktene i 25–45 minutter avhengig av type og størrelse.
4. Ta de dypfrysede produktene ut av ovnsrommet og la dem ettertine i 30–45 minutter.

Opptiningstiden reduseres til 15–20 minutter og ettertiningstiden til 10–15 minutter ved små mengder (biter).

Merk: For å komme tilbake til driftstypen CircoTherm® varmluft , dreier du temperaturvelgeren mot høyre. I temperaturdisplayet vises igjen den innstilte temperaturen for CircoTherm® varmluft.

Konservering

⚠ Fare for skader!

Glass med matvarer som er konserverte på feil måte, kan sprekke. Ta hensyn til følgende anvisninger:

- Frukt og grønnsaker må være ferske og fine
- Bruk bare glass som er rene og uten skader
- Glassene skal ikke berøre hverandre mens de står i ovnen og konserveres

Du kan konservere innholdet i maks. seks glass på ½, 1 eller 1½ liter samtidig med CircoTherm® varmluft .

Merknader

- Bruk bare glass av samme størrelse og med samme matvare under én og samme konserveringssekvens.
- Vær nøye med rensligheten ved klargjøring og lukking av glassene.
- Bruk bare varmebestandige gummiringer.
- Følgende matvarer kan ikke konserveres med dette apparatet: innholdet i blikkbokser, kjøtt, fisk eller posteier.

Klargjøre frukt

1. Vask og skrell eventuelt (avhengig av type) frukten, ta ut kjerner og del den i biter.
2. Fyll frukten i glassene til ca. 2 cm under kanten på glasset.
3. Fyll opp glassene med varm, avskummet sukkerlake (ca. ⅓ liter til et litersglass).

Til én liter vann:

- ca. 250 g sukker til søt frukt
- ca. 500 g sukker til sur frukt

Klargjøre grønnsaker

1. Vask grønnsakene, rens dem og del i passelige biter (avhengig av type grønnsak).
2. Fyll grønnsakene i glassene til ca. 2 cm under kanten på glasset.
3. Fyll straks opp glassene med varmt, kokt vann.

Lukke glassene

1. Tørk av kanten på glassene med en ren, fuktig klut.
2. Legg gummiringene og lokkene på i våt tilstand og lukk glassene med klemmer.

Starte konserveringen

1. Sett inn universalpannen på høyde 1.
2. Still opp glassene i en trekantform, uten at de berører hverandre.



3. Hell ½ liter varmt vann (ca. 80 °C) i universalpannen.
4. Still inn på CircoTherm® varmluft , 160 °C.
 - I glass med ½ eller 1 liter begynner det å boble etter ca. 50 minutter
 - I glass med 1½ liter begynner det å boble etter ca. 60 minutter

Avslutte konserveringen

For frukt, agurker og tomatpuré:

1. Slå at apparatet når det begynner å boble i glassene.
2. La glassene bli stående noen minutter i lukket ovn.
 - Bringebær, jordbær, kirsebær og agurk: ca. 5–10 minutter
 - Annen frukt: ca. 10–15 minutter
 - Tomatpuré og eplemos: ca. 15–20 minutter

For grønnsaker:

1. Senk temperaturen til 100 °C når det har begynt å boble i alle glassene. La glassene stå ca. 60 minutter i lukket ovn mens det bobler videre i glassene.
2. Slå av apparatet.
3. La glassene bli stående 15–30 minutter i lukket ovn.

Ta ut glassene

1. Sett glassene på et rent håndkle, dekk dem til og beskytt dem mot trekk.
2. Klemmene skal først fjernes når glassene har blitt kalde.

Pyrolytisk rens

Med pyrolytisk rens varmes stekeovnen opp til ca. 500 °C. Dermed brennes rester fra steking, grilling og baking opp, og du trenger bare fjerne asken fra ovnsrommet.

Du kan velge blant tre rengjøringstrinn.

Trinn	Rengjøringsgrad	Varighet
1	Lett	ca. 1 time, 15 minutter
2	Middels	ca. 1 time, 30 minutter
3	Intensivt	ca. 2 timer

Velg et høyere rengjøringstrinn desto kraftigere og eldre smusset er. Det holder at du rengjør ovnsrommet hver 2. til 3. måned. Til én rengjøring trengs det bare ca. 2,5–4,7 kilowattimer.

Viktige merknader

Stekeovnsdøren låses automatisk for din egen sikkerhet. Du kan først åpne stekeovnsdøren igjen når ovnsrommet er noe avkjølt. Ikke forsøk å flytte låsehaken for hånd.

Ikke prøv å åpne stekeovnsdøren mens rengjøringen er i gang. Den kan da bli avbrutt.

Lampen i ovnsrommet lyser mens rengjøringen pågår.

⚠ Brannfare!

Stekeovnen blir svært varm på utsiden. Pass på at fremsiden på stekeovnen ikke tildekkes. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold barn på trygg avstand.

Før rengjøring

Stekeovnen må være tom. Ta tilbehør, bestikk og kokekar ut av stekeovnen. Informasjon om hvordan du skal ta ut stигene, finner du i kapittelet *Vedlikehold og rengjøring*. Hvis stигene ikke er tatt ut, hører du et lydsignal. Rensingen vil ikke starte.

Rengjør stekeovnsdøren og kantene av ovnsrommet i området ved tetningene. Ikke bruk skuremidler på tetningslistene.

Påse at stekeovnsdøren er lukket før rengjøring.

⚠ Brannfare!

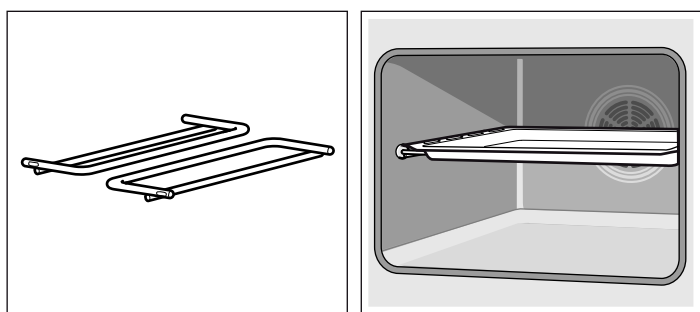
Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Tørk av ovnsrommet med en fuktig klut.

Rengjøring av tilbehør

Stигene er ikke egnet for selvrens. Ta dem ut av ovnsrommet. Dersom du vil rengjøre tilbehør samtidig, kan du kjøpe tilbehørsholderne.

Tilbehørsholderne får du kjøpt hos kundeservice eller på Internett med materialnummer 466546.

Tilbehørsholderne festes på venstre og høyre side.



Dermed kan du også rengjøre emaljert tilbehør uten slippbelegg, f.eks. universalpannen. Rengjør maks. ett tilbehør om gangen.

Ikke-emaljert tilbehør, f.eks. risten, egner seg ikke til selvrens. Ta den ut av ovnsrommet.

⚠ Fare for alvorlige helseskader!

Rengjør aldri brett og former med slippbelegg under selvrens. Slippbelegget ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser.

Vedlikehold og rengjøring

Stekeovnen din holder seg pen og funksjonsdyktig lenge når du vedlikeholder og rengjør den grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre stekeovnen din riktig.

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av stekeovnen kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger på glassruten, som ser ut som vannspor, er en refleks fra stekeovnslampen.
- Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

Rengjøringsmidler

For at de ulike overflatene ikke skal skades som følge av bruk av feil rengjøringsmidler, må du følge anvisningene i tabellen. Ikke bruk

- skarpe eller skurende rengjøringsmidler,
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler,

Merk: Hvilket tilbehør som egner seg til selvrens finner du også i tabellen til ekstra tilbehør i begynnelsen av bruksanvisningen.

Stille inn rengjøringstrinn

1. Sett driftstypevelgeren på . I temperaturdisplayet vises 0.
2. Still inn rengjøringstrinnet med temperaturvelgeren. Pyrolytisk rens starter etter noen sekunder.

I klokke-displayet vises varigheten til rensen. Etter noen sekunder starter stekeovnen. Varigheten telles ned synlig.

Stekeovnsdøren låses etter start.

Når rengjøringen er fullført

I klokke-displayet står det 0:00 og blinker. Sett driftstypevelgeren på 0 og trykk en gang på tasten . Du kan først åpne stekeovnsdøren når stekeovnen er avkjølt.

Avbryte rengjøringen

Drei driftstypevelgeren tilbake til 0. Du kan først åpne stekeovnsdøren når stekeovnen er avkjølt.

Endre rengjøringstrinn

Etter start kan du ikke lenger endre rengjøringstrinn.

Rengjøringen skal foregå om natten

Du kan utsette sluttiden for rengjøringen til nattetid slik at du kan bruke stekeovnen om dagen. Still inn som beskrevet i punkt 1 og 2.

1. Trykk på klokkefunksjonstasten til symbolet vises.
2. Med dreieknappen kan du forskyve driftsslutten til et senere tidspunkt. Stekeovnen går i ventemodus. I displayet vises klokkeslettet. Varigheten telles synlig ned i displayet når stekeovnen slås på.

Etter rengjøring

Når ovnsrommet er avkjølt, tørker du av asken som ligger igjen, med en fuktig klut.

- harde skureputer eller pussesvamper,
- høytrykksspyler eller dampstråle.

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmidler
Stekeovnsfront	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle pleiemidler til rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Pleie-middelet smøres meget tynt på med en myk klut.

Område	Rengjøringsmidler
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Dørdeksel	Rengjøringsmiddel for rustfritt stål (fås hos kundeservice eller i faghandelen): Følg produsentens anvisninger.
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom. Aller helst bør du bruke selvrensen. Les mer i kapitlet <i>Selvrensen</i> .
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Teleskoputtrekk	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Ikke fjern smørefettet på uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke legges i bløt, vaskes i oppvaskmaskinen eller rengjøres under selvrensen. Uttrekkene blir skadet og blokkerer.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

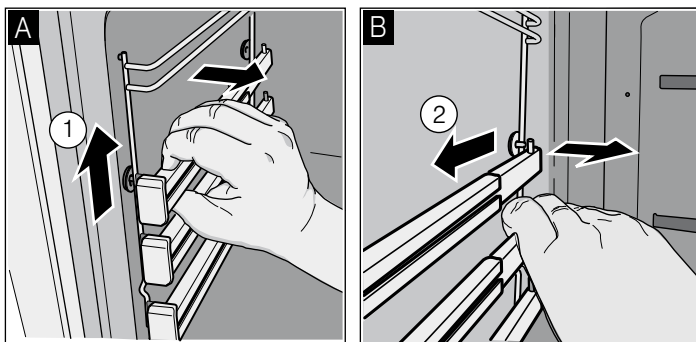
Rengjøre stige

Stigen med teleskoputtrekk kan du ta ut for å forenkle rengjøringen.

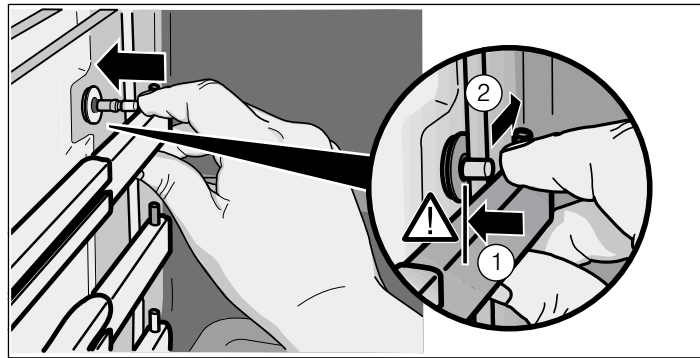
⚠ Fare for forbrenning på grunn av varme deler i ovnsrommet!

Vent til ovnsrommet er avkjølt.

1. Press stigen oppover i forkant og heft den av mot siden (bilde A).
2. Trekk stigen forover i bakkant og heft den av mot siden (bilde B).



3. Rengjør stigen med oppvaskmiddel og en svamp eller børste.
4. Hekt stigen tilbake på samme sidevegg.
5. Sett inn stigen bak slik at den går i inngrep.
6. Press stigen bakover.
7. Skyv inn stigen foran så langt det går, og press den nedover.

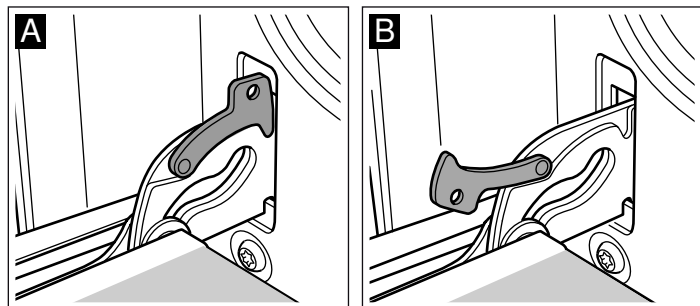


8. Skyv teleskoputtrekket inn så langt det går og lukk apparatdøren.

Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

Stekeovnsdøren kan tas ut for å gjøre rengjøringen enklere og hvis glassrutene skal demonteres.

Alle hengslene på stekeovnsdøren har sperrehendel. Når sperrehendlene er vippt ned (figur A), er stekeovnsdøren sikret. Den kan ikke tas av. Når sperrehendelen på stekeovnsdøren er vippt opp (figur B), er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen.

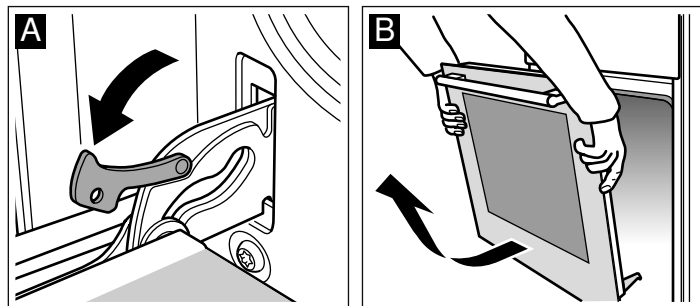


⚠ Fare for personskader!

Når hengslene er usikret, klapper de kraftig sammen. Pass på at sperrehendlene alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når stekeovnsdøren tas ut.

Ta ut døren

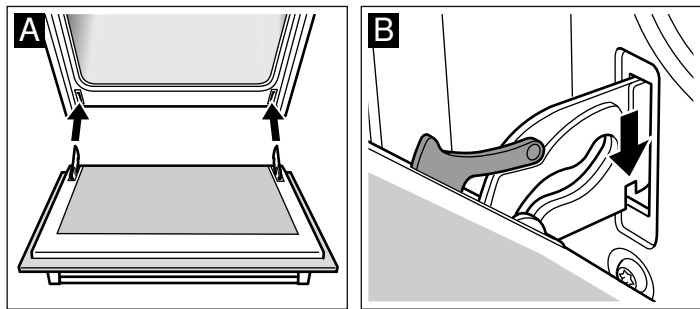
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



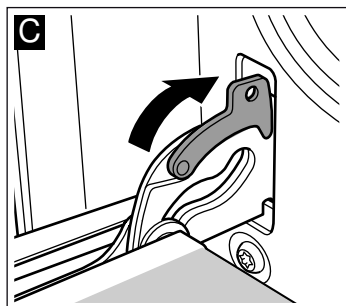
Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

1. Pass på at begge hengslene blir satt rett inn i åpningene når stekeovnsdøren settes på plass (figur A).
2. Hakkene i hengslene må smekke på plass på begge sider (figur B).



3. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (figur C). Lukk stekeovnsdøren.



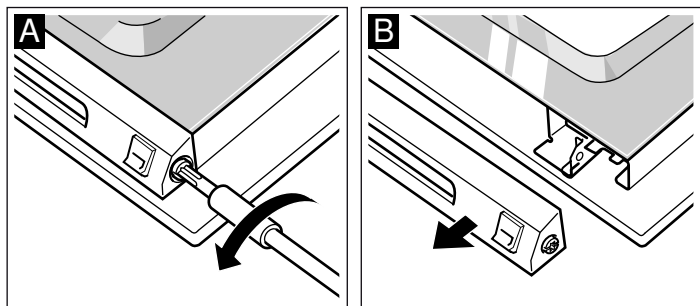
⚠ Fare for personskader!

Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Ta av dekselet på døren

Dekselet på stekeovnsdøren kan bli misfarget. Dekselet på døren kan tas av for en grundigere rengjøring.

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Skru ut dekselet på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).
3. Ta av dekselet (figur B).



Påse at stekeovnsdøren ikke blir lukket så lenge dekselet er tatt av. Det innvendige glasset kan ødelegges.

Rengjør dekselet med et rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

4. Sett dekselet på plass igjen og fest det.
5. Lukk stekeovnsdøren.

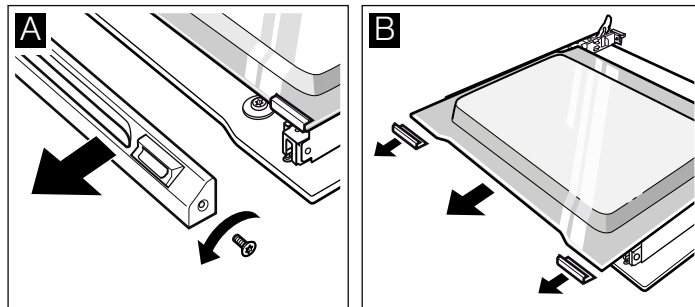
Montering og utmontering av glassruter

Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

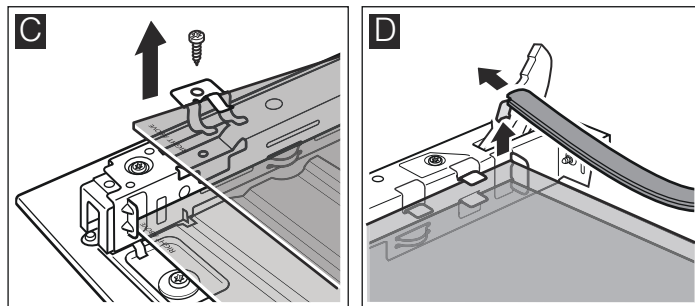
Ved utmontering av de innvendige glassrutene må du være oppmerksom på rekkefølgen du tar dem ut i. Se på nummeret på glassruten når du skal montere glassrutene i riktig rekkefølge igjen.

Utmontering

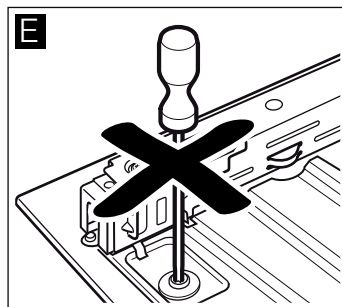
1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. Skru av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).
3. Løft den øvre glassruten, trekk den ut og ta av de to små tetningene (figur B).



4. Skru av festeklemmene på høyre og venstre side. Løft glassruten og ta klemmene av ruten (figur C).
5. Ta av tetningen nede på glassruten (figur D). Trekk i tetningene og ta dem av oppover. Trekk ut glassruten.



6. Trekk den nederste ruten på skrå oppover for å ta den ut.
7. Skru IKKE ut skruene på høyre og venstre side av platedelen (figur E).



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

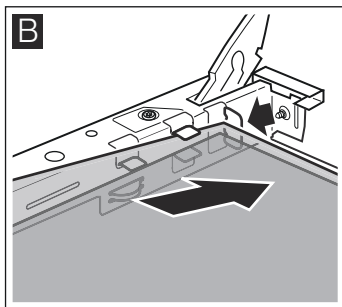
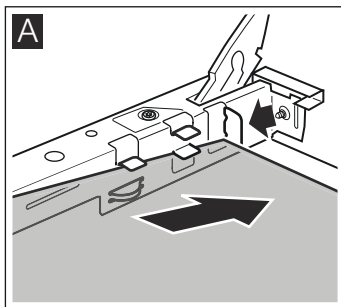
⚠ Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

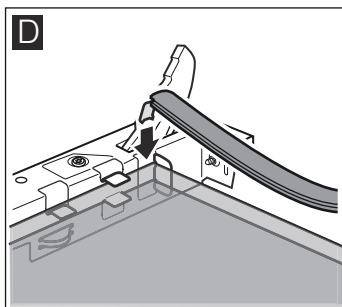
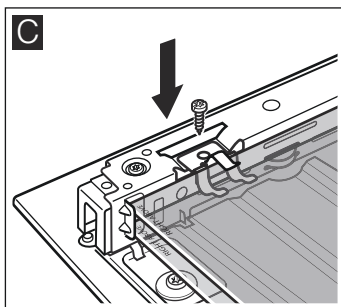
Montering

Ved montering må du passe på at merkingen "right above" står opp-ned nede til venstre på begge rutene.

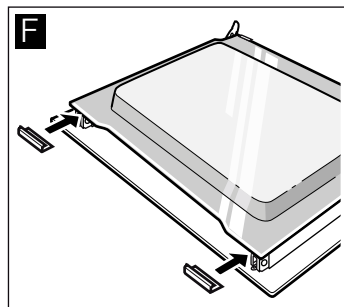
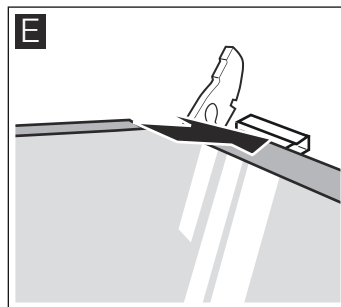
1. Skyv den nedre glassruten inn på skrå bakover (figur A).
2. Skyv inn den midtre glassruten (figur B).



3. Sett på festeklemmer på høyre og venstre side av ruten, juster dem slik at fjærene er over skruerhullet og skru dem fast (figur C).
4. Sett tetningen på plass under glassruten igjen (figur D).



5. Skyv den øverste ruten på skrå bakover inn i de to holderne. Pass på at du ikke samtidig skyver tetningen bakover (figur E).
6. Sett de to små tetningene på plass på glassruten til høyre og venstre igjen (figur F).



7. Sett på dekselet og skru det fast.
8. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

Du må ikke bruke stekeovnen før du har satt inn glassrutene på riktig måte.

Feil og reparasjoner

Det er ikke alltid nødvendig å ta kontakt med kundeservice. I mange tilfeller kan du løse problemet selv. I tabellen nedenfor finner du noen tips om hvordan du kan gjøre dette.

Fare for elektrisk støt!

- Arbeid på elektronikken i apparatet må kun utføres av en fagperson.
- Apparatet må alltid kobles fra stømnettet ved arbeid på elektronikken. Trykk på sikringsautomatikken eller slå av/skru ut sikringen i sikringsskapet.

Feiltabell

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Det er feil på den elektriske funksjonen (f.eks. kontrollampene lyser ikke lenger).	Sikringen er defekt.	Sjekk sikringen i sikringsskapet og bytt den eventuelt ut.
Væske eller tynn deig samler seg på den ene siden.	Apparatet er ikke montert vannrett.	Kontroller monteringen av apparatet (se monteringsanvisningen).
Apparatet fungerer ikke lenger, i klokke-displayet blinker 0:00.	Strømtilførselen ble avbrutt.	Still inn klokken på nytt (se kapittelet: Elektronisk klokke).
I klokke-displayet blinker 0:00, i temperaturdisplayet vises "rrr".	Strømtilførselen ble brutt mens apparatet var i drift.	Trykk på klokkefunksjonstasten, still inn klokken på nytt (se kapittelet: Elektronisk klokke).
I temperaturdisplayet vises EXXX, f.eks. E300.	Intern feil i elektronikken på apparatet.	Trykk på klokkefunksjonstasten. Trekk ut støpselet og sett det inn igjen etter ca. 10 sekunder dersom meldingen ikke forsvinner.
Det er ikke mulig å betjene apparatet, i temperaturdisplayet vises  og -5-.	Apparatet ble sperret.	Opphev sperren (se kapittelet: Barnesikring).
Det er ikke mulig å betjene apparatet, i temperaturdisplayet vises  og -5P.	Apparatet ble sperret permanent.	Opphev permanent sperre (se kapittelet: Barnesikring).

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet varmes ikke opp, i klokke-displayet blinker kolonet, i temperaturdisplayet vises f.eks. 1600 .	Tastekombinasjonen ble trykket.	Slå av apparatet, hold infotasten inne i 3 sekunder, hold deretter klokkefunksjonstasten inne i 4 sekunder og hold infotasten inne i nye 3 sekunder.
Det er feil på de elektronisk styrte funksjonene.	Energiske impulser (f.eks. lynnedslag).	Still inn tilhørende funksjon på nytt.
Når du slår på en driftstype, vises Heller h i temperaturdisplayet.	Apparatet er ikke helt avkjølt.	Vent til apparatet er avkjølt og velg driftstypen på nytt.
Apparatet har slått seg av automatisk, i temperaturdisplayet blinker 000 .	Apparatet har slått seg av som beskyttelse mot overoppheting.	Drei driftstypevelgeren tilbake til stilling 0 .
Det oppstår os ved steking eller grilling.	Fett på grillelementet brenner opp.	Grill eller stek videre til fett på grillelementet er brent opp.
	Risten eller universalpannen er satt i feil.	Legg risten på universalpannen og skyv dem sammen inn på en lavere høyde.
I ovnsrommet oppstår det ekstra kondensvann.	Dette er normalt (f.eks. når du baker kaker med svært saftig fyll eller ved store steker).	Åpne av og til apparatdøren i korte perioder under drift.
Emaljerte deler har matte, lyse flekker.	Dette er normalt og skyldes væske som drypper fra kjøtt eller frukt.	Ikke mulig.
Glassrutene har slått seg.	Dette er normalt og skyldes temperaturforskjeller.	Varm opp apparatet til 100 °C og slå det av etter 5 minutter.

Feilmeldinger med **E**

Hvis det vises en feilmelding med **E** i displayet, trykker du på tasten **⊕**. Da slettes feilmeldingen. Det kan hende at du må

stille inn klokkeslettet på nytt etterpå. Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger. Ved følgende feilmeldinger kan du løse problemet selv.

Feilmelding	Mulig årsak	Råd/tiltak
E011	Du har trykket for lenge på en tast, eller den har hengt seg opp.	Trykk på hver enkelt tast. Kontroller om tastene er rene. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner, må du ta kontakt med kundeservice.
E115	Temperaturen i ovnsrommet er for høy.	Stekeovnsdøren er låst. Vent til ovnsrommet er avkjølt. Slett feilmeldingen med tasten ⊕ .

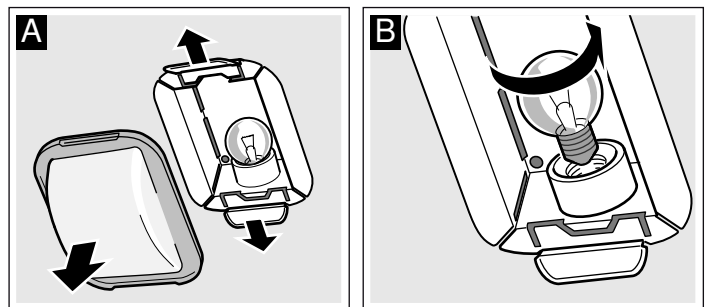
Bytte stekeovnslampe i taket

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 40 watts reservelamper som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk kun disse lampene.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Ta av glassdekselet. Trykk metalltappene bakover med tomlene (figur A).
3. Skru ut lampen (figur B) og bytt den ut med en lampe av samme type.



4. Sett glassdekselet på igjen. Sett inn glassdekselet på den ene siden og trykk hardt på den andre siden. Glasset smekker på plass.
5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

Et skadet glassdeksel må byttes ut. Passende glassdeksler får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en praktisk løsning, også for å unngå unødig besøk av teknikere.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan gi best mulig veiledning. Typeskiltet med numrene finner du på høyre side, på siden av bryterfronten. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når du trenger dem, bør

du med én gang skrive opp informasjonen om apparatet og telefonnummeret til kundeservice.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige apparater.

Testretter iht. standard EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350.

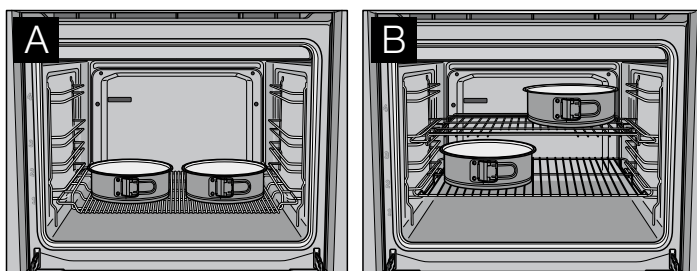
Følg anvisningene om forvarming i tabellen. Verdiene i tabellen gjelder uten hurtigoppvarming.

Merk: Bruk først og fremst de laveste angitte temperaturene ved baking.

Steking	Innsetningshøyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Sprøytebakst	3		140-150*	25-35
	1		140-150	25-35
	1 + 3		140-150*	30-40
	1 + 3 + 4		130-140*	40-50
Småkaker (20 stk. per brett)	3		160-170**	25-30
	1		160-180	25-35
	1 + 3		140-150**	30-40
	1 + 3 + 4		140-150**	35-50
Sukkerbrød	2		160-170*	25-35
	1		160-170*	25-35
Eplepai (mørke stekeformer ved siden av hverandre, figur A)	1		170-180*	60-70
Eplepai (mørke stekeformer ved siden av hverandre, figur A)	1		180-190	75-85
Eplepai (mørke stekeformer diagonalt, figur B)	1 + 3		170-180*	65-75

* Forvarm stekeovnen

** Forvarm i 10 minutter



Grilling	Innsetningshøyde	Driftstype	Temperatur	Grilltid i minutter
Toast* (universalpanne + rist)	3+4		275	1½-2
Biff, 12 stykker** (universalpanne + rist)	3+4		175	20-30

* Forvarm stekeovnen

** Vendes etter 2/3 av tiden

SV Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	84	Upptining	102
Felorsaker.....	85	Upptining med CircoTherm®-varmluft.....	102
Energi- och miljötips	85	Upptiningsläge.....	102
Spara effekt.....	85	Konservering	102
Återvinning.....	85	Självrengöring	103
Din nya ugn	86	Viktiga anvisningar.....	103
Kontroller.....	86	Före rengöring.....	103
Ugnsfunktioner.....	86	Ställa in rengöringsläget.....	103
Ugnsutrymme.....	87	Efter rengöring.....	104
Tillbehör	87	Skötsel och rengöring	104
Tillbehör.....	87	Rengöringsmedel.....	104
Sätta in tillbehöret.....	87	Rengöra ugns-galler.....	104
Falsar.....	87	Haka av och hänga på ugnsluckan.....	105
Extratillbehör.....	88	Ta bort luckskyddet.....	105
Luckspärr.....	88	Ta ur och sätta i luckans glasskivor.....	105
Före första användning	88	Fel och reparationer	106
Ställa klockan.....	88	Felsökningstabell.....	106
Rengöring.....	88	Byta ugns-lampa i taket.....	107
Använda enheten	89	Lampglas.....	107
Starta enheten.....	89	Service	108
Slå av enheten.....	89	E-nummer och FD-nummer.....	108
Ändra grundinställningarna.....	89	Provrätter	108
Automatisk säkerhetsavstängning.....	89		
Elektronisk klocka	90		
Klockdisplayen.....	90		
Timer.....	90		
Funktionstid.....	90		
Färdigtid.....	91		
Tidsförval.....	91		
Ställa klockan.....	91		
Snabbuppvärmning.....	91		
Kontrollera, ändra eller radera inställningar.....	91		
Barnspärr	92		
Spärr.....	92		
Permanentspärr.....	92		
Gräddning	92		
Baka i form och på plåt.....	92		
Gräddning på flera falsar.....	93		
Baktabell för grunddegare och småkakor.....	93		
Baktabell för rätter och djupfryst färdigmat.....	94		
Tips och råd.....	95		
Steka	96		
Öppen ugnsstekning.....	96		
Täckt ugnsstekning.....	96		
Stektabell.....	96		
Tips och råd.....	97		
Grilla	98		
Termogrill.....	98		
Grilla plant.....	98		
CircoTherm® varmluft eco	100		
Anpassad tillagning	101		
Använda anpassad tillagning.....	101		
Tabell, anpassad tillagning.....	101		
Tips och råd.....	101		

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen. *Läs mer om tillbehören i användarhandboken.*

Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det

behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen 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. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.

Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

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 kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Brandrisk!!

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid självrengöring. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före självrengöring.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

Risk för brännskador!!

- Ugnsutrymme blir mycket varmt vid självrengöring. Öppna aldrig luckan och pill inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
-  Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Risk för allvarliga personskador!!

Enheten blir mycket varm vid självrengöring. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lätt-beläggning

och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig släppa-lätt-plåtar och -formar med självrengöring. Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

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 ugnsutrymme 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 lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktättningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- 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.



Denna enhet är märkt i enlighet med den 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.

Din nya ugn

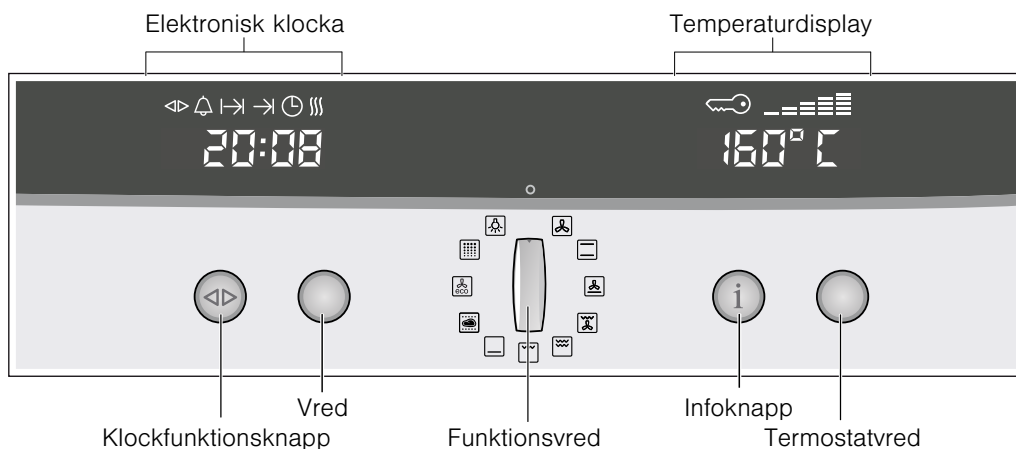
I det här kapitlet informerar vi om

■ Kontroller

■ Funktionerna

■ Ugnen

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)
	Termostatvred 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 följer en översikt över enhetens funktioner.

Funktion	Användning
CircoTherm® varmluft	För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar
Över-/undervärme	Vid bakning och ugnsstekning på en fals. Perfekt för 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 större köttbitar
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. Slå på undervärmen en kort stund i slutet av baktiden.
Anpassad tillagning	För känsliga köttbitar som ska bli medium/rosa eller precis genomstekta
CircoTherm® varmluft eco*	För energioptimerad bakning och ugnsstekning på en fals. Enheten behöver inte förvärmas.
Självrengöring	Automatisk rengöring av ugnsutrymmet. Ugnen värmer upp och bränner bort smutsen.

* Funktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Funktion	Användning
 Ugnsbelysning	Underlättar vid rengöring av ugnsutrymmet
* Funktion med effektklassning i enlighet med EN50304.	

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 evakueras via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

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

Tillbehör

Kapitlet ger dig information om

- Tillbehör
- hur du sätter in tillbehöret i ugnsutrymmet
- vilken fals det ska in på
- extratillbehör

Tillbehör

Följande tillbehör är bipackade med enheten:



Bakplåt, emaljerad

när du bakar småkakor på plåt



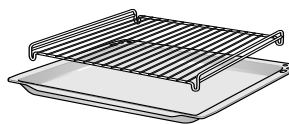
Galler

när du gör formkakor, ugnssteker i stekgryta och grillar



Långpanna, emaljerad

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



Iläggsgaller

för ugnsstekning och grillning

Anvisning: Använd alltid iläggsgallret i långpannan. Lägg iläggsgallret i långpannan.

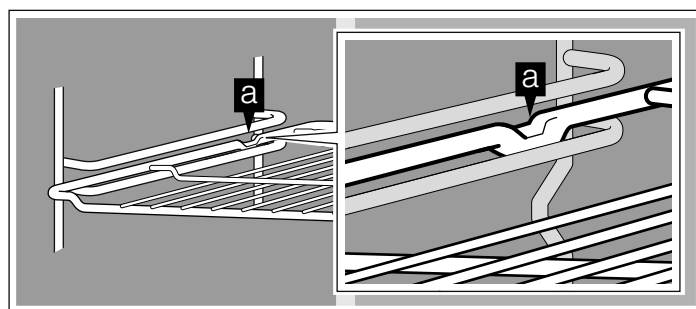
Anvisning: Bakplåtar och långpannor kan slå sig när du använder dem i enheten. Det beror på stora temperaturskillnader i tillbehöret. Det kan hända om du bara täcker en del av tillbehöret eller t.ex. lägger på en djupfryst pizza.

Sätta in tillbehöret

Tillbehöret har snäpplägen. Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippsskyddet ska fungera.

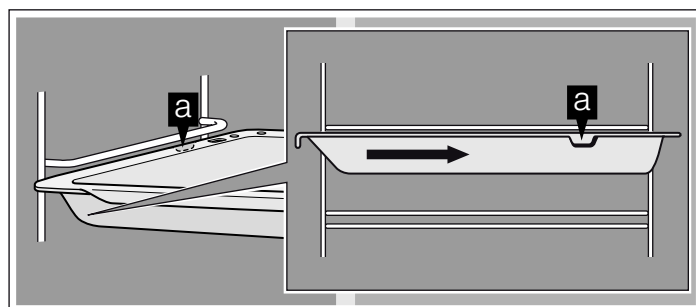
Tänk på följande när du sätter in gallret:

- att snäppfästet (a) pekar nedåt
- att snäppfästet (a) är baktill på gallret

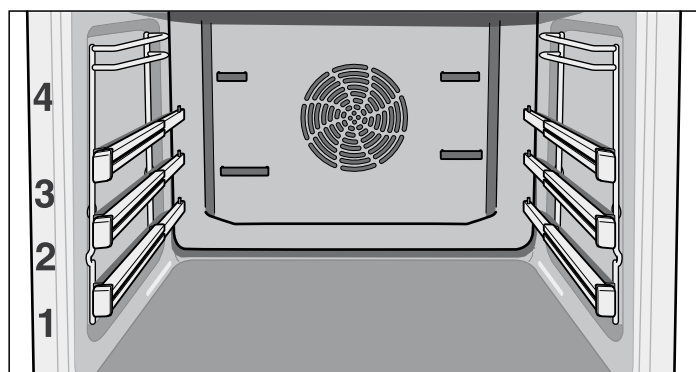


Tänk på följande när du sätter in plåt eller långpanna:

- att snäppfästet (a) är baktill på tillbehöret
- att du sätter in tillbehöret med avfasningen mot ugnsluckan



Falsar



Ugnen har fyra falsar. Falsarna numreras nedifrån och upp.

Utdragsskenorna snäpper fast när de är helt utdragna (beroende på enhetens utförande). Då går det lätt att lägga på tillbehöret. Frigör utdragsskenorna genom att skjuta in dem lite i ugnsutrymmet.

Risk för brännskador!

Utdragsskenorna blir varma när ugnen används. Var försiktig så att du inte bränner dig när skenorna är i utdraget tillstånd.

Anvisning: Om du bakar och ugnstekter med CircoTherm® - varmluft kan du inte använda fals 2. Det påverkar luftcirkulationen och du får sämre resultat vid bakning och ugnstekning.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du hos kundservice eller i fackhandeln. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på vår hemsida.

Tillgänglighet och möjligheten att beställa specialtillbehör online skiljer sig åt internationellt. Kontrollera i försäljningsunderlagen.

Extratillbehören passar inte till alla enheter. Uppge därför alltid korrekt beteckning (E-nr.) på din enhet när du beställer.

Extratillbehör	Beställningsnr.
Mega systemångkokare	N8642X3
Långpanna, emaljerad	Z1232X3
Långpanna, med nonstick-beläggning	Z1233X3
Långpanna med iläggsgaller	Z1242X3
Gratängform, emaljerad	Z1272X0
Bakplåt, aluminium	Z1332X0
Bakplåt, emaljerad	Z1342X0
Bakplåt, med nonstick-beläggning	Z1343X0

Extratillbehör	Beställningsnr.
Pizzaform	Z1352X0
Bak- och stekgaller	Z1432X3
Stekplåt, emaljerad, tvådelad	Z1512X0
1-ledade CLOU® utdragsskenor	Z1701X2
2-ledade CLOU® utdragsskenor, helt utdragbara	Z1765X2
3-ledade CLOU® utdragsskenor	Z1742X2
3-ledade CLOU® utdragsskenor, extra utdragbara	Z1745X2
4-ledade CLOU® utdragsskenor, extra utdragbara	Z1755X2
VarioCLOU® utdragsskenor, extra utdragbara	Z1785X3
Baksten	Z1913X0

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 60 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 termostativredet.

Anvisningar

- Du kan bara aktivera funktionerna 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	Temperatur-förslag i °C	Temperaturintervall i °C
 CircoTherm® varm-luft	160	40 - 200
 Över-/undervärme	170	50 - 275
 Pizzaläge	220	50 - 275
 Termogrill	170	50 - 250
 Grill stor	220	50 - 275
Grill, stor (intensiv)*	Fast läge	int
 Grill liten	180	50 - 275
Grill, liten (intensiv)*	Fast läge	int
 Undervärme	200	50 - 225
 Anpassad tillagning	Fast läge	
 CircoTherm® varm-luft eco	160	40 - 200
 Självrengöring	0	1, 2 och 3
 Ugnsbelysning	Fast läge	

* Vrid termostativredet 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 termostativredet.
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.

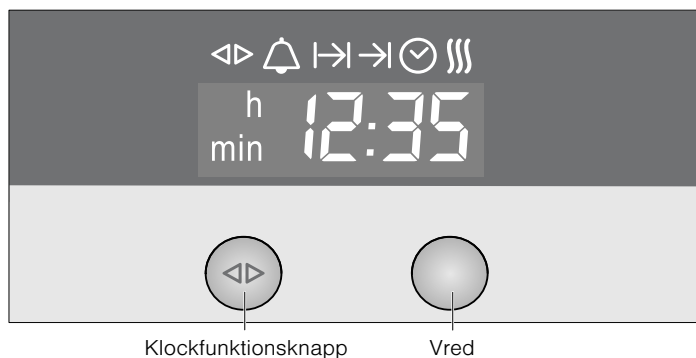
Vrid funktionsvredet tillbaka till läget **O** för avaktivering.

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

- Mellan **22:00** och **5:59** dämpar enheten klockdisplayen om du inte gör några inställningar på ett tag och om inte några klockfunktioner är på.
- 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 . Klockdisplayen slår på.

Timer

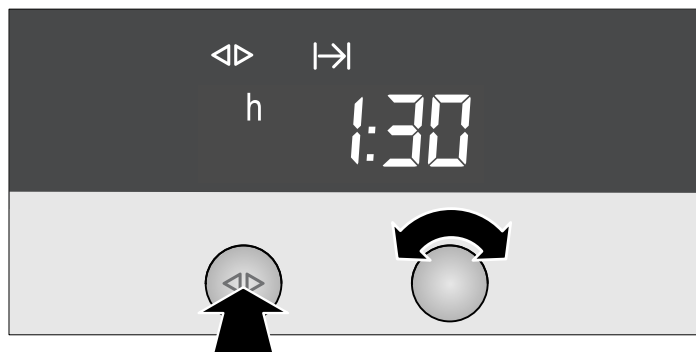
1. Tryck på klockfunktionsknappen tills - och -symbolerna lyser.
2. Ställ in tiden med vredet (t.ex. **5:00** minuter). Inställningen blir överförd automatiskt. Sedan får du upp klockan igen och äggklockan går igång.



Funktionstid

Slår av automatiskt efter inställd tid.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur. Enheten 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.



Enheten slår av automatiskt när funktionstiden går ut.

1. Vrid tillbaka funktions- och termostatvreden till 0-läge.
2. Slå av klockfunktionen genom att trycka på klockfunktionsknappen .

Färdigtid

Slår av automatiskt vid inställd tid.

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



Enheteren slår av automatiskt när inställd funktionstid går ut.

1. Vrid tillbaka funktions- och termostadvreden till 0-läge.
2. Slå av klockfunktionen genom att trycka på klockfunktionsknappen <D>.

Tidsförval

Enheteren slår på automatiskt och slår av vid inställd färdigtid. Kombinerar klockfunktionerna funktionstid och färdigtid.

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

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
Enheteren slår på.
2. Tryck på klockfunktionsknappen <D> tills <D>- och I→-symbolerna lyser.
3. Ställ in funktionstiden med vredet (t.ex. 1:30 timmar).
Inställningen blir överförd automatiskt.
4. Tryck på klockfunktionsknappen <D> tills <D>- och →-symbolerna lyser.
5. Ställ in funktionsslut med vredet (t.ex. kl. 12:30).
Enheteren slår av och väntar med att slå på igen till inställd tid (t.ex. kl. 11:00). Enheteren slår av automatiskt vid inställd färdigtid (kl. 12:30).
6. Vrid tillbaka funktions- och termostadvreden till 0-läge.
7. Slå av klockfunktionen genom att trycka på klockfunktionsknappen <D>.

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.

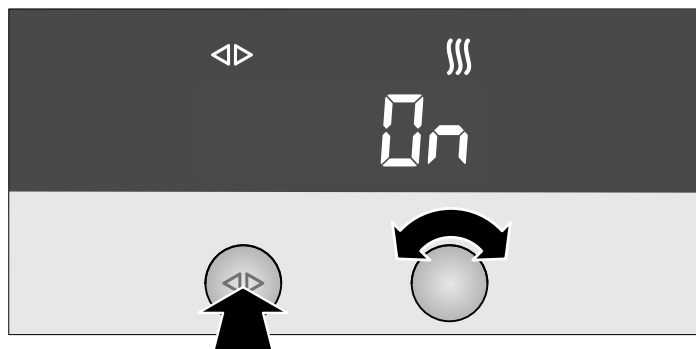


Snabbuppvärmning

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.
Enheteren 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 termostativredet 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 termostativredet tills du får upp **c 10** på temperaturdisplayen.
3. Tryck på infoknappen **i** tills **↺**-symbolen slocknar.

Permanentspärr

En permanentspärrad enhet går inte att slås 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 termostativredet 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 termostativredet 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 grunddeggar (baktabell)
- Ugnsbaka djupfryst färdigmat och färsklagad mat (ugnsbakningstabell)
- Tips och råd om bakning

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

Baka i form och på plåt

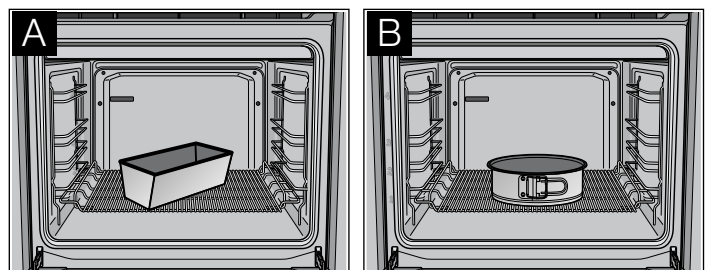
Bakformar

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  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 .



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 			Över-/undervärme 	
	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*
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	-	-

* Förvärm ugnen

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

* Förvärm ugnen

Baktabel 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	-	-

* Förvärm ugnen

Rätter	CircoTherm®-varmluft 			Pizzaläge 	
	Fals	Temperatur i °C	Baktid i minuter	Fals	Temperatur i °C
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
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, vattenångan kondenserar på ugnsluckan	Öppna luckan försiktigt en stund (1 till 2 gånger, fler gånger vid långa baktider) och släpp ut vattenångan 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.

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

Ugnssteka i långpanna

När du ugnsteker 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.

Ugnsteker 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 galler

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

Om du steker fett kött eller fågel kan du hålla 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.

Dropande fett och köttssaft 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	Tillagningstid 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

* Förvärm ugnen

** Ugnbräsera stek

Stek	CircoTherm®-varmluft 			Över-/undervärme 	
	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Fals	Temperatur i °C
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
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

** Ugnspräservera 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 grilllyta 

Obs!

Materiella skador orsakade av värme: Inuti ugnen bildas mycket höga temperaturer. Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.

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. Lägre 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.

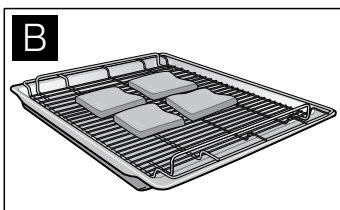
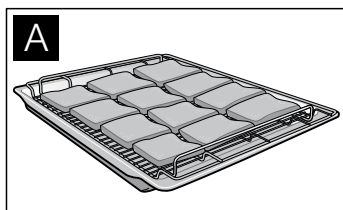
Uppgifterna gäller kött direkt från kylskåpet insatt i kall ugn.

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.

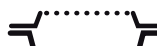
Vänd på det du grillar efter ca halva eller en tredjedel av grilltiden.

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 uppochned).



Tabell, stor gillyta

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	Fäls	Temperatur i °C	Grilltid i minuter	Obs!
Fläsk				
Filébitar, medium (3 cm tjocka)	4	Int	12-15	
Biff, genomstekt (2 cm tjock)	4	Int	15-20	
Nöt				
Nötfiléer (3 - 4 cm tjocka)	4	Int	15-20	Öka eller minska grilltiderna beroende på hur välgrillat du vill ha det.
Tournedos	4	Int	12-15	
Lamm				
Filé	4	Int	8-12	Öka eller minska grilltiderna beroende på hur välgrillat du vill ha det.
Kotletter	4	Int	10-15	
Korv	4	250	10-14	Snitta lite
Fågel				
Kycklingklubbor	3	250	25-30	Picka skinnet, så slipper du blåsor vid grillningen
Kycklingdelar	3	250	25-30	
Fisk				
Filébitar	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 fäls 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				
Filébitar	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

CircoTherm® varmluft eco

Med funktionen CircoTherm® varmluft eco  kan du laga mat på ett energioptimalt sätt på en fals.

Anvisning

- Ställ in maträtten i kall, tom ugn.
- Ugnsluckan får endast öppnas under pågående tillagning om det är absolut nödvändigt.

I tabellen hittar du ett urval maträtter som passar bra att tillaga med CircoTherm® varmluft eco .

Tabelluppgifterna är riktvärden och gäller emaljerade bakplåtar och långpannor samt mörka bakformar. Värdena kan variera beroende på maträttens typ och storlek, samt typen av bakform.

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

Maträtter med CircoTherm®-varmluft eco 		Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kakor, tårter och småkakor					
Sockerkakssmet	med torr garnering	Bakplåt	1	170 - 190	25 - 30
	I formar	Spring-/formbrödsform	1	160 - 170	60 - 80
	I formar	Pajform	1	160 - 170	20 - 30
	Småkakor, t.ex. muffins	Muffinsplåt	1	170 - 180	20 - 30
Mördeg	med torr garnering, t.ex. hackade nötter	Bakplåt	1	180 - 200	25 - 30
	Småkakor, t.ex. smörkakor	Bakplåt	1	140 - 150	20 - 25
Tårtbottnar	Rulltårta	Bakplåt	1	180 - 190	15 - 20
	I formar (6 ägg)	Springform	1	160 - 170	40 - 50
	I formar	Pajform	1	160 - 170	20 - 30
Jäsdeg	med torr garnering	Bakplåt	1	170 - 190	30 - 45
	I formar	Sockerkaksform	1	170 - 180	40 - 50
	Småkakor	Bakplåt	1	180 - 190	20 - 30
Smördeg	Småkakor	Bakplåt	1	190 - 200	30 - 35
Petit-chouxdeg	Småkakor	Bakplåt	1	190 - 200	35 - 45
Djupfrysta färdigrätter					
Pizza, djupfryst	med tunn botten	Långpanna	1	180 - 200	15 - 25
	med tjock botten	Långpanna	1	180 - 200	20 - 30
Pommes frites		Långpanna	1	190 - 200	20 - 30
Frallor/baguette	förbakat	Långpanna	1	180 - 200	10 - 20
Gratänger					
Potatisgratäng	av rå potatis	Gratängform på galler	1	180 - 200	60 - 80
Lasagne		Gratängform på galler	1	180 - 190	50 - 60
Söta puddingar		Gratängform på galler	1	170 - 180	50 - 60
Kött					
Nötstek	1 kg	Stekgryta med lock på galler	1	190 - 200	120 - 150
Fläskkarré	1 kg	Långpanna med iläggsgaller	1	180 - 190	110 - 130
Kalvstek	1 kg	Långpanna med iläggsgaller	1	180 - 190	100 - 120
Fisk					
Forell	ca. 400 g	Långpanna med iläggsgaller	1	160 - 170	25 - 30

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 lågtemperaturlagning. 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 mörrt.

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 temperaturlagningen 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.

1. Placera en glas- eller porslinstallrik på gallret i ugnen, på fals 1, om du ska förvärma tallriken.
2. Starta funktionen anpassad tillagning . Under uppvärmningsfasen (15 - 20 minuter) visas **III** på temperaturlagningen.
3. Ansa köttet från fett och senor.
4. Bryn köttet ordentligt runt om, så att du får en riktig skorpa med stekaromer.
5. När det hörs en signal och **II** visas på temperaturlagningen, kan du placera steken på en glas- eller porslinstallrik i ugnen.
6. 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 ankbröset 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
Ryggdel (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
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

I det här kapitlet informerar vi 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

Frysvara	Temperatur i °C	Upptinings-tid i minuter
Bröd/kuvertbröd (0,75 - 1,5 kg)	50	30 - 60
Torra, djupfrysta småkakor	60	45 - 60
Fuktiga, djupfrysta småkakor	50	50 - 70

Upptiningsläge

Med upptiningsläget kan du tina känsliga bakverk (t.ex. gräddtårter).

1. Aktivera funktionen CircoTherm® varmluft .
2. Vrid ner föreslagen temperatur till 40 °C med termostatvredet. Vrid sedan termostatvredet ytterligare ett steg åt vänster.
Upptiningsläget aktiveras. Du får upp — — — på temperaturdisplayen.
3. Djupfrysta produkter tinas i 25 - 45 minuter, beroende på typ och mängd.
4. Ta ut det djupfrysta ur ugnen och låt eftertina i 30 - 45 minuter.

Vid mindre mängder (småbitar) kan du korta upptiningen till 15 - 20 minuter och eftertiningen till 10 - 15 minuter.

Anvisning: Återgå till funktionen CircoTherm® varmluft  genom att vrida termostatvredet åt höger. Nu visas inställd temperatur för CircoTherm® varmluft på temperaturdisplayen.

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 pastej.

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*. Om du inte tar ut ugnsstegarna hörs en ljudsignal. Rengöringen startar då inte.

Rengör ugnsluckan och kanterna runt ugnsutrymmet, vid tätningen. Rengör inte tätningslisten med slipande medel.

Se till att ugnsluckan är stängd före rengöring.

⚠ Brandrisk!

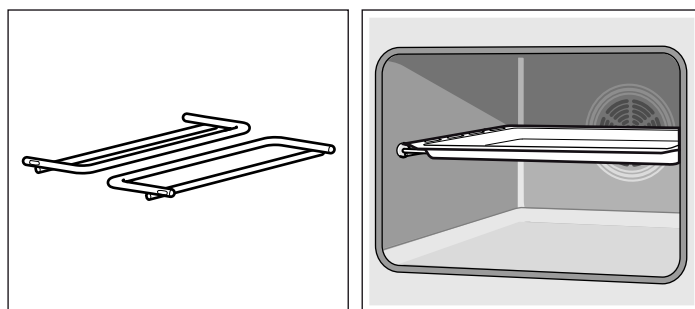
Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Torka ur ugnsutrymmet med fuktig trasa.

Samtidig rengöring av tillbehör

Ugnsstegarna är inte avsedda för självrengöring. Ta ut dem ur ugnsutrymmet. Om du vill passa på och rengöra tillbehör samtidigt kan du köpa en tillbehörshållare.

Du hittar på tillbehörshållaren hos service eller på Internet, beställningsnumret är 466546.

Tillbehörshållaren går att sätta i från höger eller vänster.



Då kan du samtidigt rengöra emaljerade tillbehör, som t.ex. långpanna utan nonstick-beläggning. Endast ett tillbehör kan rengöras under självrengöringen.

Oemaljerade tillbehör som t.ex. galler är inte avsedda för självrengöring. Ta ut dem ur ugnsutrymmet.

⚠ Risk för allvarliga personskador!!

Rengör aldrig plåtar och formar med nonstick-beläggning under självrengöring. Den höga värmen förstör beläggningen och bildar giftiga gaser.

Anvisning: Vilka tillbehör som klarar självrengöring ser du i tabellen över extratillbehör i början av bruksanvisningen.

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.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör ugnen ordentligt, så håller den sig hel och fin. Här förklarar vi hur du sköter och rengör ugnen.

Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skugggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel. Använd

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Ugnnsfronten	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-, stärke- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljare har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Luckglaset	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.
Lucksydd	Rengöringsmedel för rostfritt (finns hos service och återförsäljarna): Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnsutrymmet	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa. Är det jättesmuttigt, använd rostfri skurboll eller ugnrensning. Använd bara ugnrensning i kall ugn. Använd helst självrengöringen. Läs kapitlet <i>Självrengöring</i> !
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegarna	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste.

Område	Rengöringsmedel
Ugnsutdragen	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Blötlägg eller maskindiska inte, rengör inte heller med självrengöring. Du kan skada utdragsskenorna.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste.

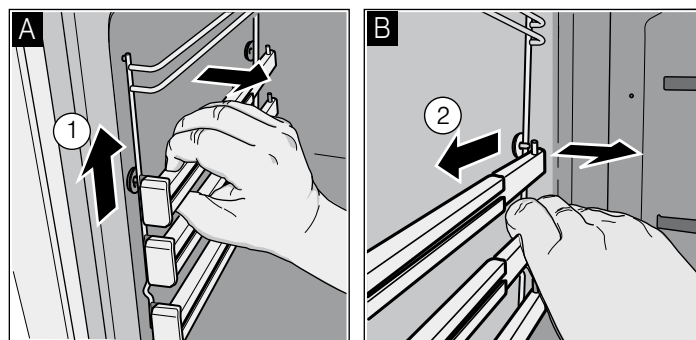
Rengöra ugnsgaller

När du rengör ugnsgaller med utdragsskenor är det enklare att ta ur dem först.

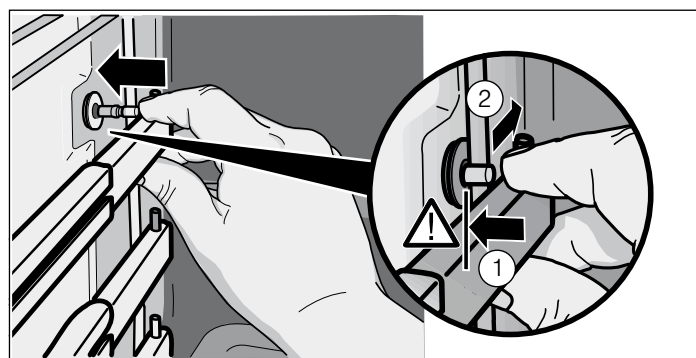
 **Risk för brännskador på grund av heta delar inuti ugnen!**

Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat.

1. Tryck ugnsgallrets främre del uppåt och haka loss på sidorna (bild A).
2. Dra ugnsgallrets bakre del framåt och haka loss på sidorna (bild B).



3. Rengör ugnsgallren med diskmedel och disksvamp eller -borste.
4. Häng tillbaka ugnsgallren på respektive ugnsvägg.
5. Skjut in ugnsgallrets bakre del mot anslaget.
6. Tryck ugnsgallret bakåt.
7. Skjut in ugnsgallrets främre del mot anslaget och tryck nedåt.

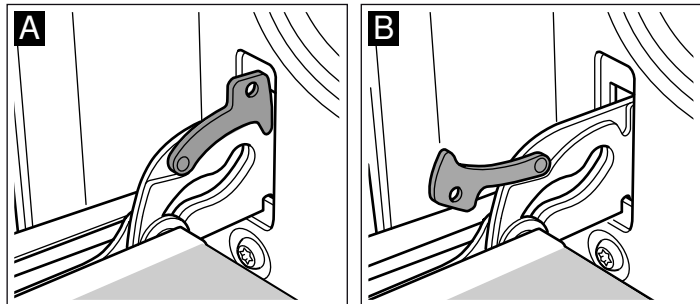


8. För in utdragsskenorna till anslaget och stäng ugnsluckan.

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.

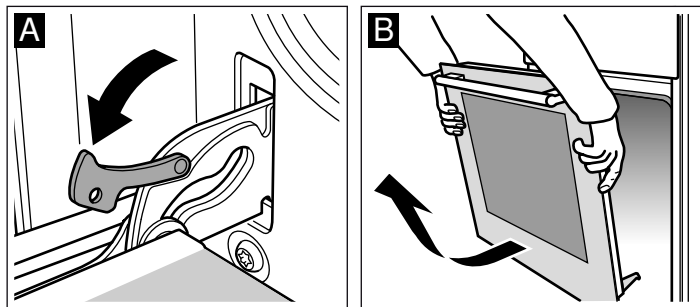


⚠ Risk för personskador!!

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

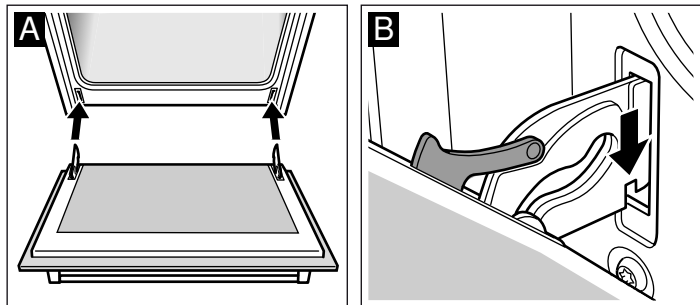
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



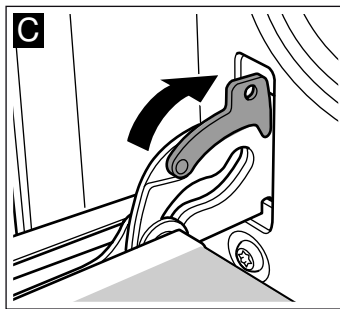
Hänga på luckan

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.



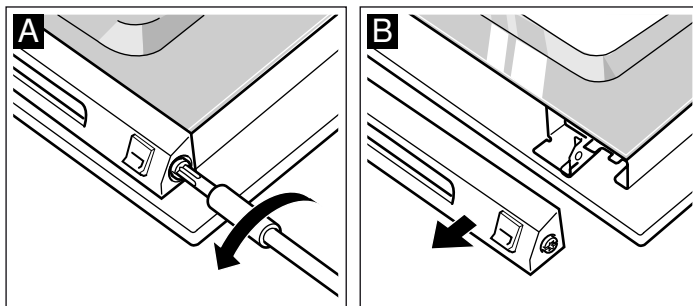
⚠ Risk för personskador!!

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.

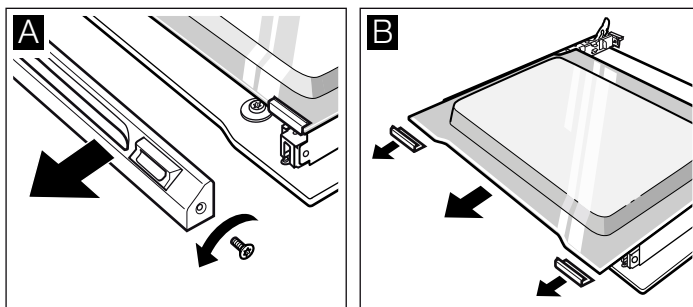
Ta ur och sätta i luckans glasskivor

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

Se till så att du sätter tillbaka de inre glasskivorna i rätt ordning. Använd numren som står på glasen, så att de hamnar i rätt ordning.

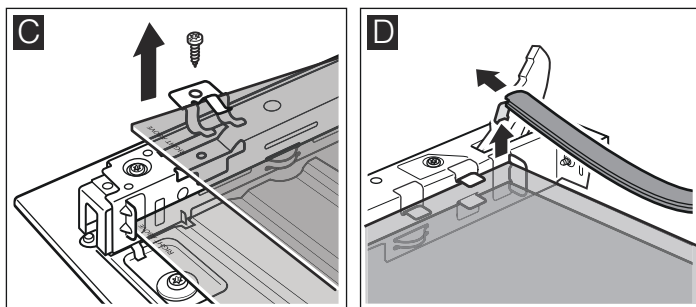
Demontera

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 upp den övre glasskivan och dra ut den, ta bort de båda mindre packningarna (bild B).



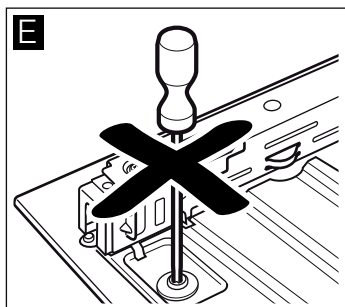
4. Skruva loss fastklämmorna till höger och vänster. Lyft upp skivan och ta bort fästena (bild C).

5. Ta bort packningarna under skivan (bild D). Ta bort packningen genom att dra den uppåt. Dra ut skivan.



6. Dra ut det nedre luckglaset snett uppåt.

7. Skruva INTE ur skruvarna till vänster och höger på plåtdelen (bild E).



Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Risk för personskador!

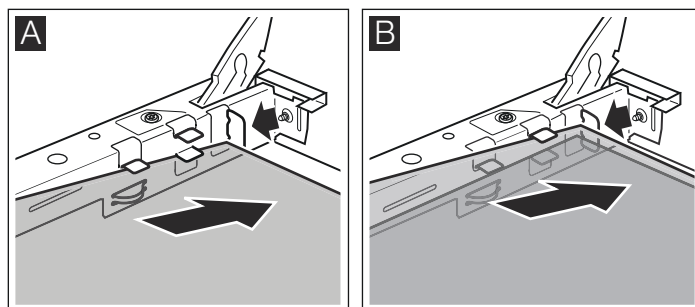
Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Montering

Se till så att texten "Right above" är upp och ner nedtill till vänster på båda glaset när du monterar.

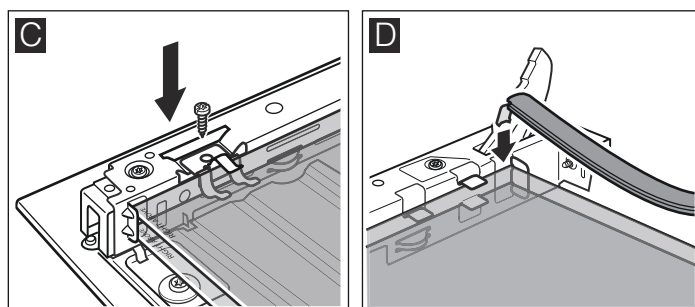
1. Skjut in det undre glaset snett bakåt (bild A).

2. Skjut in det mellersta glaset (bild B).



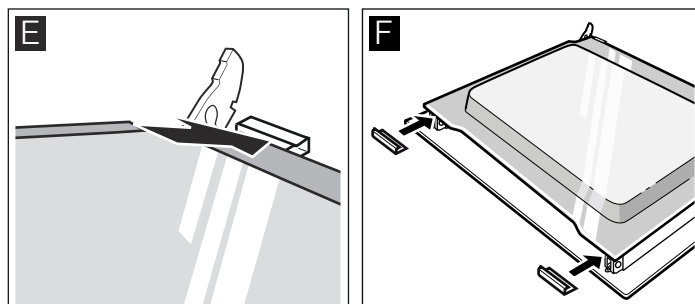
3. Sätt på höger och vänster fastklämma på glasskivan, passa in så att de täcker skruvhålen och skruva fast (bild C).

4. Sätt på packningarna igen under skivan (bild D).



5. För in det övre glaset snett bakåt i båda fästena. Se till att inte packningen skjuts tillbaka (bild E).

6. Sätt på de små packningarna igen till höger och vänster på glasskivan (bild F).



7. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast.

8. Hänga på ugnsluckan igen.

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

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 automatsäkringen 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 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 permanentspärrad.	Återkalla permanentspärren (se kapitlet Barnsäkring).
Enhetsen värms inte upp, på klockdisplayen blinkar kolonet, temperatordisplayen visar t.ex. 1800 .	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 förbränns på grill-elementet.	Grilla på eller ugnstek vidare tills fettets på grill-elementet 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 grönsakssaft.	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.

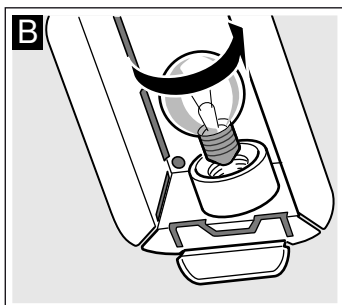
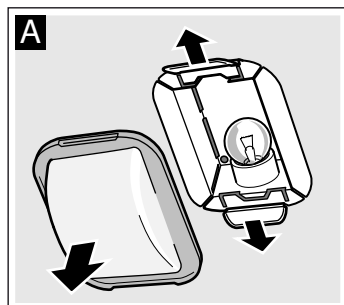
Byta ugnslampa i taket

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 automatsäkringens 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 lampotyp (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

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.

Provrätter enligt standard EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

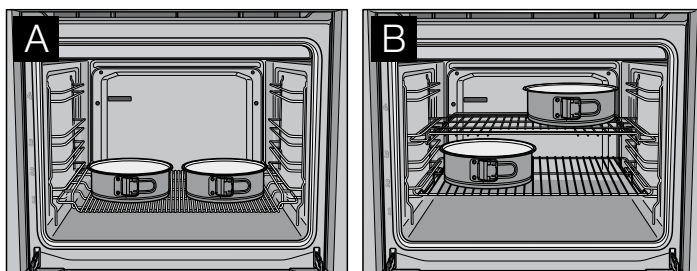
Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna. Tabellvärdena gäller utan snabbuppvärmning.

Anvisning: När du bakar, prova först den lägre av de angivna temperaturerna.

Gräddning	Fals	Funktions- typ	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Spritsade kakor	3		140-150*	25-35
	1		140-150	25-35
	1+3		140-150*	30-40
	1+3+4		130-140*	40-50
Småkakor (20 st. per plåt)	3		160-170**	25-30
	1		160-180	25-35
	1+3		140-150**	30-40
	1+3+4		140-150**	35-50
Sockerkaka	2		160-170*	25-35
	1		160-170*	25-35
Äppelpaj med lock (placera mörka formar bredvid varandra, bild A)	1		170-180*	60-70
Äppelpaj med lock (placera mörka formar bredvid varandra, bild A)	1		180-190	75-85
Äppelpaj med lock (placera mörka formar diagonalt, bild B)	1+3		170 -180*	65-75

* Förvärm ugnen

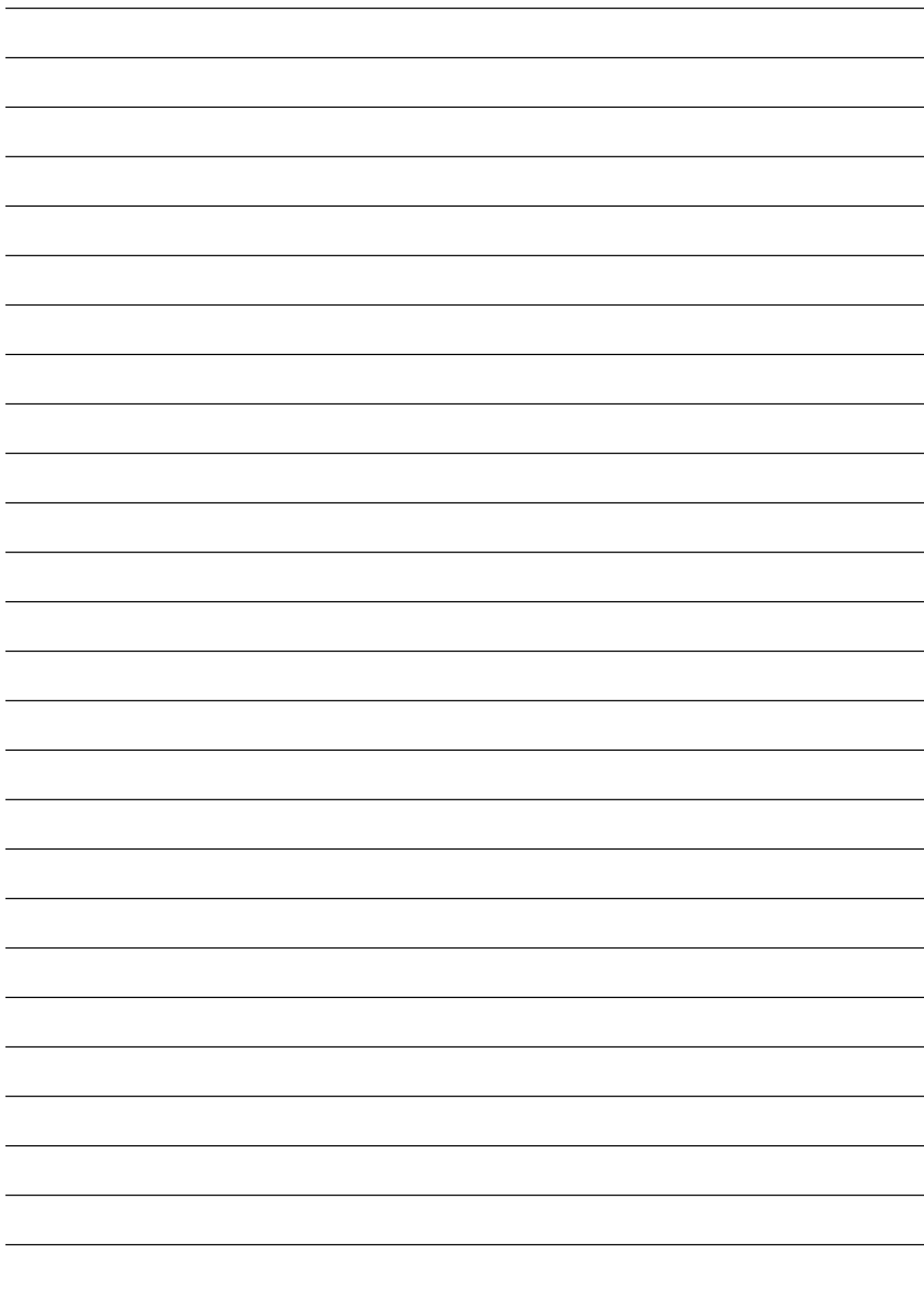
** Förvärm i 10 minuter



Grilla	Fals	Funktions- typ	Temperatur	Grilltid i minuter
Varma smörgåsar* (långpanna + galler)	3+4	 /	275	1½-2
Biffar, 12 st.** (långpanna + galler)	3+4	 /	<i>Int</i>	20-30

* Förvärm ugnen

** Vänd efter 2/3 av tiden





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



9000710855