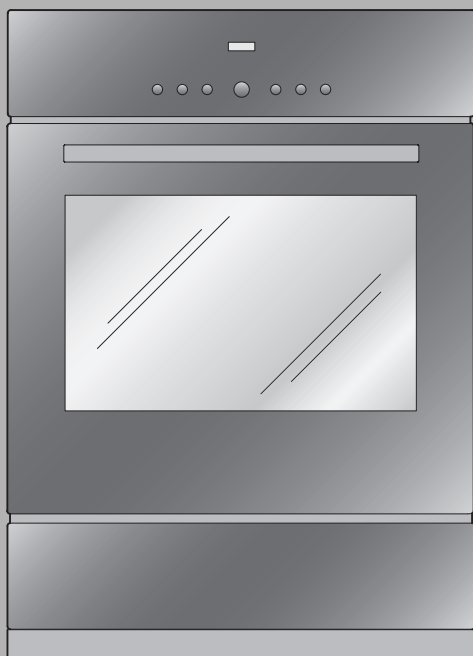


Ugn

Combair SE



Bruksanvisning

Tack för att du valt att köpa en av våra produkter. Din ugn uppfyller höga krav och är lätt att använda. Ta dig ändå tid att läsa denna bruksanvisning. Då blir du förtrogen med din ugn och kan använda den optimalt och störningsfritt.

Observera säkerhetsanvisningarna.

Ändringar

Text, bild och data motsvarar aktuell teknisk nivå för ugnen vid tryckningen av denna bruksanvisning. Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar i syfte att vidareutveckla.

Giltighetsområde

Modellnumret motsvarar de första 3 siffrorna på typskylten. Denna bruksanvisning gäller för modellerna:

Typ	Modell nr.	Mätsystem
BCSE	41A	55-600/55-762
BCSE60	42A	60-600/60-762

Avvikelser från utförandet nämns i texten.

Innehåll

1	Säkerhetsanvisningar	5
1.1	Symboler som används	5
1.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	6
1.3	Specifika säkerhetsanvisningar för ugnen	7
1.4	Bruksanvisning	9
2	Avfallshantering	12
3	Beskrivning av ugnen	13
3.1	Uppbyggnad	13
3.2	Manöver- och displayelement	14
3.3	Ugn	16
3.4	Tillbehör	17
4	Användning	18
4.1	Första idrifttagning	19
4.2	Val av driftsätt	20
4.3	Val av ugnstemperatur	20
4.4	Kontroll och ändring av ugnstemperaturen	21
4.5	Ändring av driftsätt	21
4.6	Avstängning	21
5	Användarinställningar	22
5.1	Barnsäkring	24
5.2	Tidsindikering	24
5.3	Ljudsignal	25
5.4	Temperaturenhet	25
5.5	Tidsformat	25
5.6	Fabriksinställningar	25
6	Klockfunktioner	26
6.1	Inställning och ändring av klockan	26
6.2	Timer	27
6.3	Inställd tid	28
6.4	Uppskjuten start	30
7	Driftsätt	33
7.1	Över-/undervärme	33
7.2	Över-/undervärme, fuktig	34
7.3	Undervärme	34
7.4	Varmluft	35
7.5	Varmluft, fuktig	36
7.6	PizzaPlus	37
7.7	Grill	37

7.8	Grill-varmluft	38
7.9	Snabbuppvärmning	38
8	Tips och trick	39
8.1	Bakverk och stekar	39
8.2	Kakor	39
8.3	Skillnad i gräddning	40
8.4	Spara energi	40
9	Tillval	41
9.1	Värmelåda	41
10	Skötsel och underhåll	42
10.1	Utvändig rengöring	42
10.2	Rengöring av luckans tätning	43
10.3	Byte av luckans tätning	43
10.4	Rengöring av ugnsluckan	44
10.5	Rengöring av tillbehör och falsgaller	45
10.6	Rengöring av ugnen	46
10.7	Byte av glödlampan	46
11	Åtgärda störningar på egen hand	47
11.1	Vad ska jag göra när... ..	47
11.2	Efter ett strömavbrott	50
12	Tillbehör och reservdelar	51
13	Tekniska data	52
14	Register	53
15	Reparation-Service	55

1 Säkerhetsanvisningar

1.1 Symboler som används



**Indikerar alla anvisningar som är viktiga för säkerheten.
Underlåtelse att följa dessa kan leda till personskador, skador på
ugnen eller på inredningen!**



Information och anvisningar som ska observeras.



Information om avfallshantering.



Information som hör till bruksanvisningen.

- Markerar arbetssteg som måste utföras i ordningsföljd.
- Beskriver ugnens reaktion på ditt arbetssteg.
- Markerar en uppräknig.

1.2 Allmänna säkerhetsanvisningar



- Läs bruksanvisningen innan ugnen tas i drift!



- Denna ugn är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, såvida de inte övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet eller ger anvisningar om hur ugnen ska användas.
- Håll uppsikt på barn så att de inte leker med ugnen.
- Om anslutningskabeln till denna ugn skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person för att undvika risker.

1.3 Specifika säkerhetsanvisningar för ugnen



- VARNING: Under användning blir ugnen och dess vidrörbara delar heta. Var försiktig och undvik att beröra värmeelementen.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd såvida de inte är under ständig uppsikt.
- Denna ugn kan användas av barn över 8 år samt av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de hålls under uppsikt eller har undervisats i säker användning av ugnen och har förstått riskerna som uppstår när ugnen används. Barn får inte leka med ugnen. Rengöring och underhåll får inte genomföras av barn såvida de inte hålls under uppsikt.
- VARNING: Tillgängliga delar kan bli heta vid användning. Håll små barn på avstånd.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller skarpa metallskrapor för rengöring av glaset i ugnsluckan, eftersom ytan kan bli repad. Detta kan förstöra glaset.
- En värmelåda blir het, liksom dess innehåll.

- På ugnar med pyrolytisk självrengöring ska kraftig nedsmutsning samt tillbehör avlägsnas före den pyrolytiska självrengöringen.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för denna bakugn.
- Använd aldrig en ångrengöringsmaskin.
- VARNING: Se till att ugnen är avstängd och sladden utdragen innan du byter ut lampan, så att du undviker eventuell elektrisk stöt.
- VARNING: Det kan vara farligt och leda till bränder om spisen lämnas utan uppsikt när mat tillagas med fett eller olja på hällen. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, utan stäng av spisen och täck sedan försiktigt över lågorna med till exempel ett lock eller en brandfilt.
- VARNING: Förvara aldrig föremål på hällen på grund av brandfaran.

1.4 Bruksanvisning

Före den första idrifttagningen

- Ugnen får endast installeras och anslutas till elnätet i enlighet med de separata installationsanvisningarna. Låt en utbildad installatör/elektriker utföra de nödvändiga arbetena.

Ändamålsenlig användning

- Ugnen är avsedd för tillredning av mat i hemmet. Det får inte under några omständigheter flamberas eller bakas med mycket fett i ugnen! Vi påtar oss inget ansvar för eventuella skador som uppstår p.g.a. ej ändamålsenlig drift eller felaktig behandling.
- Använd aldrig ugnen för att torka djur, textilier och papper!
- Använd den inte för att värma upp ett rum.
- Ugnen ska endast installeras och användas där omgivningstemperaturen ligger mellan 5°C och 35°C. Vid risk för frost kan restvatten i pumparna frysa och skada dessa.
- Reparationer, förändringar eller manipulation av eller i ugnen, särskilt de strömförande delarna, får endast utföras av tillverkaren, dennes kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer. Felaktiga reparationer kan leda till allvarliga olyckor, skador på ugnen och inredningen samt till driftstörningar. Vid driftstörning av ugnen eller vid ett reparationsuppdrag ska anvisningarna i kapitlet **REPARATION-SERVICE** följas. Vänd dig vid behov till vår kundtjänst.
- Endast originalreservdelar får användas.
- Behåll bruksanvisningen och förvara den så att du när som helst kan konsultera den.
- Ugnen motsvarar vedertagna tekniska regler och relevanta säkerhetsföreskrifter. Korrekt användning av ugnen är en förutsättning för undvikande av skador och olycksfall. Följ anvisningarna i denna bruksanvisning.

För bruk

- Använd möjligheten till barnsäkring.
- Om det finns synliga skador på ugnen ska du inte ta den i drift och vända dig till vår kundtjänst.
- Så fort en funktionsstörning upptäcks ska ugnens stickkontakt dras ut.
- Försäkra dig om att det inte är några husdjur eller främmande föremål i ugnen innan ugnsluckan stängs.
- Förvara inte några föremål i ugnen och värmelådan som kan utgöra en fara om ugnen slås på oavsiktligt. Förvara inte livsmedel i ugnen, ej heller temperaturkänsliga eller brandfarliga material, t.ex. rengöringsmedel, ugnspray o.s.v.
- Vid ugnar med grill ska ugnsluckan vara stängd vid grillning. Annars kan det på grund av värmen uppstå skador på manöver- och displayelement eller på ovanförvarande köksskåp.

Varning, risk för brännskador!

- Ugnen blir mycket varm vid användning. Även ugnsluckan värms upp.
- När ugnsluckan öppnas kan det komma ånga ur ugnen.
- Den uppvärmda ugnen förblir varm länge efter det att den stängts av och svalnar endast sakta till rumstemperatur. Vänta tills ugnen har svalnat innan du t.ex. rengör den.
- Fett och olja som överhettas självantänder lätt. Att värma upp olja i ugnen för stekning av kött är farligt och ska undvikas. Försök aldrig att släcka brinnande olja eller fett med vatten. Explosionsrisk! Släck bränder med en brandfilt och håll dörrar och fönster stängda.
- Spritdrycker (konjak, whisky, brännvin o.s.v.) får inte hällas över uppvärmda livsmedel. Explosionsrisk!
- Lämna inte ugnen utan uppsikt när du torkar örter, bröd, svamp o.s.v. Brandrisk föreligger vid för kraftig torkning.
- Om du upptäcker rök till följd av att själva ugnen eller något i ugnen verkar brinna, ska ugnsluckan hållas stängd och strömförsörjningen brytas.
- Tillbehör blir varma i ugnen. Använd skyddshandskar eller grytlappar.

Varning, risk för personskador!

- Se till så att ingen håller i luckans gångjärn med fingrarna. Annars finns det risk för personskador när ugnsluckan flyttas. Var särskilt försiktig när det finns barn i närheten.
- Lämnas ugnsluckan öppen ska den endast stå på glänt. Är ugnsluckan helt öppen föreligger snubbel- och klämrisk! Du ska inte sätta dig på ugnsluckan eller ta stöd mot den och inte heller använda den som avställningsyta.
- På spisar kan ett spisskydd monteras som skydd för småbarn. Detta kan köpas i fackhandeln.

Varning, livsfara!

- Förpackningsdelar, t.ex. folie och polystyren, kan vara farliga för barn. Kvävningsrisk! Håll förpackningsdelar utom räckhåll för barn.

Undvik skador på ugnen

- Slå inte igen ugnsluckan.
- Ställ inte föremål direkt på undervärmen.
- På ugnar utan synlig undervärme (värmeelement) får aluminium-skydds-inlägg inte användas.
- Använd inga föremål som kan rosta i ugnen.
- Att skära med knivar eller skärhjul i originalplåten orsakar synliga skador.
- Låt ugnsluckan stå på glänt tills ugnen har svalnat för att undvika rostbildning.
- Se till att inget vatten tränger in i ugnen vid rengöring. Använd en lätt fuktad trasa. Spola aldrig av ugnen med vatten invändigt eller utvändigt. Vatten som tränger in orsakar skador.
- Låt inte gjutjärnsspisplattorna vara påslagna på hög effekt under längre tid utan gryta/stekjärn. Då slits plattorna ut.

2 Avfallshantering

Förpackning

- Förpackningsmaterialet (kartong, plastfilm PE och polystyren EPS) är märkt och ska om möjligt återanvändas och bortskaffas på ett miljövänligt sätt.

Avinstallation

- Koppla ur ugnen från elnätet. Om ugnen är fast installerad ska detta utföras av en utbildad elektriker!

Säkerhet

- För att undvika olycksfall på grund av ej ändamålsenlig användning, speciellt av lekande barn, ska ugnen göras obrukbar.
- Dra ut stickkontakten ur uttaget eller låt en elektriker demontera anslutningen. Kapa därefter ugnens anslutningskabel.

Avfallshantering

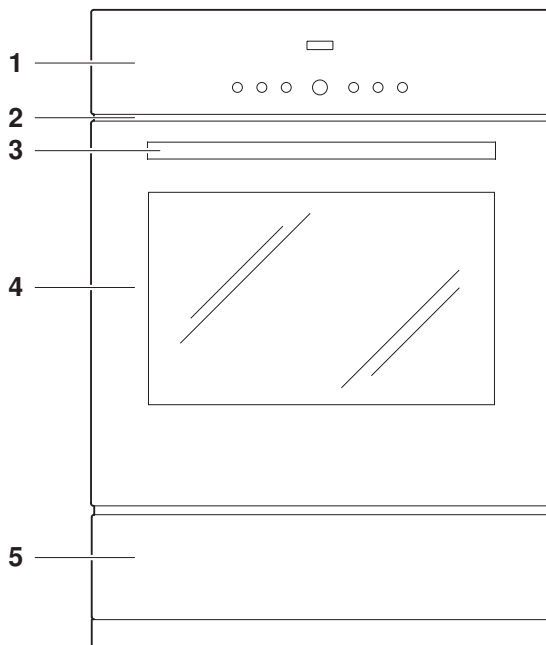
- Den gamla ugnen är inte värdelöst avfall. Med korrekt avfallshantering kan råvarorna återanvändas.



- På ugnens typskylt är symbolen  avbildad. Den visar att det inte är tillåtet att slänga ugnen med det normala hushållsavfallet.
- Bortskaffandet måste ske i enlighet med de lokala bestämmelserna för avfallshantering. Vänd dig till de ansvariga lokala myndigheterna, den lokala återvinningen för hushållsavfall eller till det ställe där du köpt ugnen för att få ytterligare information om behandling, återvinning och återanvändning av produkten.

3 Beskrivning av ugnen

3.1 Uppbyggnad



1 Manöver- och displayelement

2 Ventilationsöppning

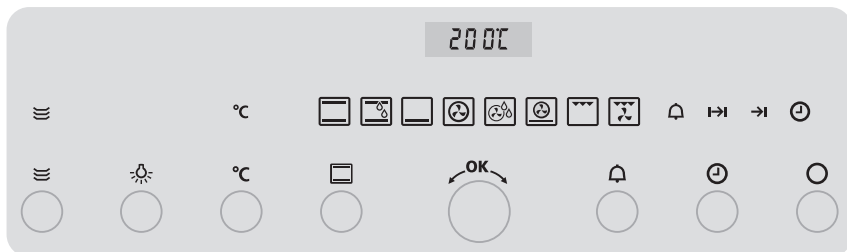
3 Handtag på luckan

4 Ugnslucka

5 Ugns-/värmelåda *

* beroende på modell

3.2 Manöver- och displayelement



Digitaldisplay

200°C

Temperatur

14:25

Tid

Inställd tid

Avstängningstid

Timer

Symboler driftsätt



Över-/undervärme



Över-/undervärme, fuktig



Undervärme



Varmluft



Varmluft, fuktig



PizzaPlus



Grill



Grill-varmluft

Symboler

	Värmelåda *		Inställd tid
	Ugnstemperatur		Avstängningstid
	Timer		Tid

* beroende på modell

Knappar

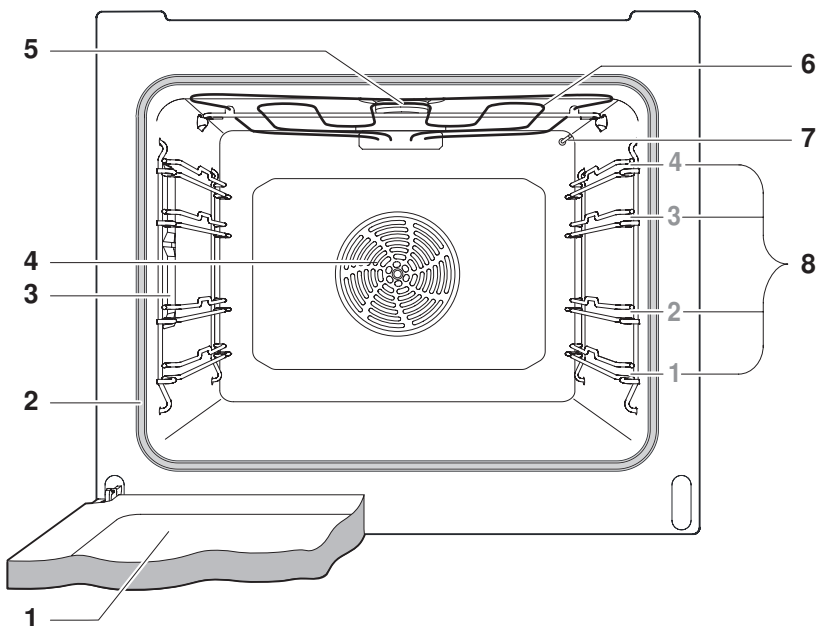
	Värmelåda *		Inställningsknapp
	Belysning		Timer
	Ugnstemperatur		Tid
			Inställd tid
			Avstängningstid
	Driftsätt		Av

* beroende på modell

3.3 Ugn



**Skador på ugnen på grund av skyddsinsats eller aluminiumfolie!
Lägg inte skyddsinsatser eller aluminiumfolie på ugnsbotten.**



- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1 Ugnslucka | 5 Ugnsventilation |
| 2 Tätning av lucka | 6 Grill/övervärme |
| 3 Belysning | 7 Ugnstemperaturgivare |
| 4 Varmluftfläkt | 8 Falsar med text |



Undervärmen är placerad under ugnsbotten.

3.4 Tillbehör



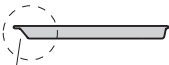
Skador på grund av felaktig behandling!

Skär inte med knivar eller skärhjul i tillbehören.

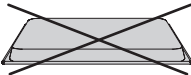
Originalplåt med TopClean



- Bakform för pajskal och småkakor
- Uppsamlingskärl när gallret används
- Om den endast täcks delvis vid bakningen kan den deformeras. Detta är helt normalt. När den svalnar återgår den till den ursprungliga formen.

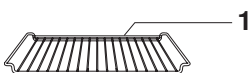


1

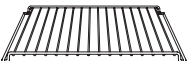


- För in originalplåten i ugnen med den sneda kanten **1** bakåt.
- Använd endast det normala användningsläget – inte omvänt.

Galler



- Fals för stekfat och bakformar
- Fals för kött, djupfrost pizza o.s.v.
- För in i ugnen med tvärstaget **1** bakåt. På så sätt kan det som tillagats dras ut ur ugnen på ett säkert sätt.
- Avsvalning av bakverk



Specialtillbehör



Ställ tillbehör som inte ingår i leveransen på gallret.

- Specialtillbehör hittar du här: www.vzug.com

4 Användning

Du kan välja driftsätt, ugnstemperatur, driftstid, tidpunkt för avstängning samt olika andra funktioner genom att trycka en eller flera gånger på motsvarande knapp. Ugnen ska vara frånslagen.

- Symbolen för den valda funktionen lyser eller blinkar.
- På displayen blinkar ett förslag.
- Du ändrar inställningen genom att vrida på inställningsknappen .
- Genom att trycka på inställningsknappen  bekräftar du inställningen, eller så övertar ugnen inställningen automatisk efter 10 sekunder.
- Ytterligare inställningar eller ändringar kan göras när som helst.
- Trycker du på knappen  stängs ugnen av.

4.1 Första idrifttagning

Innan den nyinstallerade ugnen används för första gången ska följande göras:

- Avlägsna förpacknings- och transportmaterial ur ugnen.
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in klockan om displayen  blinkar.



Genom att trycka på inställningsknappen  kan du växla från timmar till minuter.

Timmar respektive minuter kan ställas in genom att vrida på den. Genom att trycka på inställningsknappen  bekräftas inställningen.

- Rengör ugnen och tillhörande delar.
- Värm upp den tomma ugnen (utan galler, plåtar o.s.v.) med driftsätt  till maximal ugnstemperatur i ca 1 timme.



Eftersom detta kan leda till lukt- och rökutveckling ska rummet ventileras ordentligt under tiden.

4.2 Val av driftsätt

- Tryck så många gånger på knappen  att det önskade driftsättet blinkar.
 - På displayen blinkar den föreslagna temperaturen.
 - Symbolen för driftsättet och °C blinkar.

Driftsätt

Tryck på knappen 	Driftsätt	
1×		Över-/undervärme
2×		Över-/undervärme, fuktig
3×		Undervärme
4×		Varmluft
5×		Varmluft, fuktig
6×		PizzaPlus
7×		Grill
8×		Grill-varmluft

4.3 Val av ugnstemperatur

- Vrid på inställningsknappen  och ställ in önskad temperatur.
- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen  .
 - Ugnen startar.



Vid driftsätten , , , , ,  och  hörs en enkel ljudsignal när den inställda ugnstemperaturen har uppnåtts.

4.4 Kontroll och ändring av ugnstemperaturen

- Tryck på knappen °C .
 - På displayen blinkar den inställda ugnstemperaturen.
 - Symbolen °C blinkar.
- Ändra ugnstemperaturen genom att vrida på inställningsknappen  .

4.5 Ändring av driftsätt

- Tryck så många gånger på knappen  att det önskade driftsättet visas.

4.6 Avstängning

- Tryck på knappen  .
 - En kort ljudsignal hörs.
 - Symbolen för driftsättet och °C släcks.
-  Ugnen är avstängd när inga symboler lyser längre.
 Kylfläkten kan fortsätta att gå.

Tömning av ugnen



Risk för brännskador!

När ugnsluckan öppnas kan det komma varm luft ur ugnen.

Tillbehören är heta. Använd skyddshandskar eller grytlappar.

- Ta ut den färdiga maten ur ugnen.
- Lägg bakverk på ett galler och låt svalna.
- Låt ugnsluckan stå på glänt tills ugnen har svalnat för att undvika rostbildning.

5 Användarinställningar

Inställningarna kan anpassas.

- När ugnen är avstängd, håll inställningsknappen  intryckt tills
 - det står **EEEE** på displayen.
- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen  .
 - På displayen står **E -: 0** för «Barnsäkring från».
- Välj inställning genom att vrida på inställningsknappen  .
- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen  .
 - På displayen blinkar t.ex. **Eh: 1** för «Tidsindikering visas».
- Genom att vrida på inställningsknappen  ändras displayen till **Eh: 0** för «Tidsindikering visas inte».
- Genom att trycka på inställningsknappen  bekräftas inställningen.
- Genom att trycka på knappen  avslutas inställningen.



Inställningarna finns kvar efter strömbrott.

Möjliga inställningar

Barnsäkring	E-: 0 av * E-: 1 på
Tidsindikering	EH: 1 visas * EH: 0 visas inte
Ljudsignal	ES: 2 hög * ES: 1 låg ES: 0 av
Temperaturenhet	ET: C °C * ET: F °F
Tidsformat	EH:24 24 t * EH:12 12 t
Fabriksinställningar	Er: 0 Ingen förändring Er: 1 återställ

* Fabriksinställning

5.1 Barnsäkring

Barnsäkringen ska förhindra att ugnen sätts på oavsiktligt.

Om man trycker på knappen  eller  när barnsäkringen är aktiv

- hörs en dubbel ljudsignal
- och tryckningen på knappen har ingen effekt.

Användning med aktiv barnsäkring

- Håll knappen  intryckt och tryck på knapp  eller  .
 - Barnsäkringen åsidosätts.
 - Fortsatt användning sker på vanligt sätt.
 - 10 minuter efter avstängning aktiveras barnsäkringen igen automatiskt.



Knapparna ,  och  kan användas direkt, oberoende av barnsäkringen.

5.2 Tidsindikering

Med inställningen «visas inte» är displayen mörk när ugnen är avstängd. När ugnen är påslagen syns klockan.



Det lägsta värdet för strömförbrukning kan uppnås genom val av användarinställning **Eh: 0**, «Tidsindikering visas inte». Säkerhetsfunktionerna är fortsatt aktiva trots standby-energiparautomatiken.

5.3 Ljudsignal

Ljudsignalen kan ställas in på två olika ljudstyrkor eller stängas av.

• hög	maximal ljudstyrka
• låg	minskad ljudstyrka
• av	Ljudsignalen är avstängd



Vid en störning hörs ljudsignalen även när inställningen är inställd på «av».

När ugnen stängs av hörs en kort ljudsignal även när inställningen är inställd på «av» (säkerhetsfunktion).

5.4 Temperaturenhet

Man kan välja mellan «°C» och «°F» för temperaturenheten.

• °C	Grader Celsius
• °F	Grader Fahrenheit

5.5 Tidsformat

Med inställningen «24 h» är europeiskt tidsformat aktivt, med «12 h» används amerikanskt tidsformat (a.m./p.m.).

5.6 Fabriksinställningar

Om en eller flera användarinställningar har ändrats kan de återställas till fabriksinställningen.

6 Klockfunktioner

Följande klockfunktioner står till förfogande:

- Tid
- Timer
- Inställd tid – tidsstyrd avstängning av ugnen
- Uppskjuten start – tidsstyrd påslagning och avstängning av ugnen



När ugnen är avstängd minskas ljusstyrkan på tidsindikeringen på natten mellan kl. 24 och kl. 6.

Om tidsformatet **EH: 12** har valts minskas inte ljusstyrkan.

6.1 Inställning och ändring av klockan



Klockan kan inte ändras om ugnen är i drift eller inställd på uppskjuten start.

- Tryck på knappen  .
 - På displayen blinkar timmarna.
 - Symbolen  blinkar.
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in timmarna.
- Tryck på knappen  eller tryck på inställningsknappen  .
 - På displayen blinkar minuterna.
 - Symbolen  blinkar.
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in minuterna.
- Bekräfta inställningen genom att trycka på inställningsknappen  .

6.2 Timer

Timern fungerar som en äggklocka. Den kan alltid användas oberoende av alla andra funktioner.

Inställning

- Tryck på knappen  .
 - På displayen blinkar .
 - Symbolen  blinkar.
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in den önskade tiden.

Inställningen sker

- i 10-sekunderssteg upp till 10 minuter, t.ex.  = 9 min. 50 sek.
- i minutsteg från 10 minuter, t.ex.  = 1 tim. 12 min.

Den maximala timertiden är 9 tim. 59 min.



Genom att trycka 1× på knappen  kan tiden återställas till .

Start

- Starta timern genom att trycka på inställningsknappen  .
 - Den utlöpande kvarvarande tiden visas på displayen.
 - Symbolen  lyser.

Inställd tid slut

När den inställda tiden är slut

- hörs 5 korta ljudsignaler som upprepas i 1 minut
- blinkar symbolen .
- Stäng av ljudsignalen genom att trycka på knappen .

Kontrollera och ändra

- Tryck på knappen  .
 - På displayen blinkar den utlöpande kvarvarande tiden.
 - Symbolen  blinkar.
- Ändra timertiden genom att vrida på inställningsknappen  .

Avstängning i förtid

- Tryck 2× på knappen  .
 - På displayen blinkar  .
 - Symbolen  blinkar.
- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen  .

6.3 Inställd tid

Om den inställda tiden har löpt ut stängs det valda driftsättet av automatiskt.

Inställning

- Välj önskat driftsätt och ugnstemperatur.
- Förvärm ugnen om det behövs.
- Ställ in det som ska tillagas i ugnen.
- Tryck på knappen  .
 - På displayen blinkar  .
 - Symbolen  blinkar.
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in tiden – maximalt 9 tim. 59 min.
- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen  .
 - Den utlöpande kvarvarande tiden visas på displayen.
 - Symbolen  lyser.

Kontrollera och ändra

- Tryck på knappen  .
 - På displayen blinkar den utlöpande kvarvarande tiden.
 - Symbolen I→I blinkar.
- Ändra den inställda tiden genom att vrida på inställningsknappen  .

Avstängning i förtid

- Tryck på knappen  .

Inställd tid slut

När den inställda tiden är slut

- stängs det valda driftsättet av automatiskt
- hörs en lång avbruten ljudsignal i 1 minut
- blinkar  på displayen
- blinkar symbolen I→I
- behålls inställningarna i 3 minuter.

Förlängning av inställd tid

- Välj den nya tiden inom 3 minuter genom att vrida på inställningsknappen  .

Avstängning

- Tryck på knappen  .
 - Inställningarna raderas.
 - På displayen står restvärmen.

6.4 Uppskjuten start

Uppskjuten start är aktiv när driftstid och även tidpunkt för avstängning har ställts in vid valt driftsätt.

Ugnen slås automatiskt på och av igen vid den önskade tidpunkten.



Låt inte sådana livsmedel som lätt blir förstörda stå okylda.

- Ställ in det som ska tillagas i ugnen.
- Välj önskat driftsätt och ugnstemperatur.
- Bekräfta inte genom att trycka på inställningsknappen .

Inställning av driftstid

- Tryck på knappen .
- På displayen blinkar .
- Symbolen  blinkar.
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in tiden – maximalt 9 tim. 59 min.
- Bekräfta inte genom att trycka på inställningsknappen .

Inställning av tidpunkt för avstängning

- Tryck på knappen  igen.
- På displayen blinkar t.ex.  – avstängningstid utan fördröjning.
- Symbolen  blinkar.
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in den önskade avstängningstiden.



Avstängningstiden kan fördröjas med maximalt 23 tim. 59 min.
Om tidsformatet **EH:12** har valts är fördröjningen maximalt 11 tim. 59 min.

- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen  .
 - På displayen står det vad klockan är.
 - Symbolen →I lyser.
 - Det valda driftsättet är avstängt fram till den automatiska starten.

Exempel

- Välj driftsätt  och 180 °C.
- Ställ in en drifttid på 1 tim. und 15 min. klockan 8.
- Ställ in avstängningstiden till klockan 11.30.
 - Ugnen slås automatisk på klockan 10.15 och stängs av igen klockan 11.30.

Kontrollera och ändra

- Tryck 1× på knappen  .
 - Den inställda tiden syns i 3 sekunder.
- Tryck 2× på knappen  .
 - Avstängningstiden blinkar och kan ändras.



Inställd tid, driftsätt och ugnstemperatur kan inte ändras.

Avstängning i förtid

- Tryck på knappen  .

Inställd tid slut

När den inställda tiden är slut

- stängs det valda driftsättet av automatiskt
- hörs en lång avbruten ljudsignal i 1 minut
- blinkar **0'00** på displayen
- blinkar symbolen **I→I**
- behålls inställningarna i 3 minuter.

Förlängning av inställd tid

- Välj den nya tiden inom 3 minuter genom att vrida på inställningsknappen



Avstängning

- Tryck på knappen **○**.
 - Inställningarna raderas.
 - På displayen står restvärmen.

7 Driftsätt

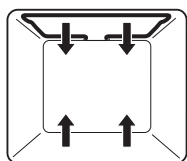
Nedan beskrivs alla driftsätt och snabbuppvärmning.

- Ställ formar på gallret.
- För in originalplåten i ugnen med den sneda kanten bakåt.
- Välj det önskade driftsättet genom att trycka på knappen  en eller flera gånger.



Observera informationen i **TIPS OCH TRICK** och i de separata **INSTÄLLNINGSTIPSEN**.

7.1 Över-/undervärme



Temperaturområde	30–280 °C
Föreslaget värde	200 °C
Fals	2 (eller 1)

Uppvärmningen sker med hjälp av värmeelementen upptill och nedtill.

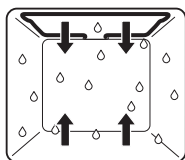
Användning

- Klassiskt driftsätt för bakning och stekning på fals 1
- Kakor, småkakor, bröd och stekar



- För att uppnå ett knaprigt resultat ska man använda en mörk emaljerad plåt eller en svart plåtform.

7.2 Över-/undervärme, fuktig



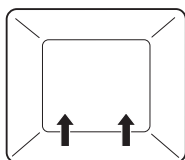
Temperaturområde	30–280 °C
Föreslaget värde	200 °C
Fals	2 (eller 1)

Uppvärmningen sker med hjälp av värmeelementen upptill och nedtill. Så lite som möjligt av den ånga som uppstår leds bort från ugnen. Fukten i det som tillagas bibehålls.

Användning

- Bröd, bakverk med jäst, stekar och gratänger på fals 1
- Långtidsstekning

7.3 Undervärme



Temperaturområde	30–250 °C
Föreslaget värde	200 °C
Fals	2 (eller 1)

Uppvärmningen sker med hjälp av det nedre värmeelementet.

Användning

- Intensiv efterbakning av pajbottnar
- Sterilisering



► För att uppnå ett knaprigt resultat ska man använda en mörk emaljerad plåt eller en svart plåtform.

7.4 Varmluft



Temperaturområde

30–250 °C

Föreslaget värde

180 °C

Fals

1 + 3 eller 2
(eller 1 + 2 + 3)

Luften i ugnen värms upp av ett värmeelement bakom ugnens bakre vägg och cirkuleras jämnt.

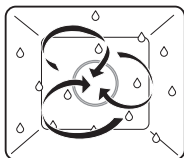
Användning

- Särskilt lämplig för att baka småkakor på flera falsar samtidigt
- Kakor, bröd och stekar



► Välj en temperatur som är ca 20 °C lägre än vid , eftersom värmeöverföringen är mer effektiv.

7.5 Varmluft, fuktig



Temperaturområde

30–250 °C

Föreslaget värde

180 °C

Fals

1 + 3 eller 2
(eller 1 + 2 + 3)

Luften i ugnen värms upp av ett värmeelement bakom ugnens bakre vägg och cirkuleras jämnt. Så lite som möjligt av den ånga som uppstår leds bort från ugnen. Fukten i det som tillagas bibehålls.

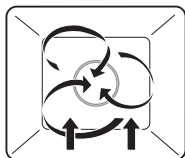
Användning

- Bakverk med jäst och bröd på flera falsar samtidigt
- Gratäng och ugnsbakade rätter



► Välj en temperatur som är ca 20°C lägre än vid , eftersom värmeöverföringen är mer effektiv.

7.6 PizzaPlus



Temperaturområde

30–250 °C

Föreslaget värde

200 °C

Fals

2 (eller 1)

Uppvärmningen sker med hjälp av varmluft och undervärme. Bottnen på bakverket gräddas mera intensivt.

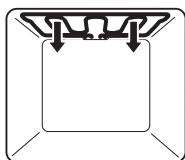
Användning

- Pizza
- Pajskal och quiche



- För att uppnå ett särskilt knaprigt resultat ska man använda en mörk emaljerad plåt eller en svart plåtform utan bakplåtspapper.

7.7 Grill



Temperaturområde

30–280 °C

Föreslaget värde

250 °C

Fals

3 eller 4

Uppvärmningen sker med hjälp av grillvärmeelementet.

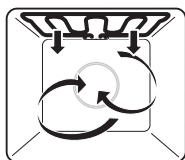
Användning

- Platt mat som grillas, t.ex. biffar, kotletter, kycklingdelar, fisk och korv
- Gratinering
- Rostat bröd



- Lägg det som ska grillas direkt på galleret.
- Klä originalplåten med aluminiumfolie och skjut in den under galleret.

7.8 Grill-varmluft



Temperaturområde	30–250 °C
Föreslaget värde	200 °C
Fals	2 eller 3

Uppvärmningen sker med hjälp av grillvärmeelementet. Ugnsluften cirkuleras jämnt med hjälp av varmluftsfläkten.

Användning

- Stora stycken som ska grillas
- Gratäng och ugnsbakade rätter



Särskilt lämplig för hel kyckling.

- Lägg det som ska grillas i en porslins- eller glasform eller direkt på gallret.
- Klä originalplåten med aluminiumfolie och skjut in den under gallret.

7.9 Snabbuppvärmning

Med snabbuppvärmning kan förvärmningen avkortas. Snabbuppvärmning är möjlig vid driftsätten , , ,  och .

- Välj önskat driftsätt och ugnstemperatur.
- Håll inställningsknappen  intryckt tills
 - en enkel ljudsignal hörs
 -  blinkar på displayen

Så fort den inställda ugnstemperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal.

8 Tips och trick

8.1 Bakverk och stekar

Resultat	Åtgärd
• Bakverk eller stek ser bra ut utanpå. Mitten är emellertid degig eller inte genomstekt.	➤ Ställ in ugnstemperaturen lägre nästa gång och förläng tiden.

8.2 Kakor

Resultat	Åtgärd
• Kakor faller ihop.	➤ Jämför inställningarna med de separata INSTÄLLNINGSTIPSEN. ➤ Ställ in ugnstemperaturen lägre nästa gång och förläng tiden. ➤ Se till att bearbeta degen tillräckligt länge och baka den så fort den är klar. ➤ Vispa äggulan/äggvitan skummig längre när det gäller biskvideg, lyft försiktigt under smeten och baka genast när den är klar. ➤ Observera uppgifterna om bakpulvermängd.

8.3 Skillnad i gräddning

Resultat	Åtgärd
Bakverk uppvisar skillnad i gräddning.	➤ Ställ in ugnstemperaturen lägre nästa gång och anpassa tiden. ➤ Vid ,  och , kontrollera om de valda falsarna överensstämmer med de separata INSTÄLLNINGSTIPSEN. ➤ Välj  vid bakning på en fals. ➤ Ställ inte bakformar eller höga bakverk direkt framför ugnens bakvägg.
Bakverk blir ljusare på den ena plåten än på den andra.	➤ Jämför inställningarna med de separata INSTÄLLNINGSTIPSEN.



Skillnad i gräddning är normalt. Gräddningen blir mera regelbunden när du ställer in ugnstemperaturen lägre.

8.4 Spara energi

Driftsätten  och  kräver mindre energi än driftsätten  och .

- Undvik att öppna ugnsluckan ofta.
- Tänd endast belysningen vid behov.
- Utnyttja restvärmen: Från en tid på 30 minuter kan ugnen stängas av 5–10 minuter innan bakningen är klar – med undantag för soufflé, biskvi, petit-chou och smördegsgbakverk.
- Förvärm så kort tid som möjligt.
- Förvärm endast ugnen när bakresultatet är beroende av det.



Det lägsta värdet för strömförbrukning uppnår du genom att välja användarinställning **Eh: 0**, «Tidsindikering visas inte». Säkerhetsfunktionerna är fortsatt aktiva trots standby-energisparautomatiken.

9 Tillval

9.1 Värmelåda



**Brandfara vid otillåten förvaring av material!
Förvara inte livsmedel eller temperaturkänsliga eller
brandfarliga material i värmelådan.**

I värmelådan kan du värma fat eller hålla övertäckta maträtter varma under en kort tid.

- Sätt på eller stäng av värmelådan genom att trycka på knappen .
- Förvärm fat ca 1 timme.



Värmelådan stängs automatiskt av efter 12 timmar.

10 Skötsel och underhåll



Risk för brännskador på grund av heta ytor!

Låt ugnen och tillbehören svalna innan du rengör dem.

Skador på ugnen på grund av felaktig behandling!

Använd inte skurmedel eller sura rengöringsmedel, skarpa eller repande metallskrapor, stålull, skursvampar o.s.v. Dessa produkter repar ytorna. Repade glasytor kan spricka. Rengör aldrig ugnen med en ångrengöringsmaskin.

10.1 Utvändig rengöring

- Avlägsna genast smuts eller rester av rengöringsmedel.
- Rengör ytorna med en mjuk trasa fuktad med sköljvatten – på metallytor i slipriktningen. Eftertorka med en mjuk trasa.

Ugns-/värmelåda

Lådan kan tas ut för rengöring.

- Dra ut lådan till anslaget, lyft lite och dra ut framåt.

10.2 Rengöring av luckans tätning

- Rengör luckans tätning med en mjuk trasa fuktad med vatten, använd inte rengöringsmedel. Eftertorka med en mjuk trasa.

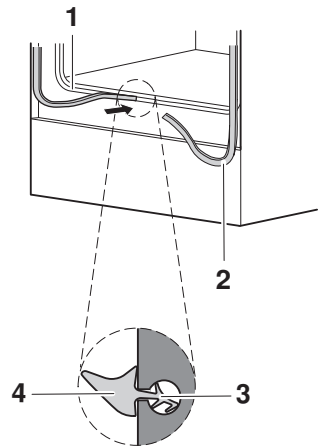
10.3 Byte av luckans tätning

- Dra ut den skadade tätningen.
- Rengör spåret **1** med en lätt fuktad trasa.
- Tryck in ändarna på den nya tätningen **2** i spåret, nedtill i mitten av ramen.

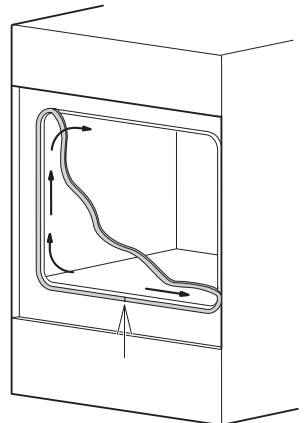


Ändarna ska röra vid varandra, men får inte ligga över varandra.

- Se till att den tunnare delen **3** av tätningen trycks ned i spåret. Den tjockare delen **4** måste vara utanför spåret.



- Tryck in tätningen underifrån i spåret, så att den är jämnt fördelad i spåret.



10.4 Rengöring av ugnsluckan

- Rengör ugnsluckan med en mjuk trasa fuktad med sköljvatten. Eftertorka med en mjuk trasa.

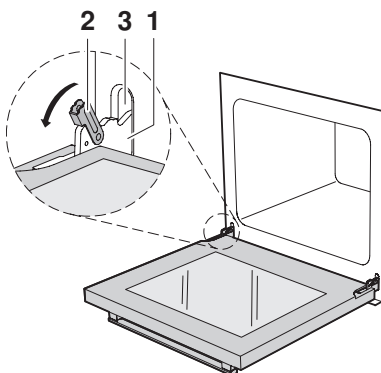
Avlägsna ugnsluckan



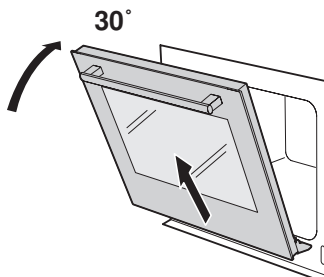
Risk för personskador på grund av rörliga delar!

Se till så att ingen håller i luckans gångjärn med fingrarna. Använd båda händerna och håll fast i ugnsluckans sidor när den avlägsnas och sätts i. Ugnsluckan är tung.

- Öppna ugnsluckan helt.
- Fäll fram byglarna **2** helt vid båda gångjärnen **1**.



- Stäng ugnsluckan alldeles till anslaget (ca 30°).
- Dra ut ugnsluckan snett uppåt.



Isättning av ugnslucka

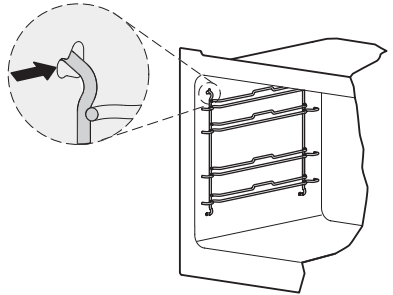
- För in båda gångjärnen **1** framifrån in i öppningen **3**.
- Öppna ugnsluckan helt och lås byglarna **2** bakåt.

10.5 Rengöring av tillbehör och falsgaller

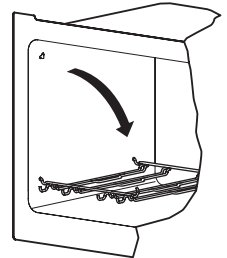
- Gallret och falsgallren kan rengöras i diskmaskin.
- Originalplåten kan rengöras i diskmaskin, men det minskar verkan av TopClean-behandlingen (som hindrar det som tillagas från att fastna).

Att ta ut och sätta tillbaka falsgallret

- Tryck bakåt upptill på falsgallret och dra ut det ur öppningen.



- Luta falsgallret mot mitten av ugnen och lyft ut det nedtill ur öppningen.
- Sätt in i omvänd ordning.



10.6 Rengöring av ugnen



Skador på ugnen på grund av felaktig behandling!

Böj varken temperaturgivare eller värmeelement.

Skura inte på ytan. Detta skadar verkan av TopClean-behandlingen (som hindrar det som tillagas från att fastna).

- Fukttorka så vitt möjligt bort smuts ur ugnen innan den svalnat helt. Använd en mjuk trasa fuktad med sköljvatten och eftertorka med en mjuk trasa.
- Använd standardrengöringsmedel för ugnar och följ tillverkarens anvisningar.

10.7 Byte av glödlampan



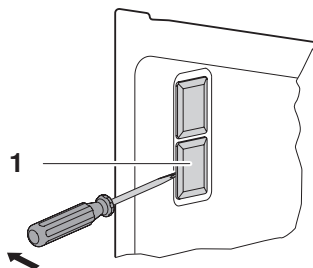
VARNING för elektrisk stöt!

Bryt strömförsörjningen innan du byter ut glödlampan.

Risk för brännskador på grund av heta ytor!

Låt glödlampan och ugnen svalna innan du byter ut glödlampan.

- Avlägsna det vänstra falsgallret.
- Sätt en skruvmejsel i mitten av glaskanten och lossa försiktigt lampglaset **1** ur hållaren.
- Skruva ut den defekta glödlampan.
- Skruva försiktigt i den nya glödlampan.
- Tryck in lampglaset **1** i hållaren.
- Sätt fast falsgallret igen.
- Slå på strömmen igen.



11 Åtgärda störningar på egen hand

Nedan följer en lista med störningar som du själv enkelt kan åtgärda. Om en annan störning visas eller det inte går att åtgärda störningen ska du ringa till service.

Innan du ringer till service:

- Notera PN-numret (se typskylt i **TEKNISKA DATA**) och hela störningsmeddelandet t.ex. **F xx** eller **E xx**.

11.1 Vad ska jag göra när...

... ugnen inte fungerar och alla displayer är mörka

Möjlig orsak	Åtgärd
• Det har gått en säkring i huset.	► Byt säkringen. ► Slå på automatsäkringen igen.
• Säkringen går flera gånger.	► Ring service.
• Avbrott i strömförsörjningen.	► Kontrollera strömförsörjningen.

... endast belysningen inte fungerar

Möjlig orsak	Åtgärd
• Glödlampan är defekt.	► Byt glödlampan.

... det uppstår kraftig rök vid grillning

Möjlig orsak	Åtgärd
• Maträtten är för nära värmeelementen.	➤ Kontrollera om den valda falsen överensstämmer med de separata INSTÄLLNINGSTIPSEN .
• Ugnstemperaturen är för hög.	➤ Minska ugnstemperaturen.

... det på displayen står

Möjlig orsak	Åtgärd
• Barnsäkringen är aktiverad.	➤ Beakta användning med barnsäkring, se ANVÄNDARINSTÄLLNINGAR . ➤ Stäng av barnsäkringen.

... följande displayer blinkar växelvis

F **xx** och **E** **xx**

Möjlig orsak	Åtgärd
• Olika situationer kan leda till ett störningsmeddelande.	➤ Nollställ störningsmeddelandet genom att trycka på knappen ○ . ➤ Avbryt strömförsörjningen i ca 1 minut . ➤ Slå på strömmen igen. ➤ Om störningen visas igen ska hela störningsmeddelandet och PN numret (se typskylt) noteras. ➤ Bryt strömförsörjningen. ➤ Ring service.

... följande displayer blinkar växelvis

U_{xx} och E_{xx}

Möjlig orsak	Åtgärd
Störning i strömförsörjningen.	➤ Nollställ störningsmeddelandet genom att trycka på knappen . ➤ Avbryt strömförsörjningen i ca 1 minut. ➤ Slå på strömmen igen. ➤ Om störningen visas igen ska hela störningsmeddelandet och PN numret (se typskylt) noteras. ➤ Bryt strömförsörjningen. ➤ Ring service.

11.2 Efter ett strömavbrott

Efter ett strömavbrott

- blinkar  på displayen
- blinkar symbolen 
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in timmarna.
- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in minuterna.
- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .



Användarinställningarna bibehålls.

12 Tillbehör och reservdelar

Ange ugnens modellnummer och exakt beteckning på tillbehöret eller reservdelen vid beställning.

Tillbehör

Originalplåt



Galler



Tips om inställningar



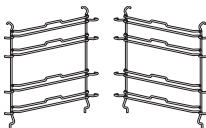
Specialtillbehör

Information finns på:

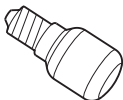
www.vzug.com

Reservdelar

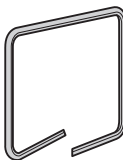
Falsgaller
vänster/höger



Glödlampa



Tätning av lucka



Glödlampan kan även köpas i fackhandeln.

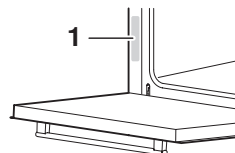
13 Tekniska data

Utvändiga mått

- Se installationsanvisningarna

Elanslutning

- Se typskylt 1



Anvisning för testlaboratorier

Energieffektivitetsklass enligt EN 50304/EN 60350 bestäms med driftsätten  och . Placering av termoelement mellan ugnsluckan och tätningen kan leda till otätheter och därmed till felmätningar.

Uträkningen av nyttovolymen i enlighet med EN 50304/EN 60350 har gjorts med demonterade falsgaller.

Mätning av ugnstemperatur

Ugnstemperaturen mäts i enlighet med en internationell gällande norm i tom ugn. Egna mätningar kan vara oprecisa och lämpar sig inte för kontroll av hur exakt temperaturen är.

Standby-energisparautomatik

För att undvika onödig energiförbrukning är ugnen utrustad med en standby-energisparautomatik.



Det lägsta värdet för strömförbrukning kan uppnås genom val av användarinställning **EH: 0**, «Tidsindikering visas inte». Säkerhetsfunktionerna är fortsatt aktiva trots standby-energisparautomatiken.

14 Register

A

Användarinställningar	22
Användning	18
Åtgärda störningar på egen hand	47
Avfallshantering	12
Avinstallation	12
Avstängning	18, 21, 29, 32
Avstängning av ugnen	18, 21
Avstängningstid	30
Inställning	30

B

Barnsäkring	23, 24
Display	48
Belysning	47
Beskrivning av ugnen	13
Bruksanvisning	9

D

Digitaldisplay	14
Displayelement	14
Driftsätt	14, 33
Ändra	21
Val	20

E

Elanslutning	52
--------------	----

F

F- och E-meddelanden	48
Fabriksinställningar	23, 25
Falsar	16
Falsgaller	
Rengöring	45
Ta ut	45
Före den första idrifttagningen	9
Förpackning	12
Första idrifttagning	19
Förvärmning	40

G

Galler	17
Giltighetsområde	2
Glödlampa	46
Grill	37

Grill-varmluft	38
----------------	----

I

Idrifttagning	9, 19
Inställd tid	28
Inställning av klockan	26
Inställning av tid	26

K

Klockfunktioner	26
Knappar	15
Kort handledning	56

L

Ljdsignal	23, 25
-----------	--------

M

Manöverelement	14
Modell nr.	2

O

Originalplåt	17
Över-/undervärme	33
Över-/undervärme, fuktig	34

P

PizzaPlus	37
-----------	----

R

Rengöring	42
Reparation-Service	55
Reservdelar	51

S

Säkerhet	12
Säkerhetsanvisningar	
Allmänna	6
Ändamålsenlig användning	9, 10
Före den första idrifttagningen	9
Specifika för ugnen	7
Skillnad i gräddning	40
Skötsel	42
Snabbuppvärmning	38
Spara energi	40
Specialtillbehör	17, 51
Standby	52
Strömavbrott	50

Symboler 5, 15

T

Tätning av lucka

Byte 43

Rengöring 43

Tekniska data 52

Temperaturenhet 23, 25

Temperaturgivare 16

Testlaboratorier 52

Tidsformat 23, 25

Tidsindikering 23, 24

Tillbehör 17, 51

Rengöring 45

Tillval 41

Timer 27

Tips och trick 39

Tips om inställningar 51

Tömning av ugnen 21

Typ 2

Typskylt 52

U

U- och E-meddelanden 49

Ugn

Rengöring 46

Temperaturmätning 52

Ugnslåda 13

Rengöring 42

Ugnslucka

Avlägsna 44

Ugnstemperatur

Kontrollera och ändra 21

Val 20

Underhåll 42

Undervärme 16, 34

Uppbyggnad 13

Uppskjuten start 30

Utvändig rengöring 42

Utvändiga mått 52

V

Värmelåda 13, 41

Rengöring 42

Varmluft 35

Varmluft, fuktig 36

15 Reparation-Service



Kapitlet ÅTGÄRDA STÖRNINGAR PÅ EGEN HAND hjälper dig att själv åtgärda små driftstörningar.

Du slipper att tillkalla en servicetekniker och de utgifter som då uppstår.

När du tar kontakt med oss på grund av en driftstörning eller en beställning ska du alltid ange produktionsnumret (PN) och beteckningen på din ugn. Skriv dessa uppgifter här och även på den serviceetikett som levererats tillsammans med ugnen. Klistra fast den på en väl synlig plats eller i din telefonbok.

PN

Ugn

Dessa uppgifter hittar du på garantibeviset, originalfakturan och på typskylten på din ugn.

► Öppna ugnsluckan.

– Typskylten sitter till vänster på sidoväggen.

Kort handledning

Läs säkerhetsanvisningarna i bruksanvisningen först!

Inställning av klockan

- Tryck på knappen .
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in timmarna.
- Tryck på knappen  igen.
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in minuterna.

Val av driftsätt

- Tryck så många gånger på knappen  att det önskade driftsättet visas.
- Ställ in ugnstemperatur genom att vrida på inställningsknappen .

Avstängning av ugnen

- Tryck på knappen .

Inställning av timer

- Tryck på knappen .
- Ställ in tiden genom att vrida på inställningsknappen .

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J41A.362-0