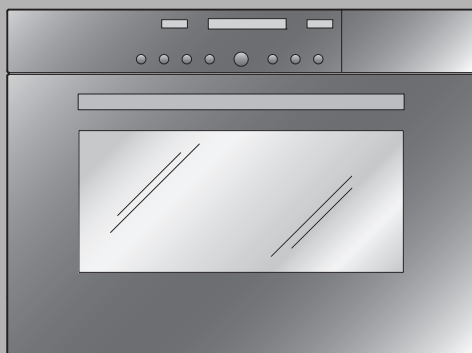


Kombi-ångbakugn

CombiSteam XSL



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.	Mätssystem
CSTXSL60	59A	60-450

Avvikelser från utförandet nämns i texten.

Innehåll

1	Säkerhetsanvisningar	6
1.1	Symboler som används	6
1.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	7
1.3	Specifika säkerhetsanvisningar för ugnen	8
1.4	Bruksanvisning	10
2	Avfallshantering	13
3	Beskrivning av ugnen	14
3.1	Uppbyggnad	14
3.2	Manöver- och displayelement	15
3.3	Ugn	17
3.4	Tillbehör	18
4	Användning	21
4.1	Första idrifttagning	23
4.2	Påfyllning av vattenbehållaren	24
4.3	Val av driftsätt	25
4.4	Val av ugnstemperatur	25
4.5	Kontroll och ändring av ugnstemperaturen	26
4.6	Ändring av driftsätt	26
4.7	Avstängning	27
4.8	Tömning av vattenbehållaren	28
5	Användarinställningar	29
5.1	Språk	31
5.2	Barnsäkring	31
5.3	Tidsindikering	32
5.4	Ljudsignal	32
5.5	Belysning	32
5.6	Vattenhårdhet	33
5.7	Temperaturenhet	33
5.8	Kontrast	33
5.9	Tidsformat	33
5.10	Nätsynkronisering	34
5.11	Luckstyrning	34
5.12	Fabriksinställningar	34
6	Klockfunktioner	35
6.1	Inställning och ändring av klockan	35
6.2	Timer	36
6.3	Inställd tid	38
6.4	Uppskjuten start	40

7 Driftsätt	43
7.1 Ånga	43
7.2 Regenerering	44
7.3 Professionell bakning	44
7.4 Varmluft	45
7.5 Varmluft, fuktig	45
7.6 Varmluft + ångning	46
8 Matlagningstermometer	47
8.1 Kärntemperatur	48
9 Mörstekning	50
9.1 Funktion	50
9.2 Mörstekning stekt kött	50
9.3 Mörstekning med ånga	51
9.4 Placera matlagningstermometern	51
9.5 Val av mörstekning	52
10 Regenereringsautomatik	55
10.1 Fuktighetsgrad	55
10.2 Regenereringstid	55
10.3 Val och start av regenereringsautomatik	56
11 Bakautomatik	58
11.1 Bryningsgrad	58
11.2 Stek-/baktid	58
11.3 Val och start av bakautomatik	60
12 Gourmetångning	62
12.1 Val och start av gourmetångning	63
13 Recept	65
13.1 Val och start av recept	66
14 Egna recept	68
14.1 Att skapa egna recept	68
15 Varmhållning	72

16 Tips och trick	73
16.1 Ånga	73
16.2 Regenerering	73
16.3 Professionell bakning	74
16.4 Varmluft + ångning	74
16.5 Bakverk och stekar	75
16.6 Kakor	75
16.7 Skillnad i gräddning	76
16.8 Hygien	76
16.9 Spara energi	77
17 Skötsel och underhåll	78
17.1 Utvändig rengöring	78
17.2 Rengöring av luckans tätning	78
17.3 Byte av luckans tätning	78
17.4 Rengöring av ugnsluckan	79
17.5 Rengöring av tillbehör och falsgaller	80
17.6 Rengöring av ugnen	81
17.7 Byte av glödlampan	81
18 Avkalkning	82
18.1 Avläsning av återstående drifttid	83
19 Åtgärda störningar på egen hand	88
19.1 Vad ska jag göra när...	88
19.2 Efter ett strömavbrott	92
20 Tillbehör och reservdelar	93
21 Tekniska data	95
22 Register	96
23 Reparation-Service	99

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, ugnsspray 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. Kvävningrisk! 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-skyddsinlägg 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

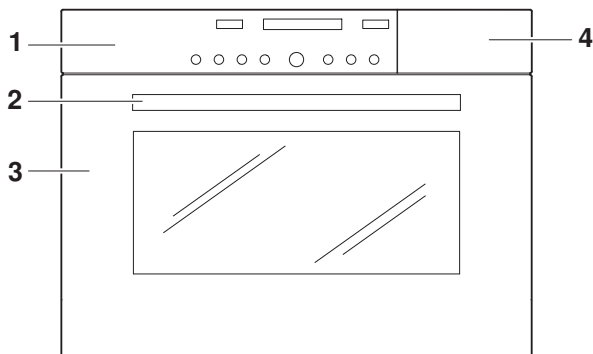
- För att undvika olycksfall på grund av ej ändamålsenlig användning, speciellt av lekande barn, ska ugnen göras obrukbar.
- Dra ut stickkontakten ur uttaget eller låt en elektriker demontera anslutningen. Kapa därefter ugnens anslutningskabel.

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.

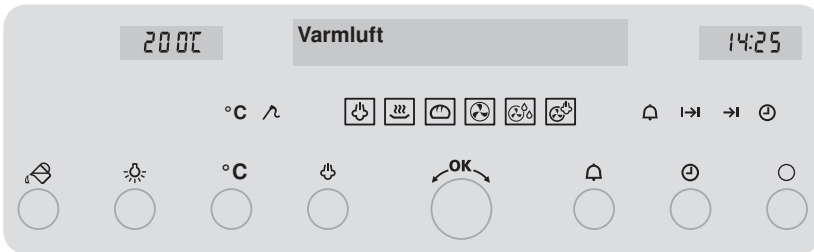
3 Beskrivning av ugnen

3.1 Uppbyggnad



- 1 Manöver- och displayelement
- 2 Handtag på luckan
- 3 Ugnslucka
- 4 Skyddslucka framför vattenbehållaren

3.2 Manöver- och displayelement



Textdisplay







Varmluft Program
Recept

Digitaldisplayer

200°C Temperatur

14:25 Tid
Inställd tid
Avstängningstid
Timer

Symboler driftsätt

	Ånga		Varmluft
	Regenerering		Varmluft, fuktig
	Professionell bakning		Varmluft + ångning

Symboler

	Ugnstemperatur		Driftstid
	Kärntemperatur		Avstängningstid
	Timer		Klocka

Knappar

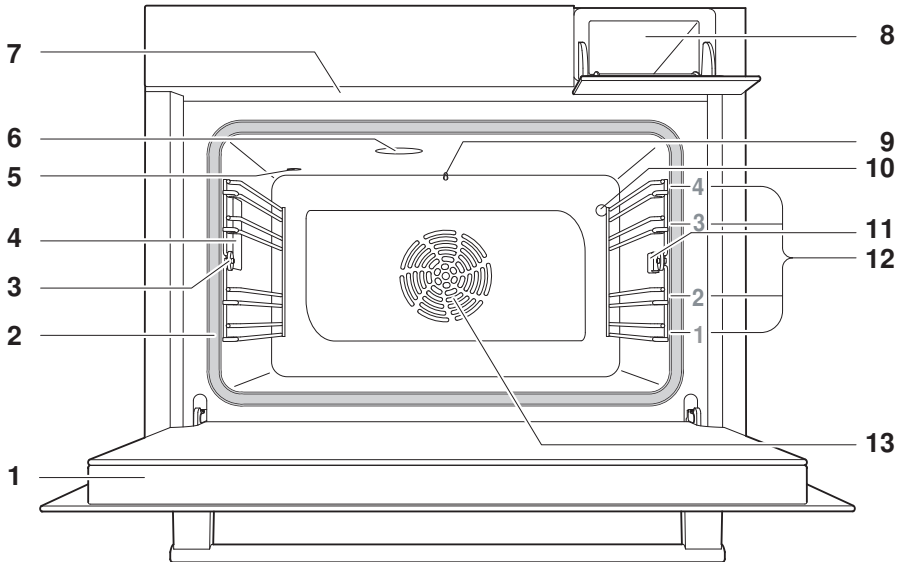
	Lucköppnare		Inställningsknapp
	Belysning		Timer
	Ugns-/ kärntemperatur		Klocka Driftstid Avstängningstid
	Driftsätt		Av

3.3 Ugn



Risk för skador på ugnen på grund av skyddsinsats eller aluminiumfolie.

Lägg inte skyddsinsatser eller aluminiumfolie på ugnsbotten.



- | | | | |
|---|--------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Ugnslucka | 8 | Fack för vattenbehållare |
| 2 | Tätning av lucka | 9 | Ugnstemperatgivare |
| 3 | Räfflad mutter | 10 | Ångmunstycke |
| 4 | Belysning | 11 | Stickuttag för matlagningstermometer |
| 5 | Klimatgivare | 12 | Falsar |
| 6 | Ugnsventilation | 13 | Varmluftfläkt |
| 7 | Ventilationspringa | | |





3.4 Tillbehör

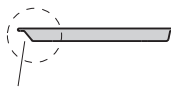


Skador på grund av felaktig behandling!
Skär inte med knivar eller skärhjul i tillbehören.

Originalplåt med TopClean

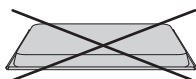


- Bakform för pajskal och småkakor
- Uppsamlingskärl när gallret används
- Om den endast täcks delvis vid bakningen kan den deformeras. Detta är helt normalt. När den svalnar återgår den till den ursprungliga formen.
- Inte lämpad för driftsätt , ,  och .



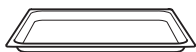
1

- ▶ För in originalplåten i ugnen med den sneda kanten **1** bakåt.

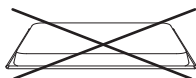


- ▶ Använd endast det normala användningsläget – inte omvänt.

Rostfri plåt



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



- ▶ Använd endast det normala användningsläget – inte omvänt.

Galler



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



- Avsvalning av bakverk

Perforerad långpanna



- Tillagning av färska eller djupfrysta grönsaker, kött och fisk
- Fals för pajformar, steriliseringsglas o.s.v.
- Avsaftning av bär, frukter o.s.v.

Matlagningstermometer



- Mätning av temperaturer i livsmedel i området från 30 °C till 99 °C.

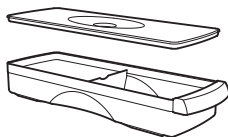


Föreslagna värden för kärntemperaturer beskrivs i de separata Inställningstipsen.

Vattenbehållare med lock



Använd inte demineraliserat (filtrerat) eller destillerat vatten



► Fyll endast med färskt, kallt dricksvatten.

Specialtillbehör






Ställ tillbehör som inte ingår i leveransen på gallret.

- Specialtillbehör hittar du här: www.vzug.com


4 Användning





Med hjälp av knappar

Driftsätt, ugn- och kärntemperatur, inställd tid, tidpunkt för avstängning samt olika andra funktioner kan väljas genom att trycka en eller flera gånger på motsvarande knapp.

- Symbolen för den valda funktionen lyser eller blinkar.
- På den motsvarande digitaldisplayen 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.


Användning via textdisplayen

Inställningsknappen  används – när ugnen är avstängd – för att aktivera textdisplayen, för att bläddra mellan de olika valmöjligheterna och för att bekräfta.

- Genom att trycka på inställningsknappen  aktiveras textdisplayen.
- Genom att vrida på inställningsknappen  kan du bläddra i urvalet.
- Genom att trycka på inställningsknappen  igen bekräftas valet.
- Genom att trycka på knappen  släcker du textdisplayen.

4 Användning





Genom att välja "åter" och trycka på inställningsknappen  kan du när som helst gå tillbaka till närmast överordnade nivå.

Symbolen  hänvisar till information.





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  blinkar på displayen.



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

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

- ▶ Rengör ugnen och tillhörande delar.
- ▶ Anpassa vid behov vattenhårdenheten i användarinställningarna.
- ▶ Fyll vattenbehållaren med färskt, kallt dricksvatten och skjut in den i det avsedda facket.
- ▶ Värm upp den tomma ugnen (utan galler, plåtar o.s.v.) med driftsätt  till 210 °C i ca 30 minuter.










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

4.2 Påfyllning av vattenbehållaren



**Använd inte demineraliserat (filtrerat) eller destillerat vatten.
Använd inte den öppna skyddsluckan framför vattenbehållaren
som avställningsyta.**

- ▶ Tryck på knappen  .
 - Vattenbehållarens skyddslucka öppnas.
- ▶ Fyll vattenbehållaren med färskt, kallt dricksvatten och sätt på locket.
- ▶ Skjut in vattenbehållaren i det avsedda facket.
- ▶ Stäng skyddsluckan manuellt.
 - Vid driftsätten , ,  och  samt "Regenereringsautomatik", "Bakautomatik", "Gourmetångning", "Recept" och "Egna recept" måste den fyllda vattenbehållaren vara i det avsedda facket.
 - Vid driftsätten  och  samt "Mörstekning" kan behållaren vara kvar i facket utan att detta påverkar resultatet.

Påfyllning av vatten


Innehållet i vattenbehållaren räcker normalt för att använda ugnen en gång.

Om vatten måste fyllas på:

- ▶ Tryck på knappen  .
 - Vattenbehållarens skyddslucka öppnas.




Med inställningen "automatiskt med meddelanden" öppnas skyddsluckan framför vattenbehållaren automatiskt.


Du kan alltid öppna vattenbehållarens skyddslucka genom att trycka på knappen  .

- ▶ Fyll vattenbehållaren med högst 0,5 l vatten, så att vattnet inte rinner över vid återpumpningen.



4.3 Val av driftsätt

- ▶ Tryck så många gånger på knappen  att det önskade driftsättet visas på textdisplayen.
 - På digitaldisplayen blinkar den föreslagna temperaturen.
 - Symbolen för driftsättet och $^{\circ}\text{C}$ blinkar.

Driftsätt

Tryck på knappen 	Driftsätt	
1x		Ånga
2x		Regenerering
3x		Professionell bakning
4x		Varmluft
5x		Varmluft, fuktig
6x		Varmluft + ångning

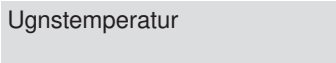

4.4 Val av ugnstemperatur

- ▶ 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.

4.5 Kontroll och ändring av ugnstemperaturen


- ▶ Tryck på knappen °C
 - På textdisplayen står det: 
 - På digitaldisplayen blinkar den inställda ugnstemperaturen.
 - Symbolen °C blinkar.
- ▶ Ändra ugnstemperaturen genom att vrida på inställningsknappen .

4.6 Ändring av driftsätt

Det inställda driftsättet kan inte ändras under drift.

- ▶ Tryck på knappen ○.
- Det inställda driftsättet avslutas.
- ▶ Välj nytt driftsätt genom att trycka på knappen .

4.7 Avstängning

- ▶ Tryck på knappen  .
 - En kort ljudsignal hörs.
 - Symbolen för driftsättet och $^{\circ}\text{C}$ släcks.
 - Vid alla driftsätt med ånga kan det vid slutet förekomma en ångreduktion. Under ångreduktionen portioneras ånga från ugnen till omgivningen under ca 1 minut. På så sätt undviks en intensiv ström av ånga ur ugnen när ugnsluckan öppnas.

Så länge ugnstemperaturen är över 80°C

- står i displayen:

Restvärme



Ugnen är avstängd när inga symboler lyser längre och textdisplayen är mörk.

Kylfläkten kan fortsätta att gå.

Tömning av ugnen



Risk för brännskador!

När ugnsluckan öppnas kan det komma het ånga eller 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.
- ▶ Efter varje användning med ånga ska kondensat och livsmedelsdelar avlägsnas helt ur ugnen.
- ▶ Låt ugnsluckan stå på glänt tills ugnen har svalnat för att undvika rostbildning.

4.8 Tömning av vattenbehållaren



Skållningsrisk!

Vattnet i vattenbehållaren kan vara varmt.

När ugnen har stängts av pumpas restvattnet tillbaka i vattenbehållaren.

På displayen står det:

Vatten pumpas ut

- ▶ När vattnet har pumpats tillbaka ska vattenbehållaren avlägsnas, tömmas och torkas.



Om det på displayen står:

Avlägsna inte vattenbehållaren


är restvattnets temperatur för hög.

Av säkerhetsskäl pumpas restvattnet inte ut förrän det har sjunkit under en bestämd temperatur.



Det är när som helst möjligt att starta ett driftsätt igen.

5 Användarinställningar

Inställningarna kan anpassas.



- ▶ Aktivera displayen genom att trycka på inställningsknappen .


– På displayen står det:

Välj  och tryck OK
 Regenereringsautomatik


- ▶ Vrid på inställningsknappen


– tills det på displayen står:


Välj  och tryck OK
 Användarinställningar


- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

– På displayen står det:

Användarinställningar
 Språk

Genom att vrida på inställningsknappen  visas de möjligheter som finns.



- ▶ Välj inställning och bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

- ▶ Tryck på knappen  för att lämna inställningarna.







Inställningarna finns kvar efter strömavbrott.

Möjliga inställningar

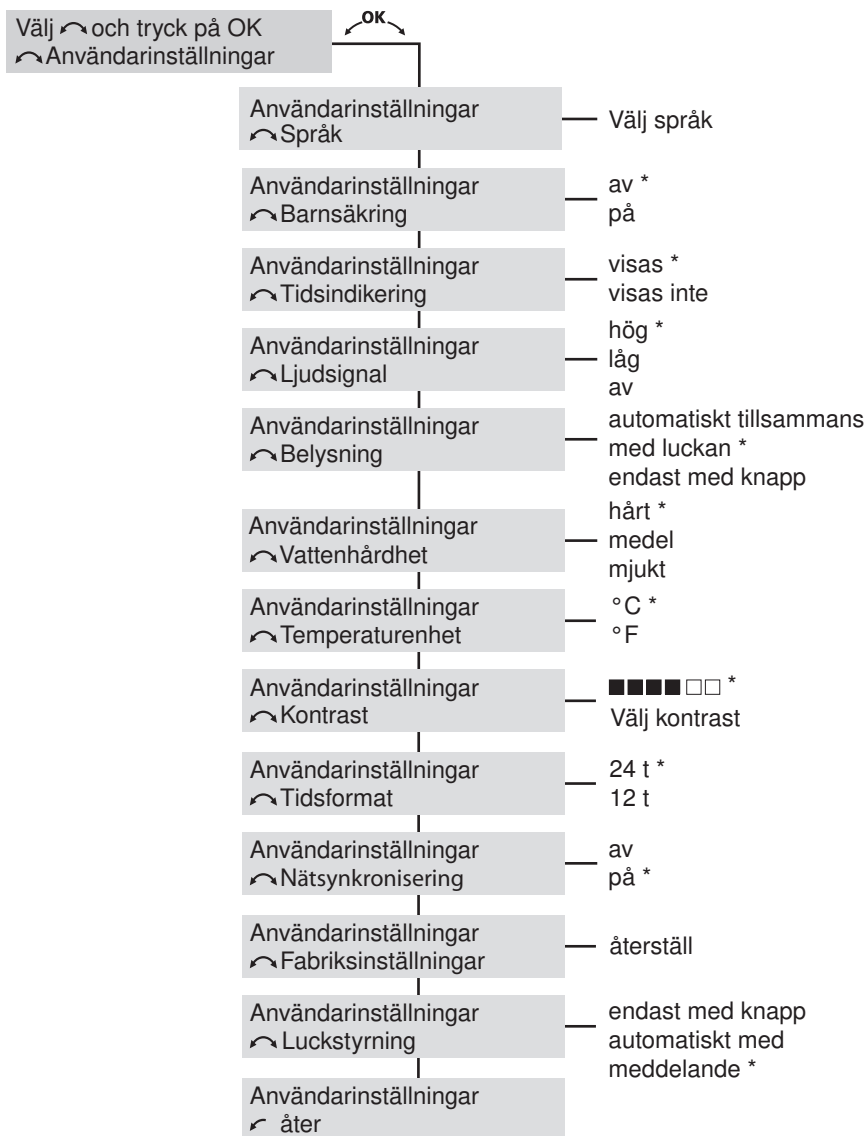
Välj  och tryck OK
 Regenereringsautomatik



Välj  och tryck OK
 Användarinställningar

Välj  och tryck OK
 Avkalka ugnen

5 Användarinställningar





* Fabriksinställning

5.1 Språk

Displayens språk kan ändras. Det finns olika språk att välja mellan.






Med följande knappkombination återställs språket till fabriksinställningarna:

- ▶ Tryck samtidigt på knappen  och inställningsknappen  tills
 - det på displayen står:

Language
↶ English

5.2 Barnsäkring





Barnsäkringen ska förhindra att ugnen sätts på oavsiktligt.

Om man trycker på knappen ,  eller  när barnsäkringen är aktiv




- hörs en dubbel ljudsignal.
- står i displayen:
- och tryckningen på knappen har ingen effekt.

Barnsäkring aktiv
 Avaktivering: Se bruksanvisning

Användning med aktiv barnsäkring

- ▶ Håll knappen  intryckt och tryck på knapp ,  eller .
 - Barnsäkringen åsidosätts.
 - Fortsatt användning sker på vanligt sätt.
 - 10 minuter efter det att ugnen stängts av aktiveras barnsäkringen igen automatiskt.



Knapparna ,  och  kan användas direkt, oberoende av barnsäkringen.

5.3 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 «Tidsindikering» «visas inte». Säkerhetsfunktionerna är fortsatt aktiva trots standby-energiparautomatiken.

5.4 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).

5.5 Belysning

Vid inställningen «automatisk med lucka» tänds och släcks belysningen när ugnsluckan öppnas respektive stängs.



Genom att trycka på knappen  kan man när som helst tända eller släcka belysningen.

Om man inte släcker belysningen genom att trycka på knappen , släcks den automatiskt 30 minuter efter det att ugnen har slutat användas.

5.6 Vattenhårdhet

Ugnen har ett system som automatiskt visar den rätta tidpunkten för avkalkning. Detta system kan optimeras för hushåll med mjukt vatten (även med hjälp av en avhärdningsanläggning) och medelhårt vatten, genom att det passande området för vattenhårdhet ställs in i användarinställningarna.

Det finns tre inställningsområden för vattenhårdheten:

Område	Vattenhårdhet [°fH]	Vattenhårdhet [°dH]	Vattenhårdhet [°eH]
• hårt	36 till 50	21 till 28	26 till 35
• medel	16 till 35	9 till 20	12 till 25
• mjukt	1 till 15	1 till 8	1 till 11

5.7 Temperaturenhet

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

• °C	Grader Celsius
• °F	Grader Fahrenheit

5.8 Kontrast

Med denna funktion kan displayens läsbarhet anpassas till det sätt ugnen är monterad på.

5.9 Tidsformat

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

5.10 Nätsynkronisering


Nätsynkroniseringen justerar ugnens klocka utifrån nätfrekvensen. Vid oregelbunden nätfrekvens kan detta leda till att klockan går fel. Om nätsynkroniseringen är avstängd används en taktgivare i ugnen.

5.11 Luckstyrning

Är vattenbehållaren tom under drift med ånga öppnas vattenbehållarens skyddslucka automatiskt vid inställningen "automatiskt med meddelanden".



Med inställningen "Luckstyrning" kan man välja mellan manuell eller automatisk öppning av luckan.

Du kan alltid öppna vattenbehållarens skyddslucka genom att trycka på knappen .

5.12 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 «12 t» 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 textdisplayen står det:
 - På digitaldisplayen blinkar timmarna.
 - Symbolen  blinkar.
- ▶ Vrid på inställningsknappen  och ställ in timmarna.
- ▶ Tryck på knappen  eller tryck på inställningsknappen .
 - På textdisplayen står det:
 - På digitaldisplayen blinkar minuterna.
 - Symbolen  blinkar.
- ▶ Vrid på inställningsknappen  och ställ in minuterna.
- ▶ Bekräfta inställningarna genom att trycka på inställningsknappen .





Klockslag: Inställning av timmar
 Minuter: tryck OK

Klockslag: Inställning av minuter
 Bekräfta: tryck OK

6.2 Timer



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

Inställning

- ▶ Tryck på knappen .
 - På textdisplayen står det:
 - På digitaldisplayen blinkar .
 - Symbolen  blinkar.
- ▶ Vrid på inställningsknappen  och ställ in den önskade tiden.

Timer: Inställning av min./sek.

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
- står i displayen:
- blinkar symbolen 

Timer
slut





- ▶ Stäng av ljudsignalen genom att trycka på knappen .

Kontrollera och ändra

- ▶ Tryck på knappen .
 - På textdisplayen står det:
 - På digitaldisplayen blinkar den utlöpande kvarvarande tiden.
 - Symbolen  blinkar.
- ▶ Ändra timertiden genom att vrida på inställningsknappen .

Timer: Inställning av min./sek.
0'00: Tryck igen

Avstängning i förtid




- ▶ Tryck 2× på knappen .
 - På textdisplayen står det:
 - På digitaldisplayen blinkar .
 - Symbolen  blinkar.
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

Timer: Inställning av min./sek.


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 textdisplayen står det:
 - På digitaldisplayen blinkar **0h 15**.
 - Symbolen **I→I** 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 digitaldisplayen.
 - Symbolen **I→I** lyser.


Inställd tid tim./min.

 Avstängningstid: Tryck igen

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
- står det på textdisplayen:
- står ugnstemperaturen på den ena digitaldisplayen
- blinkar **0'00** på den andra digitaldisplayen
- blinkar symbolen **I→I**
- behålls inställningarna i 3 minuter


Inställd tid slut

I Fortsätt: Välj tid

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.

Om matlagningstermometern används måste en uppskattad tid ställas in. Du hittar referensvärden i de separata *Inställningstipsen*. Ugnen slås på med en tidsfördröjning och när den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stängs den av. Beroende på den uppskattade tiden kan detta ske något tidigare eller senare än den inställda tidpunkten för avstängning.








Om ugnen måste förvärmas för «Bakautomatik», «Gourmetångning», «Recept» eller «Egna recept» är uppskjuten start inte möjlig.


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 textdisplayen står det:
 - På digitaldisplayen blinkar  .
 - Symbolen  blinkar.
- ▶ Vrid på inställningsknappen  och ställ in tiden – maximalt 9 tim. 59 min.
- ▶ Bekräfta inte genom att trycka på inställningsknappen .

Inställd tid tim./min.

 Avstängningstid: Tryck igen



Inställning av tidpunkt för avstängning

- ▶ Tryck på knappen  igen.
 - På textdisplayen står det:
 - På digitaldisplayen blinkar t.ex. **8:15** – avstängningstid utan fördröjning.
 - Symbolen  blinkar.
- ▶ Vrid på inställningsknappen  och ställ in avstängningstiden.


Avstängningstid
 Tid: Tryck igen





Avstängningstiden kan fördröjas med maximalt 23 tim. 59 min. Om tidsformatet «12 h» har valts är fördröjningen maximalt 11 tim. 59 min.

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det vad klockan är.
 - Symbolen  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
- står det på textdisplayen:
- står ugnstemperaturen på den ena digitaldisplayen
- blinkar  på den andra digitaldisplayen
- blinkar symbolen 
- behålls inställningarna i 3 minuter

Inställd tid slut
 Fortsätt: Välj tid

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

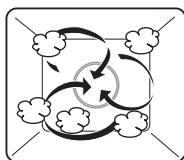
Nedan beskrivs alla driftsätt.

- ▶ Ställ fornar 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 Ånga



Temperaturområde	30–100 °C
Föreslaget värde	100 °C
Fals	1 till 4

Ugnen värms upp med ånga och varmluft samtidigt. Det som ska tillagas värms upp respektive tillagas med ånga.

Användning

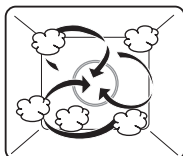
- Tillagning av grönsaker, ris, spannmålsprodukter, baljfrukter, äggrätter
- Pochering av kött, fågel och fisk
- Avsaftning av frukter och bär
- Tillverkning av yoghurt
- Sterilisering



Tillagning på flera falsar samtidigt är möjlig.

- ▶ Skjut in den rostfria plåten under den perforerade långpannan.

7.2 Regenerering



Temperaturområde	100–150 °C
Föreslaget värde	120 °C
Fals	1 till 4

Ugnen värms upp med ånga och varmluft. Det som ska tillagas värms upp på ett skonsamt sätt och torkar inte ut.

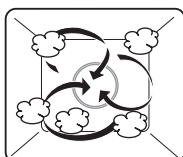
Användning

- Uppvärmning av förlagad mat och färdiglagade produkter



Regenerering på flera falsar samtidigt är möjlig.

7.3 Professionell bakning



Temperaturområde	100–230 °C
Föreslaget värde	210 °C
Fals	2 eller 1 + 3

Först äger en ångfas rum (jäsning av bakverket, fuktning av ytan). Därefter följer automatiskt en varmluftsfas.

Användning

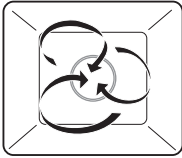
- Bröd, bakverk med jäst, smördegbakverk (färska eller djupfrysta) på 1 eller 2 falsar



Bakverk av deg med jäst eller smördeg behöver inte penslas. Med professionell bakning får man en vacker, glänsande skorpa.

- ▶ Skjut in det som ska bakas i kall ugn.

7.4 Varmluft



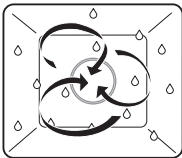
Temperaturområde	30–230 °C
Föreslaget värde	180 °C
Fals	2 eller 1 + 3

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

Användning

- Kakor, småkakor, bröd och stekar på 1 eller 2 falsar

7.5 Varmluft, fuktig



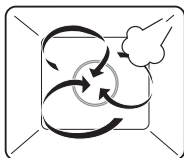
Temperaturområde	30–230 °C
Föreslaget värde	180 °C
Fals	2 eller 1 + 3

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

- Gratäng, ugnsbakade rätter, bröd och bakverk med jäst på 1 eller 2 falsar

7.6 Varmluft + ångning



Temperaturområde	30–230 °C
Föreslaget värde	180 °C
Fals	2 eller 1 + 3

Luften i ugnen värms upp av ett värmeelement bakom ugnens bakre vägg och cirkuleras jämnt. Tillförseln av ånga förbättrar energiöverföringen till det som tillagas.



Ånga över 100 °C kan inte ses.

Användning

- Smördegbakverk och bakverk med jäst, bröd
- Ugnsbakade rätter
- Kött
- Djupfrysta och färdiglagade produkter



Särskilt lämpad för fettsnål tillagning av djupfrysta produkter som t.ex. pommes frites eller vårullar.

- ▶ Slå på eller av ångtillförseln genom att trycka på knappen  .
 - När ångtillförseln är aktiverad lyser symbolen .

8 Matlagningstermometer



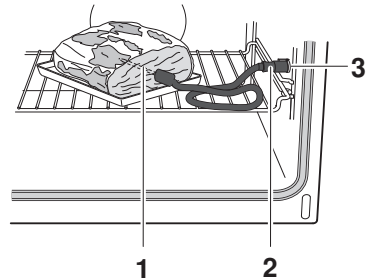
Använd endast den matlagningstermometer som levererats tillsammans med ugnen.

Rengör inte matlagningstermometern i diskmaskin och håll alltid stickkontakten ren.

Placering av matlagningstermometern

- ▶ Stick in matlagningstermometern **1** i köttet så att spetsen befinner sig i mitten av den tjockaste delen.

För korrekt mätning måste matlagningstermometern **1** vara så täckt som möjligt av det som ska tillredas.



Pålitliga mätningar är endast möjliga i fasta, kompakta bitar, d.v.s. att köttet eventuellt ska snöras.

Matlagningstermometern får inte beröra några ben och inte vara instucken i fettvävnad.

På fågel ska matlagningstermometern placeras på insidan av låret.

Jacket **3** för matlagningstermometern sitter på den högra väggen i ugnen. Stickkontakten och jacket är strömlösa.

- ▶ Öppna locket och sätt in stickkontakten **2** i jacket **3**.




8.1 Kärntemperatur



Kärntemperaturen kan endast ställas in när matlagningstermometern är isatt.

Kärntemperaturen är beroende av köttbiten och stekningsgraden. Observera uppgifterna om kärntemperatur i de separata inställningstipsen.



Inställning

- ▶ Välj önskat driftsätt och ugnstemperatur.
- ▶ Tryck 1× på knappen °C.
 - På displayen blinkar **--[]**.
 - Symbolen  blinkar.
- ▶ Ställ in kärntemperaturen genom att vrida på inställningsknappen .
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
- Under stekningen visas den aktuella kärntemperaturen.

Så länge kärntemperaturen är under 30 °C



- står det **--[]** på displayen.

Kontrollera och ändra

- ▶ Tryck 2× på knappen °C.
 - På displayen blinkar den inställda kärntemperaturen.
 - Symbolen  blinkar.
- ▶ Ändra kärntemperaturen genom att vrida på inställningsknappen .

Stekningen slut

När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts

- stängs ugnen av automatiskt
- hörs en ljudsignal i 1 minut
- står det på textdisplayen:
- står den aktuella kärntemperaturen på digitaldisplayen, t.ex. 
- blinkar symbolen 





Kärntemperatur uppnådd

- ▶ Tryck på knappen  för att stänga av.



Om köttet lämnas i ugnen sedan den stängts av, fortsätter kärntemperaturen att stiga på grund av restvärmen.

Endast mätning av kärntemperaturen

- ▶ Välj önskat driftsätt och ugnstemperatur.
- ▶ Tryck 1× på knappen .
 - På displayen blinkar .
 - Symbolen  blinkar.
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - Under stekningen visas den aktuella kärntemperaturen.

Så länge kärntemperaturen är under 30 °C

- står det  på displayen.



Driftsättet måste stängas av manuellt.

- ▶ Tryck på knappen  eller ställ in drifttid.

9 Mörstekning

9.1 Funktion

Med «Mörstekning» tillreds köttbitar av hög kvalitet på ett skonsamt sätt. Slutet för tillagningen kan väljas exakt, oberoende av köttets vikt och tjocklek. Ugnstemperaturen regleras automatiskt.

Man kan välja mellan programmen «Mörstekning stekt kött» och «Mörstekning med ånga». Tillagningen med «Mörstekning stekt kött» sker med ett konventionellt driftsätt. «Mörstekning med ånga» fungerar med driftsättet "ånga". Genom att ångan står för bättre energiöverföring möjliggörs en kortare tillagningstid och därmed en energibesparing.

Anvisningar för att uppnå ett optimalt resultat

- Köttjocklek: minst 4 cm
- Kvalitet: magert kött av hög kvalitet med lite bindvävnad
- lakta köttets vikt (se kapitel 9.2 och 9.3)
- Ta ut köttet ur kylskåpet minst 30 minuter före tillagningen.

9.2 Mörstekning stekt kött

Köttets vikt ska ligga mellan 500 och 2 000 g. Köttet brynes före tillagningen. Tillagningstiden kan väljas mellan 2,5 och 4,5 timmar.

Förbereda köttet

- ▶ Krydda eller marinera köttet.



Avlägsna marinader med örter, senap o.s.v. före stekningen. Dessa ingredienser bränns lätt vid.

- ▶ Salta köttet omedelbart före stekningen.
- ▶ Bryn snabbt köttet runt om. Låt inte stektiden överskrida 5 minuter.

9.3 Mörstekning med ånga

Köttets vikt ska ligga mellan 500 och 1 500 g. Tillagningstiden kan väljas mellan 1,5 och 2,5 timmar. Av utseendeskäl ska köttet först efter tillagningen brynas skonsamt under 4–6 minuter. För bästa resultat bör köttet stå ca 5 minuter efter bryningen innan det serveras. På så sätt blir köttet mörare. Eftersom köttet brynes efter tillagningen vid «Mörstekning med ånga» ligger de föreslagna värdena för kärntemperatur 4 °C lägre än vid «Mörstekning stekt kött».

Programmet «Mörstekning med ånga» har utvecklats för köttstycken med en kärntemperatur på upp till 64 °C.

Eftersom kondens uppstår av ångan finns det mer restvatten i formen efter tillagningsprocessen än vid «Mörstekning stekt kött».

9.4 Placera matlagningstermometern

- ▶ Lägg köttet i en glas- eller porslinsform.
- ▶ Stick in matlagningstermometern i köttet så att spetsen befinner sig i mitten av den tjockaste delen.



För korrekt mätning måste matlagningstermometern vara så täckt som möjligt av det som ska tillredas.

Den temperatur som uppmäts av matlagningstermometern är avgörande för köttets optimala stekningsgrad.

- ▶ Skjut in gallret på fals 2 och ställ formen på det.
- ▶ Sätt in matlagningstermometerns stickkontakt i jacket.

9.5 Val av mörstekning




Köttet blir mörare och saftigare ju längre stektid som väljs. Detta gäller särskilt för tjockare köttbitar.



Observera uppgifterna om kärntemperatur i de separata Inställningstipsen.


Efter starten kan värdena inte längre ändras.

Val och start illustreras med exemplen «Mörstekning stekt kött» «Lammstek»:



- ▶ Aktivera textdisplayen genom att trycka på inställningsknappen .


– På textdisplayen står det:

Välj  och tryck OK
 Regenereringsautomatik

- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills


– det på textdisplayen står:

Välj  och tryck OK
 Mörstekning


- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .


– På textdisplayen står det:


Mörstekning
 Mörstekning stekt kött

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .


– På textdisplayen står det:


Mörstekning stekt kött
 Kalvfilé






- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills den önskade köttbiten visas på textdisplayen.


- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

– På textdisplayen står det t.ex.:




Lammstek
 blodig

- ▶ Om så behövs, vrid på inställningsknappen  tills den önskade stekningsgraden visas på textdisplayen.




- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
- På textdisplayen står det t.ex.:
- På den ena digitaldisplayen står den föreslagna kärntemperaturen.
- På den andra digitaldisplayen står det  för en drifttid på 3½ timmar.
- Symbolerna ,  och  lyser.

Lammstek
 starta





Ändring av kärntemperaturen

- ▶ Tryck på knappen .
- På displayen blinkar den föreslagna kärntemperaturen.
- Symbolen  blinkar.
- ▶ Vrid på inställningsknappen  och ändra kärntemperaturen.


Ändring av inställd tid

- ▶ Tryck på knappen .
- På displayen blinkar den förinställda drifttiden.
- Symbolen  blinkar.
- ▶ Vrid på inställningsknappen  och ändra inställd tid.


Start av mörstekning

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
- Mörstekningen startar.
- På den ena digitaldisplayen står den aktuella kärntemperaturen.
- På den andra digitaldisplayen står den löpande drifttiden.
- Symbolerna ,  och  lyser.

Oavsiktligt avbrott

Om man trycker på knappen  stoppas förloppet.

- På textdisplayen står det t.ex.:



Lammstek
↶ fortsätt

- ▶ Fortsätt förloppet genom att trycka på inställningsknappen .

Avstängning i förtid

- ▶ Tryck 2× på knappen .

10 Regenereringsautomatik

Regenereringsautomatiken känner igen mängden och formen på det som ska tillagas. Regenereringstiden och ugnsklimatet anpassas individuellt och automatiskt till det som ska tillagas. Med regenereringsautomatikprogrammen fuktig och knaprig kan livsmedel regenereras utan inställning av driftsätt, temperatur och tid.

10.1 Fuktighetsgrad

Med regenereringsautomatiken kan man välja mellan «Regenerering, fuktig» och «Regenerering, knaprig».

- «Regenerering, fuktig» för livsmedel som inte ska torka ut, som grönsaker, kött, pasta o.s.v.
- «Regenerering, knaprig» för livsmedel som ska vara knapriga efter regenereringen, som pizza, paj, aptitretare o.s.v.

10.2 Regenereringstid

Sensorer känner av när livsmedlet är varmt.

Den ungefärliga tiden vid de vanligaste användningssätten är

- «Regenerering, fuktig» 8–12 minuter
- «Regenerering, knaprig» 10–14 minuter



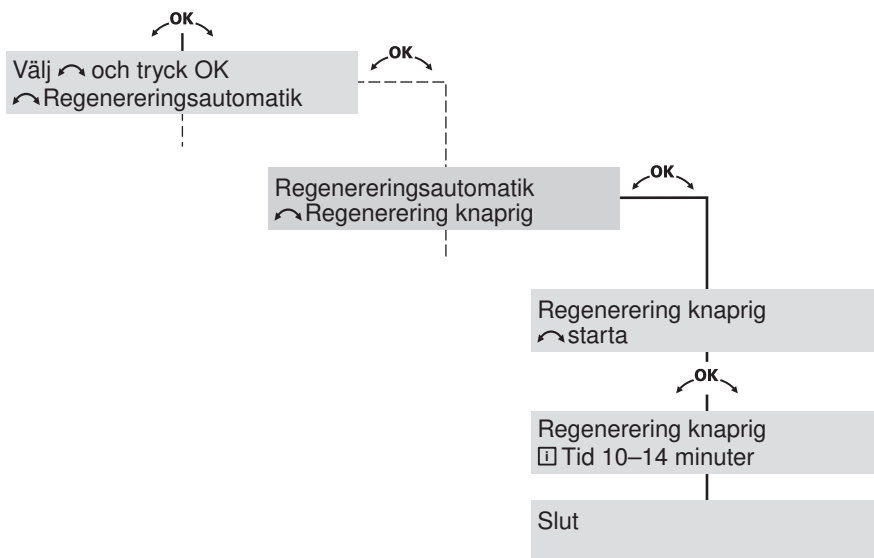
För att den optimala tiden ska kunna beräknas ska ugnen vara kall före start.

För korrekt bestämning av regenereringstiden får ugnsluckan inte öppnas under drift.

Följ anvisningarna i de separata Inställningstipsen.

Användning av regenereringsautomatik

Exempel «Regenerering, knaprig»



10.3 Val och start av regenereringsautomatik

Hur du förbereder, väljer och startar visas med hjälp av exemplet «Regenerering, knaprig».







För att den optimala tiden ska kunna beräknas ska ugnen vara kall före start.


Vid regenereringsautomatikprogrammen måste den fyllda vattenbehållaren vara i det avsedda facket.


För korrekt bestämning av regenereringstiden får ugnsluckan inte öppnas under drift.


- ▶ Placera livsmedlen i ett värmebeständigt fat, ställ det på gallret och skjut in i den kalla ugnen.
- ▶ Aktivera displayen genom att trycka på inställningsknappen ↵^{OK}.
 - På displayen står det:


Välj ↵ och tryck OK
↵ Regenereringsautomatik

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills
 - det på displayen står:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
 - Ugnen startar med motsvarande inställningar.
 - Regenereringstiden beräknas.


Regenereringsautomatik
 Regenerering fuktig

Regenereringsautomatik
 Regenerering knaprig

Regenerering knaprig
 starta

Regenereringsautomatik
 Tid 10–14 minuter

Avstängning i förtid

- ▶ Tryck 2× på knappen .

11 Bakautomatik

Bakautomatiken består av program för 14 olika livsmedelsgrupper (A1–A14). Bakautomatiken känner igen mängden, formen och konsistensen på det som ska tillagas. Tiden och ugnsklimatet anpassas individuellt och automatiskt till det som ska tillagas. Bakautomatiken lämpar sig för valfria recept.

11.1 Bryningsgrad

Bryningsgraden kan anpassas med inställningen «lätt bryning», «medelbryning» eller «kraftig bryning».

11.2 Stek-/baktid

Den optimala och exakta tiden fastställs med sensorer efter starten. Den effektiva tiden visas efter ca 5–10 minuter.



För att kunna fastställa den optimala tiden måste ugnen vara kall före starten.

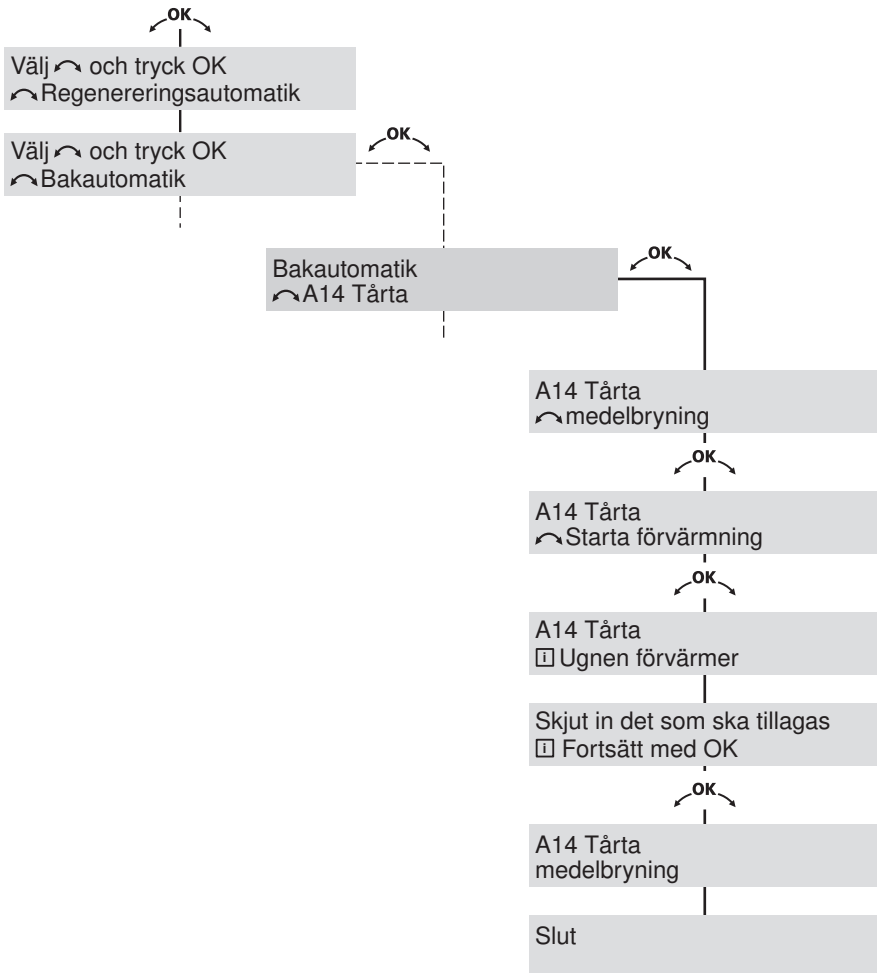
För korrekt bestämning av tiden får ugnsluckan – så länge **h** blinkar på displayen – inte öppnas.

Välj ungefärlig tid i stället för bryningsgrad för djupfrysta produkter, eftersom dessa är förbehandlade på olika sätt.

Följ anvisningarna i de separata Inställningstipsen.

Recept med förvärmning

Exempel «A14 Tårta»



11.3 Val och start av bakautomatik








Hur du förbereder, väljer och startar visas med hjälp av exemplet «A14 Tårta».







För att kunna fastställa den optimala tiden måste ugnen vara kall före starten.

Den fyllda vattenbehållaren måste vara i det avsedda facket.


Vid program utan förvärmning ska maträtten ställas in i en kall ugn.

- ▶ Förbered tårtsmeten enligt eget recept.
- ▶ Aktivera displayen genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills
 - det på displayen står:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills
 - det på displayen står:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Anpassa eventuellt bryningsgraden genom att vrida på inställningsknappen .
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:

Välj  och tryck OK
 Regenereringsautomatik


Välj  och tryck OK
 Bakautomatik

Bakautomatik
 A1 Aptitretare färska

Bakautomatik
 A14 Tårta

A14 Tårta
 medelbryning

A14 Tårta
 Starta förvärmning


- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

- På displayen står det:
- Ugnen förvärms.
- Så fort ugnstemperaturen har uppnåtts hörs en enkel ljudsignal.
- På displayen står det:

A14 Tårta
 Ugnen förvärm

Skjut in det som ska tillredas
 Fortsätt med OK

- ▶ Ställ en form med tårtsmeten som du har förberett enligt ditt eget recept på gallret och skjut in på motsvarande fals.

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .


- Ugnen startar med motsvarande inställningar.
- På digitaldisplayen lyser **0h 46** och **h** blinkar.
- Baktiden fastställs.




För korrekt bestämning av tiden får ugnsluckan – så länge **h** blinkar på digitaldisplayen – inte öppnas.

- Därefter lyser den effektiva tiden på digitaldisplayen.

Avstängning i förtid

- ▶ Tryck 2× på knappen .

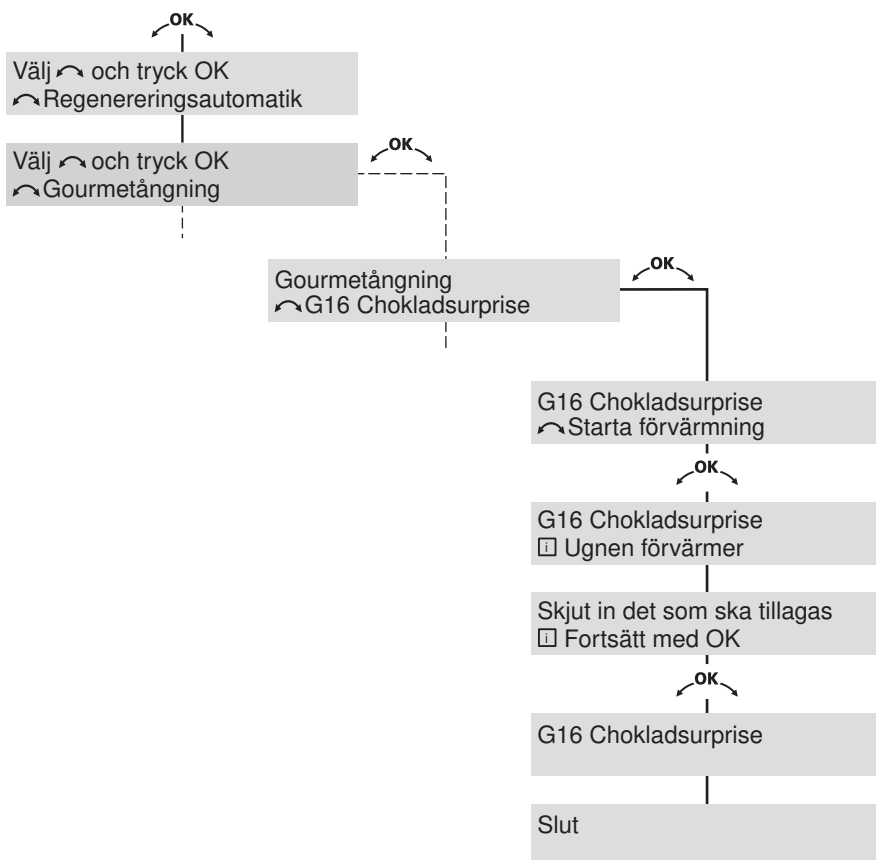
12 Gourmetångning

Sparade recept kan laddas och startas med hjälp av inställningsknappen . Ett recept består av flera steg som körs automatiskt efter starten.

Recept beskrivs i receptboken. Vid behov kan alla sparade recept ändras sedan de valts.

Recept med förvärmning

Exempel «G16 Chokladsurprise»










12.1 Val och start av gourmetångning



Hur du förbereder, väljer och startar visas med hjälp av exemplet «G16 Chokladsurprise».






Den fyllda vattenbehållaren måste vara i det avsedda facket.

Vid program utan förvärmning ska maträtten ställas in i en kall ugn.


- ▶ Förbered Chokladsurprisen enligt receptboken.
- ▶ Aktivera displayen genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills
 - det på displayen står:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills
 - det på displayen står:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
 - Ugnen förvärms.
 - Så fort ugnstemperaturen har uppnåtts hörs en enkel ljudsignal.
 - På displayen står det:
- ▶ Ställ de små formarna på den rostfria plåten och skjut in på fals 1.
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - Ugnen startar med motsvarande inställningar.

Välj  och tryck OK
 Regenereringsautomatik

Välj  och tryck OK
 Gourmetångning

Gourmetångning
 G1 Bondsoppa

Gourmetångning
 G16 Chokladsurprise

G16 Chokladsurprise
 Starta förvärmning

G16 Chokladsurprise
 Ugnen förvärmer

Skjut in det som ska tillredas
 Fortsätt med OK

Kontrollera och ändra temporärt

Inställningarna kan anpassas.

På så sätt ändras inte de sparade recepten – nästa gång de laddas visas de i sin ursprungliga form.

Ändring av ugnstemperaturen

- ▶ Tryck på knappen °C .
- ▶ Vrid på inställningsknappen ↶OK↷ och ändra ugnstemperaturen.

Ändring av inställd tid

- ▶ Tryck på knappen ⊖ .
- ▶ Vrid på inställningsknappen ↶OK↷ och ändra inställd tid.

Oavsiktligt avbrott

Om man trycker på knappen ○ stoppas förloppet.

– På displayen står det:


G16 Chokladsurprise
↶ fortsätt

- ▶ Genom att trycka på inställningsknappen ↶OK↷ fortsätts förloppet.

Avstängning i förtid

- ▶ Tryck 2× på knappen ○.

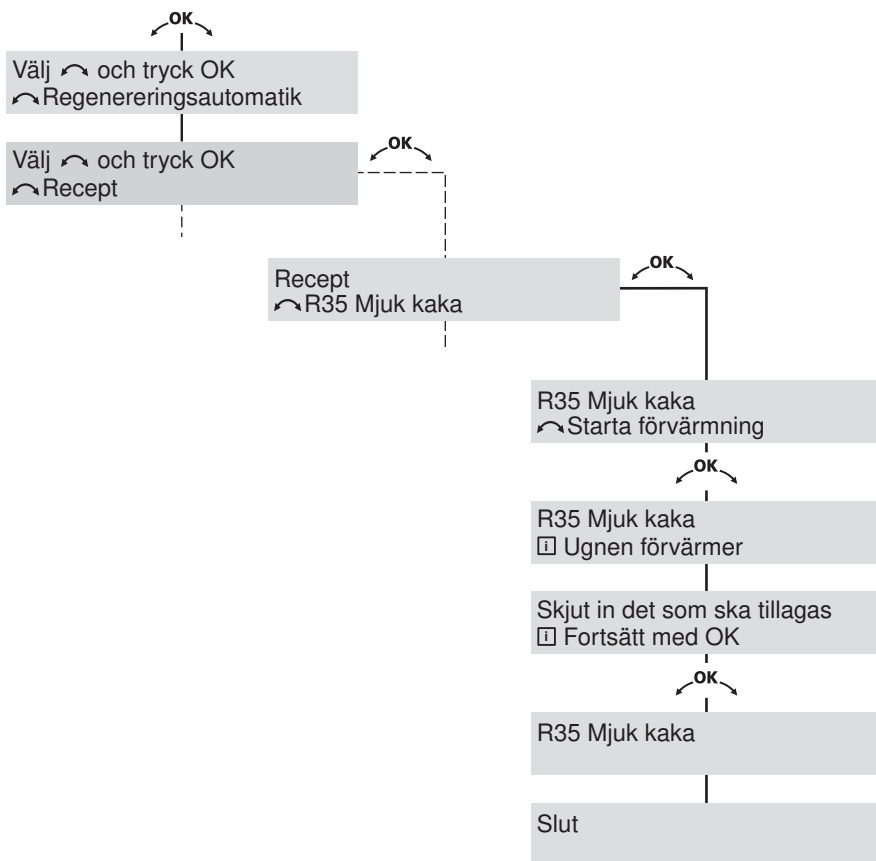
13 Recept

Sparade recept kan laddas och startas med hjälp av inställningsknappen . Ett recept kan bestå av flera steg som körs automatiskt efter starten.

Recept beskrivs i receptboken. Vid behov kan alla sparade recept ändras sedan de valts.

Recept med förvärmning

Exempel «R35 Mjuk kaka»



13.1 Val och start av recept

Hur du förbereder, väljer och startar visas med hjälp av exemplet "R35 Mjuk kaka".



Vid driftsätten , , och måste den fyllda vattenbehållaren vara i det avsedda facket.

Vid program utan förvärmning ska maträtten ställas in i en kall ugn.

- ▶ Förbered den mjuka kakan enligt receptboken.
- ▶ Aktivera displayen genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Vrid på inställningsknappen tills
 - det på displayen står:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Vrid på inställningsknappen tills
 - det på displayen står:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
 - Ugnen förvärms.
 - Så fort ugnstemperaturen har uppnåtts hörs en enkel ljudsignal.
 - På displayen står det:

Välj och tryck OK
 Regenereringsautomatik

Välj och tryck OK
 Recept


Recept
 R1 Aptitretare

Recept
 R35 Mjuk kaka

R35 Mjuk kaka
 Starta förvärmning

R35 Mjuk kaka
 Ugnen förvärms

Skjut in det som ska tillredas
 Fortsätt med OK

- ▶ Skjut in gallret på fals 2.
- ▶ Ställ formen med den mjuka kakan på gallret.
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen  .
 - På textdisplayen står det:
 - Ugnen startar med motsvarande inställningar.


R35 Mjuk kaka

Kontrollera och ändra temporärt

Inställningarna kan anpassas.

På så sätt ändras de sparade recepten temporärt – nästa gång de laddas visas de i sin ursprungliga form. Efter starten kan endast det aktuella steget ändras.


Ändring av ugnstemperaturen

- ▶ Tryck på knappen $^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Vrid på inställningsknappen  och ändra ugnstemperaturen.

Ändring av inställd tid

- ▶ Tryck på knappen  .
- ▶ Vrid på inställningsknappen  och ändra inställd tid.

Oavsiktligt avbrott

Om man trycker på knappen  stoppas förloppet.

- På displayen står det:


R35 Mjuk kaka
 fortsätt

- ▶ Fortsätt förloppet genom att trycka på inställningsknappen  .

Avstängning i förtid

- ▶ Tryck 2× på knappen  .

14 Egna recept

Du kan spara 10 valfria recept enligt egna idéer. Ett recept kan bestå av flera steg med valfria driftsätt och inställda tider, som automatiskt körs efter starten. Sparade recept kan laddas och startas med hjälp av inställningsknappen .

14.1 Att skapa egna recept





Om du använder matlagningstermometern, observera följande:



- ▶ Mata in uppskattad drifttid.
 - Programsteget varar tills den inställda kärntemperaturen har uppnåtts.



Inställning av recept










Om du använder matlagningstermometern måste den ha satts i innan receptinställningen görs.

- ▶ Aktivera displayen genom att trycka på inställningsknappen .
- På displayen står det:
- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills
- det på displayen står:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills det första tomma receptet visas på displayen.
 - På displayen står det t.ex.:


Välj  och tryck OK
 Regenereringsautomatik

Välj  och tryck OK
 Egna recept


Egna recept
 Recept 1 (tom)

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Ställ in önskat driftsätt, ugnstemperatur, kärntemperatur och drifttid för steg 1.
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
- ▶ Vrid på inställningsknappen  och välj steg 2.
- ▶ Ställ in önskat driftsätt, ugnstemperatur, kärntemperatur och drifttid för steg 2.
- ▶ Ställ in ytterligare steg på samma sätt.
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
- ▶ Bekräfta genom att på nytt trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:

Recept 1 (tom)

 ändra

Recept 1 (tom)

 Steg 1

Recept 1 (tom)

 spara

Nu kan du spara, ändra, kopiera eller direkt starta receptet utan att spara det.

- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills den önskade proceduren visas på displayen.
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

Kopiering av recept

Alla sparade recept – både ur receptboken med R-nummer samt egna recept – kan kopieras och ändras.

- ▶ Välj det recept som du vill kopiera genom att trycka och vrida på inställningsknappen



- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen



- ▶ Vrid på inställningsknappen tills
– det på displayen står t. ex.:

R1 Aptitretare
kopiera

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen



- ▶ Vrid på inställningsknappen tills den önskade (tomma) minnesplatsen visas på displayen.

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen






– Receptet har sparats.

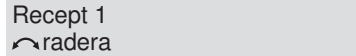



En minnesplats som redan är upptagen kan skrivas över.

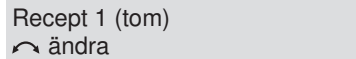
Radering av recept


Alla recept i området «Egna recept» kan raderas.

- ▶ Välj det recept du vill radera genom att trycka och vrida på inställningsknappen .
- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills
 - det på displayen står t. ex.:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
- Receptet har raderats.
- På displayen står standardnamnet igen, t.ex.:




Recept 1
 radera



Recept 1 (tom)
 ändra


15 Varmhållning

«Varmhållning» kan väljas och startas med hjälp av inställningsknappen . Med dess hjälp kan färdiga maträtter hållas varma.





Om ugnen redan är varm, ska man låta den svalna av i 3 till 4 minuter med öppen ugnslucka innan «Varmhållning» startas, så att maten inte blir överstekt under varmhållningen.

Slå på



- ▶ Aktivera displayen genom att trycka på inställningsknappen .


– På displayen står det:

Välj  och tryck OK
 Regenereringsautomatik


- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills


– det på displayen står:

Välj  och tryck OK
 Varmhållning

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

– På displayen står det:

Varmhållning
 starta

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .



Välj en drifttid på mindre än 1½ timme så att maträtterna behåller den önskade tillagningsgraden.

16 Tips och trick


16.1 Ånga

- ▶ Skjut in den rostfria plåten under den perforerade långpannan eller gallret för att fånga upp livsmedelsdelar och condensat.
- ▶ Flera maträtter kan tillagas samtidigt för att spara energi, t.ex. ris eller baljfrukter tillsammans med grönsaker med samma tillagningstid.
- ▶ Tillaga spannmål, t.ex. ris eller hirs och baljfrukter, t.ex. linser, direkt med passande vätskemängd i lämpligt serveringsfat.
- ▶ Ställ serveringsfatet direkt på den rostfria plåten eller gallret.

16.2 Regenerering

Resultat	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none">• Regenererad rätt är uttorkad.	<ul style="list-style-type: none">▶ Ställ in ugnstemperaturen lägre nästa gång och förkorta tiden.▶ Använd «Regenereringsautomatik, fuktig».
<ul style="list-style-type: none">• För mycket condensat på eller kring den regenererade rätten.	<ul style="list-style-type: none">▶ Höj ugnstemperaturen nästa gång och förläng tiden.▶ Använd «Regenereringsautomatik, knaprig».





16.3 Professionell bakning

- ▶ Bröd, småfranska eller andra bakverk med jäst ska jäsa ca 10 minuter efter det att de formats.
- ▶ Lägg sedan degen på den rostfria plåten som täckts med bakplåtspapper, skjut in plåten i den kalla ugnen och baka med .
- Med professionell bakning får man en vacker, glänsande skorpa. Pensla inte bakverk av jäst- eller smördeg med äggula eller grädde.
- För att få en vacker, knaprig skorpa gäller följande: ju mindre bakverk, desto högre temperaturinställning under varmluftfasen. Den optimala temperaturinställningen för småfranska är oftast högre än för enstaka bröd.
- Den föreslagna temperaturen motsvarar temperaturen under varmluftfasen. Temperaturen under ångfasen är programmerad.
- Ugnsluckan får inte öppnas under ångfasen. När det strömmar in kall luft förlängs ångfasen och brödet kan få för mycket ånga. Detta leder till en plattare form.

16.4 Varmluft + ångning

Genom den kondenserande ångan fungerar energiöverföringen till det som ska tillagas effektivare än vid bakning med varmluft. På så sätt går tillagningsprocessen fortare. Den egna fukten i det som tillagas bibehålls och känsliga ställen bränns inte vid lika snabbt.

Detta driftsätt lämpar sig särskilt för maträtter med knaprig yta som t.ex. gratäng, bräserad stek, djupfrysta färdiglagade produkter som vårrullar, potatisprodukter o.s.v.

- ▶ Stäng av ångtillförseln genom att trycka på knappen  .
 - Symbolen  släcks.
- ▶ Sätt på ångtillförseln genom att trycka på knappen  .
 - Symbolen  lyser.





16.5 Bakverk och stekar

Resultat	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none"> Bakverk eller stek ser bra ut utanpå. Mitten är emellertid degig eller inte genomstekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Ställ in ugnstemperaturen lägre nästa gång och förläng tiden.

16.6 Kakor

Resultat	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none"> Kakor faller ihop. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.


16.7 Skillnad i gräddning

Resultat	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none"> Bakverk uppvisar skillnad i gräddning. 	<ul style="list-style-type: none"> Ställ in ugnstemperaturen lägre nästa gång och anpassa tiden. Vid , ,  och , kontrollera om de valda falsarna överensstämmer med de separata Inställningstipsen. Ställ inte bakformar eller höga bakverk direkt framför ugnens bakvägg.
<ul style="list-style-type: none"> Bakverk blir ljusare på den ena plåten än på den andra. 	<ul style="list-style-type: none"> Jämför inställningarna med de separata Inställningstipsen.



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

16.8 Hygien

Sparade program kan laddas och startas med hjälp av inställningsknappen .

Följande program står till förfogande:

- «Sterilisera nappflaskor» ersätter kokning i vatten.
- «Förberedelse av syltburkar» ersätter förbehandling av tomma glasburkar genom att spola dem med hett vatten.
- «Konservera sylt» förbättrar syltens hållbarhet.

16.9 Spara energi

Driftsättet  kräver mindre energi än driftsättet .

- ▶ Undvik att öppna ugnsluckan ofta.
- ▶ Tänd belysningen endast 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 smördegsbakverk.
- ▶ Förvärm så kort tid som möjligt.
- ▶ Förvärm ugnen endast när bakresultatet är beroende av det.



Det lägsta värdet för strömförbrukning uppnår du genom att välja användarinställningen "Tidsindikering" "visas inte". Säkerhetsfunktionerna är fortsatt aktiva trots standby-energiparautomatiken.

17 Skötsel och underhåll



Risk för brännskador på grund av heta ytor!

Låt ugnen och tillbehören svalna innan du rengör dem.

Ta inte i facket för vattenbehållaren

så länge det på displayen står:

Avlägsna inte vattenbehållaren

Risk för 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 glasytorna kan spricka.

Rengör aldrig ugnen med en ångrengöringsmaskin.

17.1 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.

17.2 Rengöring av luckans tätning

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

17.3 Byte av luckans tätning

Av säkerhetstekniska skäl måste luckans tätning bytas av vår kundtjänst.

17.4 Rengöring av ugnsluckan

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

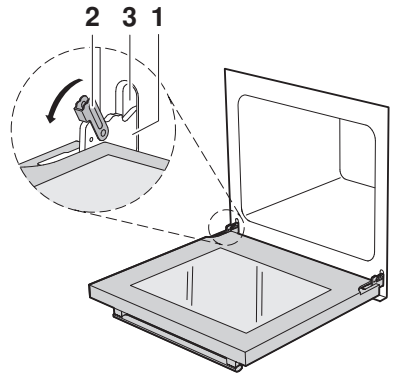
Avlägsna ugnsluckan



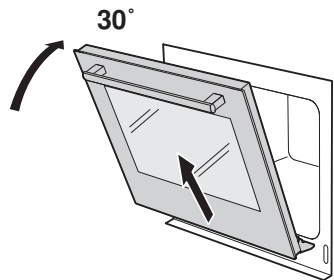
Risk för personskador på grund av rörliga delar!

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.

17.5 Rengöring av tillbehör och falsgaller



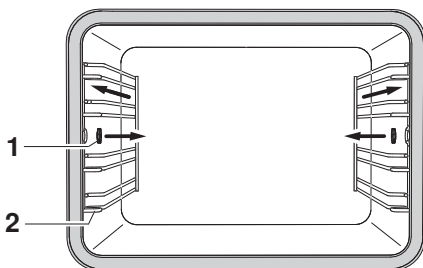
Risk för saksador på grund av felaktig behandling!

Rengör inte matlagningstermometern och vattenbehållaren i diskmaskin.

- Den rostfria plåten, den perforerade långpannan, 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).
- Vattenrester i vattenbehållaren kan avlägsnas med sådana avkalkningsmedel som är tillgängliga i handeln.
- ▶ Rengör matlagningstermometern med en mjuk trasa fuktad med sköljvattnet.
- ▶ Om vattenbehållarens ventil droppar ska den avkalkas.

Att ta ut falsgallret

- ▶ Lossa den räfflade muttern **1** framtill på falsgallret motsols.
- ▶ Dra bort falsgallret **2** något i sidled från skruven och ta ut det framåt.




Att sätta in falsgallret

- ▶ För in falsgallret i öppningarna i ugnens bakvägg och lägg det på skruven. Vrid den räfflade muttern medsols till anslaget på skruven.

17.6 Rengöring av ugnen



**Risk för skador på ugnen på grund av felaktig behandling!
Böj inte temperaturgivaren.**

- ▶ Efter varje användning med ånga ska kondensat och livsmedelsdelar avlägsnas helt.
- ▶ Fuktorka så vitt möjligt bort smuts ur ugnen innan den svalnat helt. Använd en mjuk trasa fuktad med sköljvatten och eftertorka med en mjuk trasa.
- ▶ Intorkad smuts är lättare att avlägsna om ugnen körs i ca 30 minuter med driftsätt  och en temperatur på 80 °C före rengöringen. På detta sätt mjukas smutsen upp.



Allt eftersom ugnen används får den med tiden en gyllenaktig färgton invändigt, vilket är en vanlig utveckling för rostfritt stål. Detta påverkar inte stek- och bakegenskaperna och medför inte heller någon försämring av ugnen.

Blåaktiga missfärgningar och kondensatrester kan avlägsnas med ett rengöringsmedel som är lätt surt, eller med citronsyra.

17.7 Byte av glödlampan

Av säkerhetstekniska skäl måste glödlampan bytas av vår kundtjänst.

18 Avkalkning

Varje gång ånga genereras avlagras det kalk i ånggeneratoren, beroende på den lokala vattenhårdheten (d.v.s. vattnets kalkhalt).

Ett system i ugnen känner automatiskt av när det är nödvändigt att genomföra avkalkning.

– På displayen står det:

Ångmunstycke igenkalkat
avkalka!



Vi rekommenderar att avkalkningen genomförs så fort detta visas på displayen.

Om ugnen inte avkalkas under en längre tid kan ugnen eller dess funktioner skadas.

Hela avkalkningen pågår i ca 45 minuter.


Avkalkningsintervall

Avkalkningsintervallen är beroende av vattenhårdheten och hur ofta ugnen används. Med 4× 30 minuters ånga i veckan måste, beroende på vattenhårdheten, avkalkning göras på följande sätt:



Vattenhårdhet	Avkalka efter ca
Hårt	5 månader
Medel	8 månader
Mjukt	12 månader

18.1 Avläsning av återstående drifttid

Den drifttid för ångning som återstår till nästa avkalkning kan avläsas.



- ▶ Aktivera displayen genom att trycka på inställningsknappen .


- På displayen står det:

Välj  och tryck OK
 Regenereringsautomatik


- ▶ Vrid på inställningsknappen tills

- det på displayen står:

Välj  och tryck OK
 Avkalka ugnen

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

- På displayen står det:

Avkalka ugnen
 Avkalkning

- ▶ Vrid på inställningsknappen tills

- det på displayen står:

Avkalka ugnen
 Tid till avkalkning xxt

Avkalkningsmedel Durgol Swiss Steamer



**Risk för skador på ugnen på grund av felaktigt avkalkningsmedel!
Använd uteslutande «Durgol Swiss Steamer» för avkalkning.
Avkalkningsmedlet innehåller extremt effektiv syra. Avlägsna
genast eventuella stänk med vatten. Följ tillverkarens anvisningar.**



«Durgol Swiss Steamer» har utvecklats speciellt för denna ugn.



Leverantör nämns i Tillbehör och reservdelar.

Vanliga avkalkningsmedel lämpar sig inte eftersom de innehåller skumbildande tillsatser eller kan ha otillräcklig verkan.


Om ett annat avkalkningsmedel används kan det

- skumma över i ugnen
- avkalka ångmunstycket otillräckligt
- i extrema fall skada ugnen



Förberedelse av avkalkning



**Före avkalkningen måste ugnen vara avstängd och avsvälnad.
Avlägsna tillbehör, fat eller andra föremål ur ugnen.
Under avkalkningen måste ugnsluckan hållas stängd.**



- ▶ Aktivera displayen genom att trycka på inställningsknappen .


– På displayen står det:

Välj  och tryck OK
 Regenereringsautomatik


- ▶ Vrid på inställningsknappen tills

– det på displayen står:

Välj  och tryck OK
 Avkalka ugnen


- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

– På displayen står det:


Avkalka ugnen
 Avkalkning




Om det hörs en ljudsignal och den ovannämnda indikeringen inte visas är ugnen inte tillräckligt sval.
Avkalkningen kan inte startas.

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

– På displayen står det:

Avkalkning
 starta

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

– På displayen står det:


Fyll på 0,5 l avkalkningsmedel
och tryck OK

- ▶ Häll allt specialavkalkningsmedel i vattenbehållaren utan att späda ut det.
- ▶ Skjut in vattenbehållaren i det avsedda facket.

Genomförande av avkalkningsfasen



Efter starten är det av säkerhetsskäl inte möjligt att avbryta förfarandet.

- ▶ Bekräfta inställningarna genom att trycka på inställningsknappen .
- Avkalkningsfasen startar.
- På displayen står det i ca 30 minuter:

Avkalkning
kör

Genomförande av spolningsfasen

När det på displayen står:

Töm vattenbehållaren
Fyll på 1 l vatten

- ▶ ska vattenbehållaren avlägsnas och spolas ur.
- ▶ Fyll vattenbehållaren med 1 l varmt vatten.
- ▶ Skjut in vattenbehållaren igen.
 - Spolningsfasen startar automatiskt.
 - På displayen står det:

Avkalkning
Ugnen spolar

Så fort det på displayen står:

Töm vattenbehållaren
Fyll på 1 l vatten

- ▶ ska vattenbehållaren avlägsnas och spolas ur.



Beroende på hur smutsig den utpumpade vätskan är genomförs ett optimalt antal spolningar.

Vid den sista spolningen värms vattnet upp och därför kan luckan bli immig.





Avslutning av avkalkningen

När det på displayen står:

Töm vattenbehållare
Avkalkning slut

- ▶ ska vattenbehållaren avlägsnas, tömmas och torkas.
- ▶ Om det har samlat sig vätska på ugnsbotten ska den avlägsnas med en mjuk trasa.



Om driftsätt , ,  eller  används efter avkalkningen kan vattnet i vattenbehållaren vara grumligt när tillagningen är slut. Detta påverkar varken tillagningsegenskaperna eller kvaliteten på det som tillagas.

19 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.:

FX/EXX se bruksanvisning
FN XXX XXXXXX

19.1 Vad ska jag göra när...

... ugnen inte fungerar och alla displayer är mörka

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none">• Det har gått en säkring i huset.	<ul style="list-style-type: none">▶ Byt säkringen.▶ Slå på automatsäkringen igen.
<ul style="list-style-type: none">• Säkringen går flera gånger.	<ul style="list-style-type: none">▶ Ring service.
<ul style="list-style-type: none">• Avbrott i strömförsörjningen.	<ul style="list-style-type: none">▶ Kontrollera strömförsörjningen.

... endast belysningen inte fungerar

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none">• Glödlampan är defekt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Ring service.

... det hörs ljud under driften

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none"> • Det kan förekomma ljud under hela driften (kopplings- och pumppljud). 	Dessa ljud är normala.

... det inte alstras någon ånga vid ångning

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none"> • Ugnstemperaturen är högre än 100 °C. 	<p>► Låt ugnen svalna före ångningen.</p> <p>Ångtillförseln startar först när ugnstemperaturen är under 100 °C.</p>

... kontrollpanelen blir immig

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none"> • Ånga som tränger ut vid driftsätt med ånga. 	<p>Kortvarig imma är normalt.</p> <p>► Kontrollera att luckan är helt tät överallt när du stänger den.</p> <p>► Ring service vid kraftig och kontinuerlig imbildning.</p>

... klockan går fel

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none"> • Oregelbunden nätfrekvens. 	<p>► Stäng av nätsynkroniseringen.</p>
<p>Om nätsynkroniseringen är avstängd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Den interna taktgivaren är inexakt. 	<p>► Ring service.</p>

... det på displayen står

Restvärme

Avlägsna inte vattenbehållaren

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none">• Vattentemperaturen i ånggeneratoren är för hög.	<ul style="list-style-type: none">▶ Invänta avsvälning (detta kan ta upp till 30 minuter). <p>Vattnet pumpas av säkerhetsskäl inte ut förrän det har sjunkit under en bestämd temperatur. Ugnen kan användas ändå.</p>

... det på displayen står

Ugnen spärrad

Avkalkning krävs

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none">• Olämpligt avkalkningsmedel har använts.	<ul style="list-style-type: none">▶ Genomför ny avkalkning med föreskrivet avkalkningsmedel.
<ul style="list-style-type: none">• Avkalkningen utfördes inte korrekt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Om displayen inte släcks efter flera avkalkningar ska hela störningsmeddelandet och PN-numret (se typskylt) noteras.▶ Ring service.

... det på displayen står

FX/EXX se bruksanvisning
FN XXX XXXXXX

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none"> Olika situationer kan leda till ett störningsmeddelande. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.

... det på displayen står

UX/EXX se bruksanvisning
FN XXX XXXXXX

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none"> Störning i strömförsörjningen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.

19.2 Efter ett strömavbrott



Användarinställningarna bibehålls.

Strömavbrott under drift

Ugnens aktuella driftsätt avbryts.

- På textdisplayen står det:
- Symbolen $I \rightarrow I$ blinkar.

Strömavbrott
 Drift avbruten



Det är inte möjligt att fortsätta.

Om ett strömavbrott inträffar under avkalkning fortsätter denna automatiskt efter det att klockan har ställts in.

- ▶ Kvittera indikeringen genom att trycka på valfri knapp.

Strömavbrott när ugnen är avstängd

Om klockslaget inte längre är sparat

- står det på textdisplayen:
- blinkar **12:00** på digitaldisplayen
- blinkar symbolen \odot

Strömavbrott
 Inställning av klockslag

- ▶ Ställ in klockan, se ytterligare information i kapitlet **Klockfunktioner**.

20 Tillbehör och reservdelar

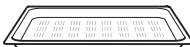
Ange ugnens modellnummer och exakt beteckning på tillbehöret eller reservdelen vid beställning.

Tillbehör

Rostfri plåt



Perforerad långpanna



Galler



Originalplåt
med TopClean



Matlagningstermometer
med rakt grepp



Tips om inställningar



Receptbok

Specialtillbehör

Information finns på:

www.vzug.com

Reservdelar

Falsgaller
vänster/höger



Räfflad mutter



Lock till vattenbehållare



Vattenbehållare



Avkalkningsmedel
Durgol Swiss Steamer



Information om avkalkningsmedel finns på www.vzug.com.

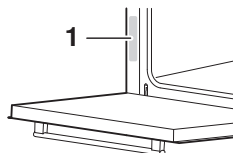
21 Tekniska data

Utvändiga mått


► Se installationsanvisningarna

Elanslutning

► Se typskylt 1



Anvisning för testlaboratorier

Energieffektivitetsklass enligt EN 50304/EN 60350 bestäms med driftsättet . 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.

Allmän upplysning

Maximal laddningskapacitet 3 kg

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 «Tidsindikering» «visas inte». Säkerhetsfunktionerna är fortsatt aktiva trots standby-energisparautomatiken.

22 Register

A	
Ånga	43, 73
Användarinställningar	29
Användning	21
Åtgärda störningar på egen hand	88
Avfallshantering	13
Avinstallation	13
Avkalkning	85
Återstående drifttid	83
Avkalkningsmedel	84
Avstängning	21, 27, 39, 42
Avstängning av ugnen	21, 27
Avstängning i förtid	54, 57, 61, 64, 67
Avstängningstid	40
Inställning	41
B	
Bakautomatik	58
Start	60
Barnsäkring	30, 31
Belysning	30, 32, 88
Beskrivning av ugnen	14
Bruksanvisning	10
Bryningsgrad	58
D	
Digitaldisplayer	15
Displayelement	15
Driftsätt	15, 43
Ändra	26
Val	25
E	
Egna recept	68
Kopiering	70
Radera	71
Skapa	68
Elanslutning	95
F	
F- och E-meddelanden	91
Fabriksinställningar	30, 34
Falsar	17
Falsgaller	80
Rengöring	80
Före den första idrifttagningen	10
Förpackning	13
Första idrifttagning	23
Förvärmning	77
Fuktighetsgrad	55
G	
Galler	18
Giltighetsområde	2
Glödlampa	81
Gourmetångning	62
Ändra	64
Start	63
H	
Hygien	76
I	
Idrifttagning	10
Inställd tid	38
Inställning av klockan	35
Inställning av tid	35
Inställningsknapp	21
K	
Kärntemperatur	48
Endast mätning	49
Klockfunktioner	35
Knappar	16, 21
Kontrast	30, 33
Kort handledning	100
L	
Laddningskapacitet	95
Långpanna	19
Ljudsignal	30, 32
Luckstyrning	30, 34

M

Manöverelement	15
Matlagningstermometer	19, 47
Placering	47
Rengöring	80
Modell nr.	2
Mörstekning	50
Ändring av inställd tid	53
Ändring av kärntemperaturen	53
Förbereda köttet	50
Placera matlagningstermometern	51
Start	54
Val av	52

N

Nätsynkronisering	34
-----------------------------	----

O

Originalplåt	18
------------------------	----

P

Påfyllning av vatten	24
Professionell bakning	44, 74

R

Räfflad mutter	17
Recept	65
Ändra	67
Skapa eget	68
Start	66
Receptbok	93
Regenerering	44, 73
Regenereringsautomatik	55
Start	56
Regenereringstid	55
Rengöring	78
Reparation-Service	99
Reservdelar	94
Rostfri plåt	18

S

Säkerhet	13
Säkerhetsanvisningar	
Allmänna	7
Ändamålsenlig användning	10, 11
Före den första idrifttagningen	10
Specifika för ugnen	8
Skilnad i gräddning	76

Skötsel	78
Slå på/stänga av ångtillförsel	74
Spara energi	77
Specialtillbehör	20, 93
Språk	30, 31
Återställning av språk	31
Standby	95
Stickuttag	17
Strömavbrott	92
Symboler	6, 16

T

Tätning av lucka	
Byte	78
Rengöring	78
Tekniska data	95
Temperaturenhet	30, 33
Testlaboratorier	95
Textdisplay	15, 21
Tidsformat	30, 33
Tidsindikering	30, 32
Tillbehör	18, 93
Rengöring	80
Timer	36
Tips och trick	73
Tips om inställningar	93
Tömning av ugnen	27
Typ	2
Typskylt	95

U

U- och E-meddelanden	91
Ugn	
Rengöring	81
Temperaturmätning	95
Ugnslucka	
Avlägsna	79
Ugnstemperatur	
Kontrollera/ändra	26
Val	25
Underhåll	78
Uppbyggnad	14
Uppskjuten start	40
Utvändig rengöring	78
Utvändiga mått	95

V

Varmhållning	72
Varmluft.	45
Varmluft + ångning	46, 74
Varmluft, fuktig	45
Vattenbehållare	20
Påfyllning	24
Rengöring	80
Tömning	28
Vattenhårdhet	30, 33

23 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

Köksfläkt





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



J59A.362-1