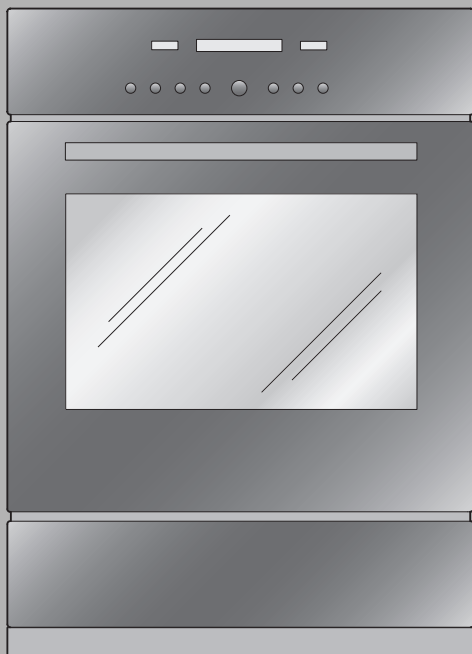


Ugn

Combair SLP



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
BCSLP	50A	55-600/55-762
BCSLP60	51A	60-600/60-762

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	20
4.1	Första idrifttagning	22
4.2	Val av driftsätt	23
4.3	Val av ugnstemperatur	23
4.4	Kontroll och ändring av ugnstemperaturen	24
4.5	Ändring av driftsätt	24
4.6	Avstängning	25
5	Användarinställningar	26
5.1	Språk	28
5.2	Barnsäkring	28
5.3	Tidsindikering	29
5.4	Ljudsignal	29
5.5	Belysning	29
5.6	Temperaturenhet	30
5.7	Kontrast	30
5.8	Tidsformat	30
5.9	Nätsynkronisering	30
5.10	Fabriksinställningar	30

6	Klockfunktioner	31
6.1	Inställning och ändring av klockan	31
6.2	Timer	32
6.3	Inställd tid	34
6.4	Uppskjuten start	36
7	Driftsätt	39
7.1	Över-/undervärme	39
7.2	Över-/undervärme, fuktig	40
7.3	Undervärme	40
7.4	Varmluft	41
7.5	Varmluft, fuktig	42
7.6	PizzaPlus	43
7.7	Grill	43
7.8	Grill-varmluft	44
7.9	Snabbuppvärmning	44
8	Matlagningstermometer	45
8.1	Kärntemperatur	46
9	Mörstekning	48
10	Roterande stekspett och stekkorg	52
10.1	Roterande stekspett	52
10.2	Stekkorg	54
11	Bakautomatik	55
11.1	Bryningsgrad	55
11.2	Stek-/baktid	55
11.3	Val och start av bakautomatik	57
12	Recept	59
12.1	Val och start av recept	60
13	Egna recept	63
13.1	Att skapa egna recept	63
14	Varmhållning	66

15 Tips och trick	67
15.1 Bakverk och stekar	67
15.2 Kakor	67
15.3 Skillnad i gräddning	68
15.4 Spara energi	68
16 Tillval	69
16.1 Värmelåda	69
16.2 Tallriksvärmare	69
17 Skötsel och underhåll	70
17.1 Utvändig rengöring	70
17.2 Rengöring av luckans tätning	70
17.3 Byte av luckans tätning	71
17.4 Rengöring av ugnsluckan	72
17.5 Rengöring av tillbehör och falsgaller	73
17.6 Rengöring av ugnen	74
17.7 Pyrolytisk självrengöring	74
17.8 Byte av halogenglödlampa	77
18 Åtgärda störningar på egen hand	78
18.1 Vad ska jag göra när...	78
18.2 Efter ett strömavbrott	82
19 Tillbehör och reservdelar	83
20 Tekniska data	85
21 Anteckningar	86
22 Register	88
23 Reparation-Service	91

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-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.
- Avlägsna luckans låsanordning eller gör den oanvändbar.

Avfallshantering

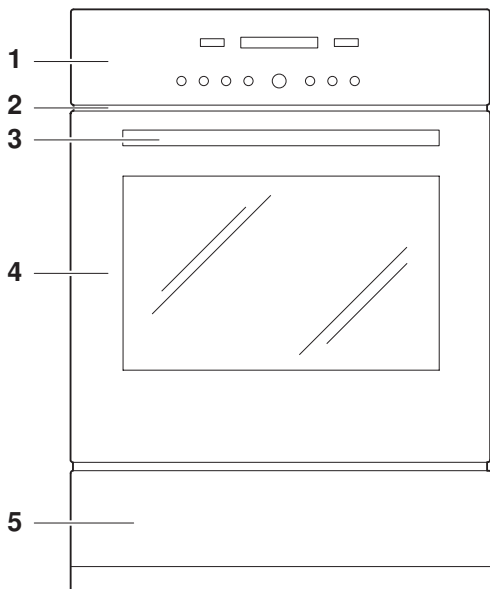
- Den gamla ugnen är inte värdelöst avfall. Med korrekt avfallshantering kan råvarorna återanvändas.



- 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

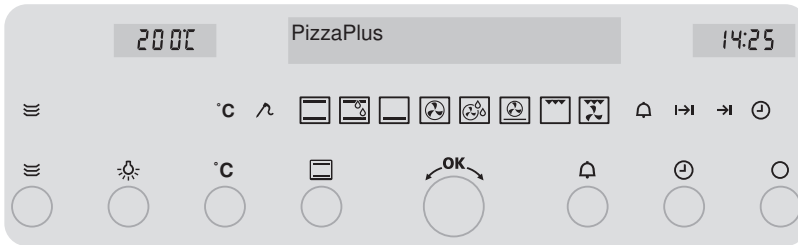
3.1 Uppbyggnad



- 1 Manöver- och displayelement
- 2 Ventilationsöppning
- 3 Handtag på luckan
- 4 Ugnslucka
- 5 Värmelåda *

* beroende på modell

3.2 Manöver- och displayelement



Textdisplay

PizzaPlus

Program
Recept

Digitaldisplayer








200°C Temperatur

14:25 Tid
Inställd tid
Avstängningstid
Timer

Symboler driftsätt







	Över-/undervärme		Varmluft, fuktig
	Över-/undervärme, fuktig		PizzaPlus
	Undervärme		Grill
	Varmluft		Grill-varmluft

Symboler

	Värmelåda/ tallriksvärmare *		Inställd tid
	Ugnstemperatur		Avstängningstid
	Kärntemperatur		Tid
	Timer		

* beroende på modell

Knappar

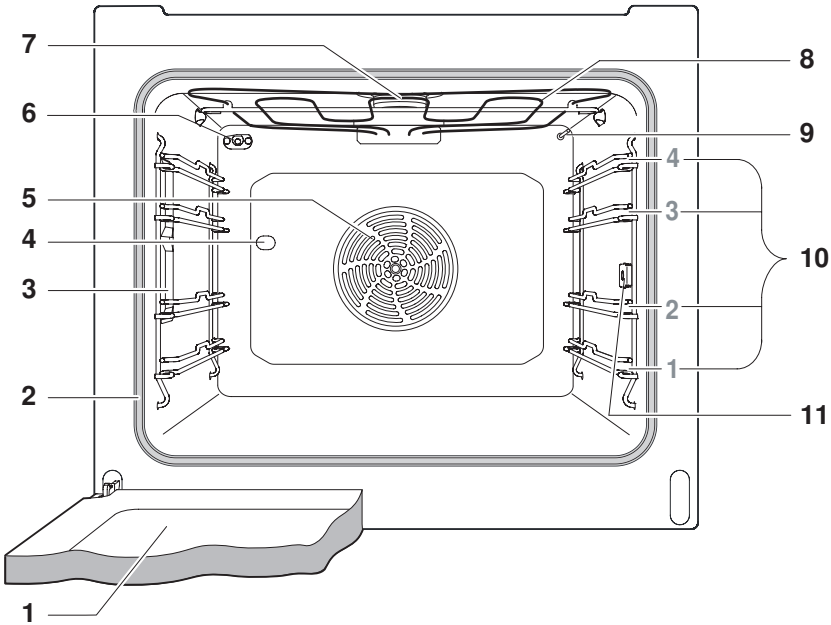
	Värmelåda/ tallriksvärmare *		Inställningsknapp
	Belysning		Timer
	Ugns-/ kärntemperatur		Tid Inställd tid Avstängningstid
	Driftsätt		Av

* beroende på modell

3.3 Ugn



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



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Ugnslucka | 6 | Klimatgivare |
| 2 | Tätning av lucka | 7 | Ugnsventilation |
| 3 | Belysning | 8 | Grill/övervärme |
| 4 | Drev för roterande stekspett/
stekkorg | 9 | Ugnstemperaturgivare |
| 5 | Varmluftfläkt | 10 | Falsar med text |
| | | 11 | Stickuttag för
matlagningstermometer |



Undervärmen är placerad under ugnsbotten.

3.4 Tillbehör

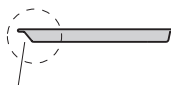


Skador på grund av felaktig behandling!
Skär inte med knivar eller skärhjul i tillbehören.

Originalplåt med TopClean

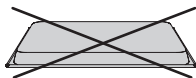


- Bakform för pajskal och småkakor
- Uppsamlingskäril när gallret används
- Om den endast täcks delvis vid bakningen kan den deformeras. Detta är helt normalt. När den svalnar återgår den till den ursprungliga formen.



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

1

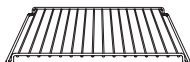


- ▶ Använd endast det normala användningsläget – inte omvänt.

Galler



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



- Avsvalning av bakverk

Matlagningstermometer



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



Föreslagna värden för kärntemperaturer beskrivs i separata **INSTÄLLNINGSTIPSEN**.

Roterande stekspett



- Tillredning av stekar och kyckling

Upphängningsram



- Upphängning för roterande stekspett och stekkorg

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.

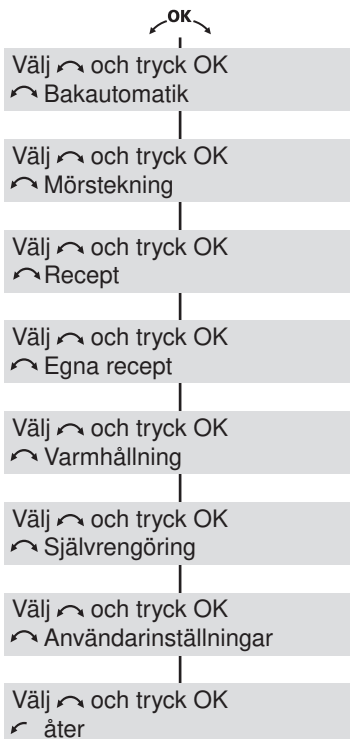
Användning via textdisplayen

Inställningsknappen  används – när ugnen är avstängd – för att aktivera textdisplayen, för att bläddra i 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.





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 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 visas på textdisplayen.
 - På digitaldisplayen blinkar den föreslagna temperaturen.
 - Symbolen för driftsättet och °C blinkar.

Driftsätt

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

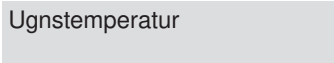

4.3 Val av ugnstemperatur

- ▶ 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 textdisplayen står det: 
 - På digitaldisplayen 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.

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 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.

- 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:
- 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.

Välj  och tryck OK
 Bakautomatik



Välj  och tryck OK
 Användarinställningar

Användarinställningar
 Språk







Inställningarna finns kvar efter strömavbrott.

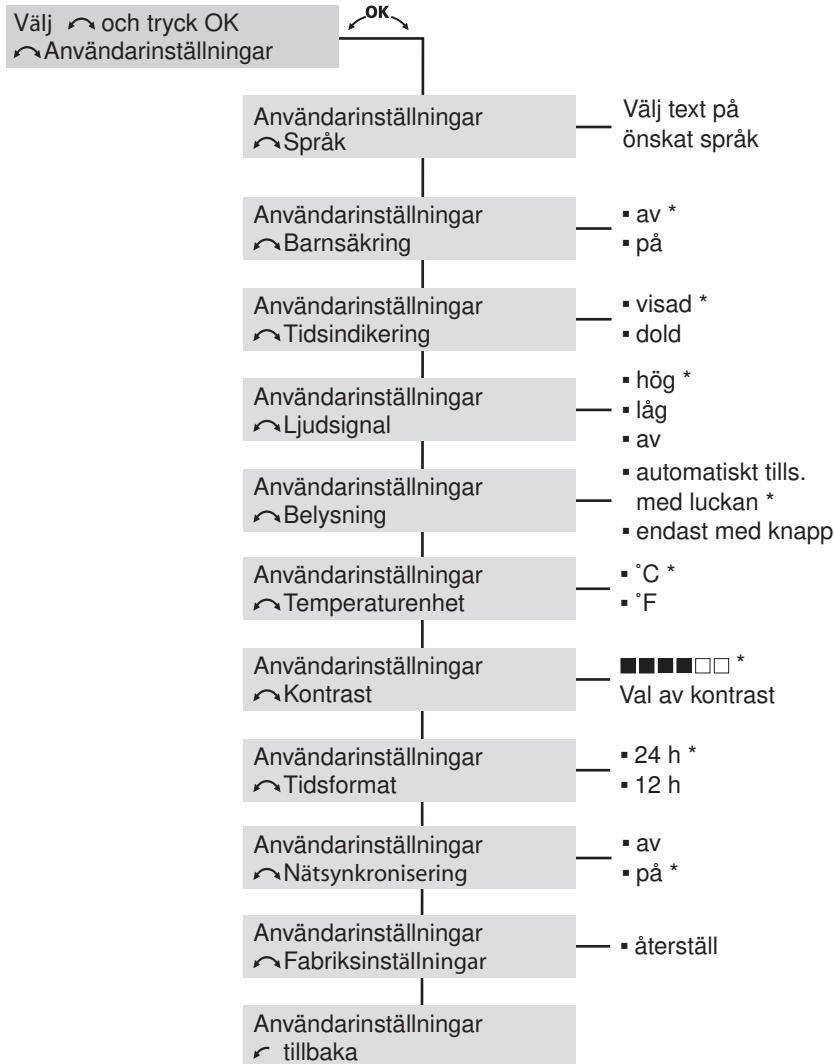
Möjliga inställningar

Välj  och tryck OK
 Bakautomatik



Välj  och tryck OK
 Användarinställningar

Välj  och tryck OK
 åter





* 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 avstängning 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 Temperaturenhet

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

• °C	Grader Celsius
• °F	Grader Fahrenheit

5.7 Kontrast

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

5.8 Tidsformat

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

5.9 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.

5.10 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.


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

- Ändra timertiden genom att vrida på inställningsknappen .

Avstängning i förtid

- Tryck 2× på knappen .
 - På textdisplayen står det:
 - På digitaldisplayen blinkar .
 - Symbolen  blinkar.







Timer: Inställning av min./sek.

- 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 textdisplayen står det:
 - På digitaldisplayen 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 digitaldisplayen.
 - Symbolen  lyser.


Inställd tid tim./min.

 Avstängningstid: Tryck igen

Kontrollera och ändra

- Tryck på knappen .
 - På displayen blinkar den utlöpande kvarvarande tiden.
 - Symbolen  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 **|→|**
- 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.

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 **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», «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 **0h 15** .
 - Symbolen **I→I** 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.  – 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

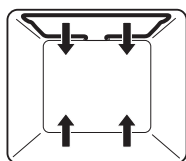
Nedan beskrivs alla driftsätt och snabbuppvärmning.

- 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 Över-/undervärme



Temperaturområde

30–300 °C

Föreslaget värde

200 °C

Fals

2 (eller 1)

Uppvärmningen sker med hjälp av värmeelementen upptill och nedtill.

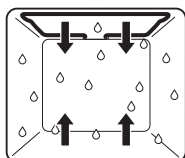
Användning

- 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



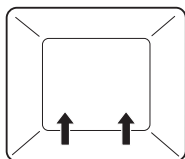
Temperaturområde	30–300 °C
Föreslaget värde	200 °C
Fals	2 (eller 1)

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)

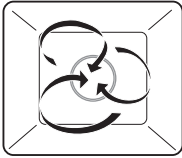
Uppvärmningen sker med hjälp av det nedre värmeelementet.

Användning

- Intensiv efterbakning av pajbottnar
 - Sterilisering
- För att uppnå ett knaprigt resultat ska man använda en mörk emaljerad plåt eller en svart plattform.



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.

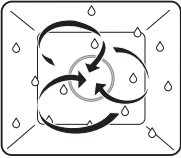
Användning

- 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.

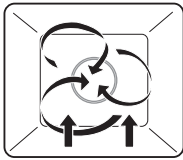
Användning

- 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. Botten på bakverket gräddas mer intensivt.

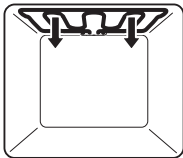
Användning

- 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	30–300 °C
Föreslaget värde	250 °C
Fals	3 eller 4

Uppvärmningen sker med hjälp av grillvärmeelementet.

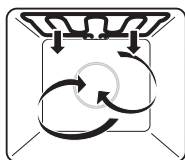
Användning

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



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

7.8 Grill-varmluft



Temperaturområde	30–280 °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
 - det på displayen t.ex. står:
-  blinkar på displayen

Över-/undervärme
Snabbuppvärmning

Så fort den inställda ugnstemperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal.

8 Matlagningstermometer

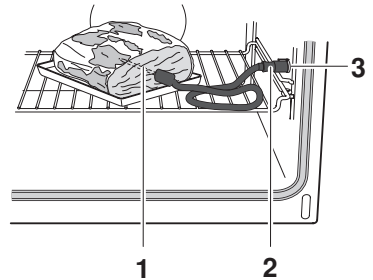


Använd endast den matlagningstermometer som levererats tillsammans med ugnen.

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 **Λ** blinkar.
- Ställ in kärntemperaturen genom att vrida på inställningsknappen **↙OK↘**.
- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen **↙OK↘**.
 - 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 **Λ** blinkar.
- Ändra kärntemperaturen genom att vrida på inställningsknappen **↙OK↘**.

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 driftstid.

9 Mörstekning

Med «Mörstekning» tillreds köttbitar av hög kvalitet på ett skonsamt sätt. Slutet för tillagningen kan väljas exakt, oberoende av köttets vikt och tjocklek. Tillagningstiden kan ställas in på mellan 2½ och 4½ timmar för «Mörstekning» eller 3½ och 4½ timmar för «Mjukgrillning». Ugnstemperaturen regleras automatiskt.

Anvisningar för att uppnå ett optimalt resultat

- Köttets vikt: 500–2000 g
- Köttets tjocklek: minst 4 cm
- Kvalitet: magert kött av hög kvalitet med lite bindvävnad



Till «Mjukgrillning» kan även något marmorerade stycken på mellan 1000 och 2000 g användas.

Förberedelse av kött för «Mörstekning»

- 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.
- Lägg sedan köttet i en glas- eller porslinsform.

Placering av matlagningstermometern

- 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 matlagningstermometern mäter i köttet är viktig för att köttet ska vara så mörjt som möjligt när stekningen är slut.

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

Förberedelse av kött för «Mjukgrillning»

- Krydda eller marinera köttet.



Snöra ihop mindre kompakta köttbitar som exempelvis benfri lammstek så att de blir så runda möjligt, så att de bryns jämnt under grillen.

Avlägsna marinader med örter, senap o.s.v. före «Mjukgrillning».

Dessa ingredienser bränns lätt vid.

- Skjut in originalplåten, som täckts med aluminiumfolie, i fals 1.
- Stick köttet på det roterande stekspettet eller lägg det i stekkorgen och skjut in det med upphängningsramen på fals 3.
- Fäst matlagningstermometern på upphängningsramen och sätt in stickkontakten i jacket.



Observera informationen i **ROTÄRANDE STEKSPETT OCH STEKKORG**.


Val av mörstekning





Köttet blir mörare och saftigare ju längre det steks. Detta gäller särskilt för tjockare köttbitar.

Observera uppgifterna om kärntemperatur i de separata **INSTÄLLNINGSTIPSEN**.

Efter starten kan värdena inte längre ändras.



- ▶ Aktivera textdisplayen genom att trycka på inställningsknappen .


- På textdisplayen står det:

Välj  och tryck OK
 Bakautomatik


- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills


- det på textdisplayen står:


Välj  och tryck OK
 Mörstekning

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .


- På textdisplayen står det:


Mörstekning
 Kalvfilé


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

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

- På textdisplayen står det t.ex.:

Lammstek
 stekt, blodig

- ▶ Om så behövs, vrid på inställningsknappen  tills den önskade bryningsgraden och tillredningssättet 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 den föreslagna driftstiden.

- På den tredje digitaldisplayen står den föreslagna driftstiden.

- Symbolerna ,  och  lyser.

Lammstek
 starta

Ändring av kärntemperaturen

- Tryck på knappen °C.
 - På displayen blinkar den föreslagna kärntemperaturen.
 - Symbolen \curvearrowright blinkar.
- Vrid på inställningsknappen \curvearrowleft OK \curvearrowright och ändra kärntemperaturen.

Ändring av inställd tid

- Tryck på knappen \downarrow .
 - På displayen blinkar den föreslagna drifttiden.
 - Symbolen $I \rightarrow I$ blinkar.
- Vrid på inställningsknappen \curvearrowleft OK \curvearrowright och ändra inställd tid.

Start av mörstekning

- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen \curvearrowleft OK \curvearrowright .
 - Mörstekningen startar.
 - På den ena digitaldisplayen står den aktuella kärntemperaturen.
 - På den andra digitaldisplayen står den löpande drifttiden.
 - Symbolerna \square , \curvearrowright och $I \rightarrow I$ lyser.

Oavsiktligt avbrott

Om man trycker på knappen \bigcirc stoppas förloppet.

- På textdisplayen står det t.ex.:

Lammstek
 \curvearrowright fortsätt

- Fortsätt förloppet genom att trycka på inställningsknappen \curvearrowleft OK \curvearrowright .

Avstängning i förtid

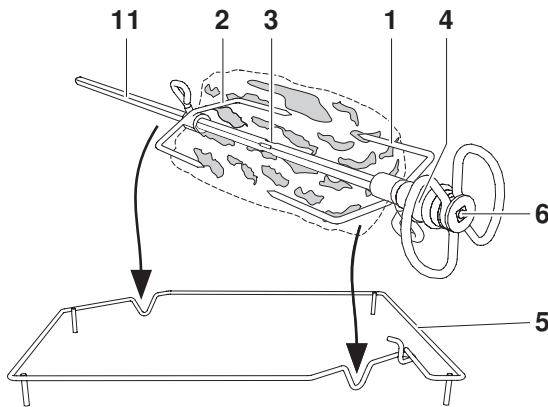
- Tryck 2× på knappen \bigcirc .

10 Roterande stekspett och stekorg

Ugnen är utrustad med ett drev för det roterande stekspettet och stekorgen, vilket automatiskt slås på vid driftsättet och «Mjukgrillning». Det roterande stekspettet och stekorgen kan användas tillsammans med matlagningstermometern.

10.1 Roterande stekspett

- Krydda och snöra köttet.



- Vid stekning ska klämman **1** placeras så att den tjockaste delen av köttet – för korrekt mätning av kärntemperaturen – befinner sig vid markeringspår **3**.
- Tryck ihop köttet med den andra klämman **2** och spänn fast med skruvarna.
- Skjut in originalplåten, som täckts med aluminiumfolie, i fals 1.
- Skjut in upphängningsramen med det roterande stekspettet i fals 3 – ända till bakväggen i ugnen.

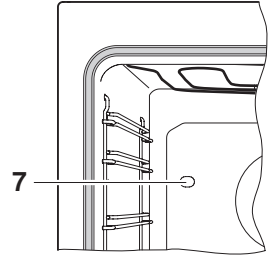
- Stick in spettets ände **11** i öppningen **7** på drevet.
- Lägg det roterande stekspettet diagonalt mellan upphängningsramens hållare **5** så att positionsspåret **4** ligger på ramen.

Om en kyckling tillreds på det roterande stekspettet

- ska båda benen och vingarna bindas fast.
- Stick det roterande stekspettet genom bröstköttet och inte genom bukhålan.

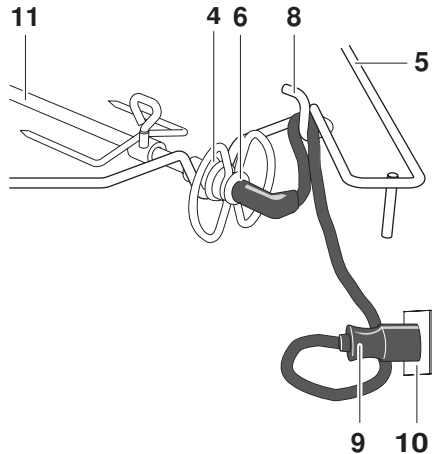


Använd stekorgen vid större och asymmetriska köttbitar som stekar .



Om matlagningstermometern används

- ska den stickas in i öppning **6** .
- Vira kabeln ett varv runt haken **8** och se till att den är så sträckt som möjligt mellan matlagningstermometern och haken.
- Sätt i matlagningstermometerns stickkontakt **9** i jacket **10** .



10.2 Stekkorg

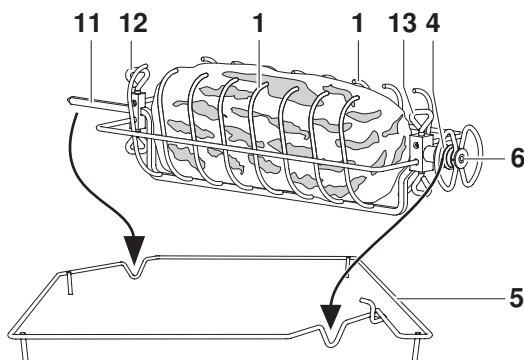
Använd stekkorgen vid större och asymmetriska köttbitar som stekar.

- Smörj stekkorgen lätt med olja.
- Krydda köttet och lägg det mellan korghalvorna **1**.



Om matlagningstermometern används måste den tjockaste delen av köttet – för en korrekt mätning av kärntemperaturen – placeras längst framme vid greppet.

- Tryck ihop korghalvorna **1** jämnt först framtill och sedan baktill och lås dem med skruvarna **12** och **13**.



- Skjut in originalplåten, som täckts med aluminiumfolie, i fals **1**.
- Skjut in upphängningsramen med stekkorgen i fals **3** – ända till bakväggen i ugnen.
- Stick in stekkorgens ände **11** i öppningen **7** på drevet.
- Lägg stekkorgen diagonalt mellan upphängningsramens hållare **5** så att positionsspåret **4** ligger på ramen.

Om matlagningstermometern används, se kapitlet **ROTÉRANDE STEKSPETT**.

11 Bakautomatik

Bakautomatiken består av program för 15 olika livsmedelsgrupper (A1–A15). 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 10–15 minuter.



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

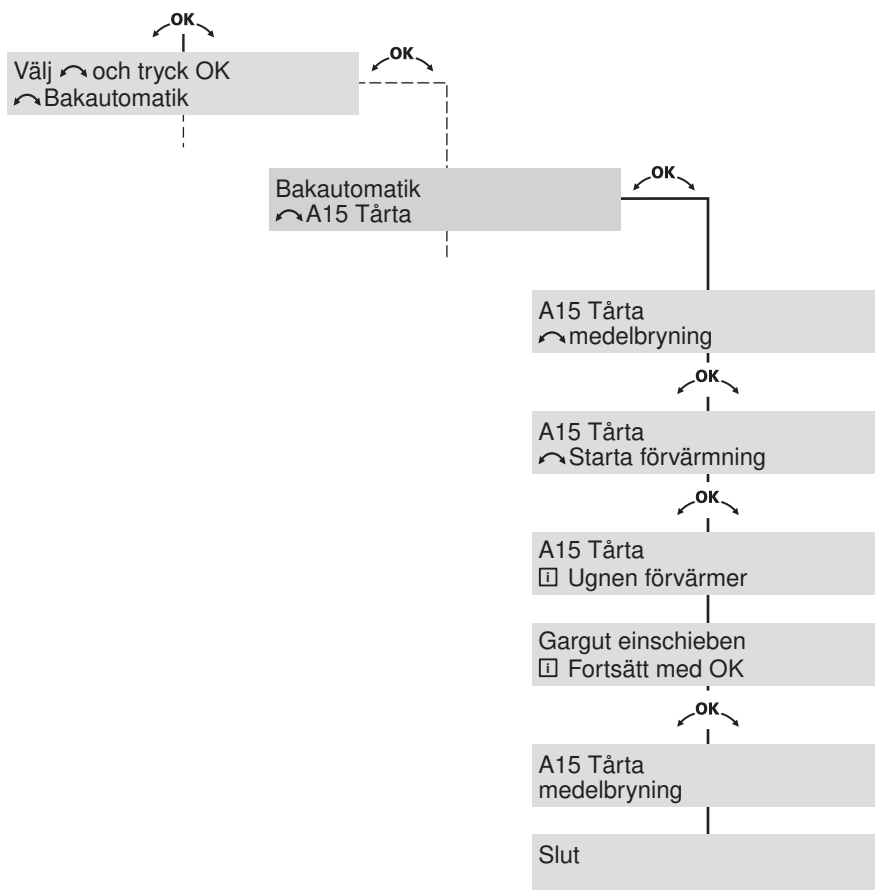
För korrekt bestämning av tiden får ugnsluckan – så länge **h** blinkar på displayen – inte öppnas.

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

Observera informationen i separata **INSTÄLLNINGSTIPS**.

Recept med förvärmning

Exempel «A15 Tårta»









11.3 Val och start av bakautomatik



Hur du förbereder, väljer och startar visas med hjälp av exemplet «A15 Tårta».





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

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:
- 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
 Bakautomatik

Bakautomatik
 A1 Aptitretare färska

Bakautomatik
 A15 Tårta

A15 Tårta
 medelbryning

A15 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:


A15 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 **0h33** 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 .

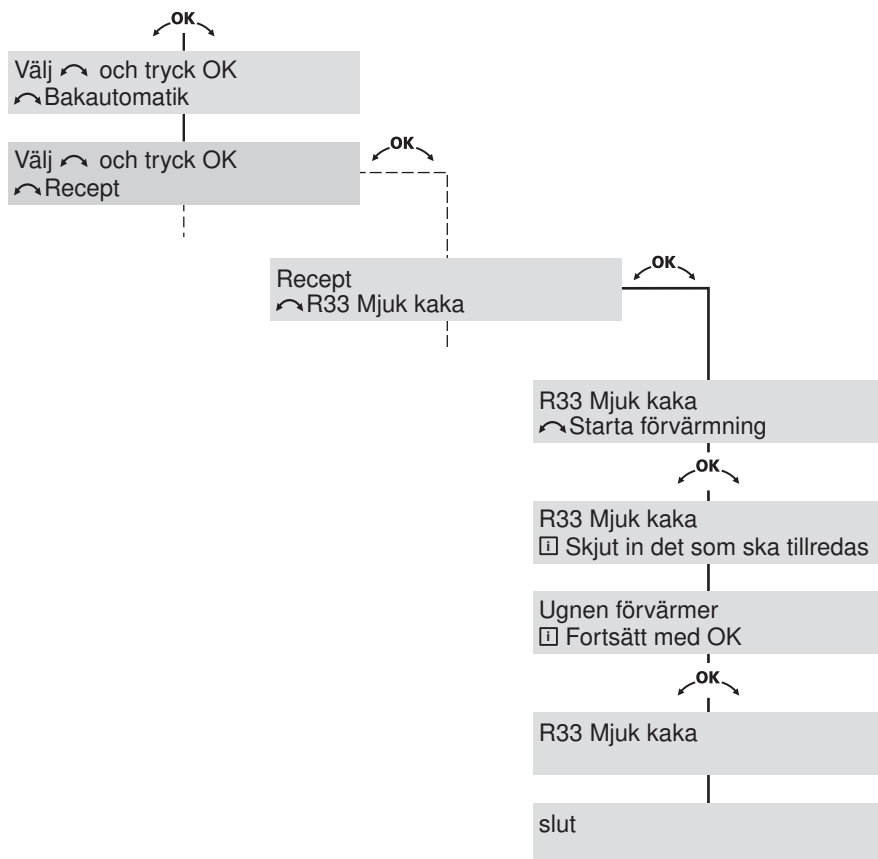
12 Recept

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 «R33 Mjuk kaka»











12.1 Val och start av recept



Hur du förbereder, väljer och startar visas med hjälp av exemplet «R33 Mjuk kaka».




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
 Bakautomatik

Välj  och tryck OK
 Recept


Recept
 R1 Aptitretare

Recept
 R33 Mjuk kaka

R33 Mjuk kaka
 Starta förvärmning

R33 Mjuk kaka
 Ugnen förvärm

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 displayen står det:
 - Ugnen startar med motsvarande inställningar.

R33 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 .
- Vrid på inställningsknappen  och ändra ugnstemperaturen.

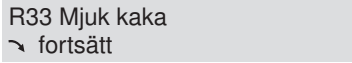
Ändring av inställd tid

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

Oavsiktligt avbrott

Om man trycker på knappen  stoppas förloppet.


– På displayen står det:




R33 Mjuk kaka
↶ fortsätt

► Fortsätt förloppet genom att trycka på inställningsknappen  .

Avstängning i förtid

► Tryck 2× på knappen .

13 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 .

13.1 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
 Bakautomatik


Välj  och tryck OK
 Egna recept


Egna recept
 Recept 1 (tom)

13 Egna recept



- ▶ 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.:
- 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.




R1 Aptitretare
 kopiera




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





14 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:
- ▶ Vrid på inställningsknappen  tills
 - det på displayen står:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

Välj  och tryck OK
 Bakautomatik

Välj  och tryck OK
 Varmhållning

Varmhållning
 starta



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

15 Tips och trick





15.1 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.

15.2 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.

15.3 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. ▶ Välj  vid bakning på en fals. ▶ 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.

15.4 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 smördegsbakverk.
- ▶ 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 användarinställningen «Tidsindikering» «visas inte». Säkerhetsfunktionerna är fortsatt aktiva trots standby-energisparautomatiken.

16 Tillval

16.1 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.

Den kan inte väljas under pyrolytisk självrengöring.

16.2 Tallriksvärmare

«Tallriksvärmare» kan väljas när det inte finns någon värmelåda.

- Skjut in gallret på fals 1 och ställ faten på det.
- Sätt på eller stäng av «Tallriksvärmare» genom att trycka på knappen ☰.
- Förvärm fat ca 1 timme.



«Tallriksvärmare» stängs automatiskt av efter 12 timmar.

17 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.

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.

Värmelåda

Lådan kan tas ut för rengöring.

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

17.2 Rengöring av luckans tätning

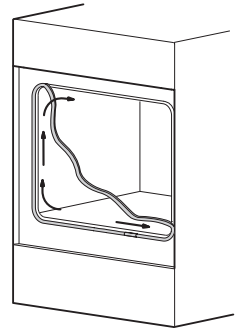
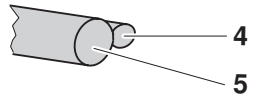
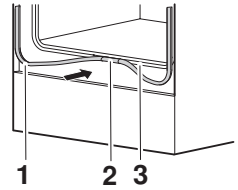
- Rengör luckans tätning med en mjuk trasa fuktad med vatten, använd inte rengöringsmedel. Eftertorka med en mjuk trasa.

17.3 Byte av luckans tätning

- Dra ut den skadade tätningen.
- Rengör spåret **3** med en lätt fuktad trasa.
- Tryck fast den nya tätningen **1** i spåret med fogpunkten **2** nedtill, men inte i mitten av ramen.

- Se till att den tunnare delen **4** av tätningen trycks in i spåret. Den tjockare delen **5** måste vara utanför spåret.

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



17.4 Rengöring av ugnsluckan

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

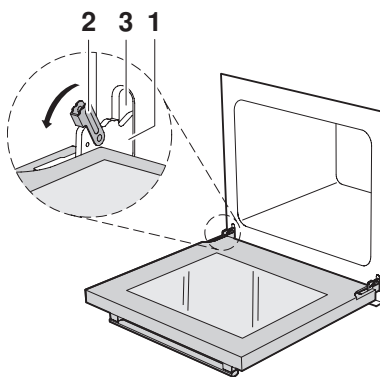
Avlägsna ugnsluckan



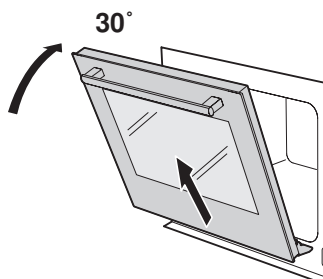
Risk för personskador på grund av rörliga delar!

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



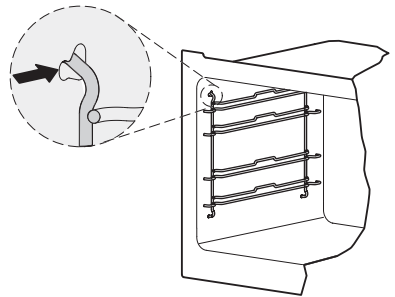
Skador på grund av felaktig behandling!

Rengör inte matlagningstermometern i diskmaskin.

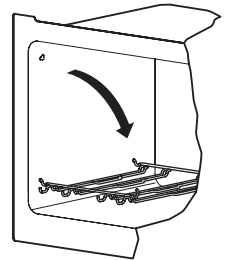
- Gallret och falsgallren kan rengöras i diskmaskin.
- Originalplåten kan rengöras i diskmaskin, men det minskar verkan av TopClean-behandlingen (som hindrar det som tillagas från att fastna).
- Rengör matlagningstermometern med en mjuk trasa fuktad med sköljvatten.

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.



17.6 Rengöring av ugnen



**Skador på ugnen på grund av felaktig behandling!
Böj varken temperaturgivare eller värmeelement.**

- 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.

17.7 Pyrolytisk självrengöring



**Explosionsrisk på grund av rester och rengöringsmedel!
Avlägsna fett- och oljerester. Använd inte kemiska rengöringsmedel. Rester kan leda till kemiska reaktioner och förstöra emaljen. Giftiga ångor kan tränga ut.
Risk för brännskador på grund av heta ytor!
Ugnsluckan blir het.**

Vid pyrolytisk självrengöring förbränns nedsmutsning vid hög temperatur.

Möjliga inställningar

- Lätt nedsmutsning Rengöringstid 1½ tim.
- Medelsvår nedsmutsning Rengöringstid 2 tim.
- Kraftig nedsmutsning Rengöringstid 2½ tim.



Den pyrolytiska självrengöringen – inklusive avkylning – varar ca 4–5 timmar.

Allt eftersom ugnen används kan den med tiden bli matt invändigt. Rester av frukt- eller fettsyror kan lämna fläckar. Detta påverkar varken stek- eller bakegenskaperna och medför inte heller någon försämring av ugnen.







Val och start av pyrolytisk självrengöring







Skador på tillbehör på grund av självrengöringen!


Avlägsna tillbehör, falgaller, rullutdrag, fat eller andra föremål ur ugnen. Annars kan de missfärgas och ytorna blir skrovliga.

Rullutdragens rullförmåga försämras.


- Stäng ugnsluckan.
- 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:
- Anpassa eventuellt nedsmutsningsgraden genom att vrida på inställningsknappen .
- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - På displayen står det:
- Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - Den pyrolytiska självrengöringen startar.
 - Ugnsluckan låses.
 - På displayen står det:

Välj  och tryck OK
 Bakautomatik

Välj  och tryck OK
 Självrengöring




Självrengöring
 Lätt nedsmutsning

Självrengöring
 starta

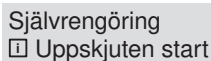
Självrengöring
 Obs! Het

Uppskjuten start

Starten av den pyrolytiska självrengöringen kan fördröjas, t.ex. för att utnyttja låg eltariff.

- ▶ Tryck på knappen  före start.
- ▶ Vrid på inställningsknappen  och ställ in den önskade avstängningstiden.
- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .

– På displayen står det:




Självrengöring
Uppskjuten start

– Symbolen  lyser.

– Ugnen är avstängd fram till den automatiska starten.

Avstängning i förtid

- ▶ Tryck 1× på knappen .

Ugnsluckan kan inte öppnas förrän ugnstemperaturen är under 300°C.

Slut

Ugnsluckan kan inte öppnas förrän ugnstemperaturen är under 300°C.

Så länge ugnstemperaturen är över 80°C

– står i displayen:



Restvärme

- ▶ Avlägsna rester med en mjuk trasa fuktad med vatten först när ugnen svalnat nästan helt. Använd inga rengöringsmedel.

17.8 Byte av halogenglödlampa



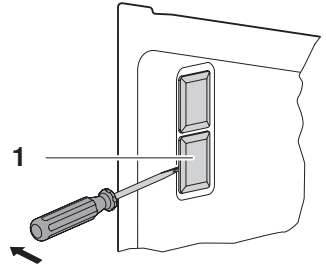
VARNING för elektrisk stöt!

Bryt strömförsörjningen innan du byter ut halogenglödlampen.

Risk för brännskador på grund av heta ytor!

Låt halogenglödlampen och ugnen svalna innan du byter ut halogenglödlampen.

- Avlägsna det vänstra falsgallret.
- Sätt en skruvmejsel i mitten av glaskanten och lossa försiktigt lampglaset **1** ur hållaren.
- Dra ut den defekta halogenglödlampen.
- Sätt försiktigt i den nya halogenglödlampen.



Ta inte i halogenglödlampen med blotta händerna. Använd en tunn, torr och fettfri duk.

- Tryck in lampglaset **1** i hållaren.
- Sätt fast falsgallret igen.
- Slå på strömmen igen.

18 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

18.1 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">• Halogenglödlampan är defekt.	<ul style="list-style-type: none">► Byt halogenglödlampan.

... ugnsluckan inte kan öppnas

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none"> • Ugnstemperaturen är högre än 300°C. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vänta tills ugnen har svalnat. <p>Ugnsluckan kan inte öppnas förrän ugnstemperaturen är under 300°C.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Pyrolytisk självrengöring pågår. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vänta tills den pyrolytiska självrengöringen är avslutad.

... det uppstår kraftig rök vid grillning

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none"> • Maträtten är för nära värmeelementen. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kontrollera om den valda falsen överensstämmer med de separata INSTÄLLNINGSTIPSEN.
<ul style="list-style-type: none"> • Ugnstemperaturen är för hög. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Minska ugnstemperaturen.

... det hörs skiftande ljud från ventilationen

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none">• Ugnsventilation och kylning av ugnen regleras enligt behov.	Detta är normalt och sänker energiförbrukningen.

... klockan går fel

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

18.2 Efter ett strömavbrott



Användarinställningarna bibehålls.

Strömavbrott under drift

Ugnens aktuella driftsätt avbryts.

- På textdisplayen står det:
- Symbolen |→| blinkar.

Strömavbrott
☐ Drift avbruten



Det är inte möjligt att fortsätta.

- ▶ 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 ⌚

Strömavbrott
☐ Inställning av klockslag

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

19 Tillbehör och reservdelar

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

Tillbehör

Originalplåt
med TopClean



Galler



Matlagningstermometer
med vinkelgrepp



Upphångningsram



Roterande stekspett, komplett

Falsrulle, keramik

Roterande stekspett

Klämma



Tips om inställningar



Receptbok

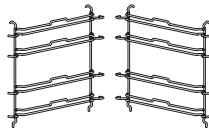
Specialtillbehör

Information finns på:

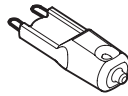
www.vzug.com

Reservdelar

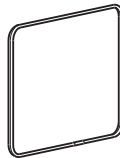
Falsgaller
vänster/höger



Halogenglödlampa



Tätning av lucka



Halogenglödlampan kan även köpas i fackhandeln.

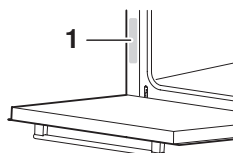
20 Tekniska data

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-energiparautomatik

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



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

21 Anteckningar

22 Register

A

Användarinställningar	26
Användning	20
Åtgärda störningar på egen hand	78
Avfallshantering	13
Avinstallation	13
Avstängning	20, 25, 35, 38
Avstängning av ugnen	20, 25
Avstängning i förtid	51, 58, 62
Avstängningstid	36
Inställning	37

B

Bakautomatik	55
Start	57
Barnsäkring	27, 28
Belysning	27, 29, 78
Beskrivning av ugnen	14
Bruksanvisning	10
Bryningsgrad	55

D

Digitaldisplayer	15
Displayelement	15
Drev	
Roterande stekspett/stekorg . . .	17
Driftsätt	15, 39
Ändra	24
Val	23

E

Egna recept	63
Kopiering	65
Radera	65
Skapa	63
Elanslutning	85

F

F- och E-meddelanden	81
Fabriksinställningar	27, 30
Falsar	17
Falsgaller	
Rengöring	73
Ta ut	73
Före den första idrifttagningen . . .	10
Förpackning	13
Första idrifttagning	22
Förvärmning	68

G

Galler	18
Giltighetsområde	2
Grill	43
Grill-varmluft	44

H

Halogenglödlampa	77
----------------------------	----

I

Idrifttagning	10, 22
Inställd tid	34
Inställning av klockan	31
Inställning av tid	31

K		
Kärntemperatur	46	
Endast mätning	47	
Klockfunktioner	31	
Knappar	16, 20	
Kontrast	27, 30	
Kort handledning	92	
L		
Ljudsignal	27, 29	
M		
Manöverelement	15	
Matlagningstermometer	19, 45	
Placering	45	
Rengöring	73	
Modell nr.	2	
Mörstekning	48	
Ändring av inställd tid	51	
Ändring av kärntemperaturen	51	
Förberedelse av kött	48, 49	
Mjukgrillning	49	
Mörstekt	48	
Placering av matlagningstermometern	49	
Start	51	
Val av	50	
N		
Nätsynkronisering	30	
O		
Originalplåt	18	
Över-/undervärme	39	
Över-/undervärme, fuktig	40	
P		
PizzaPlus	43	
Pyrolytisk självrengöring	74	
Avstängning i förtid	76	
Inställning av tidpunkt för avstängning	76	
Start	75	
R		
Recept	59	
Ändra	61	
Skapa eget	63	
Start	60	
Receptbok	83	
Rengöring	70	
Reparation-Service	91	
Reservdelar	84	
Roterande stekspett	19, 52	
S		
Säkerhet	13	
Säkerhetsanvisningar		
Allmänna	7	
Ändamålsenlig användning	10, 11	
Före den första idrifttagningen	10	
Specifika för ugnen	8	
Självrengöring	74	
Avstängning i förtid	76	
Inställning av tidpunkt för avstängning	76	
Start	75	
Skillnad i gräddning	68	
Skötsel	70	
Snabbuppvärmning	44	
Spara energi	68	
Specialtillbehör	19, 84	
Språk	27, 28	
Återställning av språk	28	
Standby	85	
Stekkorg	52, 54	
Stickuttag	17	
Strömavbrott	82	
Symboler	6, 16	

T

Tallriksvärmare	69
Tätning av lucka	
Byte.	71
Rengöring.	70
Tekniska data	85
Temperaturenhet.	27, 30
Temperaturgivare	17
Testlaboratorier.	85
Textdisplay	15, 21
Tidsformat.	27, 30
Tidsindikering	27, 29
Tillbehör	18, 83
Rengöring.	73
Tillval.	69
Timer.	32
Tips och trick	67
Tips om inställningar.	83
Tömning av ugnen	25
Typ	2
Typskylt.	85

U

U- och E-meddelanden.	81
Ugn	
Rengöring.	74
Temperaturmätning.	85
Ugnslucka	
Avlägsna.	72
Ugnstemperatur	
Kontrollera/ändra	24
Val	23
Underhåll	70
Undervärme	17, 40
Uppbyggnad.	14
Upphållningsram	19
Uppskjuten start	36
Pyrolytisk självrengöring.	76
Utvändig rengöring	70
Utvändiga mått	85

V

Värmelåda.	14, 69
Rengöring.	70
Varmhållning.	66
Varmluft.	41
Varmluft, fuktig	42

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



J50A.362-0