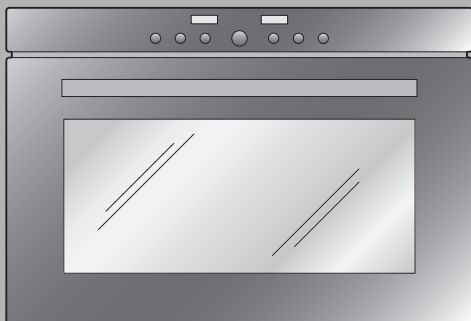


Ugn

Combair HSE



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
BCHSE	29A	55-381
BCHSE60	30A	60-381

Avvikelser från utförandet nämns i texten.

Innehåll

1	Säkerhetsanvisningar	5
1.1	Symboler som används	5
1.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	6
1.3	Specifika säkerhetsanvisningar för ugnen	7
1.4	Bruksanvisning	9
2	Avfallshantering	12
3	Beskrivning av ugnen	13
3.1	Uppbyggnad	13
3.2	Manöver- och displayelement	14
3.3	Ugn	16
3.4	Tillbehör	17
4	Användning	19
4.1	Första idrifttagning	20
4.2	Val av driftsätt	21
4.3	Välja ugnstemperatur	21
4.4	Kontroll och ändring av ugnstemperaturen	22
4.5	Ändring av driftsätt	22
4.6	Avstängning	22
5	Användarinställningar	23
5.1	Barnsäkring	25
5.2	Tidsindikering	25
5.3	Ljudsignal	26
5.4	Temperaturenhet	26
5.5	Tidsformat	26
5.6	Nätsynkronisering	26
5.7	Fabriksinställningar	26
6	Klockfunktioner	27
6.1	Inställning och ändring av klockan	27
6.2	Timer	28
6.3	Inställd tid	29
6.4	Uppskjuten start	31

7 Driftsätt	34
7.1 Över-/undervärme	34
7.2 Över-/undervärme, fuktig	35
7.3 Undervärme	35
7.4 Varmluft	36
7.5 Varmluft, fuktig	36
7.6 PizzaPlus	37
7.7 Grill	37
7.8 Snabbuppvärmning	38
8 Matlagningstermometer	39
8.1 Kärntemperatur	40
9 Mörstekning	42
10 Tips och trick	45
10.1 Bakverk och stekar	45
10.2 Kakor	45
10.3 Skillnad i gräddning	46
10.4 Spara energi	46
11 Skötsel och underhåll	47
11.1 Utvändig rengöring	47
11.2 Rengöring av luckans tätning	47
11.3 Rengöring av ugnsluckan	48
11.4 Rengöring av tillbehör och falsgaller	49
11.5 Rengöring av ugnen	49
11.6 Byte av halogenglödlampa	50
12 Åtgärda störningar på egen hand	51
12.1 Vad ska jag göra när...	51
12.2 Efter ett strömavbrott	54
13 Tillbehör och reservdelar	55
14 Tekniska data	56
15 Register	57
16 Reparation-Service	59

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 grytappar.

Varning, risk för personskador!

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

Varning, livsfara!

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

Undvik skador på ugnen

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

2 Avfallshantering

Förpackning

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

Avinstallation

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


Säkerhet

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

Avfallshantering

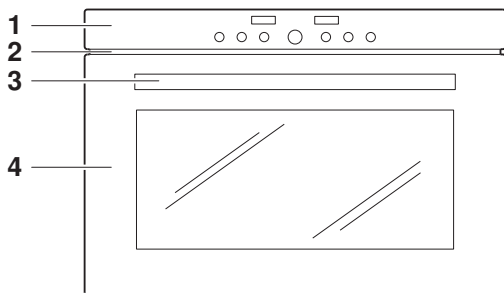
- Den gamla ugnen är inte värdelöst avfall. Med korrekt avfallshantering kan råvarorna återanvändas.



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

3 Beskrivning av ugnen

3.1 Uppbyggnad



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

3.2 Manöver- och displayelement











Digitaldisplayer

200°C Temperatur

14:25 Tid
Inställd tid
Avstängningstid
Timer








Symboler driftsätt

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

Symboler

	Ugnstemperatur		Driftstid
	Kärntemperatur		Avstängningstid
	Timer		Klockslag

Knappar

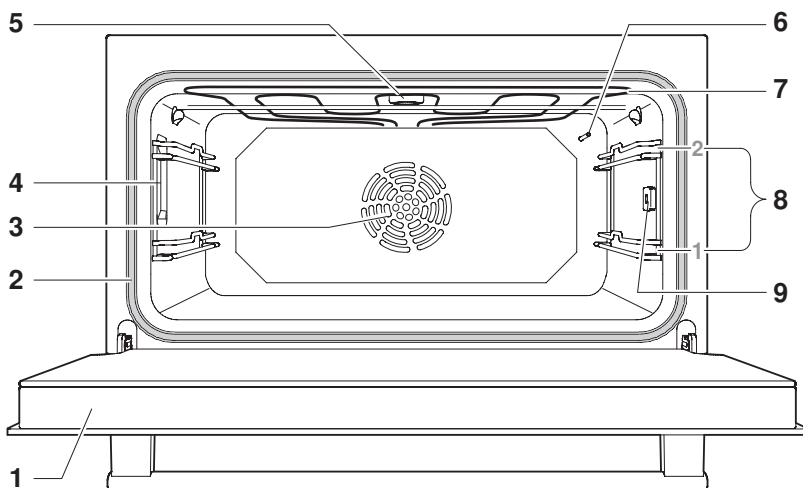
	Belysning		Timer
	Ugns-/kärntemperatur		Klockslag Driftstid Avstängningstid
	Driftsätt		Av
	Inställningsknapp		

3.3 Ugn



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

Lägg inte skyddsinsatser eller aluminiumfolie på ugnsbotten.



- | | |
|-------------------|--|
| 1 Lucka | 6 Ugnstemperaturgivare |
| 2 Luckans tätning | 7 Grill/övervärme |
| 3 Varmluftsfläkt | 8 Falsar med text |
| 4 Belysning | 9 Stickuttag för matlagningstermometer |
| 5 Ugnsventilation | |



Undervärmen är placerad under ugnsbotten.

3.4 Tillbehör

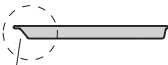


Skador på grund av felaktig behandling!
Skär inte med knivar eller skärhjul i tillbehören.

Originalplåt med TopClean

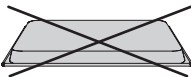


- Bakform för pajskal och småkakor
- Uppsamlingskärl när gallret används
- Om den endast täcks delvis vid bakningen kan den deformeras. Detta är helt normalt. När den svalnar återgår den till den ursprungliga formen.



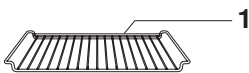
- För in originalplåten i ugnen med den sneda kanten **1** bakåt.

1

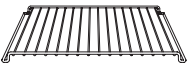


- Använd endast det normala användningsläget – inte omvänt.

Galler



- Fals för stekfat och bakformar
- Fals för kött, djupfrost 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

Matlagningstermometer



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



Föreslagna värden för kärntemperaturer beskrivs i de separata
INSTÄLLNINGSTIPSEN.

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.


4.1 Första idrifttagning


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

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



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


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

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







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



4.2 Val av driftsätt

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

Driftsätt

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


4.3 Välja ugnstemperatur

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




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



4.4 Kontroll och ändring av ugnstemperaturen

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

4.5 Ändring av driftsätt

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

4.6 Avstängning

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








Tömning av ugnen

-  **Risk för brännskador!**
När ugnsluckan öppnas kan det komma varm luft ur ugnen.
Tillbehören är heta. Använd skyddshandskar eller grytlappar.

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

5 Användarinställningar

Inställningarna kan anpassas.

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



Inställningarna finns kvar efter strömavbrott.

Möjliga inställningar

Barnsäkring	<input type="checkbox"/> av *
	<input type="checkbox"/> på
Tidsindikering	<input type="checkbox"/> visas *
	<input type="checkbox"/> visas inte
Ljudsignal	<input type="checkbox"/> 2 hög *
	<input type="checkbox"/> 1 låg
	<input type="checkbox"/> 0 av
Temperaturenhet	<input type="checkbox"/> C °C *
	<input type="checkbox"/> F °F
Tidsformat	<input type="checkbox"/> HH:MM 24 t *
	<input type="checkbox"/> HH:MM 12 t
Nätsynkronisering	<input type="checkbox"/> 0 av
	<input type="checkbox"/> 1 på *
Fabriksinställningar	<input type="checkbox"/> 0 ingen förändring
	<input type="checkbox"/> 1 återställa

* Fabriksinställning



5.1 Barnsäkring

Barnsäkringen ska förhindra att ugnen sätts på oavsiktligt.




Om man trycker på knappen  när barnsäkringen är aktiv

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

Användning med aktiv barnsäkring

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




Knapparna ,  och  kan användas direkt, oberoende av barnsäkringen.

5.2 Tidsindikering

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



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

5.3 Ljudsignal

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

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



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

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

5.4 Temperaturenhet

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

• °C	Grader Celsius
• °F	Grader Fahrenheit

5.5 Tidsformat

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

5.6 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.

5.7 Fabriksinställningar

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

6 Klockfunktioner

Följande klockfunktioner står till förfogande:

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











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

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

6.1 Inställning och ändring av klockan







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

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



6.2 Timer

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

Inställning

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

Inställningen sker



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

Den maximala timertiden är 9 tim. 59 min.





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

Start




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

Inställd tid slut




När den inställda tiden är slut

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

Kontrollera och ändra

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







Avstängning i förtid

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



6.3 Inställd tid

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


Inställning

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

Kontrollera och ändra


- ▶ Tryck på knappen  .
 - På displayen blinkar den utlöpande kvarvarande tiden.
 - Symbolen $I \rightarrow I$ 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 ugnstemperaturen på den ena displayen
- blinkar  på den andra displayen
- blinkar symbolen $I \rightarrow I$
- behålls inställningarna i 3 minuter.

Förlängning av inställd tid

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

Avstängning

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

6.4 Uppskjuten start


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

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






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.



Låt inte sådana livsmedel som lätt blir förstörda stå okylda.

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

Inställning av driftstid


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

Inställning av tidpunkt för avstängning


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





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

- ▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen  .
 - På displayen står det vad klockan är.
 - Symbolen →| 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 ugnstemperaturen på den ena displayen
- blinkar **0'00** på den andra displayen
- blinkar symbolen |→|
- behålls inställningarna i 3 minuter.

Förlängning av inställd tid

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




Avstängning

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

7 Driftsätt

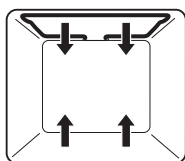
Nedan beskrivs alla driftsätt och snabbuppvärmning.

- ▶ Ställ 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	30–250 °C
Föreslaget värde	190 °C
Fals	1

Uppvärmningen sker med hjälp av värmeelementen upptill och nedtill.

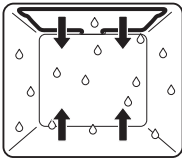
Användning

- Klassiskt driftsätt för bakning och stekning på 1 fals
- 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



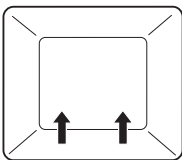
Temperaturområde	30–250 °C
Föreslaget värde	190 °C
Fals	1

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	1

Uppvärmningen sker med hjälp av det nedre värmeelementet.

Användning

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



7.4 Varmluft



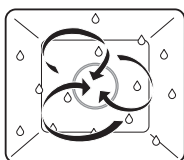
Temperaturområde	30–250 °C
Föreslaget värde	180 °C
Fals	1 eller 1 + 2

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

Användning

- Särskilt lämplig för att baka småkakor på 2 falsar samtidigt
- Kakor, bröd och stekar

7.5 Varmluft, fuktig



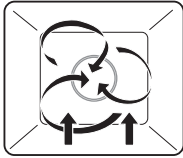
Temperaturområde	30–250 °C
Föreslaget värde	180 °C
Fals	1 eller 1 + 2

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

- Småkakor på 2 falsar samtidigt
- Bakverk med jäst och bröd på 1 fals
- Gratäng och ugnsbakade rätter på 1 fals

7.6 PizzaPlus



Temperaturområde	30–250 °C
Föreslaget värde	200 °C
Fals	1

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

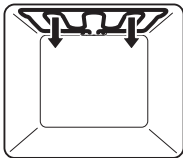
Användning

- Pizza
- Pajskal och quiche



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

7.7 Grill



Temperaturområde	30–280 °C
Föreslaget värde	250 °C
Fals	2

Uppvärmningen sker med hjälp av grillvärmeelementet.





Användning



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



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

7.8 Snabbuppvärmning

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

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

Så fort den inställda ugnstemperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal.

8 Matlagningstermometer

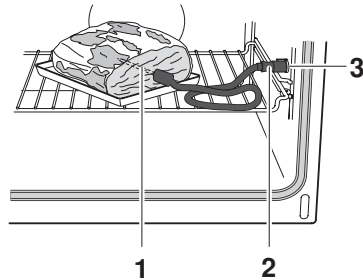


Använd endast den matlagningstermometer som levererats tillsammans med ugnen.

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 den aktuella kärntemperaturen på displayen, t.ex. 
- blinkar symbolen 
- 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. Stektiden kan ställas in på mellan 2½ till 4½ timmar. 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

Förberedelse av kött

- 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 1 och ställ formen på den.
- Sätt in matlagningstermometerns stickkontakt i jacket.





Välja 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.

- Tryck 8× på knappen .
 - Symbolerna ,  och  lyser.
 - På den ena displayen blinkar den föreslagna kärntemperaturen.
 - På den andra displayen står den föreslagna drifttiden.





Ändring av kärntemperaturen

- 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 displayen står den aktuella kärntemperaturen.
 - På den andra displayen står den löpande drifttiden.
 - Symbolerna ,  och  lyser.

Oavsiktligt avbrott

- Om man trycker på knappen  stoppas förloppet.
 - På displayen blinkar **H B**.
- Fortsätt förloppet genom att trycka på inställningsknappen  .

Avstängning i förtid

- Tryck 2× på knappen .

10 Tips och trick





10.1 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.

10.2 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.

10.3 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.

10.4 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 sufflé, 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 användarinställning **Eh: 0**, «Tidsindikering visas inte». Säkerhetsfunktionerna är fortsatt aktiva trots standby-energispautomatiken.

11 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.

11.1 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.

11.2 Rengöring av luckans tätning

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

Avlägsnande av luckans tätning

- Dra lätt utåt i hörnen och haka ur krokarna.

11.3 Rengöring av ugnsluckan

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

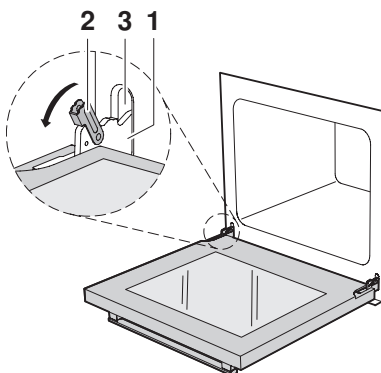
Avlägsna ugnsluckan



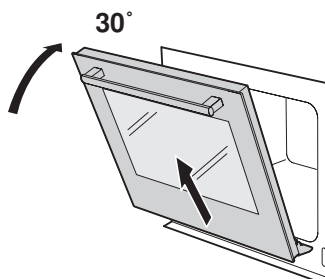
Risk för personskador på grund av rörliga delar!

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.

11.4 Rengöring av tillbehör och falsgaller



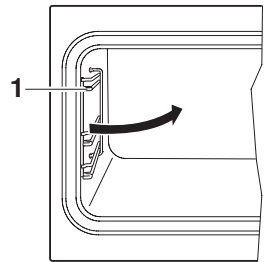
Skador på grund av felaktig behandling!

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

- Luta falsgallret **1** framåt mot mitten av ugnen.
- Dra ut falsgallret baktill ur öppningen.
- Sätt in i omvänd ordning.



11.5 Rengöring av ugnen



Skador på ugnen på grund av felaktig behandling!

Böj varken temperaturgivare eller värmeelement.

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

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

11.6 Byte av halogenglödlampa



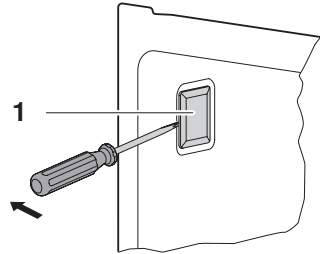
VARNING för elektrisk stöt!

Bryt strömförsörjningen innan du byter ut halogenglödlampan.

Risk för brännskador på grund av heta ytor!

Låt halogenglödlampan och ugnen svalna innan du byter ut halogenglödlampan.

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



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

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

12 Åtgärda störningar på egen hand

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

Innan du ringer till service:

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

12.1 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.

... 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 på displayen står

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none">• Barnsäkringen är aktiverad.	<ul style="list-style-type: none">▶ Beakta användning med barnsäkring, se ANVÄNDARINSTÄLLNINGAR.▶ Stäng av barnsäkringen.



... det på displayen blinkar

H 4

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none">• Matlagningstermometern är inte isatt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Stick in matlagningstermometern i jacket.

... det på displayen blinkar

H 6

Möjlig orsak	Åtgärd
<ul style="list-style-type: none">• Mörstekning har avbrutits.	<ul style="list-style-type: none">▶ Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen  för att fortsätta.▶ Tryck på knappen  för att avbryta.

... följande displayer blinkar växelvis

F xx och E xx

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.

... följande displayer blinkar växelvis

U xx och E xx






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.

... 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 inexact.	➤ Ring service.

12.2 Efter ett strömavbrott

Efter ett strömavbrott

- blinkar **12:00** på displayen
 - blinkar symbolen 
- Vrid på inställningsknappen  och ställ in timmarna.
 - Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .
 - Vrid på inställningsknappen  och ställ in minuterna.
 - Bekräfta genom att trycka på inställningsknappen .



Användarinställningarna bibehålls.

13 Tillbehör och reservdelar

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

Tillbehör

Originalplåt med TopClean



Galler



Matlagningstermometer
med rakt grepp



Inställningstips



Specialtillbehör

Information finns på:

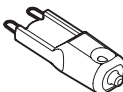
www.vzug.com

Reservdelar

Falsgaller vänster/höger



Halogenglödlampa



Halogenglödlampan kan även köpas i fackhandeln.

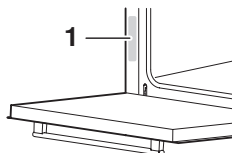
14 Tekniska data

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 **Eh: 0**, «Tidsindikering visas inte». Säkerhetsfunktionerna är fortsatt aktiva trots standby-energiparautomatiken.

15 Register

A

Användarinställningar	23
Användning	19
Åtgärda störningar på egen hand	51
Avfallshantering	12
Avinstallation	12
Avstängning	19, 22, 30, 33
Avstängning av ugnen	19, 22
Avstängning i förtid	44
Avstängningstid	31
Inställning	31

B

Barnsäkring	24, 25
Display	52
Belysning	51
Beskrivning av ugnen	13
Bruksanvisning	9

D

Digitaldisplayer	14
Displayelement	14
Driftsätt	14, 34
Ändra	22
Val	21

E

Elanslutning	56
------------------------	----

F

F- och E-meddelanden	53
Fabriksinställningar	24, 26
Falsar	16
Falsgaller	
Rengöring	49
Ta ut	49
Före den första idrifttagningen	9
Förpackning	12
Första idrifttagning	20
Förvärmning	46

G

Galler	17
Giltighetsområde	2
Grill	37

H

Halogenglödlampa	50
H-meddelanden	52

I

Idrifttagning	9, 20
Inställd tid	29
Inställning av klockan	27
Inställning av tid	27
Inställningstips	55

K

Kärntemperatur	40
Endast mätning	41
Klockfunktioner	27
Knappar	15, 19
Kort handledning	60

L

Ljudsignal	24, 26
----------------------	--------

M

Manöverelement	14
Matlagningstermometer	18, 39
Placering	39
Rengöring	49
Modell nr	2
Mörstekning	42
Ändring av inställd tid	43
Ändring av kärntemperaturen	43
Förberedelse av kött	42
Placering av matlagningstermometern	42
Start	43
Välja	43

N		
Nätsynkronisering	26	
O		
Originalplåt	17	
Över-/undervärme	34	
Över-/undervärme, fuktig	35	
P		
PizzaPlus	37	
R		
Rengöring	47	
Reparation-Service	59	
Reservdelar	55	
S		
Säkerhet	12	
Säkerhetsanvisningar		
Allmänna	6	
Ändamålsenlig användning	9, 10	
Före den första idrifttagningen	9	
Specifika för ugnen	7	
Skillnad i gräddning	46	
Skötsel	47	
Snabbuppvärmning	38	
Spara energi	46	
Specialtillbehör	18, 55	
Standby	56	
Stickuttag	16	
Strömavbrott	54	
Symboler	5, 15	
T		
Tätning av lucka		
Avlägsna	47	
Rengöring	47	
Tekniska data	56	
Temperatureenhet	24, 26	
Temperaturgivare	16	
Testlaboratorier	56	
Tidsformat	24, 26	
Tidsindikering	24, 25	
Tillbehör	17, 55	
Rengöring	49	
Timer	28	
Tips och trick	45	
Tömning av ugnen	22	
Typ	2	
Typskylt	56	
U		
U- och E-meddelanden	53	
Ugn		
Rengöring	49	
Temperaturmätning	56	
Ugnslucka		
Avlägsna	48	
Ugnstemperatur		
Kontrollera och ändra	22	
Val	21	
Underhåll	47	
Undervärme	16, 35	
Uppbyggnad	13	
Uppskjuten start	31	
Utvändig rengöring	47	
Utvändiga mått	56	
V		
Varmluft	36	
Varmluft, fuktig	36	

16 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



J29A.362-0