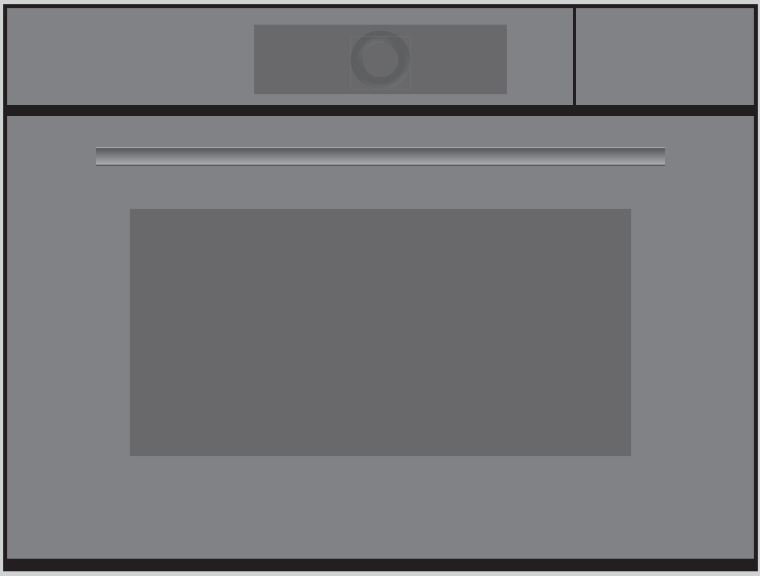
V-ZUG-Home
Installera appen, anslut dina enheter och använd de många nyttiga funktionerna.

Hämta i App Store
LADDA NED PÅ Google Play



Bruksanvisning

CombiSteamer V4000

Ångugn

Tack för att du har valt att köpa en av våra produkter. Din apparat uppfyller höga standarder och är lätt att använda. Ta dig ändå tid att läsa denna bruksanvisning. På så vis lär du känna din apparat så du kan använda den optimalt och problemfritt.

Följ säkerhetsanvisningarna.

Ändringar

Texten, bilderna och alla data motsvarar apparatens tekniska nivå vid tidpunkten när denna bruksanvisning trycktes. Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar för att vidareutveckla tekniken.

Giltighetsområde

Den här bruksanvisningen gäller för:

Modellbeteckning	Typ	Måttsystem
CombiSteamer V4000 45	CS4T-23031	60-450

Avvikelser från utförandet nämns i texten.



Ladda ner uppdateringar till din apparat via V-ZUG-Home, så att du alltid har den senaste versionen. Den senaste och uppdaterade bruksanvisningen med alla nya funktioner hittar du här på vzug.com.

© V-ZUG Ltd, CH-6302 Zug, 2024

Innehållsförteckning

1 Säkerhetsanvisningar 5
1.1 Symboler som används ... 5
1.2 Allmänna säkerhetsanvisningar ... 5
1.3 Särskilda säkerhetsanvisningar för gashällen ... 6
1.4 Bruksanvisning ... 7
2 Första idrifttagande 9
3 Beskrivning av apparaten 10
3.1 Uppbyggnad ... 10
3.2 Manöver- och displayelement ... 10
3.3 Ugnens insida ... 12
3.4 Tillbehör ... 12
4 Användning 15
4.1 Hur man använder displayen ... 15
4.2 Fylla vattenbehållaren ... 16
4.3 Välja funktion och starta den ... 16
4.4 Byta funktion ... 18
4.5 Tid ... 18
4.6 Fördröjd start/slut ... 19
4.7 Kärntemperatur ... 20
4.8 Tillval ... 21
4.9 Kontroll och ändring av inställningar ... 22
4.10 Förvärmning ... 22
4.11 Ställ in för senare användning ... 23
4.12 Användningstips ... 23
4.13 Favoriter ... 24
4.14 Fixera värden ... 25
4.15 Timer ... 26
4.16 Belysning ... 27
4.17 Displaylås ... 27
4.18 Tyst läge ... 27
4.19 Klockslag ... 28
4.20 Avbryta/avsluta funktioner i förtid ... 28
4.21 Driftslut ... 29
4.22 Följande steg ... 30
4.23 Stänga av apparaten ... 30
4.24 Tömma vattenbehållaren ... 31
4.25 Användningstips ... 31
5 Funktioner 32
5.1 Varmluft ... 32
5.2 Varmluft, fuktig ... 32
5.3 Varmluft med intervallånga ... 32
5.4 Varmluft eco ... 33
5.5 Ånga ... 33
5.6 Regenerering ... 34
5.7 Vacuisine ... 34
5.8 Mörstekning ... 36
5.9 Varmhållning ... 38
5.10 Tallriksvärmning i ugnen ... 38
5.11 Wellness ... 39
5.12 Hygien ... 39
5.13 Receptbok ... 40
5.14 Egna recept ... 41
5.15 EasyCook ... 43
6 V-ZUG-Home 45
6.1 Förutsättningar ... 45
6.2 Första idrifttagande ... 45
7 Användarinställningar 46
7.1 Anpassa användarinställningar ... 46
7.2 Språk ... 46
7.3 Barnsäkring ... 46
7.4 Display ... 46
7.5 Ljudsignaler ... 46
7.6 Personliga inställningar ... 47
7.7 Hjälpfunktioner ... 48
7.8 Datum och tid ... 48
7.9 V-ZUG-Home ... 49
7.10 Produktinformation ... 49
7.11 Fabriksinställningar ... 49
7.12 EcoManagement ... 50
7.13 Service ... 50
8 Skötsel och underhåll 50

8.1 Utvändig rengöring ... 50
8.2 Rengöra insidan av ugnen ... 50
8.3 Intensivrengöring ... 51
8.4 Ångrengöring ... 52
8.5 Rengöra luckan ... 53
8.6 Rengöra luckans tätning ... 55
8.7 Byta luckans tätning ... 55
8.8 Byta halogenlampa ... 55
8.9 Rengöring av tillbehör och falsgaller ... 56
8.10 Avkalkning ... 57
9 Åtgärda störningar 59
9.1 Felmeddelanden ... 59
9.2 Fler möjliga problem ... 60
9.3 Efter ett strömavbrott ... 61
10 Tillbehör och reservdelar 62
10.1 Tillbehör ... 62
10.2 Specialtillbehör ... 62
10.3 Reservdelar ... 62
11 Tekniska data 63
11.1 Ljuskällor ... 63
11.2 Information för testlaboratorier ... 63
11.3 Temperaturmätning ... 63
11.4 Produktdatablad ... 63
11.5 Produktinformation ... 64
11.6 EcoStandby ... 64
12 Tips och tricks 64
12.1 Otillfredsställande resultat ... 64
12.2 Allmänna tips ... 65
12.3 Spara energi ... 65
13 Avfallshantering 66
14 Register 68
15 Anteckningar 72
16 Service & support 75

1 Säkerhetsanvisningar

1.1 Symboler som används

Markerar alla instruktioner som är viktiga för säkerheten.
Om dessa inte följs kan det leda till personskador eller skador på apparaten eller på inredningen!

Information och anvisningar som ska observeras.

Information om avfallshantering

Information om bruksanvisningen

- ▶ Markerar arbetssteg som måste utföras i ordningsföljd.
  - – Beskriver hur apparaten reagerar på ett arbetssteg.
- ▪ Markerar en uppräkning.

1.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

- ▪ Läs bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten.

- ▪ Dessa apparater kan användas av barn över 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de hålls under uppsikt eller har undervisats i säker användning av apparaten och har förstått riskerna som uppstår när apparaten används. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte genomföras av barn såvida de inte hålls under uppsikt.
- ▪ Om en apparat inte har en elnätsanslutningskabel och en kontakt eller några andra don för frånskiljning från elnätet som vid varje pol har ett kontaktöppningsavstånd som motsvarar överspänningskategori III för fullständig frånskiljning, så måste en frånskiljare monteras i den fasta elinstallationen i enlighet med installationsföreskrifterna.
- ▪ Om denna apparats elnätsanslutningskabel skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes service eller av en person med motsvarande kompetens, för att undvika faror och risker.

1.3 Särskilda säkerhetsanvisningar för gashällen



- LÄS VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR NOGA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.
- VARNING: Under användning blir apparaten 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.
- VARNING: Tillgängliga delar kan bli heta vid användning. Håll små barn på avstånd från apparaten.
- Den här apparaten är avsedd för användning i hem och liknande, t.ex. i personalkök i butiker, på kontor och andra arbetsplatser, i lantbruksbyggnader, av gäster på hotell, motell och andra logier, i frukostpensionat.
- Apparaten är inte gjord för att användas i fordon eller ombord på fartyg eller flygplan, eller i rum med speciella omgivningsförhållanden, som till exempel en korrosiv eller explosiv atmosfär (damm, ånga eller gas) eller kondenserande luftfuktighet.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller skarpa metallskrapor för rengöring av glaset i luckan, eftersom ytan kan bli repad. Detta kan förstöra glaset.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för denna ugn.
- Använd aldrig ångrengöringsapparater.
- VARNING: Se till att apparaten är avstängd och sladden utdragen innan du byter ut lampan för att undvika en eventuell elektrisk stöt.
- Apparaten får inte installeras bakom någon form av dekorlucka, för att undvika överhettning.
- VARNING: Värm aldrig livsmedel i slutna behållare, t.ex. konserver eller flaskor. De kan explodera av övertryck.
- Se anvisningarna i kapitlet 'Tillbehör' för korrekt användning av delar som skjuts in.

1.4 Bruksanvisning

Före den första idrifttagningen

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

Ändamålsenlig användning

- Apparaten är avsedd för tillredning av mat i hemmet. Det får inte under några omständigheter flamberas eller bakas med mycket fett i ugnen! Vi tar inget ansvar för eventuella skador som uppstår p.g.a. ej ändamålsenlig drift eller felaktig hantering.
- Använd aldrig apparaten till att torka djur, textilier, papper eller liknande!
- Använd den inte för att värma upp ett rum.
- Mikrovågsugnen får 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 manipulationer på eller i apparaten, särskilt de strömförande delarna, får endast utföras av tillverkaren, dennes service eller av en person med samma kompetens. Felaktiga reparationer kan leda till allvarliga olyckor, skador på apparaten och inredningen samt till driftstörningar. Vid driftstörning på apparaten och vid reparationsuppdrag ska anvisningarna i kapitlet ”Service & support” följas. Vänd dig vid behov till vår service.
- Endast originalreservdelar får användas.
- Behåll bruksanvisningen och förvara den så att du när som helst kan konsultera den.
- Apparaten uppfyller vedertagna tekniska regler och relevanta säkerhetsföreskrifter. Korrekt användning av apparaten är en förutsättning för att undvika skador och olycksfall. Följ anvisningarna i denna bruksanvisning.
- Fäst aldrig några magneter på displayen.

Angående användning

- Använd möjligheten till barnsäkring.
- Om det finns synliga skador på apparaten ska du inte ta den i drift utan vända dig till vår serviceavdelning i stället.
- Så fort en funktionsstörning upptäcks måste apparatens strömförsörjning brytas.
- Försäkra dig om att det inte finns några husdjur eller främmande föremål i ugnen innan luckan stängs.
- Förvara inte några föremål i ugnen som kan utgöra en fara om ugnen slås på oavsiktligt. Förvara inte livsmedel i ugnen eller temperaturkänsliga eller brandfarliga material, som till exempel rengöringsmedel, ugnsrengöringsspray eller liknande.

Varning, risk för brännskador!

- Apparaten blir mycket varm vid användning. Även luckan värms upp.
- När luckan öppnas kan det komma ånga och/eller varm luft ur ugnen.
- Den uppvärmda apparaten förblir varm länge efter det att den har stängts av och svalnar endast sakta till rumstemperatur. Vänta tills apparaten 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 släcka brinnande olja eller fett med vatten. Explosionsrisk! Släck bränder med en brandfilt och håll dörrar och fönster stängda.

- Spritdrycker (konjak, whisky, brännvin osv.) får inte hällas över uppvärmda livsmedel. Explosionsrisk!
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när du torkar örter, bröd, svamp osv. Brandrisk föreligger vid för kraftig torkning.
- Om du upptäcker rök till följd av att själva apparaten eller något i den verkar brinna, ska luckan hållas stängd och strömförsörjningen brytas.
- Tillbehör blir varma i ugnen. Använd grillvantar eller grytlappar.

Varning, risk för personskador!

- Se till så att ingen håller i luckans gångjärn med fingrarna. Annars finns det risk för personskador när luckan flyttas. Var särskilt försiktig när det finns barn i närheten.
- Luckan får endast lämnas öppen i vädringsläget. Om luckan är helt öppen föreligger snubbel- och klämrisk! Du ska inte sätta dig på luckan eller ta stöd mot den och inte heller använda den som avställningsyta.
- För spisar: Ett spisskydd kan monteras som skydd för småbarn. Detta kan köpas i fackhandeln.

Varning, livsfara!

- Kvävningsrisk! Förpackningsmaterial som plastfolie och frigolit måste förvaras oåtkomligt för barn. Förpackningsdelar kan vara farliga för barn.

Undvika skador på apparaten

- Slå inte igen luckan.
- I apparater där undervärmen (värmeelementet) inte syns får man inte lägga någon skyddsinsats eller aluminiumfolie på bottnen.
- Använd inga föremål som kan rosta i ugnen.
- Att skära med knivar eller skärhjul i bakplåten orsakar synliga skador.
- Låt luckan stå öppen i vädringsläget tills ugnen har svalnat för att undvika rostbildning.
- Se till att inget vatten tränger in i apparaten vid rengöring. Använd en lätt fuktad trasa. Spola aldrig av apparaten med vatten invändigt eller utvändigt. Om vatten tränger in inuti apparaten så uppstår skador, se kapitlet ”Skötsel och underhåll”.
- Allt vatten som finns kvar i vattenbehållaren ska tömmas ut och ersättas med nytt, kallt dricksvatten.

2 Första idrifttagande

Gör följande innan den nyinstallerade apparaten används för första gången:

- ▶ Förpacknings- och transportmaterial, samt i förekommande fall blå skyddsfolie, ska tas bort ur ugnen.
- ▶ Ta ut samtliga tillbehör ur ugnen.
- ▶ Rengör ugnen invändigt.
- ▶ Tryck med fingret på displayen.
  - – Apparaten startas.
  - – På displayen visas i följd olika användarinställningar som behövs för användningen.
- ▶ Ange inställningar och bekräfta.
- ▶ Fyll vattenbehållaren med nytt, kallt dricksvatten upp till markeringen ”Max.” och sätt in den i facket.
- ▶ Starta spolningen av vattensystemet.

  Om spolningen hoppas över måste man spola manuellt.

  - ▶ Aktivera funktionen ”Ånga” och låt den tomma ugnen gå vid 100 °C i 5 minuter.
    - – Vänta 20 minuter medan apparaten svalnar och pumpar tillbaka vattnet.
  - ▶ Töm vattenbehållaren och fyll den med nytt vatten.
- ▶ Torka ur insidan av ugnen och torka den torr.
- ▶ Starta urbränningen.

  Om urbränningen hoppas över måste den genomföras manuellt efter det första idrifttagandet.

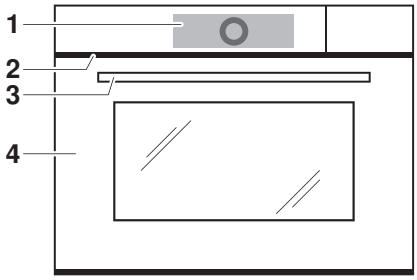
  - ▶ Värm den tomma ugnen (utan galler, plåtar osv.) med funktionen ”Varmluft” vid 200 °C i ca 30 minuter.

Urbränningen avlägsnar de oljiga rester som kan finnas i ugnen efter tillverkningen. Eftersom både lukt och rök kan uppstå får inga djur (särskilt fåglar) vistas i rummet under proceduren. Vädra rummet väl under och efter proceduren.

Alla temperaturer i denna bruksanvisning anges i grader Celsius.

3 Beskrivning av apparaten

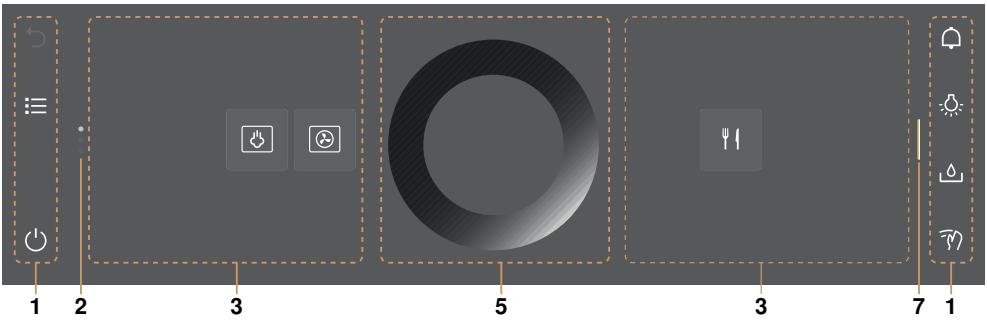
3.1 Uppbyggnad



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

3.2 Manöver- och displayelement

Appvy



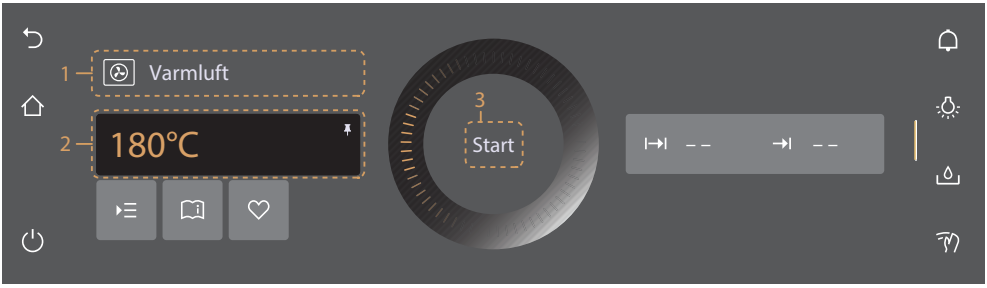
Listvy



1	Funktionsfält med funktionsknappar	5	CircleSlider
2	Skrollningslist/position	6	Information
3	Appar	7	Streck för att fälla ut funktionsfältet
4	Lista över funktionerna		

Funktionsknappar till vänster		Funktionsknappar till höger	
	Gå tillbaka		Timer
	Startsidan		Belysning
	Listvy		Öppna vattenfacksluckan
	Appvy		Displaylås
	Stäng av		Tyst läge
			Klockslag

Startklar

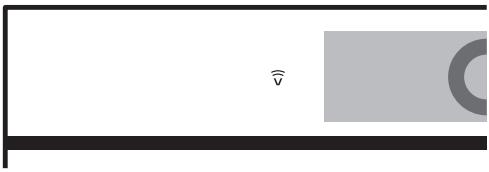


1	Användning	3	Starta användningen
2	Huvudvärde		

Inställningsalternativ

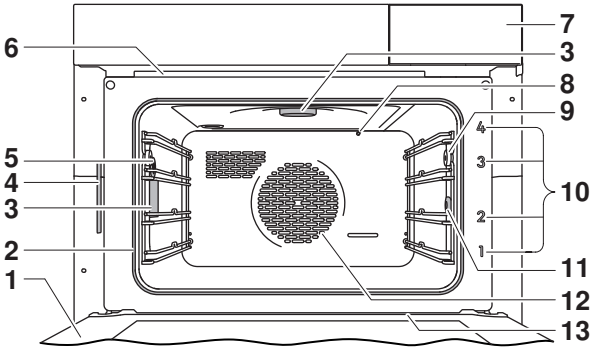
	Tillval		Tid
	Användningstips		Slut
	Favorit		Matens temperatur

Symbol



V-ZUG-Home

3.3 Ugnens insida



1 Lucka
2 Luckans tätning
3 Belysning
4 Typskylt
5 Klimatgivare
6 Ventilation
7 Fack för vattenbehållare
8 Temperatursensor
9 Lossa den räfflade muttern
10 Nivåer
11 Stickuttag för matlagningstermometer
12 Varmluftsfläkt
13 Luckans ränna

3.4 Tillbehör

Risk för skador vid felaktig behandling!
Skär inte med knivar, pizzaknivar eller liknande i tillbehören.

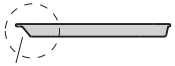
Använd inte ugnen till att förvara tillbehör. Ta ut alla tillbehör som inte är fast monterade i ugnen före användning.

Bakplåt

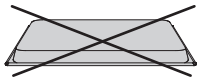


- Bakform t.ex. för pajskal, bröd och småkakor
- Kan användas som uppsamlingskärl under gallret
- Om den endast täcks delvis vid bakningen kan den deformeras. Detta är helt normalt. När den svalnar återgår den till den ursprungliga formen.
- Ej lämplig för funktionerna ”Ånga” och ”Vacuisine”.
- ▸ Använd den rostfria plåten i stället.
- Lämpar sig för funktionerna ”Regenerering” och ”Varmluft med intervallånga” om temperaturen som ställs in är högre än 150 °C. Om den används ofta kan utseendet på ytan förändras. Detta påverkar dock inte funktionen på något sätt.

- Se till att den sneda kanten **1** på bakplåten sitter bakåt i ugnen.



- Använd endast det normala användningsläget – inte omvänt.

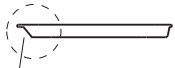


Rostfri plåt

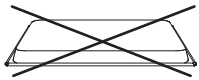


- Kan användas som uppsamlingskärl under gallret eller den perforerade långpannan.
- Kan användas som bakform för bakning med funktionen ”Varmluft” på två nivåer, t.ex. för aptitretare och småkakor.
- Om den endast täcks delvis vid bakningen kan den deformeras. Detta är helt normalt. När den svalnar återgår den till den ursprungliga formen.
- Lämpar sig för funktionerna ”Regenerering” och ”Varmluft med intervallånga” om temperaturen som ställs in är lägre än 150 °C. Vid temperaturer som är högre än så kan missfärgningar uppstå.

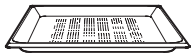
- Se till att den sneda kanten **1** på den rostfria plåten pekar mot ugnens bakvägg.



- Använd endast det normala användningsläget – inte omvänt.

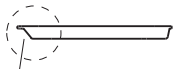


Perforerad långpanna

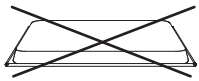


- Lämpar sig särskilt väl till funktionerna ”Ånga” och ”Vacuisine”.
- Tillagning av färska eller djupfrysta grönsaker, kött och fisk
- Nivå för pajformar, steriliseringsglas o.s.v.
- Avsaftning av bär, frukter o.s.v.

- Se till att den sneda kanten **1** på långpannan pekar mot ugnens bakvägg.

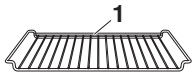


- Använd endast det normala användningsläget – inte omvänt.

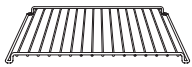


Galler

Om du använder din ångugn i kombination med en vanlig ugn: Använd inte gallret från den vanliga ugnen i ångugnen! Rostrisk!
För att man ska kunna skilja på gallren sitter det en liten plåtskylt med en ångsymbol på gallret som hör till ångugnen.



- Underlag för stekfat och bakformar
- Underlag för kött, djupfryst pizza o.s.v.
- ▶ Se till att tvärstaget **1** på gallret pekar mot ugnens bakvägg. På så sätt kan det som tillagats dras ut ur ugnen på ett säkert sätt.
- Avsvalning av bakverk

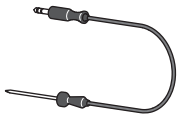


Matlagningstermometer med 3 mätpunkter

Matlagningstermometern kan inte användas vid ugnstemperaturer över 230 °C. Mellan matlagningstermometern och taket i ugnen måste det vara ett avstånd på minst 5 cm.

I matlagningstermometern finns tre mätpunkter som gör temperaturmätningen extra exakt. De hjälper även till så att kärntemperaturen mäts korrekt även om matlagningstermometern inte har satts i exakt rätt. Mätpunkterna sitter vid punkterna 1, 2 och 4 på sensorns skala.

- Mätning av temperatur i livsmedel

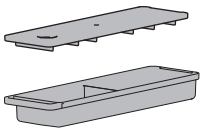


Föreslagna värden för kärntemperaturerna hittar du i ”EasyCook”.

Vattenbehållare med lock

Använd inte filtrerat (avmineraliserat) eller destillerat vatten. Töm ut allt vatten som finns kvar i vattenbehållaren och fyll på med nytt dricksvatten.

- ▶ Fyll bara på med nytt, kallt dricksvatten upp till markeringen ”Max.”.
  – Markeringen ”Max.” sitter i den runda öppningen i locket. I den sitter det en flik med texten ”Max.”.



Specialtillbehör

Ställ tillbehör som inte ingår i leveransen på gallret.

- ▶ Specialtillbehör hittar du på: www.vzug.com

4 Användning

4.1 Hur man använder displayen

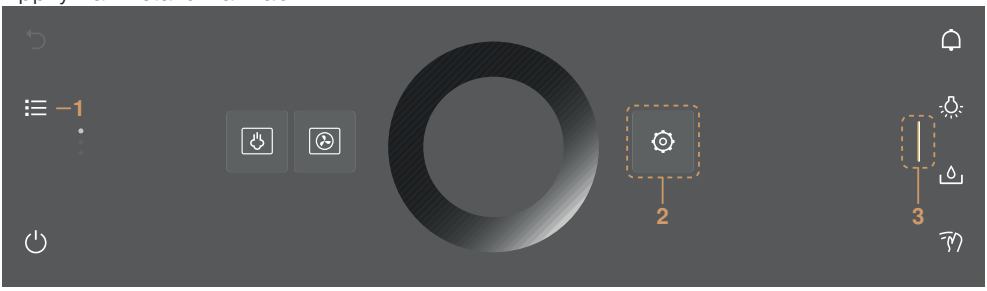
Slå på apparaten

Apparaten styrs via displayen.
I läget EcoStandby visas klockan bara om den har aktiverats i användarinställningarna.

- ▸ Tryck med fingret på displayen.
  - – Startsidan visas.

Byta vy på startsidan

Startsidan kan visas på två olika sätt: antingen i appvyn (se sidan 10) eller i listvyn.
Appvyn är inställd från fabrik.



- ▸ För att ändra vyn tillfälligt trycker man på funktionsknappen **1**.
  - – Den ändrade vyn blir sedan kvar tills displayen släcks.
  - – Därefter återställs ändringen.
  - – När displayen aktiveras igen så visas den vy som är inställd i användarinställningarna.
- ▸ För att ändra vyn permanent går du till ”Personliga inställningar” under användarinställningarna och väljer den vy du vill ha på startsidan (se sidan 47).

Visa snabbinformation

I appvyn kan apparnas namn och ”Döp om” och ”Ta bort” favoritfunktionerna visas.

- ▸ Håll den önskade appen **2** intryckt.
  - – Över appen visas snabbinformationen samt favoritfunktionen i favoriterna (se sidan 24).
- ▸ Släpp upp appen **2**.
  - – Snabbinformationen försvinner. För funktionen favorit ♡ så slocknar inte snabbinformationen, så att man kan välja att döpa om eller ta bort favoriten.

Byta plats på en app

I appvyn kan man sortera om och byta plats på apparna.

- ▸ Håll den önskade appen **2** intryckt och byt plats på den bland apparna.
  - – Apparna är fördelade över många sidor, och man kan bara byta plats på en app åt gången.
- ▸ Släpp upp appen **2**.
  - – Apparnas nya ordning sparas.

Fälla ut höger funktionsfält

Det högra funktionsfältet kan fällas ut oberoende av den pågående användningen.

- ▸ Dra strecket **3** åt vänster.
  - – Funktionsfältet fälls ut.
  - – På displayen visas fler funktioner.

Hur man använder CircleSlider



- ▸ Tryck på den önskade funktionen eller användningen.
  - – Det valda området blir bärnstensfärgat och kan nu ändras.
  - – Temperaturområdet är alltid aktiverat och kan ändras direkt.
- ▸ Sätt fingret mot CircleSlider **4** och rör fingret i en cirkel.
  - – Värdefältet ändras.
- ▸ Släpp upp CircleSlider **4**.
- ▸ För att starta en funktion eller användning trycker du på ”Start”.

4.2 Fylla vattenbehållaren

Använd inte filtrerat (avmineraliserat) eller destillerat vatten. Töm ut allt vatten som finns kvar i vattenbehållaren och fyll på med nytt dricksvatten.

- ▸ Tryck på funktionsknappen ”Vattenfackslucka”.
  - – Vattenfacksluckan öppnas.
- ▸ Dra ut vattenbehållaren ur apparaten.
- ▸ Fyll vattenbehållaren med vatten upp till markeringen ”Max.”.
  - – Fyll endast med färskt, kallt dricksvatten.
  - – Markeringen ”Max.” sitter i den runda öppningen i locket. I den sitter det en flik med texten ”Max.”.
- ▸ Skjut in den fyllda vattenbehållaren i det avsedda facket.
- ▸ Stäng vattenluckan med handen.

Fyll på vatten

Innehållet i vattenbehållaren räcker normalt för att använda ugnen en gång.
Om vatten måste fyllas på:

- ▸ Fyll vattenbehållaren med högst 1 l vatten, eftersom vattnet annars riskerar att rinna över efter avslutad användning.

4.3 Välja funktion och starta den

- ▸ Tryck med fingret på displayen.
  - – Startsidan visas.

Välj funktionsgrupp

Antingen:

- ▸ Genom att trycka på den önskade funktionsgruppen i appvyn .
  - – På displayen visas undermenyn med de tillhörande funktionerna.

Eller:

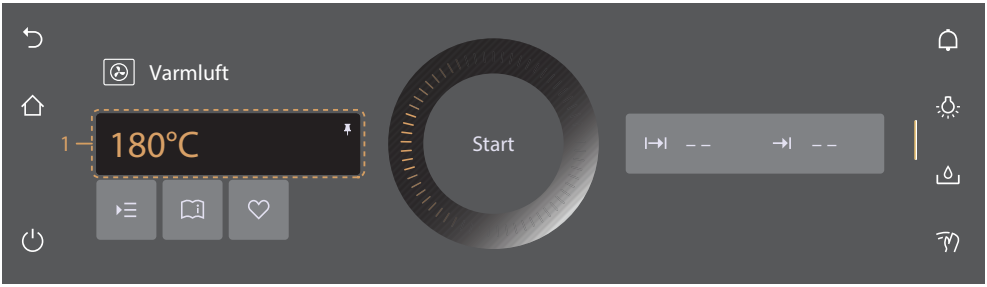
- ▸ Genom att välja den önskade funktionsgruppen i listvyn med CircleSlider eller genom att svepa uppåt eller nedåt.
- ▸ Tryck på ”OK” eller på funktionen.

– På displayen visas undermenyn med de tillhörande funktionerna.



Välja funktion

- Välj den önskade funktionen med CircleSlider.
  – Eller så väljer du funktionen genom att svepa, navigera och trycka med fingret på den i listan.
- Tryck på den önskade funktionen och sedan på ”OK”, eller tryck en gång till på funktionen.
  – På displayen visas indikeringen för att apparaten är startklar och en undermeny med fler funktioner.
- Upprepa vid behov proceduren och välj den önskade funktionen, tills displayen visar att apparaten är startklar:



Anpassa värden

- Vid behov kan huvudvärdet **1** anpassas med CircleSlider (se sidan 22).
- Tryck vid behov på ▸☰ och ange, anpassa eller aktivera värdena för fler tillval (se sidan 21).

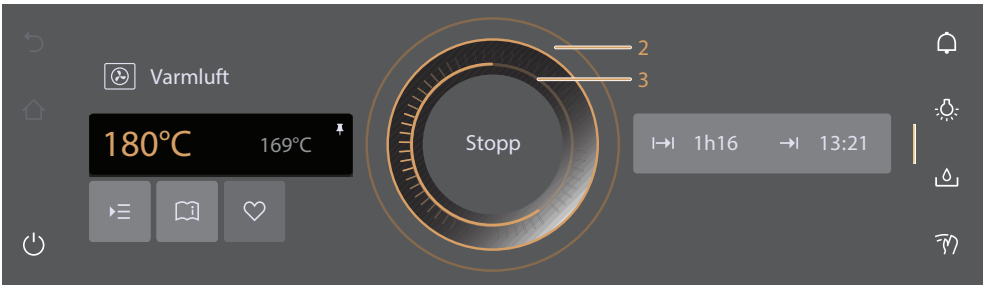
Spara värden

- Vid behov kan det anpassade huvudvärdet **1** sparas permanent för den valda funktionen och fixeras (se sidan 25).
- Tryck vid behov på ♡ och skapa en favorit (se sidan 24).

Starta en funktion

- Tryck på ”Start” för att starta funktionen.
  – Den pulserande cirkeln **2** runt CircleSlider visar att användningen har startats.
  – Medan ugnen värms upp visas den aktuella ugnstemperaturen (beroende på funktion och inställningar).
  – Den nedräknande förloppsindikatorn **3** i CircleSlider visar den återstående tiden eller den aktuella funktionens förvärmningsstatus, om förvärmning har ställts in.

Om tillvalet ”Förvärmning” har ställts in så visas inte den aktuella ugnstemperaturen medan ugnen värms upp. I stället visas statusen för uppvärmningen av förloppsindikatorn som blir mindre och mindre.



4.4 Byta funktion

Om en funktion inte har startats än:

- ▸ Tryck på funktionsknappen ⌂ ”Startsida”.
  - – Startsidan visas (se sidan 16).
  - – En ny funktion kan väljas.

Om en funktion redan används:

- ▸ Håll ”Stopp” intryckt.
  - – Funktionen avbryts (se sidan 28).

4.5 Tid

Tiden kan ställas in, anpassas eller upphävas före eller under pågående användning. När den inställda tiden har gått ut avslutas användningen automatiskt.

Ställa in tid

- ▸ Välj den önskade funktionen (se sidan 16).
- ▸ Tryck på ↦| ”Tid” i värdefältet (se sidan 21).
  - – Färgen på värdefältet blir bärnstensfärgat.
- ▸ Ställ in den önskade tiden med CircleSlider.
  - – På displayen visas den önskade tiden och det beräknade driftslutet →|:



  - – Om förvärmning har valts eller är förinställt så beräknas driftslutet baserat på ungefärlig uppvärmningstid plus den inställda tiden. Den inställda tiden börjar inte gå förrän förvärmningen är avslutad.
- ▸ Tryck på ”Start” för att starta funktionen.
  - – Användningen startas och den återstående tiden visas.
  - – När den inställda tiden har gått ut avslutas användningen automatiskt (se sidan 29).
  - – Om det finns följande steg för en användning, så kan dessa väljas när de inställda tiden har gått ut.

Om både ”Tid” och ”Förvärmning” har ställts in börjar den inställda tiden att gå först efter avslutad förvärmning (se sidan 22).

Inställningsområde

Användning/funktion	Minst	Högst
Funktioner med ånga	10 s	10 h
Funktioner med varmluft	10 s	24 h
Vacuisine	10 s	72 h
Varmhållning	5 min	1 h 30 min
Wellness	5–15 min	15 min – 1 h
Tallriksvärmning i ugnen	30 min	10 h
Mörstekning	1 h 30 min – 3 h 30 min	4 h 30 min

För funktioner med fastlagd tid går det inte att anpassa tiden.

Visa klockslaget under användningen

Under pågående användning så kan klockslaget och tiden visas.
- ▸ Fäll ut funktionsfältet med strecket.
- ▸ Tryck på funktionsknappen ”Klockslag”.
  - – På displayen visas klockslaget och tiden.

Dölja klockslaget under användningen

- ▸ Tryck antingen på ✕ eller på ”OK”.
  - – På displayen döljs klockslaget och tiden.

4.6 Fördröjd start/slut

Fördröjd start är aktiv när både tiden och slutet har ställts in för den valda funktionen. Apparaten slås automatiskt på och av igen vid den önskade tidpunkten.

Ställa in fördröjd start

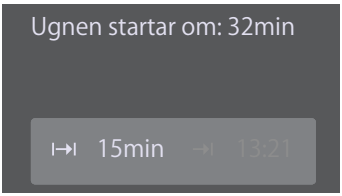
- ▸ Välj den önskade funktionen (se sidan 16).
- ▸ Ställ in tiden (se sidan 18).
- ▸ Ställ in fler tillval om så behövs (se sidan 21).
- ▸ Ställ in maten i ugnen om tillvalet ”Förvärmning” inte har aktiverats.

Om tillvalet ”Förvärmning” har aktiverats får maten inte ställas in i ugnen förrän ljudsignalen ljuder och meddelandet visas.

När du ska ställa in fördröjd start
- ▸ trycker du på ”Slut” i värdefältet.
  - – Färgen på värdefältet blir bärnstensfärgat.
- ▸ Ställ in den det önskade slutet med CircleSlider.
  - – På displayen visas den önskade tiden och det inställda driftslutet:



- Tryck på ”Start” för att starta fördröjd start.
  – På displayen visas den återstående/inställda tiden till driftstart och till driftslutet:



- Vid behov kan du kontrollera och ändra inställningarna (se sidan 22).
  – Om inställningarna ”Tid”, ”Slut”, ”Förvärmning” eller ”Matens temperatur” ändras görs en ny beräkning av den återstående tiden fram till driftstart.

Om ”Tid” har ställts in så kan slutet inte ändras eller ställas in under pågående användning.

Exempel

- Välj funktionen ”Varmluft” och 180 °C.
- Klockan 8:00 ställer du in tiden på 1 timme och 15 minuter.
- Slutet ställer du in på klockan 11:30.
  – Apparaten slås på automatiskt klockan 10:15 och klockan 11:30 stängs den av igen.

4.7 Kärntemperatur

Använd bara den medföljande matlagningstermometern.
Diska inte matlagningstermometern i diskmaskin och håll alltid stickkontakten ren.

Med matlagningstermometern mäts temperaturen inne i maten (den så kallade kärntemperaturen). När maten når den önskade måltemperaturen (den kärntemperatur som maten ska ha när den är färdig) avslutas användningen automatiskt. Det går också att bara mäta kärntemperaturen, utan att användningen avslutas automatiskt.

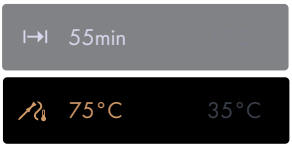
För att kärntemperaturen ska mätas korrekt måste matlagningstermometern stickas in helt och så nära mitten av maten som möjligt.
Den optimala måltemperaturen beror på köttbiten och stekningsgraden.
Se uppgifterna om måltemperaturerna i ”EasyCook”.

Ställa in

- Stick in matlagningstermometern.
- Välj den önskade funktionen (se sidan 16).
- Ställ in den önskade temperaturen med CircleSlider.
- Tryck på ”Kärntemperatur” i värdefältet.
  – Färgen på värdefältet blir bärnstensfärgat.
- Ställ in den önskade måltemperaturen med CircleSlider.
- Tryck på ”Start” för att starta funktionen.

Användningen kan bara startas om matlagningstermometern har satts i stickuttaget i apparaten.

- Kontrollera och ändra inställningarna.
  - Under tillagningen visas den aktuella kärntemperaturen på displayens nedre del bredvid måltemperaturen.
  - Den inställda måltemperaturen visas till höger om .



  - När måltemperaturen har uppnåtts avslutas driften automatiskt (se sidan 29).

Om man lämnar maten i ugnen när den har stängts av kan restvärmen i ugnen leda till att kärntemperaturen stiger.

Endast mätning av kärntemperaturen

Om du bara vill mäta kärntemperaturen utan att användningen avslutas automatiskt när måltemperaturen uppnås så gör du så här:

- Välj den önskade funktionen (se sidan 16).
- Stick in matlagningstermometern.
- Tryck på ”Start” för att starta funktionen.

4.8 Tillval

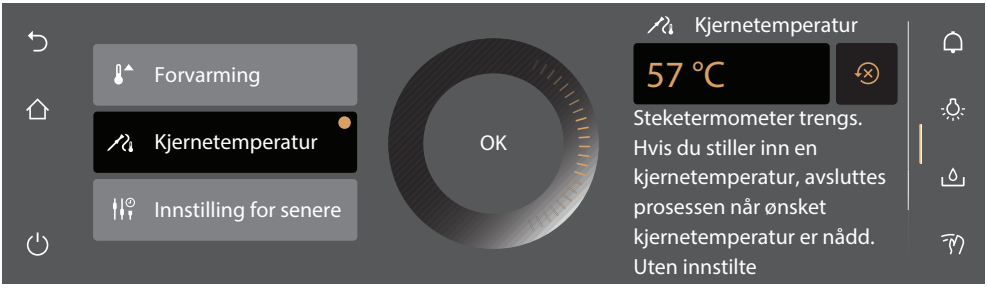
Översikt

Till varje funktion finns olika tillval. Din apparat har följande ”Tillval”:

- Förvärmning (se sidan 22)
- Kärntemperatur (se sidan 20)
- Intervallånga (se sidan 32)
- Ställ in för senare användning (se sidan 23)

Välja och starta tillval

- Välj en funktion ur en funktionsgrupp på displayen och tryck på ”OK” för att bekräfta (se sidan 16).
  - På displayen visas indikeringen för att ugnen är startklar.
- Tryck på .
  - På displayen visas menyn med tillvalen:



- Tryck på det önskade tillvalet.
- På höger sida av displayen aktiverar du antingen funktionen med knappen eller så trycker du på värdefältet och ställer in det önskade värdet med CircleSlider.
  - Varje tillval som definierats markeras med en .

- ▸ Bekräfta inställningen med ”OK”.
  – Man kan också bekräfta många inställningar samtidigt med ”OK”.
  – På displayen visas indikeringen för att ugnen är startklar.
- ▸ Tryck på ”Start” för att starta funktionen.



Tillvalet ”Kärntemperatur” kan ställas in direkt när displayen indikerar att den är startklar. Om matlagningstermometern är isatt.

4.9 Kontroll och ändring av inställningar

Värden och inställningar kan ändras före och under användningen. Detta gäller med undantag för inställning av slutet ⇥ under pågående användning (se sidan 29) och för förvärmningen (se sidan 22).

- ▸ Tryck på fältet för inställningen du vill göra.
- ▸ För att ändra eller återställa värdet trycker du på värdefältet och ändrar värdet med CircleSlider.
  – Färgen på värdefältet blir bärnstensfärgat.
- ▸ För att aktivera eller deaktivera en funktion trycker du på knappen.
- ▸ Bekräfta inställningen med ”OK”.

4.10 Förvärmning



Om tillvalet 🌡 ”Förvärmning” har aktiverats får maten inte ställas in i ugnen förrän ljudsignalen ljuder och meddelandet visas.

Med förvärmning värms ugnen snabbt upp till den önskade temperaturen.

Översikt

Förvärmning kan användas till följande funktioner:

- Varmluft
- Varmluft, fuktig
- Varmluft med intervallånga

Aktivera förvärmning i tillvalen

- ▸ Välj den önskade funktionen (se sidan 16).
- ▸ Tryck på ▸☰ ”Tillval” och välj 🌡 ”Förvärmning”.
- ▸ Tryck på knappen ”Förvärmning”.
  – ”Förvärmning” är aktiverat.
- ▸ Ställ in fler tillval om så behövs (se sidan 21).
- ▸ Bekräfta inställningen med ”OK”.
- ▸ Tryck på ”Start” för att starta användningen med förvärmning.
  – ”Förvärmningen” startas.
  – Hur långt ”Förvärmning” har kommit visas i CircleSlider.

Skjut in maten

När ugnen är förvärmd

- – hörs en ljudsignal och ett meddelande visas. Först när meddelandet har kvitterats börjar tiden gå, om en tid har ställts in.
- ▸ Ställ in maten i ugnen.
- ▸ Stäng luckan och bekräfta meddelandet med ”OK”.
  – Användningen startas.

4.11 Ställ in för senare användning

Med ”Ställ in för senare användning” kan en funktion med alla inställningar ställas in i förväg och startas vid en senare tidpunkt. Funktionen startas inte automatiskt, utan först genom interaktion med användaren. Apparaten förblir i startklart läge och går inte in i standbyläge, vilket resulterar i högre energiförbrukning.

Ställ in ”Inställning för senare”

- ▸ Välj den önskade funktionen (se sidan 16).
- ▸ ▸☰Tryck på ”Tillval” och välj ”Ställ in för senare användning”.
- ▸ Tryck på knappen ”Ställ in för senare användning”.
  - – ”Ställ in för senare användning” är aktiverat.
  - – Inställningarna sparas i upp till 36 timmar.
- ▸ Ställ in fler tillval om så behövs (se sidan 21).
- ▸ Ställ in maten i ugnen om tillvalet ”Förvärmning” inte har aktiverats.

Starta ”Ställ in för senare användning”

- ▸ Tryck på ”Start” för att starta funktionen.
  - – Användningen startas och den återstående tiden visas.

Om både ”Slut” och ”Ställ in för senare användning” har ställts in ignoreras det inställda slutet när ”Ställ in för senare användning” startas.

4.12 Användningstips

Här får du en rad nyttiga tips av olika slag, till exempel om vilket underlag eller kokkärl du bör använda plus specifika tips om funktionen du använder.
Om funktionen inte har startats än:

- ▸ Välj den önskade funktionen (se sidan 16).
  - – På displayen visas indikeringen för att ugnen är startklar.

Visa tipsen om funktionerna

- ▸ Klicka på ”Tips om funktionerna”.
  - – Tips om den aktuella funktionen visas.

Dölj tipsen om funktionerna

- ▸ För att dölja tipset trycker du på ✕.
  - – På displayen visas att apparaten är startklar eller den pågående användningen.

4.13 Favoriter

Skapa favoriter

Favoriter kan skapas från alla funktioner, med undantag för rengöringsprogrammen. Samtidigt kan alla tillval sparas, med undantag för ”Slut” →|. Sammanlagt kan högst 50 favoriter skapas.

- ▸ Välj den önskade funktionen och ställ in värdena och inställningarna (se sidan 16).
- ▸ Tryck på ♡ ”Favorit”.
  - – På displayen visas menyn med favoritens namn och tangentbordet.
- ▸ Med tangentbordet kan man ändra namnet på favoriten om man vill.
- ▸ För att ångra skapandet av favoriten trycker du på ⮌.
- ▸ För att spara favoriten trycker du på ”OK”.
  - – Snabbinformationen om favoriten visas.
  - – På startsidan visas favoriten **1** som en app med ett hjärta.



Ändra favorit

När en favorit har skapats kan den inte ändras i efterhand.

- ▸ Om enskilda värden eller inställningar ska ändras i en gammal favorit, så skapar du en ny favorit och raderar eventuellt den gamla.

Byta namn på favoriter

Namnet på favoriten kan bara ändras i appvyn.

- ▸ Tryck vid behov på ⠿.
  - – Startsidan visas i appvyn.
- ▸ Håll favoriten **1** intryckt.
  - – Över appen visas snabbinformationen.
- ▸ Tryck på ✎ ”Döp om”.
  - – På displayen visas menyn med favoritens namn och tangentbordet.
- ▸ Använd tangentbordet för att ändra namnet på favoriten.
- ▸ För att behålla det gamla namnet på favoriten trycker du på ⮌.
- ▸ För att spara det nya namnet på favoriten trycker du på ”OK”.

Radera favorit

Favoriten kan bara raderas i appvyn.

- ▶ Tryck vid behov på ⁝⁝⁝.
  - – Startsidan visas i appvyn.
- ▶ Håll favoriten **1** intryckt.
  - – Över appen visas snabbinformationen.
- ▶ Tryck på 🗑 ”Radera”.
  - – På displayen står det: ”Vill du verkligen ta bort eller återställa?”
- ▶ För att behålla favoriten trycker du på ✕ ”Nej”.
- ▶ För att radera favoriten trycker du på ✓ ”Ja”.

Starta favoriter

- ▶ Tryck på favoriten **1** på startsidan.
  - – På displayen visas indikeringen för att ugnen är startklar.
- ▶ Tryck på ”Start” för att starta favoriten **1**.

4.14 Fixera värden

För att permanent ändra det föreslagna huvudvärdet för en funktion kan det ändrade värdet fixeras med häftstiftet 📌. Varje funktion har ett enda huvudvärde. Huvudvärden kan vara:

- Temperatur
- Temperaturnivå
- Vilken mat som tillagas

Hygien- och recept-funktioner samt tallriksvärmning och avkalkning kan inte fixeras.

Fixera huvudvärde

- ▶ Välj den önskade funktionen (se sidan 16).
  - – På displayen visas indikeringen för att ugnen är startklar.
- ▶ Använd CircleSlider för att anpassa huvudvärdet (se sidan 22).
- ▶ Håll huvudvärdet intryckt.
  - – Färgen på häftstiftet ändras och blir bärnstensfärgad.
  - – Huvudvärdet för den önskade funktionen har fixerats.
  - – Varje gång funktionen öppnas visas det fixerade huvudvärdet som föreslaget värde.

Återställa fixerade huvudvärden

- ▶ Tryck på funktionen med det fixerade huvudvärdet på startsidan.
  - – På displayen visas indikeringen för att ugnen är startklar.
- ▶ Håll det bärnstensfärgade huvudvärdet intryckt.
  - – Färgen på häftstiftet ändras till vitt.
  - – Huvudvärdet för den önskade funktionen är inte längre fixerat.
  - – Varje gång funktionen öppnas visas det föreslagna värdet som finns sparat i fabriksinställningarna.

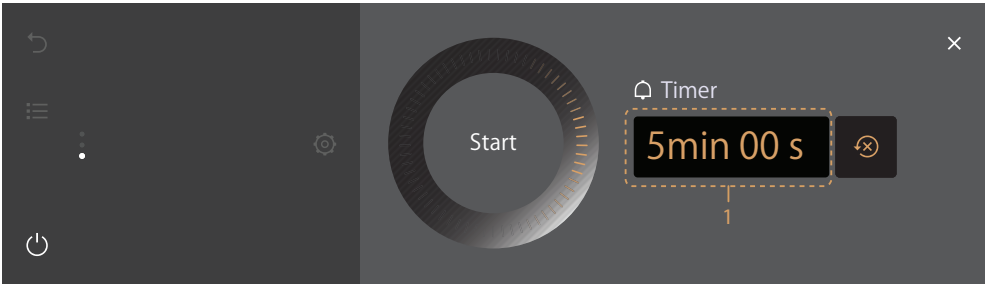
Om alla fixerade huvudvärden ska återställas så öppnar du användarinställningen ”Fixerade värden” (se sidan 49).

4.15 Timer

Timern fungerar som en äggklocka. Den kan användas oberoende av andra funktioner och användningar.

Ställa in och starta timern

- ▸ Tryck på funktionsknappen 🔔 ”Timer” i det högra funktionsfältet.
  - – Timern visas på displayen.
  - – Färgen på det föreslagna värdet **1** blir bärnstensfärgat.
- ▸ Ställ in den önskade tiden med CircleSlider.



- ▸ Tryck på ”Start”.
  - – Startsidan visas.
  - – I funktionsfältet visas den återstående tiden som räknas ner.

När tiden har gått ut

- – hörs en signal.
- – visas ”Timer klar” på displayen.
- ▸ Tryck på ”OK” för att bekräfta meddelandet.

Kontrollera och ändra

- ▸ Tryck på funktionsknappen 🔔 ”Timer”.
  - – På displayen visas den återstående tiden.
- ▸ Håll ”Stopp” intryckt.
  - – Tiden stoppas.
- ▸ Använd CircleSlider för att förlänga eller förkorta tiden.
- ▸ Tryck på ”OK” för att bekräfta förlängningen eller förkortningen.
  - – Den ändrade tiden sparas.
  - – Startsidan visas.
  - – På displayen visas den återstående tiden.

När timern öppnas nästa gång så visas den senast inställda tiden automatiskt som föreslaget värde.

Stänga av timern i förtid

- ▸ Tryck på funktionsknappen 🔔 ”Timer”.
  - – På displayen visas den återstående tiden.
- ▸ Håll ”Stopp” intryckt.

4.16 Belysning

Belysningen kan tändas och släckas oberoende av den pågående användningen.

 Belysningen tänds automatiskt 3 minuter innan den inställda tiden går ut.

Tända belysningen

- ▸ Tryck på funktionsknappen ”Belysning”.
  - – Färgen på funktionsknappen blir bärnstensfärgad.
  - – Belysningen är tänd.

Släcka belysningen

- ▸ Tryck på funktionsknappen ”Belysning”.
  - – Färgen på funktionsknappen blir vit.
  - – Belysningen är släckt.

4.17 Displaylås

Denna funktion spärrar användningen av displayen, till exempel så att den kan rengöras utan att några inställningar ändras av misstag. Användningen av apparaten fortsätts och meddelanden visas fortfarande.

Aktivera displaylåset

- ▸ Tryck på funktionsknappen ”Displaylås”.
  - – På displayen står det: ”Aktivera”
- ▸ Tryck på ”Aktivera”.
  - – På displayen visas .

Deaktivera displaylåset

- ▸ Håll intryckt.
  - – Displaylåset är deaktiverat.

4.18 Tyst läge

I det tysta läget är apparaten så tyst som möjligt. Alla ljud skruvas ned till lägsta volym. Tyst läge kan aktiveras eller deaktiveras i användarinställningarna (se sidan 46) eller via snabbknappen i funktionsfältet.

Aktivera tyst läge

- ▸ Fäll ut funktionsfältet med strecket.
- ▸ Tryck på funktionsknappen ”Tyst läge”.
  - – Tyst läge visas på displayen.
- ▸ Tryck på knappen ”Tyst läge”.
  - – ”Tyst läge” är aktiverat.
  - – I funktionsfältet blir indikeringen ”Tyst läge” bärnstensfärgad.

Stänga av tyst läge

- ▸ Fäll ut funktionsfältet med strecket.
- ▸ Tryck på funktionsknappen ”Tyst läge”.
  - – Tyst läge visas på displayen.
- ▸ Tryck på knappen ”Tyst läge”.
  - – ”Tyst läge” är deaktiverat.
  - – I funktionsfältet blir indikeringen ”Tyst läge” vit.

4.19 Klockslag

Klockslaget kan visas oberoende av den pågående användningen.

Visa klockslaget

- ▸ Fäll ut funktionsfältet med strecket.
- ▸ Tryck på funktionsknappen ◴ ”Klockslag”.
  - – Klockslaget visas på displayen.
  - – Om det är inställt så visas även tiden för en användning.

Dölja klockslaget

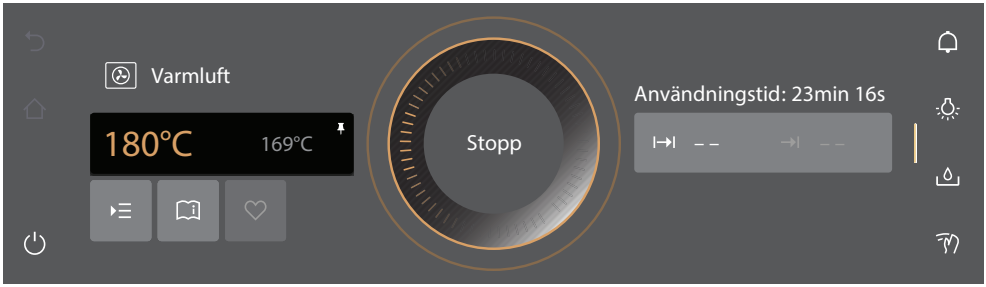
- ▸ För att dölja klockslaget trycker du på ✕.
  - – Klockslaget visas inte på displayen.

4.20 Avbryta/avsluta funktioner i förtid

Funktioner kan avbrytas eller avslutas i förtid under pågående användning.

Avbryta en funktion

- ▸ Håll ”Stopp” intryckt.



  - – Funktionen avbryts.
  - – En ljudsignal hörs, om ljudsignalerna är aktiverade.
  - – På displayen kan man beroende på funktion välja mellan följande alternativ:
    - ▪ På frågan ”Vill du avsluta funktionen?” svarar du ✓ ”Ja”.
    - ▪ Välj något av de följande steg som visas om du vill fortsätta användningen.
    - ▪ Tryck på funktionsknappen ⮌ för att gå till den överordnade användningsmenyn.
    - ▪ Tryck på funktionsknappen ⌂ gör att gå till startsidan (se sidan 16).
    - ▪ Håll funktionsknappen ⏻ intryckt för att stänga av apparaten (se sidan 30).

Om funktionen har pågått i mindre än 1 minut så återgår apparaten till startklart läge när funktionen har avbrutits.

Avsluta funktioner i förtid

- ▸ Håll funktionsknappen ⏻ intryckt.
  - – Den pågående funktionen avslutas. Om timern är på är den fortfarande aktiverad.
  - – Om displaylåset är aktiverat deaktiveras det.
  - – Apparaten stängs av (se sidan 30).

4.21 Driftslut

När den inställda tiden/tiden för steget har gått ut eller när den inställda måltemperaturen nås.

– Användningen avslutas automatiskt.
– En ljudsignal hörs.
– Om det finns följande steg står följande på displayen: ”Användningen avslutades. Vill du fortsätta med ett följande steg?”

▶ Om du vill avsluta användningen i stället trycker du på ”Nej”.
▶ Tryck på ”Ja” för att bekräfta meddelandet.
– På displayen kan man beroende på funktion välja mellan följande alternativ:

- Välj något av de följande steg som visas om du vill fortsätta användningen.
- Tryck på funktionsknappen ⮌ för att gå till den överordnade användningsmenyn.
- Tryck på funktionsknappen ⌂ gör att gå till startsidan (se sidan 16).
- Håll funktionsknappen ⏻ intryckt för att stänga av apparaten (se sidan 30).

I läget EcoStandby, så länge som temperaturen i ugnen ligger över 80 °C.
– På displayen står: ”Restvärme i ugnen” och den aktuella ugnstemperaturen visas.

I läget EcoStandby, om matlagningstermometern är isatt.
– På displayen visas kärntemperaturen.

Med restvärmen kan maten hållas varm ett tag. Så snart temperaturen går ner under 80 °C så slocknar alla indikeringar. Om matlagningstermometern fortfarande är isatt vid denna tidpunkt så slocknar indikeringarna först när matlagningstermometern tas bort. Kylfläkten kan fortsätta att gå.

Efter 3 minuters inaktivitet.
– Displayen släcks och apparaten stängs av automatiskt (se sidan 30).

Ta ut maten

Risk för brännskador!
När luckan öppnas kan det komma varm luft eller het ånga ur ugnen. Tillbehören är heta. Använd grillvantar eller grytlappar.

▶ Ta ut den färdiga maten ur ugnen.
▶ Efter varje användning med ånga ska kondensat och livsmedelsdelar avlägsnas helt ur ugnen.
▶ Torka bort kvarblivande vatten och smuts med en mjuk trasa för att undvika rostbildning och luktutveckling.
▶ Låt luckan stå öppen i vädringsläget tills ugnen har svalnat och är torr.

4.22 Följande steg

Följande steg är funktioner som kan användas för att fortsätta användningen efter det att den har avslutats eller avbrutits. Användningen kan fortsättas med den funktion som just avslutades. Vilka följande steg som erbjuds beror på vilken funktion som avslutades eller avbröts innan.
När en användning har avslutats/avbrutits och meddelandet ”Användningen avslutades. Vill du fortsätta med ett följande steg?” har bekräftats med ”Ja” (se sidan 29),

– så visas de följande steg man kan välja mellan på displayen:



Fortsätta användningen

- ▸ Välj ett följande steg.
  – Med följande steg **1** fortsätts den användning som just avslutades eller avbröts. Huvudvärdet (temperaturen eller temperaturnivån) tas över direkt från användningen som just avslutades eller avbröts.
- ▸ Bekräfta ditt val med ”OK”.
  – På displayen visas att ugnen är startklar med reducerade inställningsmöjligheter.
- ▸ Tryck på ▸☰ om du vill ställa in något ytterligare alternativ (se sidan 21).
- ▸ Tryck på ”Start” för att starta det följande steget.

Avbryta användningen

Användningen kan avbrytas på följande sätt:

- Tryck på funktionsknappen ⌂ gör att gå till startsidan (se sidan 16).
- Håll funktionsknappen ⏻ intryckt för att stänga av apparaten (se sidan 30).

Efter 3 minuters inaktivitet.

– Displayen släcks och apparaten stängs av automatiskt (se sidan 30).

4.23 Stänga av apparaten

- ▸ Håll funktionsknappen ⏻ intryckt.
  – Den pågående funktionen avslutas. Om timern är på är den fortfarande aktiverad.
  – Om displaylåset är aktiverat deaktiveras det.
  – Om funktioner med ånga används reduceras ångan.
  – Displayen blir mörk.
  – Apparaten är inställd på EcoStandby.

Indikering efter avstängning

Beroende på funktion och inställningar står följande på den dimmade displayen:
- Restvärmen och temperaturen, så länge som temperaturen ligger över 80 °C.
- Kärntemperaturen, om matlagningstermometern är isatt.
- Efter alla funktioner med ånga står det ”Ta inte bort vattenbehållaren.”, så länge vattensystemet inte har tömts.

4.24 Tömma vattenbehållaren

Skållningsrisk!
Vattnet i vattenbehållaren kan vara varmt. Om displayen visar följande: ”Ta inte bort vattenbehållaren” så är temperaturen på restvattnet fortfarande för hög så att det inte kan pumpas tillbaka. Ta inte bort vattenbehållaren!
Av säkerhetsskäl pumpas restvattnet inte ut förrän det har sjunkit under en bestämd temperatur.

När apparaten har stängts av
- pumpas restvattnet tillbaka från förångaren till vattenbehållaren.
- visas på displayen: ”Vattnet pumpas bort”.

Så snart vattnet har pumpats bort
- ▶ trycker du på funktionsknappen ⏏ ”Öppna vattenfacksluckan”.
  - Vattenfacksluckan öppnas.
- ▶ Dra ut vattenbehållaren ur apparaten, töm den och torka den torr.
- ▶ Skjut in vattenbehållaren i facket igen.
- ▶ Stäng vattenluckan med handen.

Det är när som helst möjligt att starta en funktion igen.

4.25 Användningstips

I användningstipsen tas olika teman om apparatens användning upp.

Teman

Du kan välja mellan följande teman:

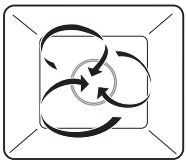
- Startsidan
- Funktionsfält
- CircleSlider
- Appvy
- Listvy
- Matlagningstermometer
- Favoriter
- Fixera värden
- EasyCook
- Rengöring
- Förvärmning

Öppna användningstips

- ▶ Tryck på ⓘ ”Användningstips” på startsidan.
  - På displayen visas menyn med användningstipsen.
- ▶ Välj det önskade temat.
  - På den högra sidan av displayen visas information om det önskade temat.

5 Funktioner

5.1 Varmluft



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

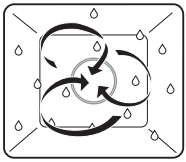
Luften i ugnen värms upp av ett värmeelement bakom ugnens bakre vägg och cirkuleras jämnt.

Användning

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

Ställ in temperaturen ca 20 °C lägre än vid över-/undervärme, eftersom värmeöverföringen är mer effektiv.

5.2 Varmluft, fuktig



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

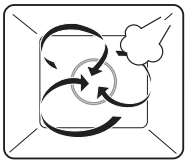
Luften i ugnen värms upp av ett värmeelement bakom ugnens bakre vägg och cirkuleras jämnt. Så lite som möjligt av ångan som kommer från maten leds ut ur ugnen. Fukten i det som tillagas bibehålls.

Användning

- Stekar, grytor och gratänger

Ställ in temperaturen ca 20 °C lägre än vid över-/undervärme, eftersom värmeöverföringen är mer effektiv.

5.3 Varmluft med intervallånga



Temperaturområde	80–230 °C
Föreslaget värde	180 °C
Nivå	2 eller 1 + 3

Ugnen värms upp med varmluft. Ångpuffarna som släpps ut gör att energin förs över effektivare till maten. På så vis går tillagningsprocessen lite snabbare och maten blir extra knaprig.

Ånga över 100 °C går inte att se.

Användning

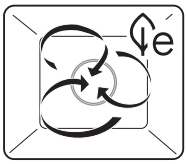
- Smördegsbakverk och bakverk med jäst, bröd, flätat bröd
- Ugnsbakade rätter, gratäng
- Kött
- Djupfrysta och färdiglagade produkter

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

Ångpuffarna kan stängas av och aktiveras igen via tillvalet under användningen.

5.4 Varmluft eco

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



Denna funktion är extra energisparande. Luften i ugnen värms upp av ett värmeelement bakom ugnens bakre vägg och cirkuleras jämnt. Vätskan som kommer från livsmedlen själva hålls kvar i ugnen. På så vis förhindras att maten blir för torr.

Användning

- Stekar, små bakverk och gratänger

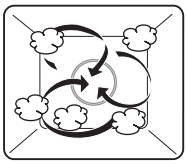
Använd inte förvärme när du lagar mat med den här funktionen. På så vis sänks energiförbrukningen. Tillagningstiden kan bli längre jämfört med klassisk varmluft.

I den här funktionen har temperaturkurvan optimerats för energibesparande tillagning. På displayen står ”ECO” för att påminna om detta under användningen.

Ställ in temperaturen ca 20 °C lägre än vid över-/undervärme, eftersom värmeöverföringen är mer effektiv.

5.5 Ånga

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



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

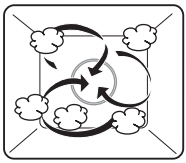
Användning

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

Tillagning med ånga på flera nivåer samtidigt är möjligt.

- Skjut in den rostfria plåten under den perforerade långpannan, så att det blir lättare att hålla ugnen ren.

5.6 Regenerering



Temperaturområde	80–200 °C
Föreslaget värde	120 °C
Nivå	1 till 4

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

Användning

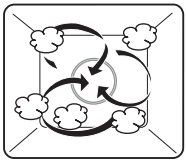
- Uppvärmning av förlagad mat och färdiglagade produkter

Regenerering på flera nivåer samtidigt är möjlig.

För att resultatet inte ska bli för fuktigt (t.ex. vid uppfräschning av bröd eller pajskal) ställer du in en högre temperatur (150–180 °C).

5.7 Vacuisine

Med ”Vacuisine” kan kött, fisk, grönsaker och frukter tillagas med sous vide-metoden. De vakuumförpackade livsmedlen tillagas skonsamt i ångan. Med matlagningstermometern kan kärntemperaturen övervakas. Som kärntemperatur räknas då den inställda ugnstemperaturen. På så vis blir hela livsmedlet jämnt tillagat.



Temperaturområde	30–95 °C
Föreslaget värde	60 °C
Nivå	1 till 4
Rekommenderad maximal tillagningstid	72 timmar

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

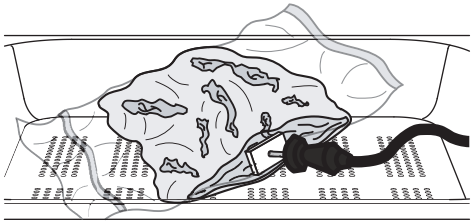
Anvisningar för att uppnå ett optimalt resultat

- Använd enbart nya livsmedel. Särskilt när det gäller kött och fisk. Livsmedel som redan har förvarats en längre tid har en högre bakteriehalt och lämpar sig inte för Vacuisine.
- Köttets kvalitet: Både magra köttbitar (som filé) och marmorerade köttbitar med mer bindväv (som bogstek eller sidfläsk) passar perfekt för att tillagas med Vacuisine.

Förbereda livsmedlen

- För att vakuumförpacka livsmedel, se instruktionerna i bruksanvisningen till vakuumlådan, på vår hemsida eller i receptbroschyren.
- Om du vill övervaka kärntemperaturen för kött eller fisk så måste stället där matlagningstermometern sticks in genom vakuumpåsen tätas med en tätningsdyna. På så vis behåller man vakuumet i påsen.

▶ Klistra fast tätningsdynan på ett rent och torrt ställe på vakuumpåsen som maten ligger i.
▶ Stick in matlagningstermometern genom tätningsdynan och påsen och in i köttet. Mätspetsen ska sitta i mitten av det tjockaste stället på köttbiten.



Välj och starta Vacuisine

▶ Skjut in den perforerade långpannan och lägg den vakuumförpackade maten på den.

Se till att påsarna ligger bredvid och inte på varandra, så att ångan omsluter livsmedlen jämnt på alla sidor.

Den fyllda vattenbehållaren måste vara i det avsedda facket. Vid långa tillagningstider kan det hända att vattnet måste fyllas på. Ett meddelande visas.

Om tillagningstiden är längre än 10 timmar ställer du den rostfria plåten under den perforerade långpannan.

▶ Koppla vid behov in matlagningstermometern till apparaten.
▶ Tryck med fingret på displayen.
– Apparaten startas och startsidan öppnas.
▶ Välj funktionen ”Vacuisine” och bekräfta med ”OK” (se sidan 16).
– På displayen visas inställningarna för Vacuisine.
▶ Gör de önskade inställningarna om det behövs (se sidan 22).
▶ Tryck på ”Start” för att starta ”Vacuisine”.

I funktionen ”Vacuisine” används matlagningstermometern bara till att övervaka kärntemperaturen. Det går inte att ställa in kärntemperaturen.

Övervakning av kärntemperaturen med hjälp av matlagningstermometern

▶ När kärntemperaturen är ungefär lika hög som ugnstemperaturen sker följande:
– hörs en signal.
– visas på displayen: ”Maten har nått kärntemperaturen”.
– Köttet är färdigt, men användningen avbryts inte.
– Köttet kan lämnas i apparaten i upp till en timme till.
▶ Om den inställda tiden råkar vara för kort så att den går ut innan kärntemperaturen uppnås:
– avbryts inte användningen.
– hörs en signal.
– visas på displayen: ”Maten har inte nått kärntemperaturen än. Användningen fortsätts.”

5.8 Mörstekning

Funktion

Med ”Mörstekning” tillreds köttbitar av hög kvalitet på ett skonsamt sätt. Driftslut kan väljas exakt, oberoende av köttets vikt och tjocklek. Temperaturen regleras automatiskt. Vid långa tillagningstider får man samma temperaturkurva som vid lågtemperaturtillagning.
Tillagningstiden kan beroende på köttsort ställas in på 1½ till 4½ timmar.

Anvisningar för att uppnå ett optimalt resultat

- Ta ut köttet ur kylskåpet ½ till 1 timme före mörstekningen.
- Köttets vikt: 500–2000 g
- Köttjocklek: minst 4 cm
- Kvalitet: högklassigt kött som inte mognat för länge
- För marmorerade bitar som bog eller hals ställer du in en lång tid.

Mörstekningstabell för ”Mörstekning av brynt kött”

Köttbit	Stekningsgrad	Föreslaget värde för måltemperatur °C
Kalvfilé	medium	59
	välstekt	65
Kalvytterlår, kalvkarré	medium	63
	välstekt	69
Kalvbog	välstekt	75
Kalvhals	välstekt	75
Kalvinnanlår	medium	61
	välstekt	71
Kalvbringa	välstekt	75
Oxfilé	rare	48
	medium rare	53
	medium	57
	välstekt	65
Entrecôte, rostbiff	medium	57
	välstekt	64
Oxlår	medium	63
	välstekt	69
Högrev av oxe	medium	60
	välstekt	68
Oxbog	medium	72
	välstekt	75
Skinka, fläskytterfilé	medium	61
	välstekt	72

Köttbit	Stekningsgrad	Föreslaget värde för måltemperatur °C
Fläskkarré	välstekt	76
Fläskbog	välstekt	76
Lammstek	medium	65
	välstekt	74

Mörstekning av brynt kött

- Krydda eller marinera köttet.

Avlägsna marinader med örter, senap o.s.v. Innan köttet bryns. Dessa ingredienser bränns lätt vid.

- Salta köttet strax innan det bryns.
- Bryn köttet vid hög temperatur runt om i max. 5 minuter.
- Lägg sedan köttet på gallret.

För att få en knaprig stekyta kan du även bryna köttet kraftigt efter tillagningen. Stekningsgraden på stora köttbitar ändras inte märkbart av det. För mindre köttbitar bör måltemperaturen sänkas med 2–3 °C.

- Stick in matlagningstermometern i köttet så att spetsen sitter i mitten av den tjockaste delen.

För att kärntemperaturen ska mätas korrekt måste hela matlagningstermometern sitta i köttet och så nära mitten som möjligt. Temperaturen på insidan av köttet är viktig för optimalt resultat efter avslutad tillagning.

- Skjut in gallret med köttet på nivå 2 och en bakplåt som täckts med aluminiumfolie på nivå 1.
- Sätt in matlagningstermometerns stickkontakt i jacket.
- Starta ”Mörstekning stekt kött”.

Välja och starta mörstekning

Efter starten kan måltemperaturen inte längre ändras.

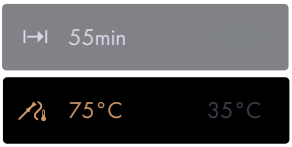
- Tryck med fingret på displayen.
  – Startsidan visas.
- Välj funktionsgruppen ”Mörstekning” och bekräfta med ”OK” om så behövs (se sidan 16).
- Välj önskad köttsort.
- Välj den önskade köttbiten.
- Välj den önskade mörstekningsmetoden och bekräfta med ”OK”.

- Om den önskade köttsorten eller köttbiten inte finns i urvalet väljer du ”Valfritt kött”.

- Välj stekningsgrad (inte möjligt vid ”Valfritt kött”).
  – På displayen visas inställningarna för funktionen.
- Anpassa vid behov det föreslagna värdet och ställ in fördröjd start om så önskas (se sidan 19).
- Tryck på ”Start” för att starta mörstekningen.

Matlagningstermometern måste vara isatt.

– Mörstekningen startar.
– På displayen visas inställd måltemperatur, aktuell kärntemperatur samt återstående tid.



Under användningen måste luckan vara stängd. Om luckan öppnas under mörstekning stannas driften tillfälligt och efter en kort tid avbryts den.

Avbryta/stänga av mörstekning i förtid

- För att avbryta mörstekningen håller du ”Stopp” intryckt.
  – På displayen står det: ”Vill du avbryta funktionen?”
- För att avbryta mörstekningen eller stänga av i förtid trycker du på ✓ ”Ja”.
  – Driften avbryts.
- För att stänga av apparaten håller du funktionsknappen ⏻ intryckt (se sidan 30).

Om du valde ”Ja” av misstag och vill fortsätta tillaga köttbiten, så måste du välja en annan funktion.
Funktionen ”Mörstekning” lämpar sig inte för kött som redan har börjat tillagas.

5.9 Varmhållning

Med funktionen ”Varmhållning” kan färdiga maträtter hållas varma.

Om ugnen redan är varm ska man låta den svalna i ca 10 minuter med öppen lucka innan ”Varmhållning” startas, så att maten inte blir överstekt under varmhållningen. Ju längre maträtter hålls varma, ju mer kan deras konsistens ändras.

5.10 Tallriksvärmning i ugnen

Om ugnen redan är varm ska man låta den svalna i 3 till 4 minuter med öppen lucka innan ”Tallriksvärmning” startas. Detta görs för att skydda porslinet mot att skadas av spänningar.

- Tryck med fingret på displayen.
  – Startsidan visas.
- Ställ porslinet i ugnen.
  – Skjut helst in gallret och ställ porslinet på det.
- Tryck på funktionen ”Tallriksvärmning”.
  – På displayen visas tiden och det beräknade slutet.
- Ställ vid behov in slutet eller fördröjd start (se sidan 19).

Ställ in tiden på minst 30 minuter.

- Tryck på ”Start” för att starta ”Tallriksvärmning”.
  – När den inställda tiden gått ut avslutas ”Tallriksvärmning” automatiskt.

Tallrikarna är varma. Använd grytvantar eller grytlappar.

5.11 Wellness

Med funktionen ”Wellness” kan följande föremål förberedas för ditt personliga välbefinnande:

- Varma handdukar
- Varma omslag
- Hot Stones för massage
- Värmekuddar med kärnor

Se upp så det inte blir för varmt!

Känn efter med handen först för att se hur varma de uppvärmda föremålen är, innan du lägger dem på andra kroppsdelar.

Varma handdukar

Innan funktionen startas:
- ▸ Fukta handdukarna och vrid ur dem.
- ▸ Lägg handdukarna utvikta i den perforerade långpannan, eller:
- ▸ Rulla ihop handdukarna till önskad storlek och lägg dem i den perforerade långpannan.

Varma omslag

Innan funktionen startas:
- ▸ Lägg de förberedda handdukarna över så stor yta som möjligt i den perforerade långpannan.

Hot Stones

Innan funktionen startas:
- ▸ Lägg rena, släta stenar med lämplig form i lämpliga behållare och ställ behållarna direkt på ugnsbottnen.

Värmekuddar med kärnor

Innan funktionen startas:
- ▸ Lägg värmekuddarna med körbärs- eller druvkärnor i den perforerade långpannan.

5.12 Hygien

Med funktionen ”Hygien” kan behållare steriliseras. Följande funktioner står till förfogande:

- Sterilisera nappflaskor
- Sterilisera konserveringsburkar
- Eftersterilisera syltburkar

Sterilisera nappflaskor

Denna funktion ersätter kokning i vatten.
Innan funktionen startas:
- ▸ Diska flaskorna.
- ▸ Skruva isär flaskorna och lägg alla delarna i den perforerade långpannan.

När funktionen har avslutats:
- ▸ Ställ flaskorna upp och ner på en ren kökshandduk och låt dem torka helt.

Sterilisera konserveringsburkar

Denna funktion ersätter förbehandlingen av de tomma glasburkarna genom att spola dem med hett vatten.

Eftersterilisera syltburkar

Denna funktion förbättrar syltens hållbarhet.

5.13 Receptbok

Följande receptbok finns till denna apparat:

- ”Ångkokning. Med kärlek till detalj.”

I receptböckerna finns recept som skapats speciellt för apparaten. De finns redan programmerade i apparaten och förlöper automatiskt efter start.
Du kan beställa receptboken för ångkokning till din apparat mot en avgift. Recepten finns redan klara att användas i apparaten, om apparaten har de funktioner som behövs.

Starta recept

Vid recept utan förvärmning ställer du in maten i den kalla ugnen.

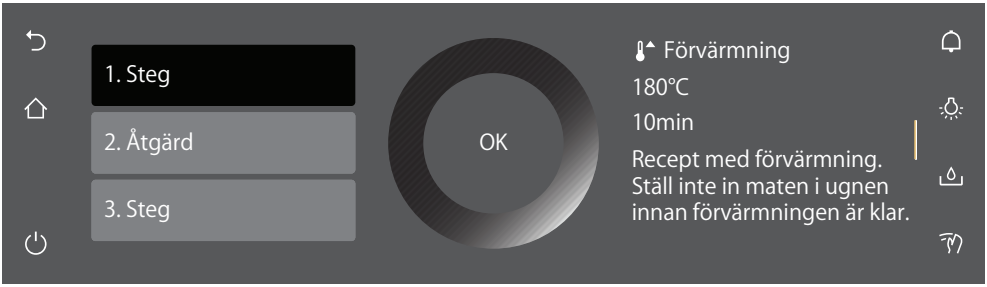
- ▶ Tryck med fingret på displayen.
  – Startsidan visas.

För recept med ånga:

- ▶ Fyll vattenbehållaren med nytt, kallt dricksvatten upp till markeringen ”Max.” och sätt in den i facket.
- ▶ Välj funktionsgruppen 🕮 ”Recept” och bekräfta med ”OK” om så behövs (se sidan 16).
- ▶ Välj den önskade receptboken.
- ▶ Välj det önskade kapitlet.
- ▶ Välj det önskade receptet och bekräfta med ”OK”.
  – På displayen visas inställningarna för receptet.
  – Ställ vid behov in slutet eller fördröjd start (se sidan 19).
- ▶ För att se de enskilda stegen i receptet öppnar du stegöversikten på displayens vänstra sida. Tryck på ”Steg 1” för att göra det. Stegöversikten öppnas och man kan öppna informationen till varje steg, som funktion, temperatur och tid. Under åtgärdsinformationen hittar man instruktionerna.
- ▶ Genom att välja ett steg eller en åtgärd och bekräfta med ”OK” kan receptet startas vid det valda steget. Det valda steget tas då över i det startklara läget och receptet kan startas som vanligt genom att trycka på ”Start”.
- ▶ Ett recept kan startas vid vilket steg som helst, så man kan alltså hoppa över steg.

Om du vill starta receptet med ett senare steg så väljer du åtgärden som föregår steget, för att få informationen om nivån.

Det finns steg och åtgärder. Steg är förvärmning och tillagningssteg, åtgärder är instruktioner för vad man ska göra.



Under receptets förlopp

Under receptets förlopp kan du behöva öppna luckan, t.ex. för att vända maten eller ställa in annan mat. I så fall pausas användningen och på displayen visas en instruktion som talar om vad du ska göra.
Gör så här för att fortsätta receptet:

- ▸ Öppna luckan.
- ▸ Utför åtgärden, t.ex. vänd på maten.
- ▸ Stäng luckan och bekräfta meddelandet med ”OK”.
  – Receptet fortsätts.

Avbryta recept

- ▸ För att avbryta receptet håller du ”Stopp” intryckt.
  – På displayen står det: ”Vill du avbryta funktionen?”
- ▸ Tryck på ✓ ”Ja” för att avbryta receptet.
  – Receptet avbryts.

5.14 Egna recept

Du kan skapa och spara upp till 40 valfria recept utifrån dina egna idéer. Ett recept kan bestå av flera steg med valfria funktioner, förvärmning, pauser och tider med konstant värmehållning, som körs automatiskt när receptet har startats. Du kan även ändra och spara befintliga recept.

Om man använder «förvärmning» så värms ugnen upp till den temperatur som behövs i nästa steg i receptet. Den temperaturen hålls sedan tills man ställer in maten i ugnen och trycker på «OK».
Om man väljer «håll» så fortsätter värmen att vara på i ugnen och temperaturen hålls konstant.
Om man använder «paus» så stängs värmen i ugnen av och temperaturen sjunker.

Skapa ett eget recept

- ▶ Tryck med fingret på displayen.
  – Startsidan visas.
- ▶ Tryck på 🕮.
- ▶ Tryck på «Egna recept».
- ▶ Tryck på «Skapa recept».
  – Alternativet «Lägga till steg» visas.
- ▶ Tryck på «Lägga till steg».
  – Olika valmöjligheter visas.
- ▶ Välj en funktion eller «förvärmning», «paus» eller «håll» och bekräfta med «OK».
- ▶ Gör de önskade inställningarna för varje enskilt steg.
- ▪ Ställ in temperaturen eller temperaturnivån.
- ▪ Ställ in tiden.
- ▪ Ställ in «förvärmning» om ugnen ska värmas upp till en viss temperatur först.
- ▪ Ställ in «Matlagningstermometer» om en viss kärntemperatur ska uppnås.
- ▶ Bekräfta med ”OK”.
- ▶ Ställ in alla övriga steg på samma sätt.

 Högst 10 steg kan skapas i ett eget recept.

Ge ditt eget recept ett namn

- ▶ Skriv in namnet på receptet med tangentbordet.
- ▶ Bekräfta med ”OK”.
  – Det nya receptet visas nu på sidan «Egna recept».

Starta recept

- ▶ Välj det önskade receptet och bekräfta med ”OK”.
  – På displayen visas inställningarna för receptet.
- ▶ Starta receptet med «start».

Ändra ett eget recept

Alla recept i kategorin «Egna recept» kan ändras.

- ▶ Välj det önskade receptet.
- ▶ Tryck på ✎.
- ▶ Sidan «Redigera recept» visas.

Ändra steg

- ▶ Tryck på det steg som ska ändras.
- ▶ Gör inställningarna och bekräfta med «OK».

Lägga till steg

- ▶ Tryck på + «Lägga till steg».
- ▶ Gör inställningarna och bekräfta med OK.

Radera steg

- ▶ Tryck på 🗑 vid steget som ska raderas.
  – På displayen står det: «Ska det här steget raderas?».
- ▶ Tryck på ✓ för att radera steget.
  – Steget raderas.

Spara det ändrade receptet

- ▸ Bekräfta med ”OK”.
- ▸ Ge det ändrade receptet ett namn.
- ▪ Skriv in namnet på det nya receptet med tangentbordet.
- ▸ Bekräfta med ”OK”.

Kopiera ett eget recept

- ▸ Tryck på «Egna recept».
- ▸ Välj det önskade receptet.
- ▸ Tryck på .
  - – De enskilda stegen som finns kan nu ändras.
  - – Eller så kan du lägga till nya steg.
- ▸ Bekräfta med «OK», ge det nya receptet ett namn och spara det.

Kopiera recept

Recepten i receptboken kan kopieras.

- ▸ Tryck på receptboken.
- ▸ Välj det önskade receptet.
- ▸ Tryck på .
  - – De enskilda stegen som finns kan nu ändras.
  - – Eller så kan du lägga till nya steg.
- ▸ Bekräfta med «OK», ge det nya receptet ett namn och spara det.

Radera eget recept

Alla recept i kategorin «Egna recept» kan raderas.

- ▸ Välj det önskade receptet.
- ▸ Tryck på .
  - – På displayen står det: «Ska det här receptet raderas?».
- ▸ Tryck på ✓ för att radera receptet.
  - – Receptet raderas.

5.15 EasyCook

Med EasyCook kan du tillaga valfria livsmedel enkelt och bekvämt. När du har valt livsmedelsgrupp och livsmedel föreslår apparaten lämpliga funktioner inklusive inställningar och tillbehör.

Översikt livsmedelsgrupper

Livsmedlen är sammanförda i olika grupper; ett livsmedel kan förekomma i fler än en grupp.
Följande livsmedelsgrupper kan väljas:

Ugnsbakade rätter och gratänger	Kött
Bakverk	Frukt
Tillbehör	Fågel
Efterrätt	Grönsaker
Ägg	Mjölkprodukter
Fisk och skaldjur	Pajer och pizza

Välja livsmedel och starta

 Fördröjd start lämpar sig bara för livsmedel som inte måste kylas eller jäsa.

- ▸ Tryck med fingret på displayen.
  – Startsidan visas.
- ▸ Välj funktionen ”EasyCook” och bekräfta med ”OK” om så behövs (se sidan 16).
- ▸ Välj den önskade livsmedelsgruppen.
- ▸ Välj önskat livsmedel.
- ▸ Välj livsmedlets form (helt, i bitar osv.) och bekräfta med ”OK” om så behövs.
- ▸ Välj tillredningssätt (ugnsstekning, bakning osv.) och bekräfta med ”OK” om så behövs.
  – På displayen visas inställningarna för det valda livsmedlet.
- ▪ Gör de önskade inställningarna om det behövs (se sidan 22).
- ▪ Tryck på ”Start” för att starta användningen.

Kosthållning

I användarinställningarna i kapitlet ”Personliga inställningar” under ”Kosthållning EasyCook” kan vissa livsmedel eller livsmedelsgrupper deaktiveras så att man kan anpassa EasyCook till sin personliga kosthållning.
Du kan välja mellan följande livsmedel:

Mjölk	Kött
Ägg	Fläsk
Fisk	

Alla aktiverade livsmedel har bärnstensfärgad bakgrundsfärg. Genom att trycka på knappen kan de deaktiveras.
Endast livsmedel som utan tvivel hör till kategorin utesluts. Om man till exempel utesluter ”Mjölk” så döljs endast livsmedel och maträtter som utan tvivel innehåller ”Komjölk”. Man kan utesluta hur många livsmedelsgrupper som helst ur kosthållningen.

Internationella kök

I användarinställningarna i kapitlet ”Personliga inställningar” under ”Internationella kök EasyCook” kan nationella och regionala livsmedel och klassiska maträtter och deras tillagningssätt aktiveras som ett paket.
Följande internationella kök finns att välja mellan:

- ▪ italienska
- ▪ franska
- ▪ tyska
- ▪ libanesiska
- ▪ kinesiska
- ▪ australiska
- ▪ ukrainska
- ▪ turkiska
- ▪ belgiska
- ▪ ryska

Alla aktiverade internationella kök har bärnstensfärgad bakgrundsfärg. Genom att trycka på knappen kan de deaktiveras.
De aktiverade livsmedlen och klassiska rätterna i varje paket integreras i strukturen för EasyCook-menyn. Man kan aktivera hur många internationella kök som helst.

6 V-ZUG-Home

Ladda ner uppdateringar till din apparat via V-ZUG-Home, så att du alltid har den senaste versionen.

Härmed försäkrar V-ZUG Ltd att denna typ av radioutrustning överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Hela texten till EU-försäkran om överensstämmelse finns tillgänglig på följande webbadress: https://www.vzug.com/gb/en/guidance-for-testing-institutes

6.1 Förutsättningar

För att V-ZUG-Home ska kunna användas i full utsträckning måste följande förutsättningar vara uppfyllda:

- Internetanslutning och tillgång till Google Play™ Store/App Store®
- En smartphone eller surfplatta som är ansluten till hemnätverket
- Wi-Fi som uppfyller någon av följande standarder: 2,4 GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ är ett varumärke som tillhör Google Inc.



Apple och Apple-logotypen är varumärken som tillhör Apple Inc. och som är registrerade i USA och i flera andra länder. App Store® är ett varumärke för tjänster som tillhör Apple Inc.

6.2 Första idrifttagande

Stanna i närheten av din apparat medan anslutningen upprättas och se till att ha lösenordet till ditt trådlösa nätverk till hands.

Installera appen

- ▸ Aktivera Bluetooth och platstjänster på din smartphone eller surfplatta.
- ▸ Sök efter ”V-ZUG” i Google Play™ Store eller i App Store®.
- ▸ Installera appen V-ZUG och öppna den.

Aktivera läget V-ZUG-Home i apparaten

- ▸ I användarinställningen ”V-ZUG-Home” väljer du läget ”Displayer” eller ”Användning och indikeringar”.

Ansluta apparaten till hemnätverket

- ▸ Lägg till apparaten i V-ZUG-appen.
  - – I V-ZUG-appen visas frågan om du vill ansluta via Bluetooth.
  - – På apparatens display visas en 6-siffrig PIN-kod.
- ▸ Skriv in den 6-siffriga PIN-koden i V-ZUG-appen och bekräfta att du vill ansluta via Bluetooth.
  - – I V-ZUG-appen visas namnet på det aktiva Wi-Fi-nätet och du ombeds att ange Wi-Fi-lösenordet.
- ▸ Ange Wi-Fi-lösenordet.
  - – Apparaten är nu ansluten till det aktiva Wi-Fi-nätet.

Mer information om V-ZUG-Home och dess tillgänglighet hittar du på vzug.com.

7 Användarinställningar

7.1 Anpassa användarinställningar

- ▸ Tryck med fingret på displayen.
  – Startsidan visas.
- ▸ ⚙ Välj ”Användarinställningar” och bekräfta med ”OK” om så behövs (se sidan 16).
- ▸ Välj den önskade användarinställningen.
  – På displayen visas huvudmenyn för den önskade användarinställningen eller ännu en undermeny med fler användarinställningar.
- ▸ Gör den önskade inställningen.
  – Inställningen sparas direkt.
- ▸ Tryck på ⮌ för att lämna en undermeny.
- ▸ Tryck på ⌂ för att lämna användarinställningarna.

Efter ett strömavbrott finns alla användarinställningar förutom tyst läge kvar.

7.2 Språk

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

7.3 Barnsäkring

Barnsäkringen ska förhindra att barn oavsiktligt slår på apparaten.
Om barnsäkringen är aktiverad kan apparaten bara användas efter inmatning av en kod. Vid upplåsning visas koden i omvänd ordningsföljd.

Barnsäkringen aktiveras 1 minut efter det att apparaten har stängts av.

7.4 Display

Färgschema

Man kan välja mellan ett ljust och ett mörkt färgschema för displayen.

Ljusstyrka

Displayens ljusstyrka kan ställas in.

Bakgrund

Displayens bakgrund kan ändras. Man kan välja om bakgrunden ska vara enfärgad, försedd med en struktur eller om ett livsmedel ska visas över strukturen också. Om du väljer struktur med livsmedel så visas olika bilder på livsmedel på varje sida i app-vyn.

7.5 Ljudsignaler

Tyst läge

I det tysta läget är apparaten så tyst som möjligt. Alla ljud skruvas ned till lägsta volym. Denna inställning deaktiveras när apparaten går över till EcoStandby-läget. När tyst läge är inställt går det inte att ställa in volymen för informations- och varningssignalerna.

Ljudlandskap

Varningssignalernas och ljudsignalernas tonläge kan ställas in.

Ljudsignaler

Volymen på ljudsignalerna kan höjas eller sänkas eller stängas av helt. Vissa ljudsignaler stängs inte av helt av juridiska och säkerhetstekniska skäl.



När apparaten stängs av hörs en kort ljudsignal även om inställningen är inställd på ”av” (säkerhetsfunktion).

Varningssignaler

Volymen på varningssignalerna kan höjas eller sänkas. Men de kan inte stängas av helt.



När varningssignalerna ljuder kan de stängas av genom att trycka med fingret någonstans på displayen eller genom att öppna luckan.

7.6 Personliga inställningar

Kosthållning EasyCook

Vissa livsmedel och livsmedelsgrupper kan deaktiveras för att anpassa EasyCook till din personliga kosthållning.

Internationella kök EasyCook

Livsmedel och klassiska maträtter och som är typiska för ett visst land eller en region och deras tillredningssätt kan aktiveras som ett paket och läggas till i EasyCook.

Startsidan

Du kan välja om funktionerna ska visas i appvyn eller i listvyn när startsidan öppnas.

Följande steg

Om den här funktionen är inställd på ”På”, så visas de möjliga följande stegen efter det att användningen har avslutats. Om den är inställd på ”Av” så avslutas användningen direkt i stället.

Temperaturenhet

Temperaturen kan visas i ”°C” och ”°F”.

- °C: Grader Celsius
- °F: Grader Fahrenheit

Vattenhårdhet

Apparaten har ett system som automatiskt visar tidpunkten för när en avkalkning behövs. Detta system kan optimeras för hushåll med mjukt vatten (även med hjälp av en avhärdningsanläggning) och medelhårt vatten, genom att det passande området för vattenhårdhet ställs in i användarinställningarna.
Det finns fyra inställningsområden för vattenhårdheten:

Område	Vattenhårdhet °fH	Vattenhårdhet °dH	Vattenhårdhet °eH
Mycket hårt	>38°	>21°	>27°
Hårt	27–38°	16–21°	19–27
Medel	16–26°	9–15°	12–18°
Mjukt	1–15°	1–8°	1–11°

7.7 Hjälpfunktioner

Vattenfackslucka

Om detta alternativ är inställt på ”På” så öppnas vattenfacksluckan automatiskt om vattenbehållaren är tom och det behövs vatten till användningen.

Belysning

Om detta alternativ är inställt på ”På” så börjar belysningen pulsera om det kommer meddelanden under användningen.



Du kan när som helst tända eller släcka belysningen genom att trycka på symbolen .

Om belysningen inte släcks slocknar den efter 3 minuter för att spara ström.

Uppvärmningssignal

Om detta alternativ är inställt på ”På” så ljuder en kort uppvärmningssignal när maten kan ställas in i ugnen.

7.8 Datum och tid

Synkronisera datum och tid

När man ansluter till V-ZUG-Home ändras inställningen automatiskt till ”Internet”. Sedan synkroniseras tiden, datumet och tidszonen direkt via appen.

Datum

Datumet kan visas och ändras.

Klockslag

Tiden kan visas och ändras.

Format för datum och tid

Tiden kan visas i europeiskt 24-timmarsformat eller i amerikanskt 12-timmarsformat (AM/PM).
Datumet kan visas i formaten DD.MM.ÅÅÅÅ, ÅÅÅÅ-MM-DD eller MM/DD/ÅÅÅÅ.

Klockslag i standby-läge

Man kan välja mellan inställningarna ”Av”, ”På” och ”På med nattläge”.

Klockans design

Man kan välja hur klockan ska se ut i standby-läget. Man kan välja mellan urtavlorna ”Digital”, ”Analog” och ”Punkt”.

Nattläge

I nattläget sänks ljusstyrkan som tiden visas med. Man kan ställa in när nattläget ska startas.



Nattläget varar alltid i 8 timmar.

Synkronisera klockan

Man kan välja mellan tidssynkronisering via internet eller Real-Time Clock (RTC).

7.9 V-ZUG-Home

Lägen

Man kan välja mellan ”Av”, ”Indikeringar” och ”Användning och indikeringar”. För att ansluta apparaten till ”V-ZUG-Home” måste man välja ”Indikeringar” eller ”Användning och indikeringar”.

Visa information

Här visas all information som är relevant för anslutningen.

Starta om gränssnittet

Gränssnittet kan återställas om man får problem med att ansluta.

Återställa

Kopplar från alla anslutningar till mobila enheter.

Mer information om V-ZUG-Home och dess tillgänglighet hittar du på vzug.com.

7.10 Produktinformation

Identifikationsnummer

Här visas serienumret (SN) och artikelnumret.

Versionsnummer

Här visas de aktuella programvaruversionerna.

Avkalkning

Datumet för den senaste avkalkningen, antalet genomförda avkalkningar samt den återstående driftstiden fram till nästa nödvändiga avkalkning visas här (se sidan 57).

Demoläge

Här visas demolägets aktuella status. Demoläget kan bara aktiveras och deaktiveras i servicemenyn.

Kontakta service

Här visas uppgifterna som behövs för att kontakta service.

7.11 Fabriksinställningar

Fixerade värden

Återställer alla sparade värden.

Startsidan

Startsidan återställs till appvyn. Favoriterna kommer att finnas kvar.

Favoriter

Tryck på ”OK” för att ta bort alla sparade favoriter.

V-ZUG-Home

Kopplar från alla anslutningar till mobila enheter.

Fabriksinställningar

Återställer inställningarna till fabriksinställningarna. Alla dina personliga inmatningar kommer att försvinna.

7.12 EcoManagement

Information om energiförbrukningen

Här visas den genomsnittliga energiförbrukningen för de 25 senaste användningstillfällena, den totala energiförbrukningen för den förra månaden (eller sedan återställningen förra månaden), den totala energiförbrukningen för det förra året (eller sedan återställningen förra året) och den totala energiförbrukningen.

Visa förbrukning

Om alternativet är inställt på ”På” visas den förbrukade energin efter varje avslutad användning.

Återställa

Återställer alla räkneverk i EcoManagement förutom det för den totala energiförbrukningen.

7.13 Service

Den här menyn är lösenordsskyddad eftersom den bara är till för servicetekniker.

8 Skötsel och underhåll

Risk för skador på grund av heta ytor!
Låt apparaten och tillbehören svalna före rengöringen.
Risk för skador på apparaten vid felaktig hantering!
Använd endast mjuka trasor. Använd inga slipande, basiska eller starkt sura rengöringsmedel eller vassa metallskrapor eller repande stålull eller disksvampar. Sådana produkter repar ytorna. Repade glasytor kan spricka.
Rengör aldrig apparaten med en ångrengöringsmaskin.

8.1 Utvändig rengöring

- Avlägsna genast smuts eller rester av rengöringsmedel.
- Rengör ytorna och displayen med en mjuk trasa fuktad med diskvatten.
- Torka torrt med en mjuk trasa.

När man rengör displayen kan man använda ”Displaylåset”, så att man inte gör några inställningar av misstag.

8.2 Rengöra insidan av ugnen

Risk för skador på apparaten vid felaktig hantering!
Böj inte temperatursensorn.

Rengöringsprogrammet kan genomföras med eller utan specialrengöringsmedel. Specialrengöringsmedlet kan köpas som specialtillbehör.

- Efter varje användning med ånga ska kondensat och livsmedelsdelar avlägsnas helt.
- Skjut in den rostfria plåten under den perforerade långpannan eller gallret för att fånga upp kondensat och livsmedelsdelar som bildas under tillagningen.

- ▶ 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.
- ▶ Intorkad smuts går lättare att få bort med funktionen ”Ångrengöring”.
- ▶ För svårborttagen smuts (till exempel från kyckling) använder du rengöringsprogrammet ”intensivrengöring”, eller så rengör du den kalla ugnen invändigt med en fettlösande ugnsrengöringsspray eller en ugnsrengöringskräm som inte innehåller slipmedel, samtidigt som du följer instruktionerna från rengöringsmedlets tillverkare.

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

Blåaktiga missfärgningar och rester efter kondensvatten kan oftast tas bort med ett rengöringsmedel som är lätt surt, eller med citronsyra.

På ugnens insida kan det med tiden bildas skimrande regnbågsfärger på insidan, eller så kan ytan bli lite matt. Detta påverkar inte stek- och bakegenskaperna och medför inte heller någon försämring av apparaten.

Dessa färgförändringar kan oftast tas bort med en ugnsrengöringskräm som inte innehåller slipmedel.

8.3 Intensivrengöring

Apparaten måste vara kall före starten.
Ta ut alla tillbehör, porslin eller kokkärl och alla andra föremål som finns i ugnen.
Håll dig i närheten av apparaten: Ugnen måste torkas ur invändigt under rengöringen.

Funktion

Rengöringsprogrammet ”Intensivrengöring” gör det lättare att få bort hårdnackad smuts ur ugnen. Man måste använda ett rengöringsmedel till denna funktion . Rengöringsprogrammet guidar dig genom rengöringen steg för steg.

SteamerCleaner

Ej lämpligt för aluminiumytor som inte är eloxerade eller för plastytor. Använd skyddshandskar och skyddsglasögon. Ta omedelbart bort stänk och spill med rikligt med vatten.



Rengöringsmedlet ”SteamerCleaner” har specialutvecklats för denna apparat:

- Det löser fett och tar bort inbrända matrester effektivt.
- Det får rostfritt stål att glänsa.
- Det praktiska spraymunstycket når alla ytor i ugnen och medlet fäster utmärkt.
- Miljövänligt och livsmedelsvänligt.
- Avger ingen störande lukt.

Fyll vattenbehållaren med nytt vatten och skjut in den i facket.

- ▶ Tryck med fingret på displayen.
  – Startsidan visas.

- ▶ Välj funktionsgruppen ✦ ”Rengöring” och bekräfta med ”OK” om så behövs.
- ▶ Välj ”Intensivrengöring” och bekräfta med ”OK”.
  – På displayen visas inställningarna för ”Intensivrengöring”.
- ▶ Ställ vid behov in fördröjd start (se sidan 19).
- ▶ Tryck på ”Start” för att starta ”Intensivrengöring”.

Ta bort tillbehör och grov smuts

- ▶ När meddelandet visas på displayen: Ta bort tillbehören.

Ta bort ugnsstegarna och låt dem ligga på tvären på ugnsbottnen under rengöringsprocessen (se sidan 56).

- ▶ Bekräfta meddelandet med ”OK”.
  – Smutsen inuti ugnen mjukas upp först med ånga.

Spreja ugnen med rengöringsmedel

- ▶ När meddelandet visas på displayen: Spreja ugnen med rengöringsmedel.
- ▶ Bekräfta meddelandet med ”OK”.
  – Låt rengöringsmedlet verka.

Torka ur ugnen invändigt.

- ▶ När meddelandet visas på displayen: Torka ur ugnen invändigt.
- ▶ Bekräfta med ”OK”.
  – Ugnen rengörs invändigt med ånga. Kvarvarande rester från rengöringsmedlet tvättas bort.
- ▶ När meddelandet visas på displayen: Torka ur ugnen invändigt och öppna luckan till vädringsläget.
- ▶ Bekräfta med ”OK”.
  – Ugnen torkas invändigt.
  – På displayen står det: ”Processen är avslutad”.

8.4 Ångrengöring

Apparaten måste vara kall före starten.
Ta ut alla tillbehör, porslin eller kokkärl och alla andra föremål som finns i ugnen.
Håll dig i närheten av apparaten: Ugnen måste torkas ur invändigt under rengöringen.

Funktion

Rengöringsprogrammet ”Ångrengöring” gör det lättare att få bort mindre svår smuts ur ugnen. Rengöringseffekten kommer uteslutande från ångan.
Rengöringsprogrammet guidar dig genom ångrengöringen steg för steg.

Fyll vattenbehållaren med nytt vatten och skjut in den i facket.

- ▶ Tryck med fingret på displayen.
  – Startsidan visas.
- ▶ Välj funktionsgruppen ✦ ”Rengöring” och bekräfta med ”OK” om så behövs.
- ▶ Välj ”Ångrengöring” och bekräfta med ”OK”.
  – På displayen visas inställningarna för ”Ångrengöring”.
- ▶ Ställ vid behov in fördröjd start (se sidan 19).
- ▶ Tryck på ”Start” för att starta ”Ångrengöring”

Ta bort tillbehör och grov smuts

▶ När meddelandet visas på displayen: Ta bort tillbehören.

Ta bort ugnsstegarna och låt dem ligga på tvären på ugnsbottnen under rengöringsprocessen (se sidan 56).

▶ Bekräfta meddelandet med ”OK”.
– Ugnen rengörs invändigt med ånga.

Torka ur ugnen invändigt.

▶ När meddelandet visas på displayen: Torka ur ugnen invändigt och öppna luckan till vädringsläget.
▶ Bekräfta meddelandet med ”OK”.
– Ugnen torkas invändigt.
– På displayen står det: ”Processen är avslutad”.

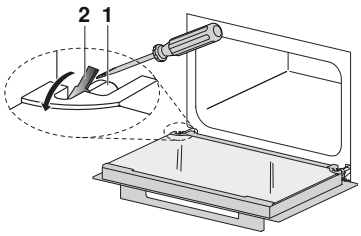
8.5 Rengöra luckan

▶ Rengör luckan med en mjuk trasa fuktad med diskvatten.
▶ Torka torrt med en mjuk trasa.

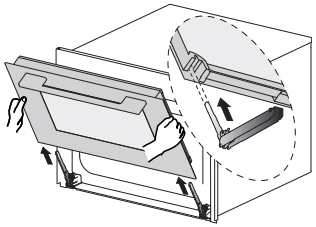
Ta bort luckan

Luckan är tung. Använd båda händerna och håll fast luckan i sidorna när du tar bort och sätter tillbaka den.

▶ Öppna luckan helt.
▶ Fäll fram byglarna **2** helt vid båda gångjärnen **1**.

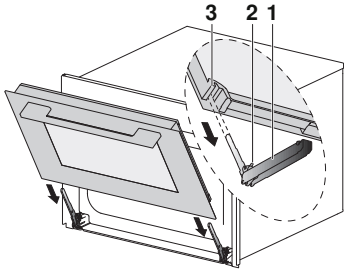


▶ Stäng luckan fram till vädringsläget vid ca 30° öppningsvinkel.
▶ Dra ut luckan rakt snett uppåt.



Sätta fast luckan

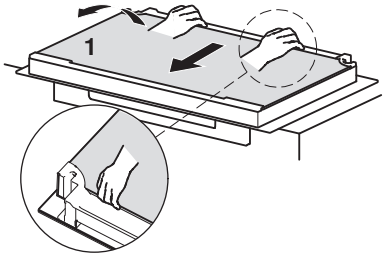
▶ Skjut in luckan **3** rakt i de båda gångjärnen **1** hela vägen till anslag.
▶ Öppna luckan helt och fäll byglarna **2** bakåt.
– Kontrollera byglarna **2** om luckan inte går att stänga riktigt.
– Stäng inte luckan med våld.



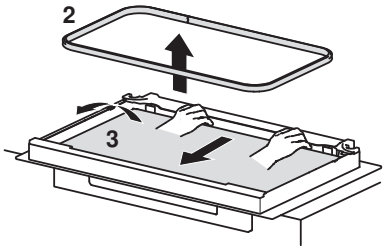
Kontrollera att luckan har skjutits in hela vägen till anslag, annars kan luckan skadas när den stängs.

Rengöra glasen i luckan

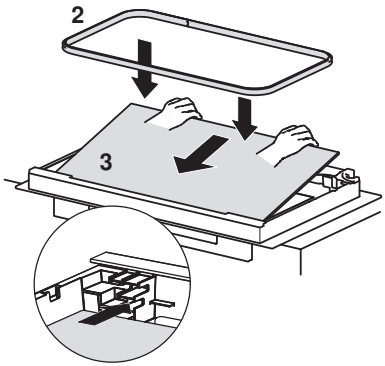
- Lägg luckan med handtaget nedåt på en ren och plan yta och lägg något skyddande under den, som en kökshandduk till exempel.
  – Se till att luckan inte ligger på handtaget.
- Håll emot luckan med kroppen.
- Tryck det övre glaset **1** försiktigt mot dig, lyft lite på det och dra bort det från gångjärnet.



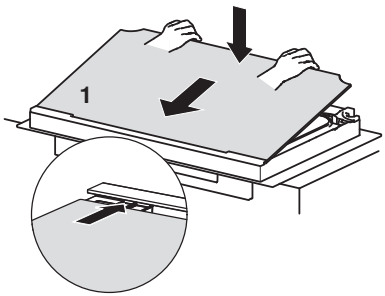
- Ta bort tätningen **2** som ligger mellan glasen.
- Tryck mellanglaset **3** försiktigt mot dig, lyft lite på det och dra bort det från gångjärnet.
- Rengör glasen och torka av dem noga.



- Sätt tillbaka glasen i luckan igen. Lägg mellanglaset **3** i luckans ram och skjut det försiktigt bakåt mot gångjärnet.
  – Texten på glaset måste synas.
- Sätt tillbaka tätningen mellan glasen **2**.



- Lägg det övre glaset **1** i luckans ram och skjut det försiktigt bakåt mot gångjärnet.
  – Det övre glaset **1** kan bara monteras i rätt position, med den blanka ytan utåt.



8.6 Rengöra luckans tätning

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

8.7 Byta luckans tätning

Luckans tätning går inte att ta bort. Av tekniska säkerhetsskäl måste luckans tätning bytas av vår service.

8.8 Byta halogenlampa

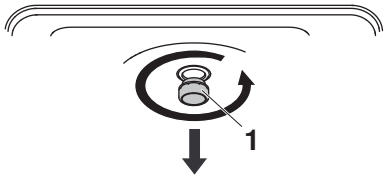
VARNING för elektrisk stöt!
Bryt strömförsörjningen innan du byter ut halogenlampan.
Risk för brännskador på grund av heta ytor!
Låt halogenlampan och apparaten svalna innan du byter ut halogenlampan.

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

Om lampglaset och tätningarna inte monteras korrekt kan det leda till att apparaten inte fungerar som den ska eller till att den skadas. Trasiga delar, särskilt porösa eller spröda tätningar, måste bytas ut mot originalreservdelar. Kontakta service om du behöver hjälp.

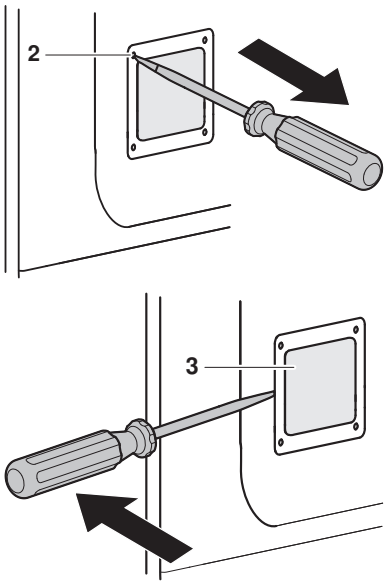
Lampan i taket

- Skruva försiktigt ut lampglaset **1** moturs tillsammans och ta bort det tillsammans med tätningarna och metallringen.
- Dra ut den defekta halogenlampan.
- Stick försiktigt in den nya halogenlampan av typen halogen G9/25 W/230 V.
- Skruva sedan fast lampglaset igen medurs tillsammans med tätningarna och metallringen.
  – Se till att det inte blir vågor eller veck på tätningarna.
- Slå på strömmen igen.



Lampan på sidan

- ▶ Ta bort den vänstra ugnsstegen.
- ▶ Lossa de fyra skruvarna **2** på ramen med en skruvmejsel.
- ▶ Sätt skruvmejseln **3** vid mitten av kanten på ramen och lossa försiktigt ramen tillsammans med tätningen från sidan av ugnen.
- ▶ Dra ut den defekta halogenlampan.
- ▶ Stick försiktigt in den nya halogenlampan av typen halogen G9/25 W/230 V.
- ▶ Skruva fast ramen i sidan av ugnen igen.
  - – Gör så här om lampglaset, tätningen och ramen lossnade från varandra under demonteringen: Lägg lampglaset mitt i ramen, sedan lägger du tätningen i ramen och sticker in skruvarna genom ramen och tätningen.
- ▶ Slå på strömmen igen.



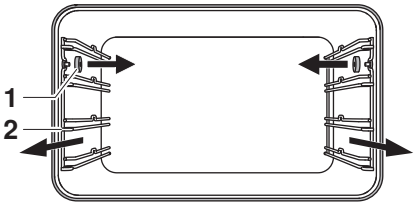
8.9 Rengöring av tillbehör och falsgaller

Risk för skador vid felaktig hantering!
Rengör inte matlagningstermometern i diskmaskin.

- ▶ Rengör matlagningstermometern med en mjuk trasa fuktad med diskvatten.
- ▪ Den rostfria plåten, den perforerade långpannan, gallret, vattenbehållaren och ugnsstegarna kan diskas i diskmaskin.
- ▪ Bakplåten kan rengöras i diskmaskin, men det minskar verkan av behandlingen som hindrar det som tillagas från att fastna.
- ▪ Kalkrester i vattenbehållaren kan tas bort med vanliga avkalkningsmedel (inte med diskmedel eller skurmedel) som finns att köpa i butikerna.
- ▶ Om vattenbehållarens ventil droppar ska den avkalkas.

Ta ut ugnsstegen

- ▶ Lossa den räfflade muttern **1** framtill på ugnsstegen genom att vrida den moturs.
- ▶ Dra bort ugnsstegen **2** något i sidled från skruven och ta ut den framåt.



Sätta fast ugnsstegen

- ▶ För in ugnsstegen i öppningarna i ugnens bakvägg och lägg den på skruven. Skruva på den räfflade muttern medsols på skruven så långt det går.

8.10 Avkalkning

Funktion

Varje gång ånga genereras avlagras det kalk i ånggeneratorn, beroende på den lokala vattenhårdheten (d.v.s.vattnets kalkhalt).
Ett system i apparaten känner automatiskt av och meddelar när det är nödvändigt att genomföra avkalkning.
Rengöringsprogrammet guidar dig genom avkalkningen steg för steg.

Vi rekommenderar att avkalkningen genomförs så fort meddelandet visas. Om apparaten inte avkalkas under en längre tid kan apparaten eller dess funktioner skadas. Hela avkalkningen pågår i ca 45 minuter.

Avkalkningsintervall

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

Vattenhårdhet	Avkalka efter ca
Mycket hårt	5 månader
Hårt	7 månader
Medel	9 månader
Mjukt	12 månader

Avläsning av återstående driftstid

Den ungefärliga driftstiden med ånga som återstår till nästa avkalkning kan avläsas i användarinställningarna under ”Avkalkning”.

Avkalkningsmedel

Durgol Swiss Steamer

Risk för skador på apparaten på grund av felaktigt avkalkningsmedel!

Använd endast ”Durgol Swiss Steamer” för avkalkning. Avkalkningsmedlet innehåller extremt effektiv syra. Avlägsna genast eventuella stänk med vatten. Följ tillverkarens anvisningar.

Leverantör nämns i ”Tillbehör och reservdelar”.



”Durgol Swiss Steamer” har utvecklats speciellt för denna apparat.

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

Om ett annat avkalkningsmedel används kan det

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

Starta avkalkning

Före avkalkningen måste apparaten vara sval.
Avlägsna tillbehör, fat eller andra föremål ur ugnen. Håll dig i närheten av apparaten: Under avkalkningen måste avkalkningsmedel hällas i och vattenbehållaren måste tömmas. Under avkalkningen måste luckan vara stängd.

När meddelandet ”Vill du avkalka apparaten nu? Detta förlopp måste övervakas.” visas på displayen:

- ▶ trycker du på ”Ja”.
  – På displayen står det: ”Apparaten förbereds för avkalkning.”

Om en varningssignal hörs och det står ”För hög restvärme” på displayen så har apparaten inte svalnat tillräckligt och kan därför inte avkalkas än.

  - ▶ Låt apparaten svalna.

- ▶ När meddelandet visas på displayen: Häll 0,5 l outspätt avkalkningsmedel i vattenbehållaren, skjut in behållaren och bekräfta med ”OK”.
  – Avkalkningen startas.
  – På displayen står det: ”Apparaten avkalkas.”

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

Byta sköljvätska

- ▶ När meddelandet visas på displayen: Ta bort vattenbehållaren, häll ut sköljvätskan och häll i 1 l varmt vatten.
- ▶ Skjut in vattenbehållaren igen.
  – Sköljfasen startar automatiskt.
  – På displayen står det: ”Apparaten sköljs.”
- ▶ Upprepa processen så ofta som apparaten begär det.

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

Avsluta avkalkningen

- ▶ Så snart meddelandet visas gör du följande: Ta ut, töm och torka vattenbehållaren.
- ▶ Bekräfta meddelandet med ”OK”.
  – På displayen står det: ”Apparaten avkalkades.”
- ▶ Bekräfta meddelandet med ”OK”.
  – Apparaten kan nu åter användas.
- ▶ Om det har samlat sig vätska på ugnsbottnen ska den avlägsnas med en mjuk trasa.

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

9 Åtgärda störningar

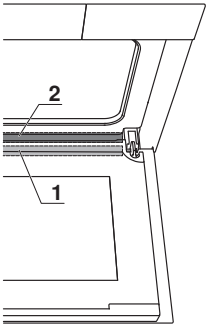
Följande störningar kan du i vissa fall åtgärda själv. Om det inte går skriver du upp hela felmeddelandet (själva meddelandet samt F- och E-numret) och ringer service.

9.1 Felmeddelanden

Meddelande	Möjlig orsak	Åtgärd
▪ ”FX/EXX”	▪ Olika situationer kan leda till ett störningsmeddelande.	▶ Kvittera felmeddelandet genom att trycka på ”OK”. ▶ Bryt strömförsörjningen i ca 1 minut. ▶ Slå på strömmen igen. ▶ Om felet återkommer skriver du upp det fullständiga felmeddelandet och apparatens SN (serienummer) (se sidan 63). ▶ Bryt strömförsörjningen. ▶ Kontakta service.
▪ ”UX/EXX”	▪ Störning i strömförsörjningen.	▶ Kvittera felmeddelandet genom att trycka på ”OK”. ▶ Bryt strömförsörjningen i ca 1 minut. ▶ Slå på strömmen igen. ▶ Om felet återkommer skriver du upp det fullständiga felmeddelandet och apparatens SN (serienummer) (se sidan 63). ▶ Bryt strömförsörjningen. ▶ Kontakta service.
▪ ”Restvärme - Ta inte bort vattenbehållaren.”	▪ Vattentemperaturen i ånggeneratorn är för hög.	▶ Invänta avsvalning (detta kan ta upp till 30 minuter). Vattnet pumpas av säkerhetsskäl inte ut förrän det har sjunkit under en bestämd temperatur. Apparaten kan användas ändå.
▪ ”Avkalkningen misslyckades - Apparaten har inte avkalkats.”	▪ Olämpligt avkalkningsmedel har använts.	▶ Genomför ny avkalkning med föreskrivet avkalkningsmedel.
	▪ Avkalkningen utfördes inte korrekt.	▶ Om indikeringen inte försvinner efter upprepade avkalkningar skriver du upp hela felmeddelandet och apparatens SN (serienummer) (se sidan 63). ▶ Kontakta service.

Meddelande	Möjlig orsak	Åtgärd
▪ ”Fyll på vatten - men vattenbehållaren är fortfarande full.”	▪ Påfyllningsfel i förångaren	▶ Ta ut vattenbehållaren och sätt tillbaka den igen. ▶ Om felet återkommer skriver du upp det fullständiga felmeddelandet och apparatens SN (serienummer) (se sidan 63). ▶ Kontakta service.

9.2 Fler möjliga problem

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
▪ Apparaten fungerar inte	▪ Det har gått en säkring i huset.	▶ Byt säkringen. ▶ Slå på automatsäkringen igen.
	▪ Säkringen går flera gånger.	▶ Kontakta service.
	▪ Avbrott i strömförsörjningen.	▶ Kontrollera strömförsörjningen.
	▪ Demoläget är aktiverat.	Demoläget kan bara stängas av med en säkerhetskod. ▶ Kontakta service.
	▪ Apparaten är trasig.	▶ Kontakta service.
▪ Belysningen fungerar inte	▪ Halogenlampan är defekt.	▶ Kontakta service.
▪ Tillagningen verkar ta ovanligt lång tid	▪ Apparaten är endast enfasigt ansluten.	▶ Anslut apparaten tvåfasigt.
▪ Ingen ånga syns vid ångning	▪ Temperaturen i ugnen är högre än 100 °C.	Ingen åtgärd behövs: Ånga över 100 °C går inte att se.
▪ Vatten i luckans ränna 	▪ Ånga kondenseras på luckan när funktioner med ånga används och kondensvattnet samlas upp i luckans ränna när luckan öppnas.	Luckans ränna är till för att samla upp kondenserad ånga, så det är normalt att det finns vatten kvar där. ▶ Torka bort eventuellt kvarvarande vatten från luckans ränna. Vattnet som finns i luckans ränna **1** rinner när luckan stängs ner i kondensrännan **2**. Genom att torka bort vattnet från luckans ränna förhindrar man alltså att det kvarvarande vattnet samlas i kondensrännan.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
▪ Imma bildas på kontrollpanelen	▪ Ånga som kommer ut vid funktioner med ånga.	Kortvarig imma är normalt. ▶ Kontrollera att luckan är helt tät överallt när du stänger den. ▶ Kontakta service vid kraftig och bestående imbildning.
▪ Ljud uppstår under användningen	▪ Ljud kan hela tiden uppstå under användningen (t.ex. från omkopplare, pumpen eller fläkten).	Dessa ljud är normala.
▪ Klockan går fel	▪ Oregelbunden elnätsfrekvens.	▶ Stäng av nätsynkroniseringen. Eller: ▶ Anslut apparaten till internet. ▶ Tiden synkroniseras automatiskt.
	▪ Om nätsynkroniseringen är avstängd är den interna taktgivaren inte exakt.	▶ Kontakta service.

9.3 Efter ett strömavbrott

Användarinställningarna bibehålls.

Kortvarigt strömavbrott under drift

– Apparatens aktuella driftsätt avbryts.
– När apparaten slås på visar displayen: ”Processen avbröts på grund av ett strömavbrott”.

▶ Tryck på ”OK” för att bekräfta meddelandet.
– Startsidan visas.

Kortvarigt strömavbrott under avkalkningen

– Avkalkningen avbryts.
– När apparaten slås på visar displayen: ”Strömavbrott. Avkalkningen fortsätter.”

▶ Tryck på ”OK” för att bekräfta meddelandet.
– Avkalkningen fortsätter.

Längre strömavbrott

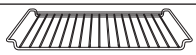
Efter ett längre strömavbrott utförs proceduren för ett första idrifttagande. Men det är bara tiden och datumet som måste ställas in på nytt för att apparaten ska kunna användas igen; några andra inställningar måste inte göras.

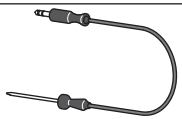
– Om en avkalkning utfördes: Avkalkningen fortsätter.

10 Tillbehör och reservdelar

De tillbehör och reservdelar som räknas upp kan beställas extra utöver de delar som ingår i leveransen av apparaten. Reservdelarna beställs mot en avgift, förutom i garantifall. Ange apparatens produktfamilj och den exakta beteckningen på tillbehöret eller reservdelen när du beställer.

10.1 Tillbehör

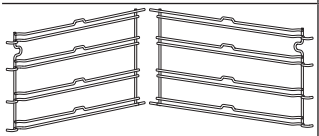
Rostfri plåt	Perforerad långpanna	Galler
		

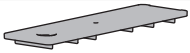
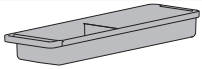
Bakplåt med DualEmail	Matlagningstermometer
	

10.2 Specialtillbehör

Information finns på: www.vzug.com

10.3 Reservdelar

Ugnsstege till vänster/höger	Lossa den räfflade muttern	SteamerCleaner
		

Lock till vattenbehållare	Vattenbehållare	Avkalkningsmedlet Durgol Swiss Steamer
		

Avkalkningsmedlet kan även köpas i fackhandeln.

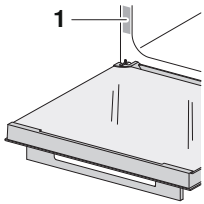
11 Tekniska data

Utvändiga mått

▸ Se installationsanvisningarna

Elanslutning

▸ Se typskylten **1**



11.1 Ljuskällor

Denna produkt innehåller ljuskällor med energieffektivitetsklass G.

11.2 Information för testlaboratorier

Placering av termoelement mellan luckan och tätningen kan leda till otätheter och därmed till felmätningar.
Uträkningen av nyttovolymen i enlighet med EN 50304/EN 60350 har gjorts med demonterade ugnsstegar.

Allmän upplysning

Maximal laddningskapacitet 3 kg

11.3 Temperaturmätning

Temperaturen inuti ugnen mäts i den tomma ugnen, i enlighet med en internationellt gällande standard. Egna mätningar kan vara oprecisa och lämpar sig inte för kontroll av hur exakt temperaturen är.

11.4 Produktdatablad

I enlighet med EU-förordning nr 65/2014

Märke	–	V-ZUG
Typ av apparat	–	Inbyggd Steamer
Modellbeteckning	–	CS4T
Energieffektivitetsklass	-	A++
Energiförbrukning i konventionellt läge [1])	kWh/cykel	–
Energiförbrukning i varmlufts-/cirkulationsluftsläge [2])	kWh/cykel	0,46
Energieffektivitetsindex per kavitet [3])	-	61,2
Antal kaviteter	-	1
Tillämpad mät-/beräkningsmetod	–	EN 60350-1

1) vid uppvärmning av standardiserad last per kavitet

2) vid uppvärmning av standardiserad last per kavitet

3) mätmetoder: se EU-förordning nr 66/2014, bilaga II, kap. 1

11.5 Produktinformation

I enlighet med EU-förordning nr 66/2014

Modellbeteckning	–	CS4T
Apparatens vikt	kg	35
Värmekälla per kavitet	–	Ström
Volym per kavitet	l	48

11.6 EcoStandby

För att undvika onödig energiförbrukning har apparaten utrustats med den automatiska sparfunktionen ”EcoStandby” .

12 Tips och tricks

12.1 Otillfredsställande resultat …

… vid mörstekning

Resultat	Åtgärd
▪ Köttet är segt.	▶ Förläng tillagningstiden. ▶ För väldigt magra köttbitar förkortar du tillagningstiden. ▶ Använd inte kött som lagrats för länge.

… för bakverk och stekar

Resultat	Åtgärd
▪ Bakverk eller stek ser bra ut utanpå. Mitten är emellertid degig eller inte genomstekt.	▶ Ställ in temperaturen lägre nästa gång och öka tiden.
▪ Kakor faller ihop.	▶ Jämför inställningarna med ”EasyCook”. ▶ Ställ in temperaturen lägre nästa gång och öka 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.

Resultat	Åtgärd
▪ Bakverk uppvisar skillnad i gräddning.	▶ Ställ in temperaturen lägre nästa gång och anpassa tiden. ▶ Om [Varmluft], [Varmluft, fuktig] eller [Varmluft eco] har använts kontrollerar du om de valda nivåerna stämmer överens med ”EasyCook”. ▶ Ställ inte bakformar eller höga bakverk direkt framför ugnens bakvägg.
▪ Bakverk blir ljusare på den ena plåten än på den andra.	▶ Jämför inställningarna med inställningarna i ”EasyCook”.


Skillnad i gräddning är normalt. Gräddningen blir mera jämn om du ställer in en lägre temperatur.

...vid regenererade maträtter

Resultat	Åtgärd
▪ Regenererad rätt är uttorkad.	▶ Ställ in temperaturen lägre nästa gång och förkorta tiden.
▪ För mycket kondensat på eller kring den regenererade rätten.	▶ Höj temperaturen nästa gång och förläng tiden.

12.2 Allmänna tips

- Flera maträtter kan tillagas samtidigt för att spara energi, t.ex.ris eller baljfrukter tillsammans med grönsaker med samma tillagningstid.
- Tillaga spannmål som ris eller hirs och baljfrukter, t.ex. linser, direkt med passande vätskemängd i lämpligt serveringsfat.
- Ställ serveringsfatet direkt på den perforerade långpannan eller gallret.

12.3 Spara energi

Funktionerna [Varmluft, fuktig] ”Varmluft, fuktig” och särskilt [Varmluft eco] ”Varmluft eco” förbrukar mindre energi än funktionen [Varmluft] ”Varmluft”.

- ▶ Undvik att öppna luckan ofta.
- ▶ Tänd belysningen endast vid behov.
- ▶ Utnyttja restvärmen: Från en tid på 30 minuter kan apparaten stängas av 5–10 minuter innan driften avslutas.
- ▶ Förvärm endast ugnen om tillagnings- eller bakresultatet är beroende av det.
- ▶ Förvärm så kort tid som möjligt.


Den lägsta strömförbrukningen uppnås om du väljer användarinställningen ”Dölj klocka”. Säkerhetsfunktionerna förblir aktiva i EcoStandby.

13 Avfallshantering

13.1 Förpackning

Barn får aldrig leka med förpackningsmaterial, eftersom både skaderisk och kvävningsrisk föreligger. Förvara förpackningsmaterialet säkert eller lämna det till återvinning.

13.2 Säkerhet

Se till att apparaten inte går att använda, för att undvika olyckor på grund av felaktig användning (t.ex. av barn som leker med apparaten):

- Koppla bort apparaten från elnätet. Om apparaten är fast installerad ska detta utföras av en utbildad elektriker. Kapa sedan apparatens strömkabel.

13.3 Avfallshantering



- Symbolen med den ”överstrukna soptunnan” betyder att elektriska och elektroniska apparater som blir avfall måste lämnas in till ett godkänt insamlingssystem för sådant avfall (WEEE). Sådana apparater kan innehålla farliga och miljöfarliga ämnen.
- Dessa apparater får inte kastas i de vanliga soporna utan måste lämnas in för återvinning till en återvinningscentral för elektriska och elektroniska apparater. På så vis bidrar du till att bevara både naturresurserna och miljön.
- Vänd dig till de lokala myndigheterna för mer information.

Adresser till importörerna

AU/NZ	**V-ZUG Australia Pty. Ltd.** 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	LB	**Kitchen Avenue SAL** Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeiheh Beirut LEBANON
CN	**V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd.** Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1193 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	RU	**OOO Hometek** Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSSIA
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	**V-ZUG Europe BV** Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	SG	**V-ZUG Singapore Pte. Ltd.** ION Orchard 2 Orchard Turn #02-07B Singapore 238801 SINGAPORE
GB/IE	**V-ZUG UK Ltd.** 27 Wigmore Street London W1U 1PN GREAT BRITAIN	TH	**V-ZUG (Thailand) Ltd.** 989 Siam Piwat Tower, 12 A Floor, TT25, Rama1 Road, Pathumwan Pathumwan, Bangkok 10330 THAILAND
HK/MO	**V-ZUG Hong Kong Co. Ltd.** 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	**GÜRELLER** Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	**Frigo 2000 S.p.A** Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milano) ITALY	UA	**Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.)** Osipova Street 37 65012 Odessa UKRAINE
IL	**Digital Kitchen** Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL	VN	**V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD.** 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi Ben Nghe Ward, District 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIETNAM

14 Register

Symboler

Ånga ... 33
Ångrengöring ... 52

A

Adresser till importörerna ... 67
Allmänna tips ... 65
Anteckningar ... 72
Användarinställningar ... 46
  Anpassa ... 46
  Barnsäkring ... 46
  Datum och tid ... 48
  Display ... 46
  EcoManagement ... 50
  Fabriksinställningar ... 49
  Ljudsignaler ... 46
  Personliga inställningar ... 47
  Produktinformation ... 49
  Service ... 50
  Språk ... 46
  V-ZUG-Home ... 49
Användning ... 15, 16
  Byta ... 18
  Starta ... 17
  Välja ... 17
Användningstips ... 23, 31
  Dölj ... 23
  Visa ... 23
  Öppna ... 31
App
  Byta plats ... 15
Apparaten
  Avfallshantering ... 66
  Slå på ... 15
  Stäng av ... 30
Appen V-ZUG ... 45
Appvy ... 10
Avbryta en funktion ... 28
Avfallshantering ... 66
Avkalkning ... 57
  Avsluta ... 58
  Durgol Swiss Steamer ... 57
  Funktion ... 57
  Intervall ... 57
  Misslyckades ... 59
  Sköljfas ... 58
  Starta ... 58
Avsluta funktioner i förtid ... 28

B

Bakplåt ... 12
Belysning ... 27, 60
  Slå på ... 27
  Stäng av ... 27
Beskrivning av apparaten ... 10

C

CircleSlider
  Användning ... 16
  Reaktion ... 17

D

Datum och tid
  Datum ... 48
  Format för datum och tid ... 48
  Klockslag ... 48
  Klockslag i standby-läge ... 48
  Nattläge ... 48
  Synkronisera datum och tid ... 48
  Synkronisera klockan ... 48
Display
  Användning ... 15
  Bakgrund ... 46
  Färgschema ... 46
  Ljusstyrka ... 46
Displaylås ... 27
  Slå på ... 27
  Stäng av ... 27
Driftslut ... 29

E

EasyCook ... 43
  Livsmedelsgrupper ... 43
EcoManagement
  Information om energiförbrukningen ... 50
  Visa förbrukning ... 50
  Återställa ... 50
EcoStandby ... 64
Eftersterilisera syltburkar ... 40
Egna recept ... 41
  Byta ... 42
  Kopiera recept ... 43
  Kopiering ... 43
  Radera ... 43
  Skapa ... 42
Elanslutning ... 63

F

F- och E-meddelanden ... 59
Fabriksinställningar ... 50
  Favoriter ... 49
  Fixerade värden ... 49
  Startsidan ... 49
  V-ZUG-Home ... 49

Favoriter ... 24
Byta ... 24
Radera ... 25
Skapa ... 24
Starta ... 25
Fixera värden ... 25
Huvudvärde ... 25
Återställa huvudvärden ... 25
Fler möjliga problem ... 60
Funktioner ... 32
Funktionsfält ... 11
Funktionsgrupp
Välja ... 16
Funktionsknappar ... 11
Fälla ut ... 16
Fyll på vatten ... 16
Följande steg ... 30
Avbryta användningen ... 30
Fortsätta användningen ... 30
Fördröjd start ... 19
Ställa in ... 19
Första idrifttagande ... 9
Förvärmning ... 22
Slå på ... 22

G

Galler ... 14
Garantiförlängning ... 75
Giltighetsområde ... 2

H

Halogenlampa
Byta ... 55
Hjälpfunktioner ... 48
Belysning ... 48
Uppvärmningssignal ... 48
Vattenfackslucka ... 48
Hot Stones ... 39
Hygien ... 39

I

Inställningar
Byta ... 22
Kontrollera ... 22
Inställningsalternativ ... 11
Inställningsområde ... 19
Intensivrengöring ... 51
Internationella kök ... 44

K

Klockans design ... 48
Klockslag ... 28
Dölj ... 28
Dölja under användningen ... 19
Visa ... 28
Visa under användningen ... 19
Kort handledning ... 76
Kosthållning ... 44
Kärntemperatur ... 20
Endast mätning ... 21
Ställa in ... 20

L

Laddningskapacitet ... 63
Lampan i taket ... 55
Lampan på sidan ... 56
Listvy ... 10
Ljudsignaler
Ljudlandskap ... 46
Ljudsignaler ... 47
Tyst läge ... 46
Varningssignaler ... 47
Lucka
Sätta fast ... 53
Ta bort ... 53
Luckans tätning
Byta ... 55
Lång tillagningstid ... 60

M

Manöver- och displayelement ... 10
Matlagningstermometer ... 20, 62
Matlagningstermometer med 3 mätpunkter ... 14
Modellbeteckning ... 2
Måltemperatur ... 20
Mörstekning ... 36, 64
Avbryta eller stänga av i förtid ... 38
Brynt kött ... 37
Funktion ... 36
Välj och starta ... 37

N

Nivåer ... 12

O

Otillfredsställande resultat ... 64

P

Perforerad långpanna ... 13
Personliga inställningar
Följande steg ... 47
Internationella kök EasyCook ... 47
Kosthållning EasyCook ... 47
Startsidan ... 47
Temperaturenhet ... 47
Vattenhårdhet ... 47
Problem ... 59
Produktdatablad ... 63
Produktinformation ... 64

Avkalkning ... 49
Demoläge ... 49
Identifikationsnummer ... 49
Kontakta service ... 49
Versionsnummer ... 49
Påfyllningsfel i förångaren ... 60

R

Recept ... 40
Avbryta ... 41
Starta ... 40
Åtgärd krävs ... 41
Receptbok ... 40
Regenerering ... 34, 65
Rengöring
Lucka ... 53
Luckans glas ... 54
Luckans tätning ... 55
Matlagningstermometer ... 56
Tillbehör ... 56
Ugnens insida ... 50
Ugnsstege ... 56
Reservdelar ... 62
Rostfri plåt ... 13

S

Service & support ... 75
Skillnad i gräddning ... 65
Skötsel och underhåll ... 50
Slut ... 19
Snabbinformation
Indikeringar ... 15
Spara energi ... 65
Specialtillbehör ... 14, 62
Startklar ... 11
Startsidan ... 15
SteamerCleaner ... 51
Sterilisera konserveringsburkar ... 40
Sterilisera nappflaskor ... 39
Stickuttag ... 12
Strömavbrott ... 61
Ställ in för senare användning ... 23
Starta ... 23
Ställ in ... 23
Störningar ... 59
Symboler ... 5
Säkerhetsanvisningar
Allmänna ... 5
Angående användning ... 7
Bruksanvisning ... 7
Före den första idrifttagningen ... 7
Livsfara ... 8
Risk för brännskador ... 7
Skaderisk ... 8
Specifika för apparaten ... 6
Undvika skador på apparaten ... 8
Ändamålsenlig användning ... 7

T

Tabell för mörstekning ... 36
Tallriksvärmning i ugnen ... 38
Tekniska data ... 63
Tekniska frågor ... 75
Temperatursensor ... 12
Testlaboratorier ... 63
Tid ... 18
Ställa in ... 18
Tillbehör ... 12, 62
Tillval ... 21
Starta ... 21
Välja ... 21
Timer ... 26
Byta ... 26
Kontrollera ... 26
Starta ... 26
Ställa in ... 26
Stänga av i förtid ... 26
Tips och tricks ... 64
Typ ... 2
Typskylt ... 63
Tyst läge ... 27
Slå på ... 27
Stäng av ... 27

U

U- och E-meddelanden ... 59
Ugnens insida
Temperaturmätning ... 63
Ugnsstege
Sätta fast ... 56
Ta ut ... 56
Uppbyggnad ... 10
Utvändig rengöring ... 50
Utvändiga mått ... 63

W

Vacuisine ... 34
Välj och starta ... 35
Varma handdukar ... 39
Varma omslag ... 39
Varmhållning ... 38
Varmluft ... 32
Varmluft eco ... 33
Varmluft med ångkokare ... 32
Varmluft, fuktig ... 32
Vattenbehållare ... 14
fylla ... 16
Tömning ... 31
Wellness ... 39
Wi-Fi-anslutning ... 45

V-ZUG-Home ... 45
Lägen ... 49
Starta om gränssnittet ... 49
Visa information ... 49
Återställa ... 49
Värden
Anpassa ... 17
Spara ... 17
Värmekuddar med kärnor ... 39

15 Anteckningar

16 Service & support



I kapitlet ”Åtgärda störningar” hittar du användbara tips om hur du kan åtgärda mindre driftstörningar själv. På så vis slipper du tillkalla en servicetekniker och undviker de kostnader som det kan medföra.

Information om garantin från V-ZUG hittar du på www.vzug.com →Service →Garantiupplysningar. Läs igenom denna information ordentligt.
Registrera din apparat direkt online på www.vzug.com →Service →Garantiregistrering. Du kan då vid eventuella störningar dra nytta av bästa möjliga support under apparatens garantitid. För registreringen behöver du serienumret (SN) och apparatens beteckning. Dessa uppgifter hittar du på apparatens typskylt.
Information om min apparat:

SN: _____ **Apparat**: _____

Ha alltid denna information om apparaten till hands när du kontaktar V-ZUG. Tack på förhand.

- ▸ Öppna luckan.
  - – Typskylten sitter till vänster på sidoväggen.

Din reparationsbeställning

På www.vzug.com →Service →Servicenummer hittar du telefonnumret till ditt närmaste V-ZUG-servicecenter.

Tekniska frågor, tillbehör, garantiförlängning

V-ZUG hjälper dig gärna vid allmänna administrativa och tekniska frågor, tar emot dina beställningar av tillbehör och reservdelar eller lämnar information om de avancerade serviceavtalen.

Kort handledning



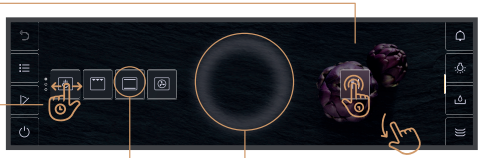
På/Av
Slå på ugnen genom att trycka länge på displayen. Håll funktionsknappen ⏻ intryckt för att stänga av ugnen.

CircleSlider
Appar
Menybyte
AV-knapp
Sidöversikt
Utfällbart funktionsfält



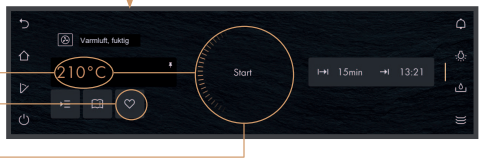


Snabbinformation
Placera om app



Bläddra sida

Användning
Ugnen styrs via displayen. Sätt fingret mot CircleSlider och rör fingret i en cirkel.



Ändringsbart värde
Favorit
Temperatur
Det bärnstensfärgade värdet kan ställas in med CircleSlider.

1222411-03

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com