

SV BRUKSANVISNING

UGN KOMBINERAD ÅNGA

De Dietrich 

SV

KÄRA KUND, KÄRA KUND

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor.

Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra. Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.

Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer

produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.

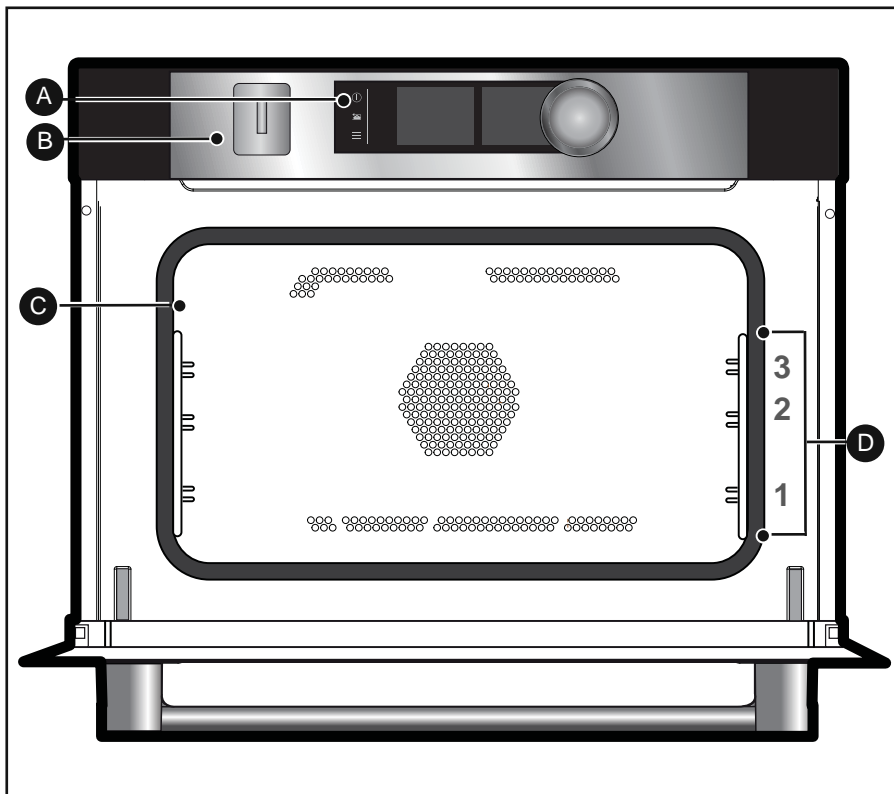
Tack för att du visar oss förtroende.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 / Presentation av ugnen	4
Reglage och skärm.....	5
Tillbehör.....	6
Påfyllningsfack.....	7
Basinställningar – start	8
2 / Ugnens tillagningslägen	9
Läget "programval"	10
Läget "programval ånga"	10
◦ Favoriter (sparade tillagningar)	12
◦ Tillagningsfunktioner	13
◦ Torkning	15
Läget "Tillagningsguide"	16
Läget "Kombinerad ånga"	16
◦ Lista över rätter	17
3 / Inställningar	20
Låsa reglagen.....	21
4 / Minutur	21
5 / Underhåll - Rengöring	22
Utvändiga ytor	22
Demontera ugnsstegarna	22
Rengöra glaset invändigt.....	22
Demontera och montera tillbaka luckan	22
Byta ugnslampa.....	24
Rengöringsfunktion	24
◦ Pyrolysis	24
◦ Tömning av vattenbehållare.....	26
◦ Avkalkning av vattenkokare	27
6 / Problem och lösningar	28
7 / Efterservice	29
Funktionsprovning	30

• 1 PRESENTATION AV UGNEN

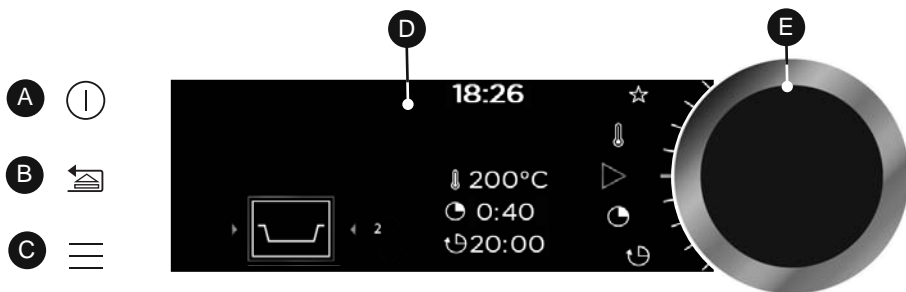
PRESENTATION AV UGNEN



- A Reglagepanel
- B Påfyllningsfack i vattenbehållare
- C Lampa
- D Ugnsstegar (3 höjder tillgängliga)

• 1 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGE OCH SKÄRM



A Stoppknapp för ugnen
(lång tryckning)

B Returknapp
(kort tryckning) och/eller
Knapp för öppning av lucka
(lång tryckning)

C Knapp för att gå till **MENY**
(tillagningar, inställningar, minuter rengöring)

D Skärmar

E Vred med knapp i mitten (kan inte demonteras):

- för att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida.

- Bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

— SYMBOLER PÅ SKÄRMBILDERNA —

 Starta tillagning


 Stänga av hällen

 Antal grader


 Tillagningstid

 Avslutad tillagning
(fördröjd start)

 Ånga

 Spara tillagningar

 Indikering för låsning av tangentbord

 Indikering för låsning av luckan under en pyrolyt



Indikering av rekommenderad nivå på ugnsstegen för att sätta in fat

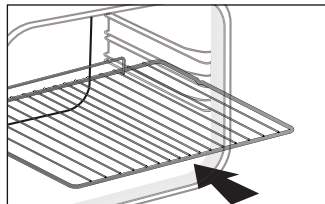
• 1 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (beroende på modell)

- Säkerhetsgaller som hindrar omkullväntning

Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).

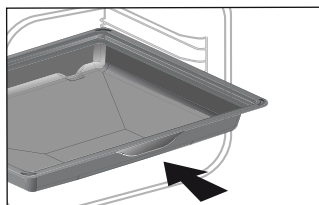
Anslaget för att hindra omkullväntning ska



vara längst in i ugnen.

- Universalplåt, dropplåt 45 mm

Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.

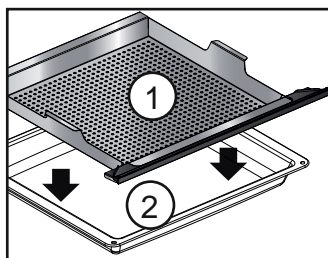


- Plåt med särskilt stödgaljer för ÅNGA 100 %

1 - Perorerad plåt i rostfritt stål för att undvika kontakt mellan livsmedel och kondensation.

2 - Universalplåt, dropplåt 45 mm samlar upp vattenånga

Placera den perforerade plåten i rostfritt stål på universalplåten och skjut in den på längst ner nivå 1.



Observera

Använd endast för tillagning med 100 % ånga. Använd inte i andra tillagningslägen. Plocka ut tallriken ur ugnen innan den pyrolytrensningen startas.

• 1 PRESENTATION AV UGNEN

PÅFYLLNINGSFACK

- Påfyllningsfack i vattenbehållare

Innan varje tillagning med ånga, fyll på vatten i behållaren.

Behållaren rymmer 1 liter.

I början av tillagningen med kombinerad ånga, öppnas påfyllningsfacket automatiskt.

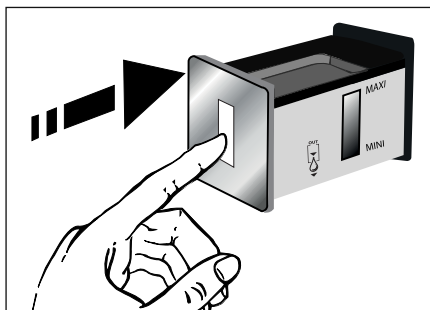
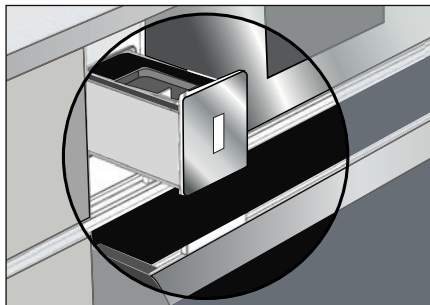
Fyll på behållaren.

Se till att behållaren är full.

För att göra detta, använd det maximala nivåmärket som syns på ena sidan av facket.

Efter avslutade åtgärder stänger du lådan genom att trycka in den för hand.

Din ugn är redo för tillagning med varmluft och ånga.



Råd

Vid påfyllning av behållaren krävs en viss stabilisering av vattennivån. Justera nivån vid behov



Observera

Använd inte mjukt eller avmineraliserat vatten.



Observera

Gör en tömning före varje tillagning. Den automatiska tömningscykeln tar c:a 3 min. Se kapitlet "Underhåll".

• 1 PRESENTATION AV UGNEN

BASINSTÄLLNINGAR - START

- Välj språk

Vid den första idrifttagningen eller efter ett strömavbrott, välj ditt språk genom att vrida ratten och tryck för att bekräfta ditt val.


- Reglera tiden

Displayen blinkar med 12:00.

Ställ efter varandra in timmar och minuter genom att vrida på ratten och sedan bekräfta genom att trycka.

Ugnen visar nu tiden.

OBS! Gå till kapitlet Inställningar för att åter ändra klockslaget.

 Innan ugnen används för första gången, värm upp den i ungefär 30 minuter utan någonting i och vid maximal temperatur. Försäkra dig om att rummet har tillräcklig luftväxling.

- Start - Huvudmeny



Tryck på knappen MENY ≡ för att gå till huvudmenyn när ugnen bara visar tiden.

Du kommer till det första tillagningsstadiet: läget Programval.

Vrid på ratten för att bläddra mellan de olika programmen :



Bekräfta genom att trycka på ratten för att gå till önskat läge.

För att gå tillbaka (utom under en tillagning) trycker du på returknappen  och för att stoppa ugnen trycker du i några sekunder på stoppknappen .

• 2 TILLAGNING

TILLAGNINGSLÄGEN

Beroende på vad du vet om tillagningen av receptet för den rätt du ska laga kan du välja något av följande lägen:

1



Välj läget **«PROGRAMVAL»** för att följa ett recept där du själv väljer typ, temperatur och tillagningstid.

2



Välj läget **«PROGRAMVAL ÅNGA»** för att följa ett recept där du själv väljer typ, temperatur, ångstyrka och tillagningstid.

3



Välj läget **«TILLAGNINGSGUIDE»** för ett recept där du behöver få hjälp av ugnen. Välj helt enkelt typ av matvara, vikt och ugnen väljer de lämpligaste värdena.

4




Välj läget **«TILLAGNINGSGUIDE + ÅNGA»** för ett klassiskt recept associerat till ånga eller ett recept 100 % ånga för vilket du behöver hjälp av ugnen. Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.

• 2 TILLAGNING



LÄGET "PROGRAMVAL"

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid.

När ugnen endast visar tid, tryck på knappen **MENY**  för att nå huvudmenyn och validera sedan läget "Programval".

– Vrid på ratten för att välja tillagningsfunktion från nedanstående lista och bekräfta:



Varmluft



Varmluft + Traditionell



Traditionell



Traditionell Eco



Grill + fläkt



Undervärme + fläkt



Variabel grill



Håll Varmt



Upptining



Bröd



Torkning



Favoriter (möjlighet att spara tre tillagningar)



LÄGET "PROGRAMVAL ÅNGA"

Detta tillagningsläge gör det möjligt att uppnå en saftigare, mjukare tillagning som bevarar smakerna. Livsmedlen torkar inte ut och bevarar sin krispighet (i kombinerat läge).

Du kan själv ställa in värdena för tillagningen samt mängd ånga.

Välj läget "Programval ånga" i huvudmenyn och bekräfta.

Välj därefter tillagningsfunktion från nedanstående lista och bekräfta.

- För tillagning med endast ånga:



Ånga 100 %

- För att kombinera en klassisk tillagning associerad med ånga (kombinerat läge):



Traditionell ånga



Grill + fläkt + ånga



Varmluft + ånga

• 2 TILLAGNING



(Programval och programval ånga)

OMEDELBAR TILLAGNING

är du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, rekommenderar ugnen någon av två nivåer på ugnstegarna.


- Ställ in rätten i ugnen på rekommenderad nivå.
- Tryck åter på vredet för att starta tillagningen. Temperaturen börjar omedelbart att stegas.

OBS! Vissa parametrar kan ändras (beroende på valt läge) innan tillagningen startas (temperatur, tillagningstid och fördröjd start). Se följande kapitel.


TEMPERATURINSTÄLLNING

Beroende på vilken typ av tillagning du valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:

- Välj symbolen temperatur  och validera.
- Vrid på ratten för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja symbolen för tillagningstid  och bekräfta.

Ange tillagningstid genom att vrida på ratten och bekräfta.

Ugnen har en SMART ASSIST-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.


 **Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.**



MÄNGD ÅNGA

(Endast programval ånga)

Ugnen rekommenderar en idealisk andel ånga.

För att ändra, välj symbolen ånga  och bekräfta.

Ange en ny andel ånga genom att vrida ratten (mellan 50 och 100 % i läget ånga 100 % och mellan 20 och 80 % i kombinerat läge) validera sedan ditt val.


• 2 TILLAGNING



(Programval och programval ånga)

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

När tillagningstiden ändras följer tiden för avslutad tillagning automatiskt med. Om du vill att tiden för avslutad tillagning ska förskjutas kan du ändra den.

– Välj symbolen för avslutad tillagning  och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid för avslutad tillagning. I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitlet Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagad.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

Ugnen visar ett meddelande:

Vill du avbryta den pågående tillagningen?

Bekräfta genom att välja Ja och Accepterar eller välj Nej och Accepterar inte för att fortsätta tillagningen.




FAVORITER

(endast läget programval)




- Spara en tillagning

Med funktionen Favoriter kan man spara tre recept från läget Programval som man ofta använder.

Välj först i läget Programval en tillagning, dess temperatur och tillagningstid.

Välj sedan symbolen  genom att vrida på ratten för att spara denna tillagning och bekräfta.

På skärmen får du sedan förslaget att spara dessa parametrar i ett minne

  eller . Välj ett och bekräfta.


Tillagningen har då sparats.




Bekräfta på nytt för att starta tillagningen.

OBS: Har man redan använt tre minnen kommer det man därefter sparar att träda i stället för det föregående.

Eventuell fördröjd start kan inte programmeras till minnet.

- Använda en tillagning som sparats i minnet med funktionen Favoriter

Gå till menyn Programval och bekräfta. Bläddra mellan funktionerna till symbolen Favoriter  genom att vrida på ratten.. Bekräfta.

- Välj ett av minnena där tillagningar har sparats   eller  och tryck för att bekräfta.

Ugnen startar.

• 2 TILLAGNING



TILLAGNINGSFUNKTIONER (beroende på modell)



Förvärm ugnen tom före varje tillagning.

Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning
 Värme luft*	190°C 35-250 °C	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet.
 Värme traditionell	180°C 35-230 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker.
 Traditionell	200°C 35-275 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker.
 ECO*	190°C 35-275 °C	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
 Grill + fläkt	190°C 100-250 °C	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in dropplåten på understa ugnsgsten. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
 Undervärme + fläkt	180°C 75-250 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker.

*Tillagningssätt enligt anvisningarna i norm EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.



Placera aldrig aluminiumfolie i direkt kontakt med ugnens botten. Värmeansamlingen som uppstår kan skada emaljen.

• 2 TILLAGNING

Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning
 Variabel grill	4 1-4	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödskivor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.
 Håll Varmt	60°C 35-100 °C	Rekommenderas för att hålla maten varm eller för att värma tallrikar; att göra bröddeg, brioche, kouglof (form placerad på undervärmen, högst 40°C).
 Upptining	35°C 35°C - 75°C	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas upp med 50 °C (kött läggs på galler med ett fat under för att samla upp den vätska som avges vid upptining).
 Bröd	205°C 35-220 °C	Rekommenderad tillagningssekvens för att baka bröd. Förvärm och placera sedan brödlimpan på plåten – andra hyllan. Glöm inte att ställa en ugnform med vatten på botten för att få en krispig och gyllenbrun skorpa. En position BRÖD finns även i tillagningsguiden ÅNGA.
 Torkning	80°C 35-80 °C	Tillagningssekvens för att torka ut vissa matvaror som frukt, grönsaker, frön, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen för torkning nedan.



Energispartips.

Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.

• 2 TILLAGNING



FUNKTIONEN TORKNING (endast läget programval)

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara livsmedel. Syftet är att avlägsna allt eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar livsmedels näringsinnehåll (mineraler, proteiner och andra vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färska matvaror.
Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.

Täck gallret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.

Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på typen av livsmedel som torkas, hur mogen den är, dess tjocklek och fukthalt.

Indikativ tabell för torkning av livsmedel

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Frukter med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80°C	5-9	Ett till två galler
Frukter med stora kärnor (plommon)	80°C	8-10	Ett till två galler
Ätliga rötter (morötter, palsternacka); rivna, blancherade	80°C	5-8	Ett till två galler
Skivad svamp	60°C	8	Ett till två galler
Tomat, mango, apelsin, banan	60°C	8	Ett till två galler
Skivade rödbetor	60°C	6	Ett till två galler
Aromatiska örter	60°C	6	Ett till två galler

• 2 TILLAGNING



LÄGET
”TILLAGNINGSGUIDE”



LÄGET
”TILLAGNINGSGUIDE +
ÅNGA”



KOMBINERAD ÅNGA



ÅNGGUIDE 100 %

Dessa två lägen väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas. Det handlar om recept med eller utan ånga eller 100 % ånga.

OMEDELBAR TILLAGNING

- Välj läget TILLAGNINGSGUIDE eller KOMBINERAD ÅNGA när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen kommer att föreslå flera kategorier som var och en omfattar flera rätter (se detaljerad lista nedan):

- Välj kategori, t.ex. fågel/vilt, och bekräfta.

- Välj den rätt du vill laga, t.ex. kyckling, och bekräfta.

För vissa livsmedel måste vikten (eller storleken) anges.

– Du får då förslag på en vikt. Ange vikten och bekräfta så beräknar ugnen automatiskt och visar tillagningstid och nivå på ugnsstegen.


- Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.

 **För vissa recept krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.**


Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att ösa rätten.

–Ugnen piper och stängs av när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Om du så vill, kan du ändra tid för avslutad tillagning genom att välja symbolen för avslutad tillagning  och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.

 **För recept som kräver förvärmning går det inte att använda fördröjd tillagning.**

• 2 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER UTAN ÅNGA (TILLAGNINGSGUIDE)



FÅGEL/VILT

Kyckling
Anka
Ankbröst *



KÖTT

Lammbog
Oxstek
Fläskstek
Kalvkotletter*



FISK

Lax
Öring
Havsabborre
Fiskterrin



MIDDAGSRÄTTER

Lasagne
Pizza
Quiche



GRÖNSAKER

Potatisgratäng
Fyllda tomater
Bakpotatis



BRÖD

Bullar
Bröd
Baguetter



BAKVERK

Dessertpaj
Sockerkaka
Cupcakes
Crème caramel
Tårta
Yoghurtkaka
Maränger
Yoghurt
Fruktpaj
Ex/småkakor

* För dessa rätter krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.



På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnstegen.

• 2 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER MED ÅNGA (KOMBINERAD ÅNGA)



FÅGEL/VILT

Kyckling
Ankröst*
Anka



KÖTT

Lamm
Fläskstek
Kalvstek
Fläskfile
Kalvfile



FISK

Bakad fisk
Fiskterrin
Hel fisk
Laxgryta



GRÖNSAKER

Potatisgratäng
Fyllda grönsaker
Bakpotatis



BAKVERK

Sockerkaka
Flans / krämer
Tårta
Cupcakes
Sandkaka
Äppelkaka
Valnötskaka
Kokosflan



BRÖD

Bröd
Baguetter
Föbakat bröd
Frusen deg
Gårdagens bröd



MIDDAGSRÄTTER

Lasagne
Clafoutis
Kanderade grönsaker
Potatis
Risotto
Färska rätter
Frusna rätter



UPPTINING

Kött
Fisk
Bröd & Bakverk

* För dessa rätter krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.

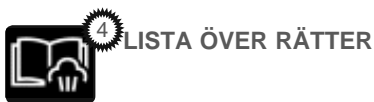


På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.

• 2 TILLAGNING



100 % ÅNGA (ÅNGGUIDE)



GRÖNSAKER

Blomkål
Broccoli
Gröna bönor
Morotsslantar
Potatis
Ärtor
Purjolök
Zucchini
Pumpa
Kronärtskocka
Sparris
Selleri
Squash
Bladbetor
Spenat
Brysselkål



KÖTT

Kycklingfilé
Kalkonfilé
Fläsk - filé



FISK

Hel färsk fisk
Färsk fiskfile
Musslor
Snäckor
Räkor
Scampi



I denna funktion visar en bild när du ska använda tillbehöret 100 % ånga. Skjut in det längst ner på nivå 1.

• 3 *INSTÄLLNINGAR*



FUNKTION INSTÄLLNINGAR

Välj i huvudmenyn funktionen Inställningar genom att vrida på ratten och bekräfta.

Man kan göra flera olika inställningar:
- klockslag, språk, demoläge, styra lampan och anslutningar.

Välj önskad funktion genom att vrida på ratten och bekräfta.

Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.



Klocka

Ändra klockan genom att bekräfta, ändra minuterna och åter bekräfta.



Språk

Välj språk och bekräfta.



Ljud

Ugnen avger ljudsignaler när man använder dess knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.



DEMOLÄGE

Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMOLÄGET (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer ugnen inte att bli varm.

Ställ den på OFF och bekräfta för att

återgå till normalläget.



Inställningar Ljus

Två inställningar kan göras:
läge ON, där lampan är på under all tillagning (utom ECO-funktionen) eller läge AUTO, där ugnslampan slocknar efter 90 sekunder under tillagning.
Välj läge och bekräfta.






En enkel tryckning på returknapparna  eller menyn  räcker för att slå på lampan under tillagning.

• 3 *INSTÄLLNINGAR*







LÅSA REGLAGEN

Barnlås

Tryck samtidigt på returknapparna  och  till dess att symbolen  visas på skärmen.

Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

OBS: endast stoppknappen  förblir aktiv.

För att låsa upp reglagen trycker du samtidigt på returknapparna  och  till dess att låssymbolen  försvinner från skärmen.

• 4 *MINUTUR*



MINUTURFUNKTION

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

- Välj i huvudmenyn funktionen MINUTUR genom att vrida på ratten och bekräfta.

0m00s visas på skärmen.

Ställ in minutret genom att vrida på ratten och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS!

Minutrets programmering går när som helst att ändra eller avbryta.

Avbryt genom att gå till minutrets meny och ställa in på 0 m 00 s.

Minutret stoppas om man trycker på ratten under pågående nedräkning.

• 5 UNDERHÅLL

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

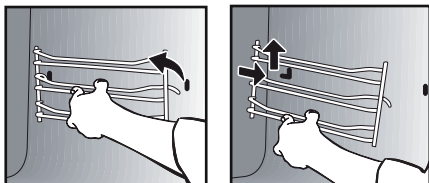
UTVÄNDIG YTA

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårda svampar.

DEMONTERA UGNSSTEGARNA

Sidoväggar med ugnsstegar av tråd:

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegen.



GLASET INVÄNDIGT

Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glasrutorna.

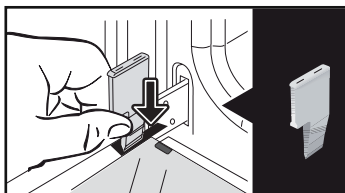


Varning

Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

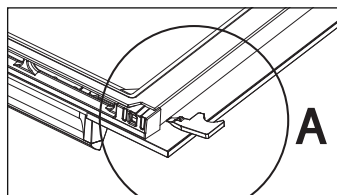
DEMONTERA OCH MONTERA TILLBAKA LUCKAN

Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.



Innan du avlägsnar hela ramen plus fönster, gör du följande:

Infoga de två andra bussningarna i de infattningar **A** som avsetts för detta ändamål.



Bänd för att lossa ramen från dess glas.



• 5 UNDERHÅLL

Lossa ramen och fönstret.
Lossa vid behov luckans samtliga innerglas genom att rotera dem.



Denna uppsättning består av 2 fönster, det första har 2 gummistoppar på de 2 främre hörnen.

Rengör glaset med en mjuk svamp och diskmedel.

Doppa inte glaset i vatten.

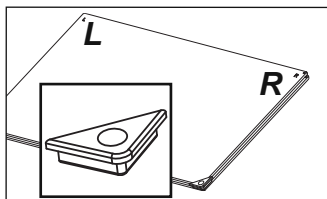
Använd inte skurpulver eller hårda svampar. Skölj med rent vatten och torka med en dammfri trasa.

Byt ut det första glaset i luckan efter rengöring.

Byt ut de 2 svarta gummistopparna på de främre hörnen framför den andra rutan och se till att det på glaset anges:

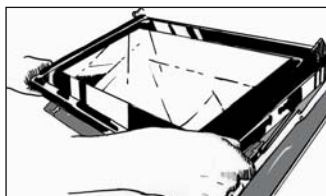
Överst till vänster: **L**

Överst till höger: **R**

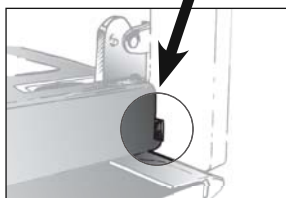
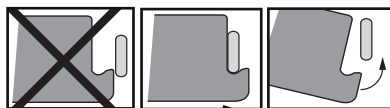


Byt sedan ut det andra fönstret i luckan genom att placera det på den första.

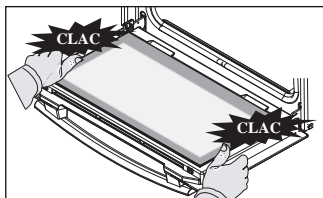
Byt ut din externa fönsterrammontering i luckan.



Var noga med att fästa ramen under kanten bredvid gångjärnet.



Clipsa ramen genom att klämma den med luckan. Tryck inte endast på ramen.



Apparaten är nu klar att använda igen.

• 5 UNDERHÅLL



BYTA UGNSLAMPA

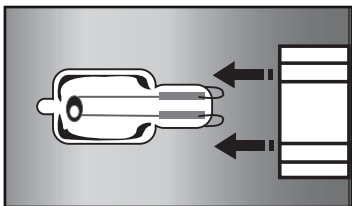
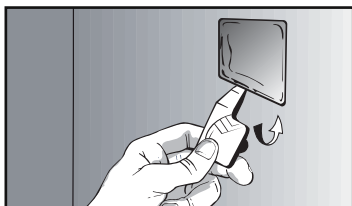


Varning

Undvik eventuell risk för stöt genom att se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.

Glödlampans specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Demontera först vänster lateral ugnssteg.

Lampan är åtkomlig längst in i ugnen. Häfta på porten med plastkilen för att ta bort den.

Byt glödlampa (den är lättare att demontera om du använder en gum-mihandske) och clipsa fast lampglaset igen.

Anslut ugnen på nytt.



RENGÖRINGSFUNKTION

(för ugnsutrymmet)



Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys. Det är mycket viktigt att alla tillbehör som inte tål rengöring med pyrolys tas ut ur ugnen (glidskenor, bakplåtar, förkromade galler) jämte alla kärl.

RENGÖRING MED PYROLYS

Denna ugn har en funktion för rengöring med pyrolys:

Pyrolys är en cykel under vilken ugnens inre värms upp till mycket hög temperatur för att få bort all smuts på grund av skvätt och stänk.

Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.

Av säkerhetsskäl kan rengöringsoperationen bara utföras med spärрад lucka. Det är omöjligt att under denna tid låsa upp luckan.

UTFÖR EN RENGÖRINGSCYKEL MED PYROLYS

Två pyrolyscykler kan göras: Den tid de tar är bestämd i förväg och kan inte ändras:



Pyro ECO: 1:30

för en rengöring för att spara energi.

• 5 UNDERHÅLL



Pyro Turbo: 02:00


för en grundligare rengöring av ugnsutrymmet.

OMEDELBAR RENRÖGIN

- Välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.


- Välj den självrengöringscykel som är lämpligast, t.ex. Pyro Turbo, och bekräfta.

Pyrolysen startar. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart efter bekräftelse.

Medan pyrolysen pågår visas symbolen  i programverket för att ange att luckan är spärrad.

Efter avslutad pyrolysis blinkar 0:00.


Efter varje pyrolysfas följer en avsvagningsfas på 30 minuter och under denna tid går det inte att använda ugnen.

 **Använd en fuktig trasa för att torka ur den vita askan när ugnen är kall. Ugnen är ren och kan åter användas för önskad tillagning.**

SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START


Följ anvisningarna föregående paragraf.

- Välj symbolen för sluttid (fördröjd start)

 och bekräfta.

- Ställ in önskad tid för avslutad pyrolysis genom att vrida på ratten och bekräfta.

Efter några sekunder ställer sig ugnen i vänteläge och starten av pyrolysisbehandlingen fördröjs så att den är klar vid den tidpunkt som programmerats in.

När pyrolysen är klar stoppar du ugnen genom att trycka på knappen .

• 5 UNDERHÅLL



TÖM TANK (vattenbehållare)



Gör en tömning före varje tillagning.

Underhåll kan utföras utanför tillagning.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

- Välj cykelnTöm Tank och bekräfta. Facket öppnas.

- Välj dessa 2 underhåll SPEED eller AUTO (se detalj nedan) och gör på samma sätt som ett automatiskt underhåll i slutet av tillagningen.

Automatiskt underhåll i slutet av tillagning:

Efter varje tillagning med ånga får du ett förslag om att tömma behållaren.

Du kan välja att inte göra detta underhåll genom att välja "Jag vägrar" och sedan bekräfta, eller välja "Jag accepterar" och bekräfta.

Välj sedan ett underhåll SPEED eller ett underhåll AUTO och validera.

Lådan öppnas automatiskt för tömning.



Tömning **SPEED**:

Endast om användaren omedelbart vill starta om ångkokning.

Tömningen varar ca 20 sekunder.



Tömning **AUTO**:

Möjliggör fullständig tömning av pannan och tanken för att förhindra fenomenet med stillastående vatten.

Tömningen varar ca 2-3 sekunder.

Ställ en tillräckligt stor behållare (minst 1 liter under lådan för att samla upp vattnet. Validera genom att trycka på vredet för att påbörja tömning.

På displayen visas hur lång tid tömningen tar.

När tömningen slutförts, indikerar visaren 0 m 0 s. Stäng lådan manuellt.

• 5 UNDERHÅLL



AVKALKNINGSFUNKTION (i ångkokaren)

Avkalkning är en rengöringscykel som eliminerar kalk från pannan.

Du måste utföra regelbunden avkalkning av pannan.

När ugnen erbjuder en «avkalkning rekommenderas» kan du välja att inte göra det genom att välja «Jag vägrar» och bekräfta.

Du får möjlighet att starta ytterligare 5 tillagningar innan «ångfunktionerna» inte längre kan utföras. Men om meddelandet «obligatorisk avkalkning» visas, är det absolut nödvändigt att göra det och att välja «Jag godkänner» och bekräfta.



Observera
När displayen anger «obligatorisk avkalkning» är det viktigt att avkalka pannan.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

- Välj cykelnAvkalkning och bekräfta.
Facket öppnas automatiskt.

Fortsätt steg för steg.

ETAPP 1: TÖMNING

- Ställ en tillräckligt stor behållare (minst 1 liter under lådan för att samla upp vattnet och bekräfta.

- Cykeln tömning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

ETAPP 2: RENGÖRING

- Häll 110 ml ren vit vinäger i tanken.
- Stäng lådan manuellt. Rengöringscykeln startar, varaktigheten är 30 min. I slutet av cykeln öppnas tanken automatiskt.

ETAPP 3: SKÖLJNING

Fyll tanken med vatten upp till MAX-nivån.

– Ställ en behållare under lådan och bekräfta.

Cykeln sköljning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

ETAPP 4: TÖM TANK

En andra sköljning är nödvändig; Fyll på tanken med vatten upp till MAX-nivån.

– Ställ en behållare under lådan och bekräfta.

Cykeln tömning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

Vid slutet av cykeln är avkalkningen klar. En ljudsignal hörs. Stäng lådan manuellt. Ugnen är nu klar att använda igen.

• 6 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

- **Auto Stop visas.** Denna funktion avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.

- **Felkod som börjar med F.** Ugnen har känt av en störning.

Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar.

Kontakta kundservice om felet kvarstår.

- **Ugnen värmer inte.** Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).

- **Ugnslampan fungerar inte.** Byt ugnslampa eller säkring i din installation.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

- **Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.** Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.

- **Pyrolysgöningen fungerar inte.** Kontrollera att luckan är stängd. Kontakta kundservice om felet kvarstår.

- **Symbolen "luckan spärrad" blinkar på displayen.** Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.

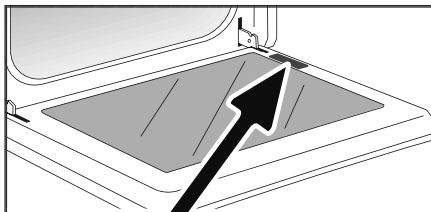
- **Det finns vatten på ugnsgolvet.**




Pannan är igenkalkad. Följ proceduren för AVKALKNING. Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.

• 7 KUNDSERVICE

INTERVENTIONER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	Made in France 
Nr H		

B: Kommersiell beteckning
C: Servicereferens
H: Serienummer

NOTERA:

- Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende med anknytning till den tekniska utvecklingen.
- För att lätt hitta referensnummer för er apparat rekommenderar vi att du skriver ned dem här.

FUNKTIONSPRÖVNING ENLIGT IA-NORMEN EN 60350 :

Test	Tillagnings- sekvens	T°C	Ugns- stege	Tid	Anmärkningar
Mördegs- kakor (8.4.1)	Värme roterande	165	2	18-20 min	Bakplåt
	Tradition	200	2	20-23 min	Bakplåt lissium
	Värme roterande	165	3 / 1	22-25 min	Uppvärm� ugn: - Bakplåt - Emaljplåt
Småkakor (8.4.2)	Värme roterande	165	2	22-25 min	Bakplåt
	Värme roterande	160	3 / 1	22 min	Uppvärm� ugn: - Bakplåt - Emaljplåt
Savoie kaka (8.5.1)	Värme roterande	170	1	35-40 min	Uppvärm� ugn, form på galler + 5 min i avstängd ugn utan uppvär- mning
	Tradition	175	1	45 min	2 nivåer (ej tillämpligt)
Äppelpaj (8.5.2)	Kombinerad	180	1	50-55 min	Form 20 cm på galler
	Värme roterande	180	3 / 1	50-55 min	Uppvärm� ugn: -Emaljplåt första ugnsstegen
Grillyta (9.1)	Hård grillning	P4	2	2-3 min	Uppvärmning 5 min Bröd på galler Stängd lucka