

# Bruksanvisning

## Elektrisk kombiugn



**E 5110RS / 116526W**

**E 7110RS / 116528W**



## Innehållsförteckning

<b>1. Säkerhet</b> .....	<b>2</b>
1.1 Symbolbeskrivning .....	2
1.2 Anvisningar gällande säkerhet .....	3
<b>2. Allmän information</b> .....	<b>8</b>
2.1 Producentens ansvar och garanti .....	8
2.2 Upphovsrätts skydd .....	8
2.3 Produkt deklARATION .....	8
<b>3. Transport, förpackning och lagring</b> .....	<b>9</b>
3.1 Leverans kontroll .....	9
3.2 Förpackning .....	9
3.3 Lagring .....	9
<b>4. Tekniska parametrar</b> .....	<b>10</b>
4.1 Egenskaper av kombiugnar .....	10
4.2 Teknisk information .....	11
<b>5. Installation och användning</b> .....	<b>15</b>
5.1 Anvisningar för installatör .....	15
5.1.1 Installationsanvisningar .....	15
5.1.2 Installationsplats .....	16
5.1.3 Förberedning till installation .....	17
5.1.4 Elanslutning .....	18
5.1.5 Vattenanslutning .....	19
5.1.6 Avloppsanslutning .....	19
5.1.7 Anslutning av inlopps slang för rengöringsmedel .....	20
5.1.8 Första driftsättning och godkännande .....	20
5.2 Anvisningar för användare .....	22
5.2.1 Säkerhetsanvisningar .....	22
5.2.2 Handhavande .....	23
5.2.3 Funktioner av manöverelement och displayer .....	24
5.2.4 Inställningar .....	25
5.2.5 Anvisningar och tips .....	37
<b>6. Rengöring och underhåll</b> .....	<b>38</b>
<b>7. Felsökning</b> .....	<b>43</b>
<b>8. Återvinning</b> .....	<b>44</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Tyskland

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120



**Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk!**

Nedanstående bruksanvisning innehåller en beskrivning på hur man installerar produkten och hur man konserverar den. Boken används också som viktig informationskälla och handbok.

Bekantskap och följande av alla anvisningar beskrivna i bruksanvisningen gällande säkerhet och rätt arbetssätt är förutsättningen till ett säkert och riktigt arbetssätt av produkten.

Utöver detta bör man följa alla lokala regler gällande säkerhet och arbetarskydd.

Bruksanvisningen är en del av apparaten och borde vara lagrat i närheten av produkten så att alla som utför konserveringsarbete, rengöringsarbete eller annat arbete kan ha den nära till hands.

Om apparaten lämnas vidare till annan användare se till att bruksanvisningen medföljer.

## 1. Säkerhet

Produkten är utförd i enighet med aktuella tekniska regler. Men produkten kan vara källan till faror om den inte används på rätt sätt eller på ett sätt som inte är enligt med dess ändamål.

Alla personer som använder apparaten måste följa instruktioner och säkerhetsföreskrifter som finns i denna bruksanvisning.

### 1.1 Symbolbeskrivning

Viktiga anvisningar gällande säkerhet och tekniska frågor markeras i nedanstående bruksanvisning med symboler. Följ alltid dessa anvisningar för att undvika eventuella olyckor, skador och dödsfall samt materiella skador.



**SÄKERHET!**

Denna symbol varnar för direkt fara som kan orsaka allvarliga skador eller dödsfall.



**OBS!**

Denna symbol varnar för risksituationer som kan resultera i allvarliga skador eller dödsfall.



**HET YTA!**

Denna symbol varnar för het yta när apparaten är i drift. Risk för brännskada!



**VARM VÄTSKA I KÄRLET! Risk för brännskada!**

Om kärl är fyllda med en vätska som uppstår vid kokning eller ett flytande material som kokas ska högre nivåer för placering av kärl inte användas förutom de som låter dig se innehållet av kärlet.



**FÖRSIKTIGT!**

Denna symbol varnar för risksituationer som kan resultera i lindriga skador för användaren eller kan leda till att produkten skadas, fungerar felaktigt och/eller går sönder.



**ANVISNING!**

Med denna symbolen markeras viktiga uppgifter och rekommendationer som ska följas för att säkerställa effektiv och felfri drift av apparaten.

## 1.2 Anvisningar gällande säkerhet

- Produkten är inte ämnad att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om inte användning sker under uppsyn eller efter instruktion av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn bör vara under uppsikt för att försäkra att de inte leker med apparaten.
- Lämna **aldrig** apparaten utan uppsikt under användning.
- Förvara förpackningar som plastpåsar och frigolit utom räckhåll för barn. **Risk för kvävning!**
- Apparaten får endast användas inomhus.
- Apparaten kan inte användas med en extern timer eller fjärrkontroll.

- Apparaten får endast användas om den är i gott skick och säker att använda. Vid fel koppla bort apparaten från elnätet och kontakta service.
- Konservering och reparation bör endast utföras av kvalificerad personal som använder enbart originaldelar och tillbehör. **Man bör inte genomföra reparation på egen hand.**
- Använd inte tillbehör och reservdelar som inte är godkända av tillverkaren. Detta medför allvarlig risk för användaren, kan skada apparaten samt medföra fara för liv och hälsa. Dessutom förfaller garantin.
- Om man inte kommit överens med producenten om att införa ändringar i apparaten är det då förbjudet att införa modifikationer eller ändringar i apparaten, allt för att undvika risker och för att se till att apparaten fungerar på rätt sätt.



## **SÄKERHET! Risk för elektrisk stöt!**

För att undvika hotets följder, måste nedanstående säkerhetsanvisningar beaktas:

- Skydda elsladden från värme och skarpa kanter. Låt aldrig sladden hänga över kanten på bordet eller arbetsbänken. Se till att ingen trampar på sladden eller snubblar över den.
- Sladden ska inte vikas, klämmas eller snurras runt apparaten. Ställ aldrig själva apparaten eller andra föremål på nätsladden.
- Sladden får inte ligga på en matta eller annat värmeisolerande material. Sladden får inte täckas över. Håll sladden borta från arbetsområdet och doppa den aldrig i vatten.
- Kontrollera då och då om kabeln inte är trasig. Man får inte använda produkten om kabeln är trasig. Trasig kabel måste vara utbytt av en kvalificerad elektriker.

- Öppna aldrig apparaten själv. **Risk för elektrisk stöt** om elektriska anslutningar ändras eller ändringar i elektrisk eller mekanisk konstruktion görs.
- Doppa aldrig stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Använd inte frätande rengöringsmedel och se till att vatten inte kommer in i apparaten.
- Hantera aldrig apparaten med våta eller fuktiga händer eller om du står på våt yta.
- Dra ut stickkontakten ur eluttaget
  - om apparaten inte används,
  - vid störningar under användning,
  - innan du rengör apparaten.



**HET YTA! Risk för brännskada och personskada!**

För att undvika hotets följder, måste nedanstående säkerhetsanvisningar beaktas:

- Apparatens ytor blir mycket varma under användning! Rör inte vid varma ytor med bara händer! Rör bara vid avsedda handtag och manöverelement medan du använder maskinen.
- Apparatens ytor och ugnsutrymme samt maträtter i kärl förblir varma under längre tid, även när apparaten har stängts av. Använd alltid ugnshandskar för att ta ut maträtter ur ugnsutrymmet.
- Var mycket försiktig när du öppnar konvektionsugns lucka därför att varm ånga kan komma ut ur ugnen.
- Låt apparaten svalna före rengöring.



## Varm vätska i kärlet! Risk för brännskada!

För att undvika hotets följder, måste beaktas nedanstående säkerhetsanvisningar.

- Under tillagning av matvaror och vätskor i kärlet se till att det inte uppstår ett spill både under kokning och när du tar ut kärlet ur ugnsutrymmet.
- Om kombiugnen placeras på en annan kombiugn eller ett lämpligt ställ, **rekommenderar vi att inte** använda de högre skenor som inte låter dig att se kärlets innehåll.  
Av säkerhetsskäl, efter att apparaten har placerats, placera



en dekal (ingår) ”Varm vätska i kärlet!“ på apparaten 1,6 m högt från golvet.



## OBS! Risk för brand och explosion!

För att undvika hotets följder, måste beaktas nedanstående säkerhetsanvisningar.

- Se till att det inte finns sådana föremål som plastpåsar, bruksanvisningar, tillbehör inne i ugnsutrymmet före användning.  
**Placera aldrig** köksredskap, handdukar, papper m.m. i ugnsutrymmet och på apparaten.
- Se till att ångutsläppet inte är täckt eller igensatt.



- Använd **aldrig** enheten i närheten av brännbara, lättantändliga material (t ex bensin, sprit, alkohol osv.). Höga temperaturer kan orsaka avdunstning av sådana material. Deras kontakt med antändningskällor kan leda till en deflagration samt personliga och materiella skador.
- Rengör ugnutrymmet regelbundet så att det alltid är rent: kvarlämnade fett och föroreningar efter gräddning kan antändas.
- Vid brand, innan du vidtar åtgärder för brandbekämpning, koppla bort apparaten från elnätet (dra ut sladden!).  
**Observera:** Spruta inte vatten på enheten, när den är kopplad till nätströmmen: **Risk för elektrisk stöt!**

### 1.3 Användning i enighet med dess syfte



**WARNING!**

**Apparaten har konstruerats och är avsedd för industribruk och användning i kök. Apparaten ska endast användas av behörig personal.**

Apparaten fungerar endast säkert när den är använd i enighet med sitt ändamål.

All inblandning i apparaten, i dess montage och konserveringsarbete måste vara utförd av speciell service.

**Kombiugn är enbart avsedd till tillagning av lämpliga maträtter.**



**WARNING!**

**Användning av produkten till andra ändamål än de som beskrivs i bruksanvisningen är förbjudet och anses som oenigt med dess ändamål.**

**Man utesluter allt anspråk mot producenten och dess befullmäktigat ombud från skador som har uppstått på grund av felaktig användning och användning som inte är enigt med dess ändamål.**

**Ansvaret för skador som har uppstått under felaktig användning och användning som inte är enigt med dess ändamål ligger endast hos användaren.**

## 2. Allmän information

### 2.1 Producentens ansvar och garanti

All nedanstående information beskriven i bruksanvisningen har blivit framställt i enighet med gällande lagar, ingenjörs och konstruktörs kunskap, vår egen kunskap och vår långvariga erfarenhet.

Översättningen är också utförd på ett noggrant sätt för att ge den bästa möjliga beskrivningen. Dock kan vi bara ta ansvaret för eventuella fel i den tyska versionen av bruksanvisningen.

Vid beställning av speciell modell av apparaten eller en som är utrustad med extra funktioner eller extra teknisk utrustning kan apparaten skilja sig från beskrivning och bilder i den här bruksanvisningen.



#### **WARNING!**

**Läs noga igenom denna bruksanvisning innan apparaten tas i bruk för första gången och i synnerhet innan du sätter på den!**

Tillverkaren **ansvarar inte** för skador och fel om:

- skötsel- och rengöringsanvisningar inte följs;
- apparaten används inte i avsett syfte;
- användaren modifierar eller ändrar apparaten;
- ej godkända reservdelar används.

Vi förbehåller oss rätten att införa tekniska ändringar i apparaten för att öka apparatens funktionalitet och förbättra den.

### 2.2 Upphovsrätts skydd

Nedanstående bruksanvisning och dess innehåll i form av text, ritningar, foto och andra delar är skyddade med upphovsrätten. Utan skriftligt godkännande av producenten får man inte använda kopiera bruksanvisningen i någon form (detta gäller även delar av bruksanvisningen), eller användning och distribution av innehållet till en tredje person. Kränkning av ovan nämnd lag kommer att bidra till skadeståndsansättning. Vi behåller oss rätten att fullborda vår fordran.



#### **OBS!**

**Text, ritningar, foto, och andra beskrivningar i nedanstående bruksanvisning är skyddade med upphovsrättslagen och lagen om skydd mot industri egendom. Allt missbruk i utnyttjande av innehållet är straffbart.**

### 2.3 Produkt deklARATION



Produkten uppfyller alla aktuella normer och lagar gällande i den Europeiska Unionen. Ovan nämnd information bekräftar vi i produkt deklARATIONEN. Vi kommer gärna skicka produkt deklARATIONEN till Er vid önskan.

---

## 3. Transport, förpackning och lagring

### 3.1 Leverans kontroll

Man måste omedelbart kontrollera efter leverans om apparaten är komplett och om den inte har skadats under transport. Om man upptäcker att apparaten har skadats under transport bör man avstå från mottagande av apparaten eller ta emot den villkorligt.

Skriv ner skadorna i transportpappren. Anmäl därefter apparaten för reklamation.

Man bör anmäla dolda fel direkt efter deras upptäckt pga. att skadeståndsanspråk kan endast göras enligt gällande reklamations tiden.

### 3.2 Förpackning

Vi ber er att inte slänga förpackningen. Den kan vara nödvändig för lagring, flytt eller vid transport till och får service i fall produkten går sönder. Före användning bör man se till att all förpackning är borttagen både invändigt och utvändigt.



**Vid återvinning av förpackningen ska man följa gällande lagar i landet.  
Förpackningen är avsedd för återanvändning och borde återvinnas.**

Vi ber er att kontrollera om produkten och tillbehören är kompletta. Om något av delarna saknas ber vi er att kontakta vår kundtjänst.

### 3.3 Lagring

Man bör lämna förpackningen stängd tills installationen av apparaten och under lagring ska man följa anvisningarna gällande lagring av förpackningen.

Den förpackade apparaten skall alltid lagras enligt nedanstående anvisningar:

- lagra ej utomhus,
- lagra i torra förhållanden och skydda mot damm,
- låt inte apparaten komma i kontakt med aggressiva medel,
- skydda mot solstrålar,
- undvik mekaniska skakningar,
- i fall av längre lagring (över tre månader) kontrollera regelbundet tillståndet av alla delar och förpackningen, i nödfall rengör och fresa upp apparaten.

## 4. Tekniska parametrar

### 4.1 Egenskaper av kombiugnar

- Utrustning: Av krom-nickelstål
- Elektronisk styrning med 99 program och möjlighet att programmera upp till 9 olika tillagningsfaser.
- Volym upp till 5 x 1/1 GN eller 7 x 1/1 GN, eller 600 x 400 mm ugnsplåtar med lämpliga skenor för ugnsplåtar
- **Funktioner:** varmluft, sautering, ånga, Delta-T tillagning (temperaturgivare som tillval) automatiskt 3-steps rengöringssystem med torkningsprogram
- Reversibel motordrift (medurs/moturs) för optimering av tillagningsklimat
- Fläkt med 3-steps hastighetsreglering
- Direktinsprutning av ånga
- Justerbart ångutsläpp
- Belysning för ugnsutrymmet
- Praktisk GN tvärskena
- LED-displayen för temperatur, tid, ånga, innertemperatur
- **Plats för innertemperaturgivare (116009).**
- **Plats för duschmunstycke (116005).**
- Dubbelt luckglas, invändig lucka med lätt öppning för rengöring
- Uttagbara hyllskenor

### Skyddsanordningar

Apparaten är utrustad med följande skydds- och säkerhetsutrustning:

**Säkerhetstermostat** i ugnsutrymmet: om temperaturen i ugnsutrymmet uppnår 350 °C öppnar säkerhetstermostaten strömkretsen för apparatens värmeelement.



**WARNING!**

**Bara kvalificerad personal kan ställa åter denna säkerhetsanordning eftersom det även krävs kontroll av andra komponenter.**

**Luckströmbrytaren** bryter apparatens drift om ugnsluckan öppnas: både värmesystemet och blåsaren stängs av.

## 4.2 Tekniskt information

Namn	Elektrisk kombiugn	
Modell:	<b>E 5110RS</b>	<b>E 7110RS</b>
Art. nr:	<b>116526W</b>	<b>116528W</b>
Volym:	upp till 5 x 1/1 GN eller 5 x 600 x 400 mm ugnsplåt	upp till 7 x 1/1 GN eller 7 x 600 x 400 mm ugnsplåt
Avstånd mellan skenor:	74 mm	
Matmängd för tillagning per en skena:	max. 10 kg	max. 10 kg
Total matmängd för tillagning:	max. 25 kg	max. 35 kg
Temperaturintervall:	50 °C – 280 °C	
Anslutningseffekt:	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Vattenanslutning:	3/4"	
Vattentryck:	max. 3 bar	
Dimensioner:	bredd 890 x djup 815 x höjd 635 mm	bredd 890 x djup 815 x höjd 815 mm
Vikt:	90,2 kg	103,8 kg
Satsen innehåller:	1 galler 1/1 GN, 1 plåt 1/1 GN 1 slang, 1 utloppsrör, 1 inloppsslang för rengöringsmedel	

Vi behåller rätten att införa ändringar!

### Utrustning (ingår inte)

#### Temperatursond STL med tillbehör



Satsen innehåller temperatursond och en infästning för montering vid kombiugn

- Kabellängd: ca. 1,8 m
- Magnethållare: bredd. 130 x djup. 130 x djup 35 x höjd 30 mm
- Vikt: 0,57 kg

**Art. nr: 116009**



## Handspray

Slanglängd: 2 m  
med avstängningsventil till fast vattenanslutning 1/2"  
med en infästning för montering till kombiugn

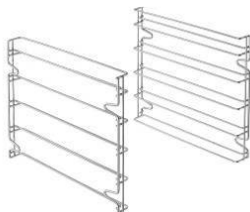
**Art. nr: 116005**

## Tryckbegränsare för konvektionsugnar och kombiugnar



- Tillverkad i förkromad mässing
- Anslutning 3/4"
- Standardinställning på 3 bar, justering från 1 till 6 bar
- Max. ingående tryck 16 bar
- Maximal drifttemperatur 65 °C

**Art. nr: 533051**



## 1 par standardskenor för bagerier

för användning av 5 plåtar 600 x 400  
för kombiugnar 116526W

**Art. nr: 116001**



## 1 par standardskenor för bagerier

för användning av 7 plåtar 600 x 400  
för kombiugnar 116528W

**Art. nr: 116002**

### Bevattningsset till kombiugnar

Ett enkelt alternativ: ett bevattningsset som gör att fuktning är möjlig även om det inte finns fast vattenanslutning.

- Satsen innehåller:
  - en plastdunk (5l),
  - pumpar,
  - installationsdelar,
  - 2 anslutningsslangar:
    - 150 cm (dunk – pump)
    - 80 cm (pump – rör för fuktning)

Passar till kombiugnar  
116526W, 116528W

**Art. nr: 116011**



### Anslutningssats till kombiugnar "E"

En kompaktlösning för stora kök. Anslutningssatsen som möjliggör stapling av 2 elektriska kombiugnar 1/1 GN

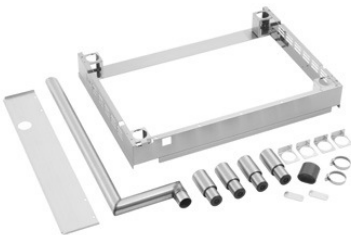
- Material: rostfritt stål
- Satsen innehåller:
  - en ram (bredd 876 x djup 622 x höjd 114 mm), 4 fötter,
  - ett rör och infästningsplåt till ångutsläppet,
  - en anslutningsslang,
  - monteringsremmar, skruvar

Passar till kombiugnar från serie E:

116526W, 116528W

- Möjliga kombinationer:
  - 5 x 1/1 GN per 5 x 1/1 GN
  - 5 x 1/1 GN per 7 x 1/1 GN

**Art. nr: 116012**



### Ett ställ till en elektrisk kombiugn 1/1 GN

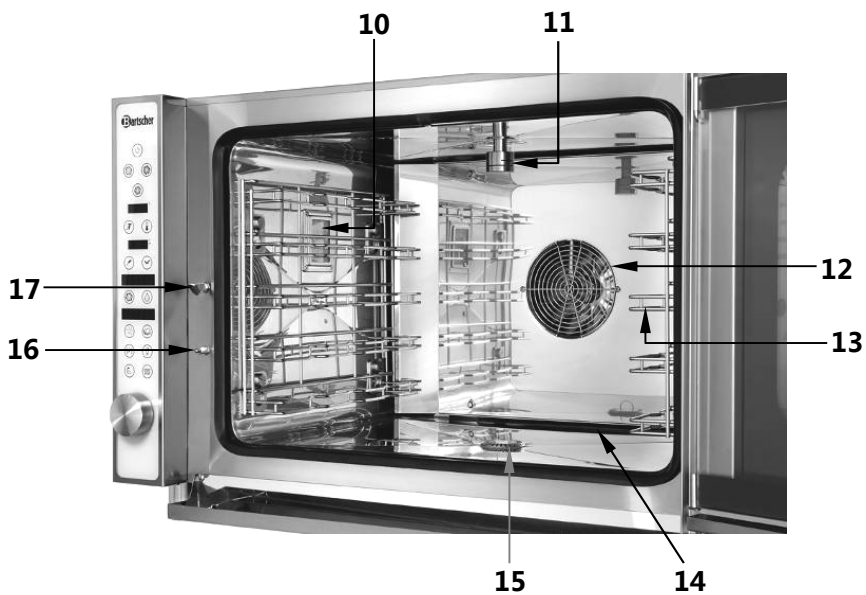
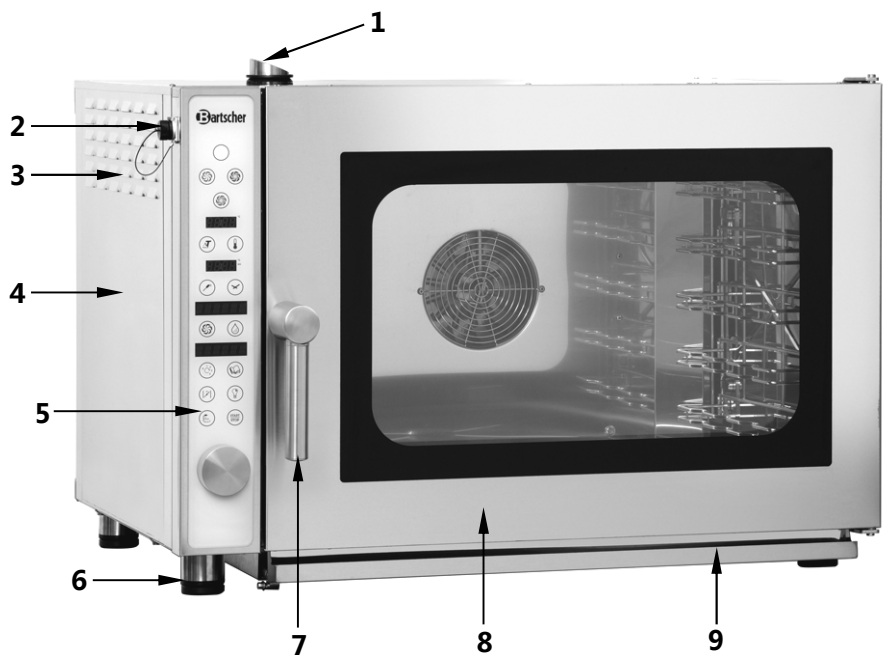
passar till art. nr 116526W, 116528W

- Krom-nickelstål 18/10
- Plats för: 10 x 1/1 GN
- Mått: bredd 850 x djup 700 x höjd 741 mm
- Vikt: 25 kg

**Art. nr: 115069**



## 4.3 Sammanfattning av delar





## Beskrivning, bild på sidan 16

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>1</b> Ångutsug                      | <b>10</b> Invändig belysning          |
| <b>2</b> Anslutning för temperatursond | <b>11</b> Rengöringsmunstycke         |
| <b>3</b> Ventilationsöppningar         | <b>12</b> Fläkt                       |
| <b>4</b> Hölje                         | <b>13</b> Hyllskenor                  |
| <b>5</b> Kontrollpanel                 | <b>14</b> Hyllskenor                  |
| <b>6</b> Fötter med justerbar höjd     | <b>15</b> Avlopp                      |
| <b>7</b> Luckhandtag                   | <b>16</b> Lucklås                     |
| <b>8</b> Ugnslucka                     | <b>17</b> Ställ 'READY for OPERATION' |
| <b>9</b> Droppränna                    |                                       |

## 5. Installation och användning

### 5.1 Anvisningar för installatör



#### **VARNING!**

All hantering runt installation, montering, handhavande och underhåll ska skötas av kvalificerad personal som uppfyller nödvändiga kompetenskrav (godkända av tillverkningsföretaget eller återförsäljaren) med hänsyn till de föreskrifter som gäller i installationsland och säkerhetsföreskrifter för produkten samt arbetsmiljöföreskrifter.

#### 5.1.1 Installationsanvisningar

- Läs denna bruksanvisning noga före installationsarbeten och användning.
- Fel på installation, användning, underhåll och rengöring samt eventuella ändringar och modifiering kan leda till funktionsfel, skador och personskada.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för några person- eller egendomsskador som uppkommer om de nedanstående anvisningarna inte följs eller till följd av ändringar även i apparatens enstaka element samt användning av andra delar än originaldelar.

- Direkt efter leveransen av apparaten kontrollera att det inte finns några transportsador på den eller förpackningen. Om apparaten är skadad eller om det saknas några delar kontakta speditören eller återförsäljaren/tillverkaren omedelbart och ange apparatens **artikelnummer och serienummer** (typskylten på apparatens baksida) samt bifoga bildokumentation.
- Se till att det inte finns några element som kan försvåra transporten genom dörrar, korridorer eller andra vägar som leder till installationsplatsen.
- **OBSERVERA:** Under transporten finns det risk att apparaten välter vilket kan orsaka skador på själva apparaten, andra föremål eller personsador. Använd de medel som är lämpliga för apparatens vikt under dess transport. Varken dra i eller luta apparaten utan lyfta den vinkelrätt mot underlaget och förflytta den horisontellt.

## 5.1.2 Installationsplats

- Placera apparaten i ett stängt och väl ventilerat utrymme (inte utomhus).
- Kontrollera mått och en exakt placering av el- och vattenanslutningar samt ånguppsamling innan du placerar kombiugnen.
- Vi rekommenderar att placera kombiugnen under köksfläkten eller utsug av varm ånga och lukt från ugnutrymmet.
- Placera kombiugn på en plan yta så att den inte glider eller välter.
- Ytan under kombiugnen ska ha en bärförmåga som är anpassad till apparatens vikt med dess maximala belastning.
- Placera apparaten på en stabil, torr och vattenavvisande yta som tål hög temperatur. Placeringsstället ska vara lätt tillgängligt och tillräckligt stort för att kunna använda apparaten utan hinder och med god luftcirkulation.
- Placera apparaten så att dess baksida är lätt tillgänglig för elnätet, vattenanslutning och underhåll.
- Placera aldrig apparaten nära en vägg, mur, köksmöbler eller andra föremål av brännbart material. Följ gällande brandsäkerhetsföreskrifter.
- Håll ett avstånd på minst **100 mm** mellan apparaten och väggar samt andra föremål till vänster och höger, på bak och **150 mm** uppifrån.
- **Apparaten är inte avsedd för inbyggnad!**

### 5.1.3 Förberedning till installation

- Avlägsna den yttre förpackningen (en trälåda och/eller kartong) och avfallshantera i enlighet med regler gällande i installationslandet.
- Ta bort skyddsfilm före start. Ta bort filmen långsamt så att det inte lämnas några limrester på apparatens ytor. Eventuella limrester kan avlägsnas med ett lämpligt lösningsmedel.
- Ta ut tillbehör och allt informationsmaterial samt plastpåsar.



**VARNING!**

**Ta aldrig bort namnskylten och varningssymboler på enheten.**

### Justering av fötter

- Justerbara fötter levereras med apparaten och ska skruvas fast på botten av den. En korrekt nivellering av apparaten gör att den fungerar rätt. Nivellera apparaten med fötterna och kontrollera det med ett vattenpass. Skruva in eller ut fötterna för att nivellera apparaten.



**VARNING!**

**Använd aldrig apparaten utan fötterna!**

- Om apparaten används utan fötter blir luftflödet för kylning av elektroniken och höljets invändiga väggar omöjligt vilket kan leda till överhettning och skador på apparatens komponenter.

## 5.1.4 Elanslutning




**FARA! Risk för elektrisk stöt!**

**Felaktig installation av apparaten kan leda till personskada! Kontrollera om apparatens tekniska (se typskylten) data stämmer överens med det lokala elnätets parametrar före installation. Anslut apparaten bara om alla parametrar stämmer överens!**

- Se till att de värden för nätspänning och frekvens som står på typskylten stämmer överens med det befintliga elnätets värden innan du ansluter apparaten till elnätet. **Den maximala tillåtna spänningsskillnaden är  $\pm 10\%$ .**
- Kontrollera om det finns SL-anslutning enligt gällande regler. Se till att använda en ledning med korrekt ledningsdiameter när du ansluter apparaten till elnätet.
- Använd en allpolig brytare som stämmer överens med belastningen mellan apparaten och elnätet när du ansluter apparaten till elnätet. Brytaren ska ha ett minimalt brytavstånd på 3 mm och placeras på ett lätt tillgängligt ställe.
- Elanslutningen ska utföras enligt gällande internationella, nationella och lokala föreskrifter.

### **Anslutning för potentialutjämning**

- För att ansluta en installation för potentialutjämning mellan olika enheter använd den klämma som är märkt med symbolen . Klämman finns på apparatens baksida.
- Med klämman kan en ledning för potentialutjämning (gulgrön) med kabelarea från 4 till 10mm<sup>2</sup>.
- Apparaten ska anslutas till ett potentialutjämningsystem med effektivitet enligt anvisningar i gällande föreskrifter.

### 5.1.5 Vattenanslutning

- Apparaten ska placeras nära dricksvattenanslutning.
- När du ansluter den nya installationen tappa av tillräckligt mycket vatten så att inga föroreningar kommer in i magnetventiler innan apparaten anslutas till vattenledningssystemet.
- Slangen som levereras med apparaten ska anslutas med 90° vinkel till apparatens anslutning (3/4"). Placering av anslutningen: på apparatens baksida, till höger. Anslut slangens andra ände med avstängningskran till kallvattensystemet.



**VARNING!**

**Vattentryck ska vara på max. 3 bar. Använd tryckregulator vid högre tryck (Sidan 12).**

- Använd dricksvatten med hårdhet upp till 7° dH för att förebygga kalkbildning och garantera apparatens felfria fungerande.

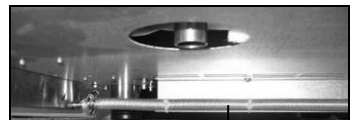


**VARNING!**

**Om vatten har högre hårdhet än 7° dH ska en installation för vattenavhårdning installeras.**

### 5.1.6 Avloppsanslutning

- I droppkaret som finns på apparatens framsida finns en utloppslang (10 mm innerdiameter) som är avsedd för avledning av överskottsvätska från droppkaret och installeras bakom på apparatens undersida (A bild till höger).  
För att ansluta till avloppssystemet förlänga slangen, som levereras med apparaten, tillräckligt.
- Montera utloppsröret (B), som levereras med apparaten, till ett avlopp som finns under apparaten för att göra vattenflödet från ugnsutrymmet möjligt. Ansluta utloppsröret med en lämplig slang (Ø 22 mm) och leda det till avloppssystemet.

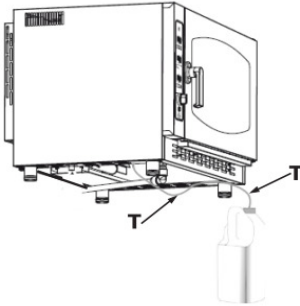


**A**



**B**

## 5.1.7 Anslutning av inloppsslang för rengöringsmedel



Inloppsslangen för rengöringsmedel på apparatens nedre sida är fast ansluten till pumpen.

**Dränk inloppsslangen för rengöringsmedel (T)** så djupt som möjligt i en behållare med ett lämpligt rengöringsmedel (bild till vänster).

## 5.1.8 Första driftsättning och godkännande

Före **start** utför alla nödvändiga kontroller av apparaten noga för att bekräfta apparatens och dess installations överensstämmelse med regler och föreskrifter, tekniska data och säkerhetsföreskrifter.

**Följande punkter** ska uppfyllas:

- Temperaturen på installationsplatsen ska vara högre än +4 °C.
- Ugnsutrymmet ska vara tomt.
- Förpackningens alla delar tillsammans med skyddsfilm från apparatens utvändiga väggar ska helt avlägsnas.
- Ventilationsöppningar ska inte vara täckta eller igensatta.
- Eventuella delar av apparaten som har demonterats för installationen ska återmonteras.
- Huvudströmbrytaren ska vara avstängd och avstängningskranen som är installerad under apparaten ska vara öppen.

**Godkännandet** av elektriska anordningar ska kompletteras med en testcykel som gör att apparaten kan kontrolleras med avseende på fel och problem.

- Starta apparaten med knappen **T 1**.
- Ställ in tillagnings/gräddningscykel:

**tid:** 10 minuter    **temperatur:** 150 °C    **ånga:** nivå 1.

Tryck på **T 16** för att aktivera **START/STOP**.

Före godkännandet ska följande punkter uppfyllas:

- Apparatsens belysning sätts på med en bestämd knapp och stängs av automatiskt efter 45 sekunder om den inte tidigare stängs av genom att knappen igen används.
- Apparaten stängs av direkt när ugnslöcken öppnas och börjar fungera igen när den stängs.
- Termostaten för reglering av temperaturen i apparaten aktiveras direkt när önskad temperatur uppnås. Värmeelementet(en) stängs av i intervall.
- Fläktens(arnas) motor ändrar automatiskt rotationsriktning var 3 minut.
- Om apparaten är utrustad med två fläktar i ugnsutrymmet har motorerna samma rotationsriktning.
- Kontrollera att vatten avleds från ledning till inlopp för fuktning (som finns i ugnsutrymmet) mot fläkten.
- Till slut av tillagnings/gräddningscykeln hörs en ljudsignal i ca. 15 sekunder.

### **OBSERVERA**

**Vid avstängning av apparaten kan en ljudsignal höras. Det är normalt och stängs av automatiskt efter några sekunder.**



### **VARNING!**

**Om en process är låst under en tillagnings/gräddningsfas eller om kontrollpanelen inte svarar av andra skäl kan problemet åtgärdas genom att trycka på knappen T 15 många gånger.**

## 5.2 Anvisningar för användare



### VARNING!

Läs denna bruksanvisning noga eftersom den innehåller viktiga anvisningar om säkerhet och användning av kombiugnen.

Spara bruksanvisningen så att du alltid kan använda den.

Fel på installation, användning, underhåll och rengöring samt eventuella ändringar och modifiering kan leda till funktionsfel, skador och personskada.

### 5.2.1 Säkerhetsanvisningar

- Placera **aldrig** apparaten nära sådana värmekällor som grill eller fritös.
- **Lämna** aldrig antändliga material i närheten av apparaten. **Brandrisk!**
- Under eller efter tillagning kan kärl för livsmedel eller andra föremål vara mycket varma; var mycket försiktig när du hanterar dem för att undvika brandskada. Använd skyddshandskar vid hantering av dem. **Risk för brännskador!**
- Var mycket försiktig när du öppnar kombiugnens lucka. **Risk för brännskada** orsakad av varm ånga som kommer ut.
- Placera inga antändliga föremål eller livsmedel som innehåller alkohol i kombiugnen: det kan leda till självantändning och brand som kan orsaka explosioner.
- Undvik att salta maträtter inne i kombiugnens ugnsutrymme. Om det inte kan undvikas se till att rengöra apparaten så fort som möjligt, annars kan skador uppstå i ugnsutrymmet.



**Temperaturen på kombiugnens utvändiga ytor kan överskrida 60 °C. För att undvika brännskador rör inte vid de områden och delar som är märkta med symbolen som visas bredvid.**

- Om ugnsluckans glaselement skadas eller bryts ska de bytas ut snarast (kontakta service).
- Om konvektionsugnen inte används (t.ex. på 12 timmar) lämna dess glaslucka öppen.
- Vid ett längre driftstopp (t.ex. några dagar) stäng av vattentillförsel och koppla bort apparaten från elnätet.



- Om kombiugnen ska placeras på ett ställ, bord i rostfritt stål eller en annan kombiugn **rekommenderar vi att inte använda** de nivåer som är för höga för att se karens innehåll.
- Av säkerhetsskäl, efter att apparaten har placerats, placera dekalen



**”Varm vätska i kärlet! Risk för brännskador!”, som finns i förpackningen, på kombiugnen 1,6 m högt från golvet.**

### 5.2.2 Handhavande

- Rengör apparaten och dess tillbehör noga före användning (**se avsnittet 6 “Rengöring och underhåll”**).
- Kontrollera om apparatens installation, stabilitet och nivellering är korrekta samt utförande av el- och kallvattenanslutning före idrifttagande.

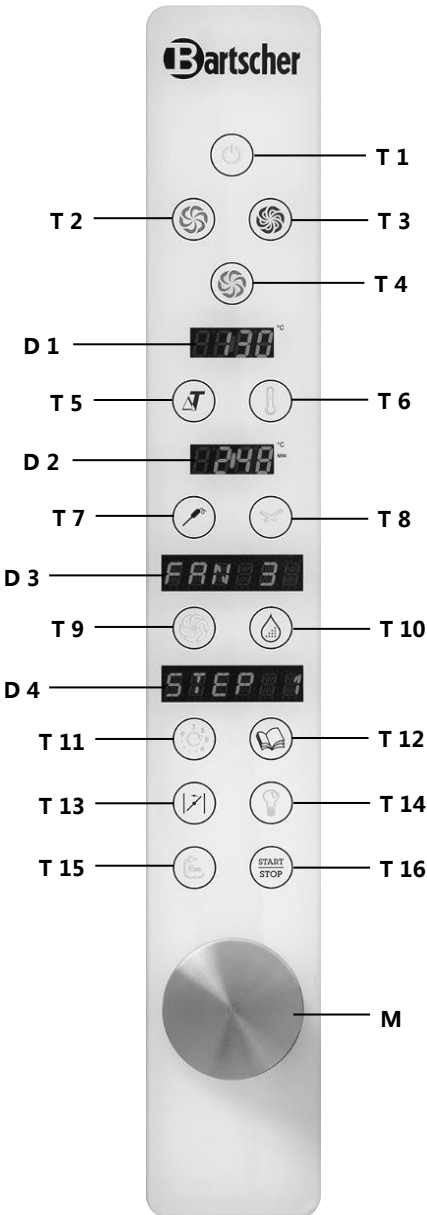


**WARNING!**

**Förvärma apparaten med dess automatiska läge för förvärmning (se avsnittet ”Förvärmning”, sid. 32) före tillagning/gräddning.**

- När apparaten har anslutits till elnätet är den i viloläge (“standby”).
- Apparatens kontrollpanel är utrustad med vredet **M**. Vrida vredet M för att ställa in önskade parametrar och tryck det in för att bekräfta dem.

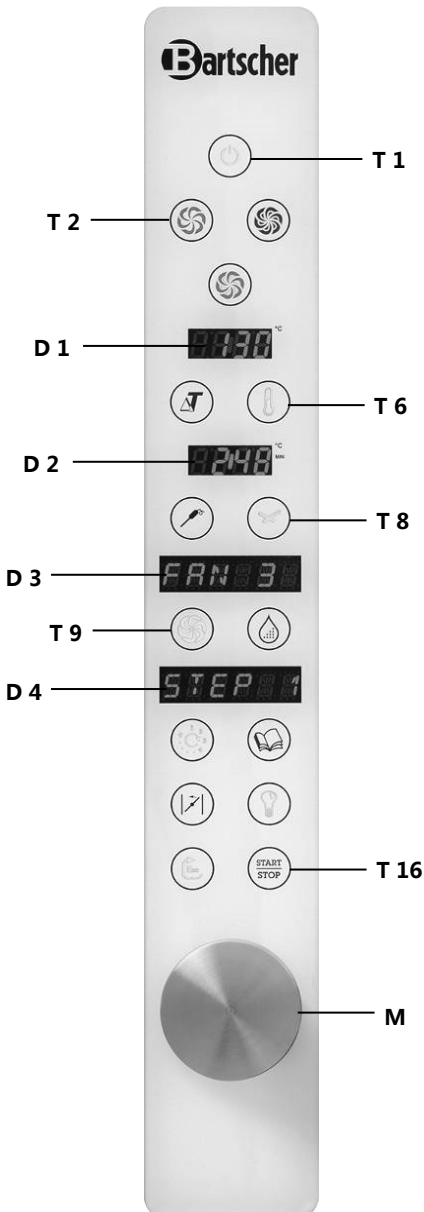
## 5.2.3 Funktioner av manöverelement och displayer



T 1	Knapp <b>PÅ/AV</b>
T 2	Knapp tillagning/gräddning med varmluft
T 3	Knapp tillagning/gräddning med ånga
T 4	Knapp konvektions- och ångtillagning
T 5	Aktivera Delta-T tillagning $\Delta T$
T 6	Aktivera temperatur
T 7	Aktivera innertemperatursond
T 8	Aktivera tid
T 9	Aktivera fläkthastighet
T 10	Aktivera ånga
T 11	Aktivera/avaktivera en tillagningsfas eller förvärmning
T 12	Aktivera program
T 13	Ångutsug
T 14	Knapp invändig belysning
T 15	Aktiveringsknapp /Rengöring
T 16	Knapp <b>START/STOP</b>
D 1	LED-display temperatur/Delta-T tillagning
D 2	LED-display tid/innertemperatur
D 3	LED-display fläkthastighet/tillägg ånga
D 4	LED-display tillagningsfas/program
M	Vred funktionsväljare

## 5.2.4 Inställningar

### Tillagning/gräddning med varmluft



Tryck på knappen **T 1** för att starta apparaten. Funktionsknapparna **T 2 - T 3 - T 4** blinkar och apparaten är klar för funktionsval. På LED-displayen **D 4** visas "**MANUAL**" (manuellt läge).

För att ställa in tillagning/gräddning med **VARMLUFT** använd knappen **T 2**.

**Välj önskad** temperatur med knappen **T 6**.

Om knappen **T 6** blinkar ställ in tillagnings-/gräddningstemperatur (50 °C - 280 °C) med vredet **M**.

Bekräfta sedan valet med knappen **T 6** eller vredet **M**. Den inställda temperaturen visas på LED-displayen **D 1**.

Apparaten går automatiskt över till inställning för **tillagnings-/gräddningstid** (knappen **T 8** blinkar).

Ställ in önskad tid genom att vrida vredet **M** och bekräfta inställningen med knappen **T 8** eller vredet **M**. Den inställda tiden visas på LED-displayen **D 2**.

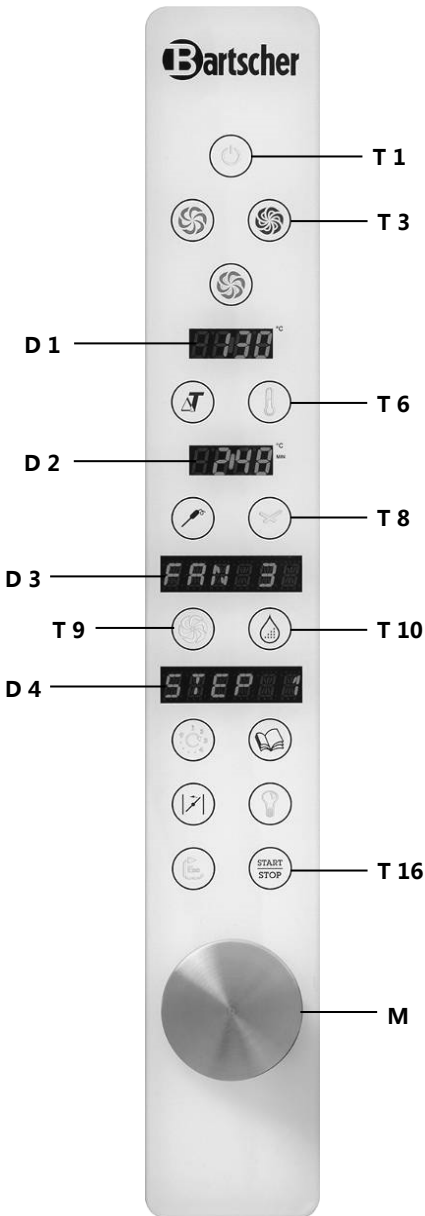
Apparaten går automatiskt över till inställning för **fläkthastighet** (knappen **T 9** blinkar).

Välj fläkthastighet med vredet **M** (du kan välja mellan 3 steg) och bekräfta valet med knappen **T 9** eller vredet **M**.

Den inställda hastighetsnivån visas på displayen **D 3**.

För att starta apparaten använd knappen **T 16**.

## Tillagning/gräddning med ånga



Tryck på knappen **T1** för att starta apparaten. Funktionsknapparna **T2 - T3 - T4** blinkar och apparaten är klar för funktionsval. På LED-displayen **D4** visas **"MANUAL"** (manuellt läge).

För att ställa in tillagning/gräddning med **ÅNGA** använd knappen **T3**.

**Välj önskad** temperatur med knappen **T6**.

Om knappen **T6** blinkar kan tillagnings-/gräddningstemperatur (50 °C - 120 °C) ställas in med vredet **M**. Bekräfta sedan valet med knappen **T6** eller vredet **M**.

Den inställda temperaturen visas på LED-displayen **D1**.

Apparaten går automatiskt över till inställning för **tillagnings-/gräddningstid** (knappen **T8** blinkar). Ställ in önskad tid genom att vrida vredet **M** och bekräfta inställningen med knappen **T8** eller vredet **M**.

Den inställda tiden visas på LED-displayen **D2**.

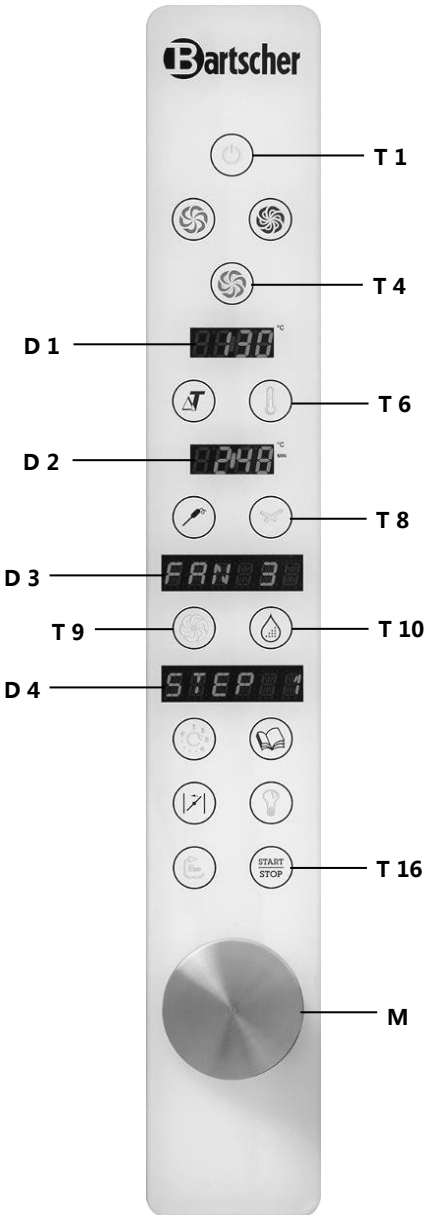
Apparaten går automatiskt över till inställning för **fläkthastighet** (knappen **T9** blinkar).

Välj fläkthastighet (du kan välja mellan 3 steg) och bekräfta valet med knappen **T9** eller vredet **M**.

Den inställda hastighetsnivån visas på displayen **D3**.

För att starta apparaten använd knappen **T16**.

## Konvektions- och ångtillagning (tillagning/gräddning med varmluft/ånga)



Tryck på knappen **T1** för att starta apparaten. Funktionsknapparna **T2 - T3 - T4** blinkar och apparaten är klar för funktionsval. På LED-displayen **D4** visas **"MANUAL"** (manuellt läge).

För att ställa in **KONVEKTIONS- OCH ÅNGTILLAGNING** använd knappen **T4**.

Välj önskad temperatur med knappen **T6**.

Om knappen **T6** blinkar kan temperaturen (50 °C - 270 °C) ställas in med vredet **M**. Bekräfta sedan valet med knappen **T6** eller vredet **M**. Den inställda temperaturen visas på LED-displayen **D1**.

Apparaten går automatiskt över till inställning för **tillagnings-/gräddningstid** (knappen **T8** blinkar). Ställ in önskad tid genom att vrida vredet **M** och bekräfta inställningen med knappen **T8** eller vredet **M**. Den inställda tiden visas på LED-displayen **D2**.

Apparaten går automatiskt över till inställning för **fläkthastighet** (knappen **T9** blinkar).

Välj fläkthastighet (du kan välja mellan 3 steg) och bekräfta valet med knappen **T9** eller vredet **M**. Den inställda hastighetsnivån visas på displayen **D3**.

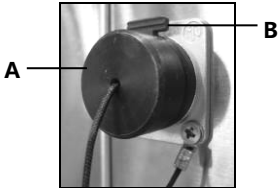
Apparaten går automatiskt över till inställning för fuktning. Knappen **T10** blinkar.

Tryck in knappen **M** och välj önskad fuktning med vredet **M**: **1-10** i manuellt läge och **0 - 100** (i 10 steg) i programläge. Bekräfta valet med knappen **T10** eller vredet **M**.

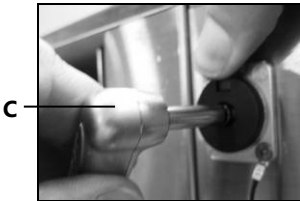
För att starta apparaten använd knappen **T16**.

## Tillagning/gräddning med innertemperatursond

### Fäst/avlägsna innertemperatursond



För att ansluta innertemperatursonden ta bort pluggen **A** (bild till vänster) från anslutningsstället på apparatens övre vänstersida, håll den röda spärren **B** intryckt och sätt innertemperatursonden **C** till det avsedda hålet.



Släpp spärren **B**. För att avlägsna sonden tryck in igen spärren **B**, ta ut innertemperatursonden **C** och släpp spärren **B**.

Fixera igen spärren **A**.



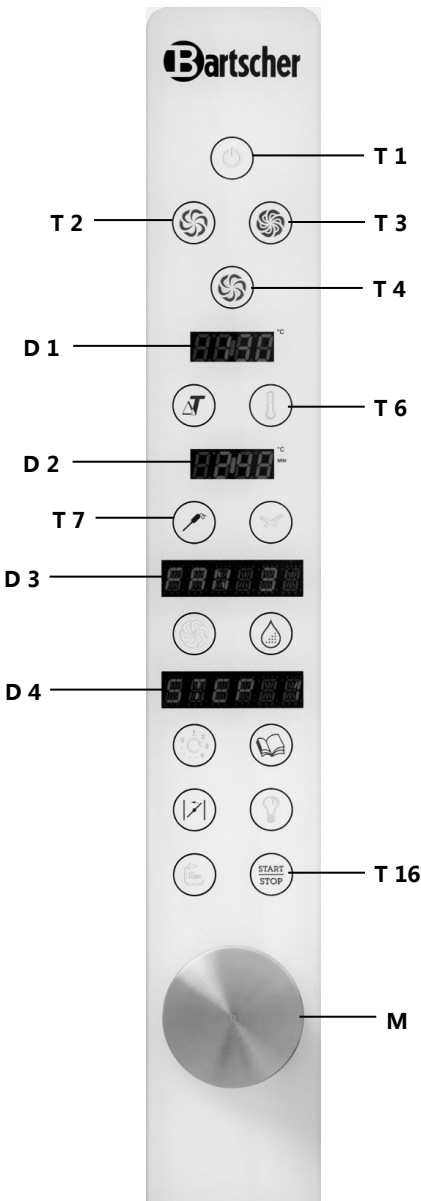
### **WARNING!**

För in innertemperatursonden i apparaten bara över glasluckan så att sonden inte skadas.



### **ANVISNING!**

Placera **innertemperatursonden** genom att föra in den i den produkt som tillagas så att sondens topp finns inne i produkten (den tjockaste delen).



Tryck på knappen **T1** för att starta apparaten. Funktionsknapparna **T2 - T3 - T4** blinkar och apparaten är klar för funktionsval. På LED-displayen **D4** visas **"MANUAL"** (manuellt läge).

För att ställa in önskat tillagnings-/ gräddningsläge använd en lämplig knapp **T2 - T3 - T4**.

**Välj önskad** temperatur med knappen **T6**. Om knappen **T6** blinkar kan temperaturen (50 °C - 280 °C) ställas in med vredet **M**.

Bekräfta sedan valet med knappen **T6** eller vredet **M**. Den inställda temperaturen visas på LED-displayen **D1**.

Apparaten går automatiskt över till inställning för **tillagnings-/gräddningstid**.

Nu går det inte att ställa in tiden, välj **tillagnings-/gräddningsläget med INNERTEMPERATURSONDEN** genom att använda knappen **T7**.

Ställ in önskad **innertemperatur** mellan 20 °C – 110 °C i produkten med vredet **M**.

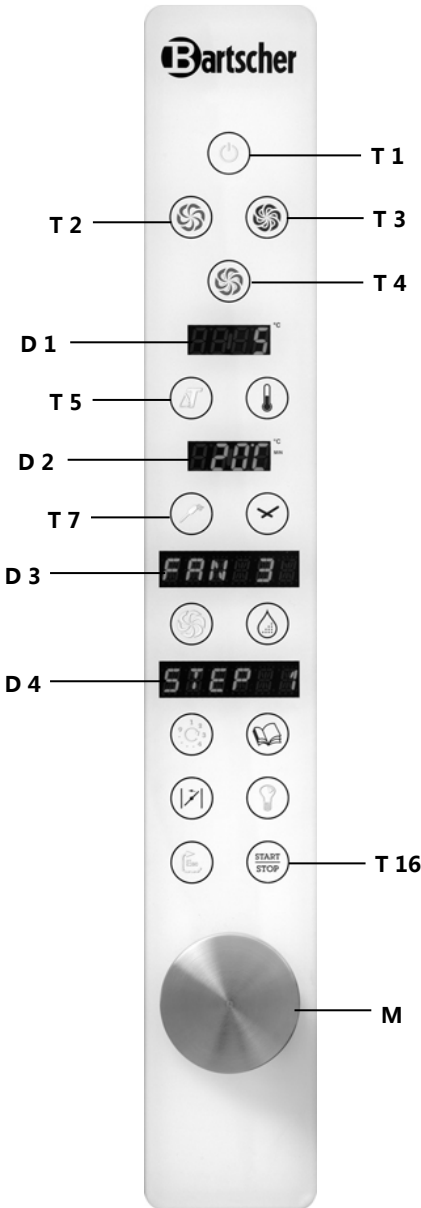
**(Viktigt: temperaturen i apparaten ska vara minst 5 °C högre än innertemperatursondens temperatur).**

Bekräfta inställningen med knappen **T7** eller vredet **M**. Den inställda innertemperaturen visas på LED-displayen **D2**.

Ställ in de övriga parametrarna beroende på typ av den maträtt som tillagas.

För att starta apparaten använd knappen **T16**.

## Tillagning/gräddning med funktion Delta-T ( $\Delta T$ )



Tryck på knappen **T 1** för att starta apparaten. Funktionsknapparna **T 2 - T 3 - T 4** blinkar och apparaten är klar för funktionsval. På LED-displayen **D 4** visas "MANUAL" (manuellt läge).

För att ställa in önskat tillagnings-/ gräddningsläge använd en lämplig knapp **T 2 T 3 T 4**.

### Användning av tillagnings-/ gräddningsläge $\Delta T$ :

**Läget  $\Delta T$**  är särskilt avsedd för tillagning av en mellanstor/stor stek.

För denna typ av tillagning rekommenderas en temperatur som är lägre än den som används för en traditionell tillagning/gräddning. För detta blir tillagnings-/gräddningstiden längre och maträtter blir mjuka. Samtidigt är maträttens viktminskning mindre.

**För att aktivera driftläget Delta-T ( $\Delta T$ )** tryck på knappen **T 5**. Om knappen blinkar välj önskad **temperaturskillnad** mellan tillagningstemperatur och inntemperatur med vredet **M**.

### **Rekommenderad inställning $\Delta T$ : 30 - 40 °C**

Bekräfta valet med knappen **T 5** eller vredet **M**. På LED-displayen **D 1** visas den inställda temperaturskillnaden.

Apparaten går automatiskt över till inställning för **inntemperatur** (knappen **T 7** blinkar).

Ställ den med vredet **M**. Bekräfta valet med knappen **T 7** eller vredet **M**.

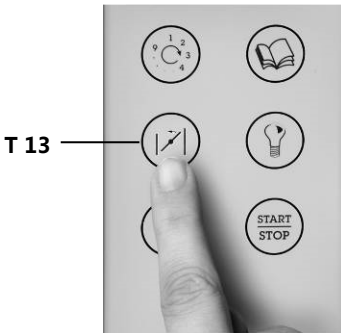
På LED-displayen **D 2** visas den inställda inntemperaturen.

Ställ in de övriga parametrarna beroende på typ av den maträtt som tillagas.

För att starta apparaten använd knappen **T 16**.



## Ångutsug/bottenventil



Ångutsug ska driva ut fukten som skapades under tillagning/gräddning i ugnsutrymmet.

Vid start av apparaten är utsuget alltid stängt. Till slut av tillagning/gräddning förblir ångutsuget i samma ställning som det är vid den tidpunkten.

Ångutsuget öppnas och stängs med knappen **T 13**.

När utsuget ställs in av sig själv (knappen **T 13** blinkar) kan inget annat uppdrag utföras.

För att öppna ångutsuget ändra ställning av knappen **T 13**:

**Aktiverat: ÅNGUTSUGET ÄR ÖPPET**

**Avstängt: ÅNGUTSUGET ÄR STÄNGT**

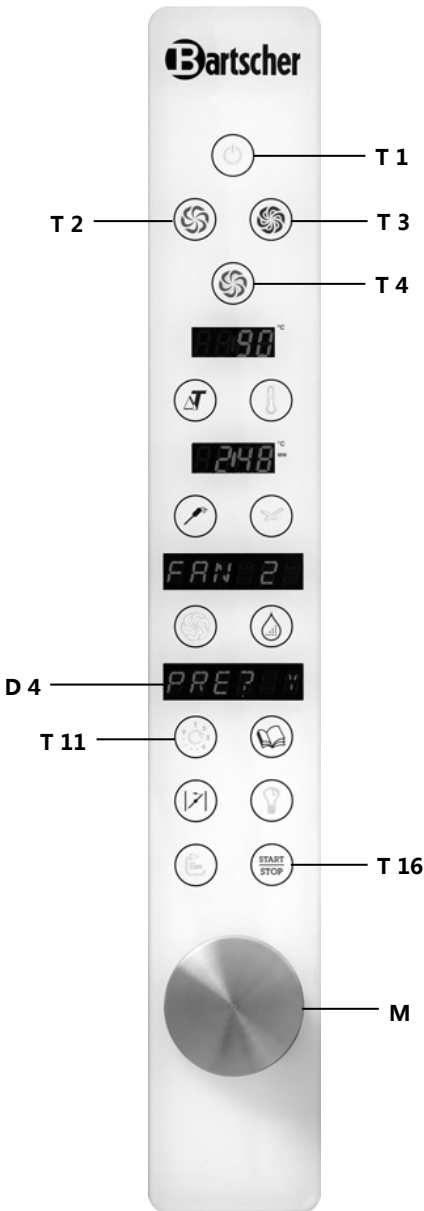
Också när ångutsuget är stängt finns det ingen risk för övertryck i apparaten eftersom det kontrolleras av ångutsuget.

**I KONVEKTIONS- OCH ÅNGTILLLAGNINGS-LÄGET styrs ångutsuget automatiskt.**

Det kan även styras manuellt.

**I tillagnings-/gräddningsläget med ÅNGA förblir ångutsuget stängt.**

## Förvärmning



Tryck på knappen **T1** för att starta apparaten. Funktionsknapparna **T2 - T3 - T4** blinkar och apparaten är klar för funktionsval. På LED-displayen **D4** visas **"MANUAL"** (manuellt läge).

För att ställa in önskat tillagnings-/ gräddningsläge använd en lämplig knapp **T2 - T3 - T4** och ställ in önskade parametrar.

I standardinställningar är förvärmning avstängd. För att aktivera förvärmning av apparaten, tryck på knappen **T11**, och vrid vredet **M moturs**.

På LED-displayen **D4** visas **"PRE? N"** (N nej).

Vrid vredet **M** medurs tills på LED-displayen **D4** visas **"PRE? Y"** (Y – ja). Tryck in vredet **M** för att bekräfta. I detta steg vrid vredet **M** medurs för att komma tillbaka till programmering av recept.

Om ett tillagningsläge aktiveras med knappen **T16** visas **"PRE"** och **"HEAT"** på LED-displayen **D3** i **D4**.

Apparaten börjar automatiskt förvärmning i en temperatur 20 % högre än temperaturen som är inställd för den första receptfasen.

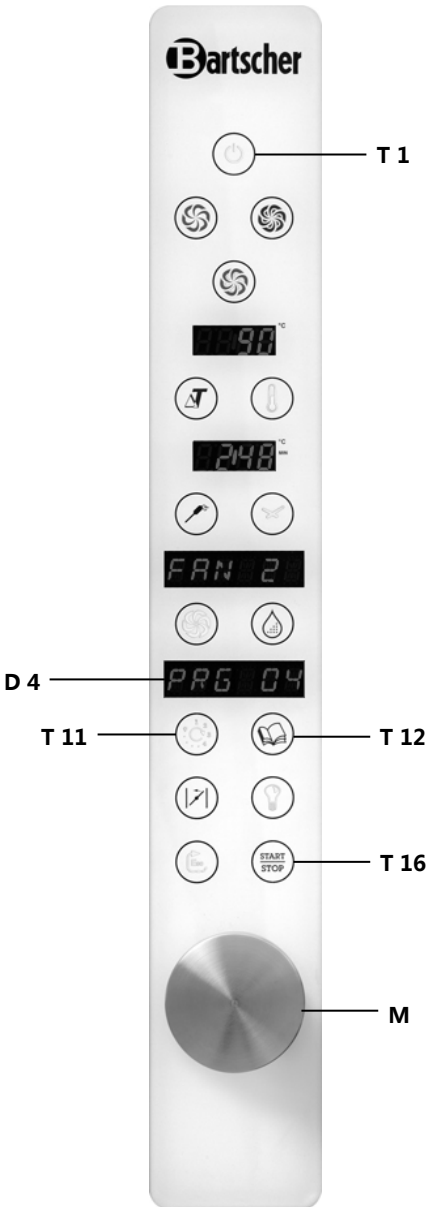
Efter förvärmning hörs en ljudsignal. Nu kan maträtten placeras in i ugnsutrymmet för tillagning.

### Observera:

**För att få bättre resultat placera maträtter in i ugnsutrymmet alltid när förvärmning är avslutad.**

**Förvärmning kan dessutom användas när apparatens effekt ska ökas** (förutom några undantag när tillagning ska vara "kall" i början).

## Programmera och spara tillagning/gräddning i programminnet



I apparatens minne kan upp till **99 tillagnings-/gräddningsprogram** sparas för att igen kunna använda dem.

Tryck på knappen **T 1** för att starta apparaten. Funktionsknapparna **T 2 - T 3 - T 4** blinkar och apparaten är klar för funktionsval. På LED-displayen **D 4** visas **"MANUAL"** (manuellt läge).

Ställ in enstaka parametrar beroende på den maträtt som lagas:

- tillagnings-/gräddningsläge,
- temperatur eller  $\Delta T$**  tillagning,
- tid eller innertemperatur,
- fläkthastighet, fuktning.

När önskat program är klart tryck på knappen **T 12** och håll den i några sekunder. På LED-displayen **D 4** visas numret på det första lediga programmet i minnet (t.ex. om det är 3 program som redan är sparade på 1, 2 och 3 visas **"PRG 04"** som det första lediga numret i minnet).

Tryck på knappen **T 12** och håll tills **"MEM"** visas på LED-displayen **D 4**.

För varje program (recept) kan upp till **9 tillagningsfaser och förvärmning** programmeras.

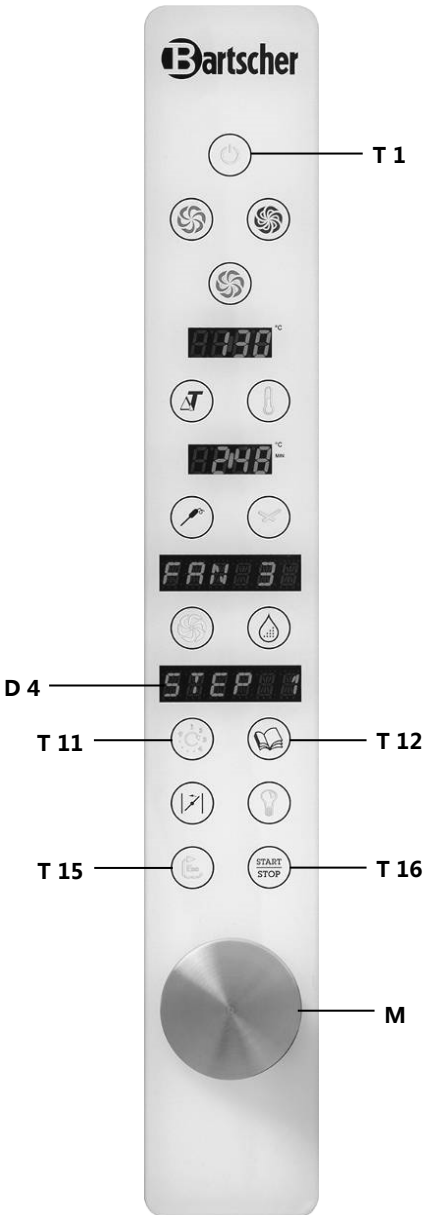
För att programmera enskilda tillagningsfaser tryck på knappen **T 11**.

På LED-displayen **D 4** visas tillagningsfasens nummer **"STEP 1"**. Ställ in parametrar för denna tillagningsfas. Tryck på knappen **T 12** igen och håll tills **"MEM"** visas på LED-displayen **D 4**.

För att programmera nästa tillagningsfas **M** vrid vredet medurs. På LED-displayen **D 4** visas den nya tillagningsfasens nummer: **"STEP 2"**.

Nu kan parametrar för den nya tillagningsfasen anges.

## Navigera mellan sparade program



För att välja ett sparat program använd knappen **T 12** och ställ in programnumret genom att vrida vredet **M** medurs eller moturs. Bekräfta valet med knappen **T 12** när den är inställd på det önskade programmets nummer "**PRG 04**".

Knappen **T 11** blinkar och programmets inställningar för tillagnings-/gräddningsfaser kan visas. Ställ in fasens position på 1. (**STEP 1**) och tryck in knappen **T 16** för att starta programmet.

Processen kan också påbörjas efter fasen 1, välj då den önskade fasens nummer och tryck in knappen **T16**.

I detta fall aktiverar apparaten inte förvärmning även om det är i programmet.

### Ändra/radera tillagnings-/gräddningsprogram

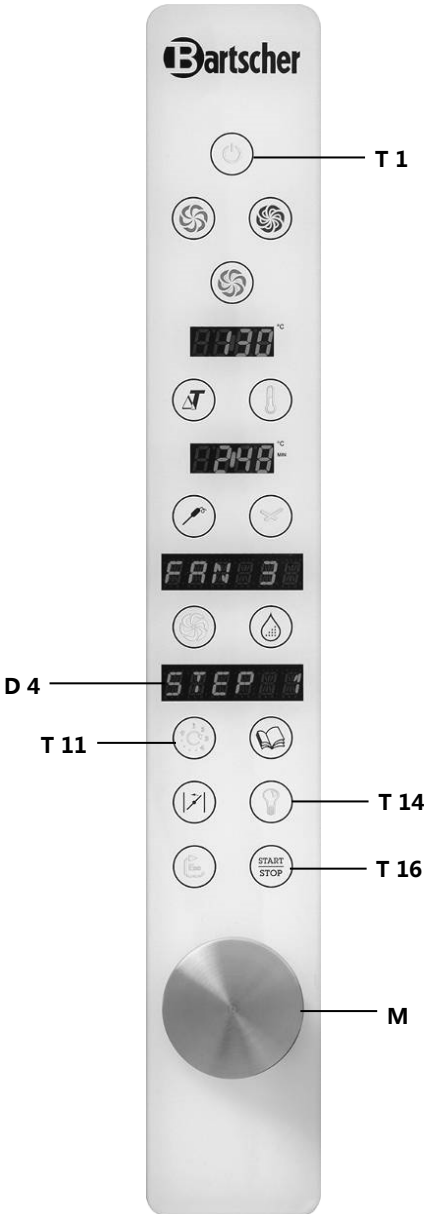
För att göra ändringar i ett sparat program välj det önskade programmets nummer (se "**Navigera mellan sparade program**").

Välj senare den tillagningsfas som ska ändras och programmera tillagningsfasen enligt behov.

Efter avslutad inställning kan det ändrade programmet sparas genom att trycka på knappen **T 12** och hålla den i några sekunder tills "**MEM**" visas på LED-displayen **D 4**.

Det är även möjligt att radera en del av eller hela programmet.

För att radera en tillverkningsfas från ett bestämt program ställ in programmet på den fas som ska raderas och håll knappen **T 11** tryckt i några sekunder tills "**DEL ?N**" visas på LED-displayen **D 4**.



Vrida vredet **M** moturs. När ”**dEL?Y**” visas på LED-displayen **D 4** tryck in vredet **M**. På LED-displayen **D 4** visas ”**dEL**“. Det utvalda programmets alla faser, inklusive den tillagningsfas som programmet har ställts in på, raderas (t.ex. om tillagningsfasen 3 väljs så avlägsnas faserna 3, 4, 5, m.m.)

Det är inte möjligt att radera bara en tillagningsfas som är sparat mellan andra faser (t.ex. det är omöjligt att radera tillagningsfasen 3 utan att radera faserna 4, 5 m.m.).

**FÖR ATT RADERA HELA PROGRAMMET VÄLJ TILLAGNINGSFASEN 1** (step1) och håll knappen **T 11** tryckt i några sekunder tills på LED-displayen **D 4** visas ”**dEL?N**“. Vrida vredet **M** moturs. När ”**dEL?Y**” visas på LED-displayen **D 4** tryck in vredet. På LED-displayen **D 4** visas ”**dEL**“.

### Belysning av ugnstrymmets interiör

För att aktivera belysning av ugnstrymmet använd knappen **T 14**.

Belysningen aktiveras för 45 sekunder. Det är även möjligt att stänga av belysningen innan den automatiskt stängs av; för att göra detta använd knappen **T 14** igen.

### Avstängning av apparaten

För att avsluta ett tillagnings-/gräddningsprogram som har ställts in på en obegränsad tid eller innan den inställda tiden har löpt ut tryck på knappen **T 16**.

För att stänga av apparaten håll knappen **T 1** intryckt i några sekunder.

## Funktion COOLING DOWN (nedkylning av ugnsutrymmet)

- Apparaten är även utrustad med funktionen "COOLING DOWN".
- Om du behöver kyla ned apparaten snabbt efter en tillagning i en hög temperatur för att aktivera tillagning i en lägre temperatur aktivera funktionen genom att trycka på knappen **T 15** och senare på **T 16**.  
På LED-displayen **D 4** visas "**COOLING DOWN**".
- För göra nedkylning snabbare kan glasluckan öppnas. I detta fall stängs apparaten inte av även om glasluckan är öppen och nedkylningsprocess inte bryts.
- I **manuellt läge** stängs funktionen **inte** av automatiskt. När önskad temperatur uppnås (temperaturen visas på LED-displayen **D 1**) tryck på knappen **T 15** för att bryta processen, annars kyls apparaten ned till den förinställda temperaturen på 50 °C.
- I **programläge** stängs apparaten av på en gång när ugnsutrymmet har kylts ner till ca. 40 °C. Om önskad temperatur inte än har uppnåtts upprepa hela processen.
- Vid aktivering av denna funktion öppnas utsuget automatiskt.

## Tillagning/gräddning med flera tillagningsfaser i manuellt läge

- Även i **manuellt läge** kan ett program med flera tillagningsfaser utföras (upp till 9 tillagningsfaser).
- Tryck på knappen **T1** för att starta apparaten.  
Funktionsknapparna **T 2 T 3 - T 4** blinkar och apparaten är klar för funktionsval. På LED-displayen **D 4** visas „**MANUAL**“ (manuellt läge).
- Ställ in enstaka parametrar beroende på den maträtt som lagas:
  - tillagnings-/gräddningsläge,
  - **temperatur eller  $\Delta T$**  tillagning,
  - tid eller innertemperatur,
  - fläkthastighet,
  - fuktning.
- När önskat program är klart tryck på knappen **T 12** och håll den i några sekunder. På LED-displayen **D 4** visas numret på det första lediga programmet i minnet (t.ex. om det är 3 program som redan är sparade på 1, 2 och 3 visas "**PRG 04**" som det första lediga numret i minnet).
- Nu gå över till programmering av enstaka tillagningsfaser i programmet och tryck på knappen **T 11** kort. På LED-displayen **D 4** visas tillagningsfasens nummer "**STEP 1**". Ställ in parametrar för denna tillagningsfas.

- För att ange nästa tillagningsfas tryck igen på knappen **T 11** kort. På LED-displayen **D 4** visas tillagningsfasens nummer ”**STEP 2**“. Ställ in önskade parametrar även för denna tillagningsfas.
- Tryck på knappen **T 16** när alla tillagningsfaser har angivits och det angivna programmet med tillagningsfaserna ska genomföras.



### **ANVISNING!**

**När det inställda programmet har löpt ut stängs av apparaten. När apparaten har stängts av kan detta program inte längre aktiveras eftersom ett program inte kan sparas i apparatens minne i manuellt driftläge.**

#### 5.2.5 Anvisningar och tips



### **Varm vätska i kärlet! Risk för brännskada!**

**Under tillagning av matvaror och vätskor i käril se till att det inte uppstår ett spill både under kokning och när du tar ut kärlet ur ugnsutrymmet.**

**Vi rekommenderar inte att använda de högre skenor som inte låter dig att se kärlets innehåll.**

- Det är nödvändigt att placera en droppbehållare för olja och köttsaft på botten av ugnsutrymmet under tillagning och gräddning av livsmedel.
- Vi rekommenderar att använda plåtar och GN-käril med en lämplig höjd vilket garanterar en god och tillräcklig luftcirkulation för perfekt och jämn tillagning av matvaror. Håll ett avstånd på 2 cm mellan övre plåt och maträtten.
- Fyll inte GN-käril med för mycket mat, fördela maten jämnt för att få ett bra resultat.
- Lägg märke till att korrekt använda inntemperaturgivaren: För in den i matvarans tjockaste punkt uppifrån och neråt tills inntemperaturgivarens spets uppnår mitten.
- Vi rekommenderar förvärmning när du öppnar ugnsluckan för att föra in matvaran så att resultaten av värmeförluster jäms ut (**Avsnittet ”Förvärmning“, sid. 32**).

## 6. Rengöring och underhåll



**Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna före rengöring.**

**Högtryckstvätta aldrig apparaten med vatten- eller ångstråle!**

**Se till att vatten inte kommer in i apparaten.**

### Regelbunden rengöring av användaren

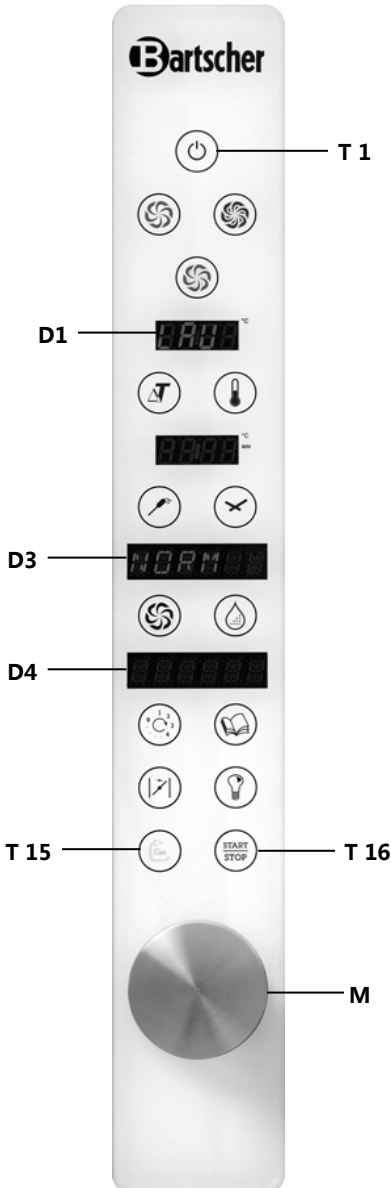
- Rengör apparaten varje dag efter avslutat arbete för apparatens bästa funktion, hygien och effekt.
- Koppla bort apparaten från elnätet, stäng av vattenventilen och låt ugnsutrymmet svalna.
- Ta ut skenorna ur apparaten och rengör dem i varmvatten med ett mildt rengöringsmedel, skölj med rent vatten och torka dem till slut.
- Använd ljummet vatten och lämpliga rengöringsmedel för rengöring av ugnsutrymmet. Skölj utrymmet noga med rent vatten och lägg märke till att det inte finns rester av rengöringsmedel kvar. Torka senare tillagningsutrymmet.
- Använd endast speciella **rengöringsmedel till rostfritt stål**, om olämpliga rengöringsmedel används kan det orsaka korrosion av ugnen.
- Använd inga rengöringsmedel med klor (blekmedel, väteklorid m.m.).
- Använd en mjuk, torr trasa för torkning och polering av ytan efter rengöring.

### Automatisk rengöring

- Apparaten är utrustad med ett automatiskt rengöringssystem som erbjuder 3 olika rengöringsprogram: **”SOFT”**, **”NORMAL”** och **”STARK”** samt ett torkningsprogram.
- Ett rengöringsmedel pumpas med en fastmonterad inloppsslang till ugnsutrymmet. Medlet fördelas med vatten med ett rengöringsmunstycke i ugnsutrymmets övre del.
- Innan du aktiverar automatisk rengöring utför följande steg:
  - öppna luckan och avlägsna ett filter från avloppet i ugnsutrymmets botten;



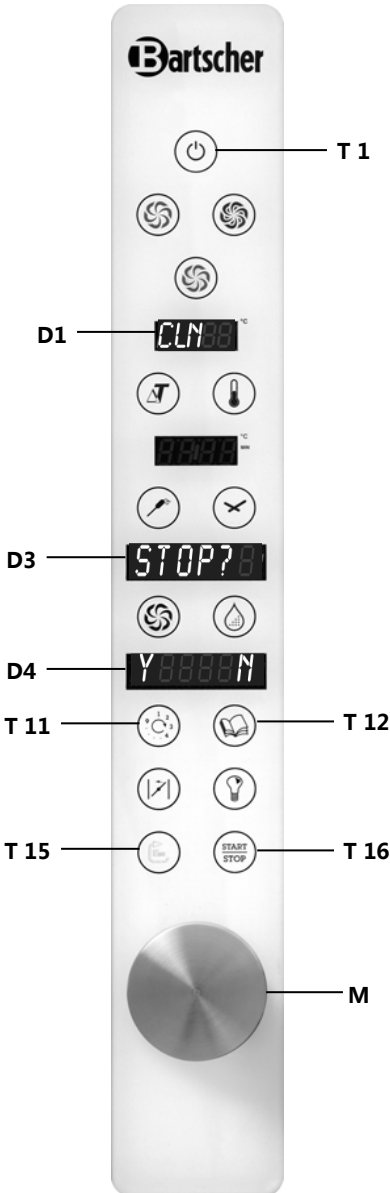
- kontrollera om en lämplig inlopps slang för rengöringsmedel har korrekt anslutits och införts in i en behållare med ett lämpligt rengöringsmedel;
- starta apparaten med knappen **T1**.



- Tryck samtidigt på knappen **T15** (Clean) och vredet **M**.
- På den digitala displayen **D3** visas typ av rengöring. Genom att vrida vredet **M** kan önskat program väljas **SOFT** (mjukt), **NORMAL** (mellan) eller **STARK** (intensiv) beroende på hur smutsigt ugnstrymmet är.
- Vid val av ett lämpligt rengöringsprogram tryck på knappen **T16** (Start). Den automatiska rengöringen aktiveras. Rengöringen börjas bara om luckan är stängd.
- Under rengöring visas följande meddelanden på den digitala displayen **D3**:

<b>WASCH</b>	Förrengöring – rengöring
<b>SPULEN</b>	Sköljning
<b>TROCK</b>	Torkning
<b>FERTIG</b>	Rengöring är klar

- Innan du börjar en ny gräddningscykel skölj ugnutrymmet för hand med ett duschmunstycke. Detta gör att eventuella rester av rengöringsmedlet kan avlägsnas.
- Montera avloppsfiltret i botten av ugnstrymmet.



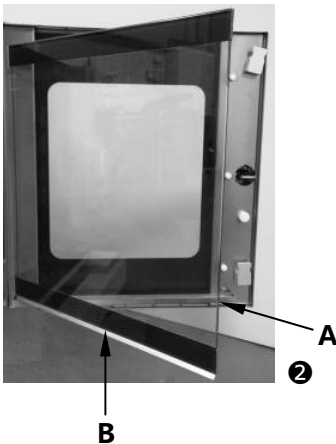
- För att stänga av den automatiska rengöringen före cykeln är klar gör följande:
  - Tryck på knappen **T16** (Stop).
  - På den digitala displayen **D3** visas **"STOP?"** och på den digitala displayen **D4** visas „Y----N“.
  - Tryck på knappen **T11** för att stoppa rengöringen eller **T12** för att fortsätta med den.
  - Om rengöringen ska fortsättas efter stoppet växlar apparaten automatiskt till den föregående fasen av rengöringen.
- Innan du börjar en ny gräddningscykel skölj ugnutrymmet för hand med ett duschmunstycke. Detta gör att eventuella rester av rengöringsmedlet kan avlägsnas.
- Montera avloppsfiltret i botten av ugnutrymmet.

**VARNING!**

Använd enbart de rengöringsmedel som är anpassade för rengöring av kombiugnar. Användning av ett olämpligt rengöringsmedel kan leda till skador på rengöringssystemet och ugnsutrymmet, och dessutom upphör garantin att gälla.

**Rengöring av glasluckan****1**

- Dubbelt luckglas gör rengöring av apparatens ugnslucka lättare. Innerrutan kan vinklas och tas ut vid behov.
- För att göra detta lossa den övre och nedre spärrar som låser innerrutan. Plattorna vrids medurs (bild **1**).

**2**

- Vinkla innerrutan (bild **2**).
- Rengör innerrutan på båda sidorna och ugnsluckan med lämpliga rengöringsmedel.
- Använd **inte** slipande eller aggressiva rengöringsmedel.
- **Rengör och torka rännen (A)** som avleder kondensvatten mellan inner- och ytterrutan.
- Efter rengöring stäng igen eller passa in innerrutan (om den har tagits ut) och lås den genom att vrida spärrarna moturs till utgångsläget.

**VARNING!**

När du passar in innerrutan se till att dess droppkant (B) är riktad mot ugnsutrymmet, annars kan luckan inte slutas tätt.

## Underhåll av service

- Låt behörig och kvalificerad servicerepresentant kontrollera apparaten regelbundet (**minst en gång om året**). För att göra detta kontakta serviceställe.
- Före underhållsarbeten ska apparaten kopplas bort från elnätet och vattentillförsel ska stängas av. Låt apparaten svalna helt.
- Innan apparaten flyttas till ett annat ställe se till att den korrekt har kopplats bort från elnätet.
- Om apparaten inte står på ett ställ med hjul se till att dess elektriska ledningar, rör och andra element inte skadas under förflyttning.
- När apparaten har placerats på ett nytt ställe se till att el- och vatteninstallation och har anslutits enligt normen.

## 7. Felsökning

Vid fel koppla bort apparaten från elnätet och stäng av vattentillförsel. Innan du kontaktar service kontrollera om felet inte behandlas i felsöknings-schemat nedan.

Problem	Hjälp
Apparaten startar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera elanslutningen</li> <li>• Kontrollera om apparatens säkringar inte är skadade.</li> <li>• Kontrollera om apparatens lucka är väl tillslutna.</li> <li>• Kontrollera om tillagnings/gräddningsparametrar är korrekt inställda.</li> <li>• Kontrollera om apparaten inte skickar några felmeddelanden.</li> </ul>
Om apparaten inte startar efter att dessa åtgärder har vidtagits kontakta kundservice.	
Fläkten stoppar när apparaten är i drift.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stäng av apparaten och låt motorns överhettningsskydd starta om igen automatiskt.</li> <li>• Kontrollera om ventilationsöppningar inte är täckta eller igensatta.</li> </ul>
Om felet upprepas kontakta service.	
Den invändiga belysningen fungerar inte.	<p><b>Använd bara de lampor som tål hög temperatur!</b> Lampan ska bytas ut på följande sätt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera om en allpolig brytare, som är ansluten till apparaten, är öppen och apparaten har svalnat.</li> <li>• Öppna ugnsluckans innerruta (Avsnittet 6 "<b>Rengöring och underhåll</b>").</li> <li>• Ta bort lampans skyddsglas.</li> <li>• Byt ut lampan.</li> </ul>
Om felet upprepas kontakta service.	
Vatten går inte ut ur slangar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera om avstängningskran är öppen.</li> </ul>
Om felet upprepas kontakta service.	

## Om driftstörningar inte kan avlägsnas:

- öppna **inte** höljet,
- kontakta service eller återförsäljaren och ange:
  - feltyp;
  - artikelnummer och serienummer (se typskylten på apparatens bakvägg).

## 8. Återvinning

### Gammal produkt

Efter exploaterings tiden bör man lämna produkten till lämplig återvinning i enighet med landets regler. Vi rekommenderar att kontakta speciellt företag eller ta kontakt med återvinningen i området.



**OBS!**

**För att utesluta eventuella missbrukningar och faror förknippade med detta bör man se till innan man lämnar apparaten till återvinningen att ingen annan kommer att kunna använda apparaten i framtiden. För att göra detta bör man to bort kabeln från apparaten.**



**VARNING!**



**Under avfallshantering bör man följa gällande statliga och regionala lagar.**