



“Det vi äter gör oss till det vi är”

L. Feuerbach, tysk filosof, 1804-1872

Feuerbach har gjort denna maxim till sitt kännemärke då han lade sista handen vid ett verk ägnat åt temat nutrition år 1850. Naturligtvis hade han rätt. Det är det man äter som gör oss till det vi är eller det vi blir inom en snar framtid... Därför är det viktigt att vi äter på rätt sätt.

Det är inte endast den aptitretande synen av maträtterna som är den bestämmande faktorn men också deras halt av närande ämnen och vitaminer.

I avsikt att på ett lätt och bekvämt sätt kunna uppfylla dessa kriterier har vi för dig utvecklat Minikombiugnen.

Låt maten smaka!


Minikombiugn

ANVÄNDARMANUAL

Innehåll

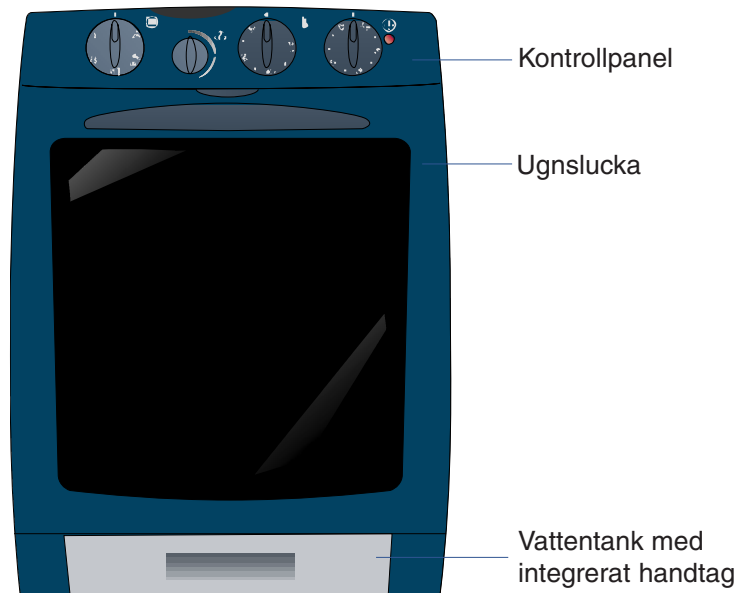
Beskrivning av din Minikombiugn.....	88
Säkerhetsföreskrifter.....	90
Tillredningsfunktioner.....	82
Råd och tips.....	94
Felsituationer och lösningar.....	95
Underhåll och rengöring	96
Montering och demontering av de inre delarna.....	96
Tekniska specifikationer.....	97
Installationsritningarna.....	98



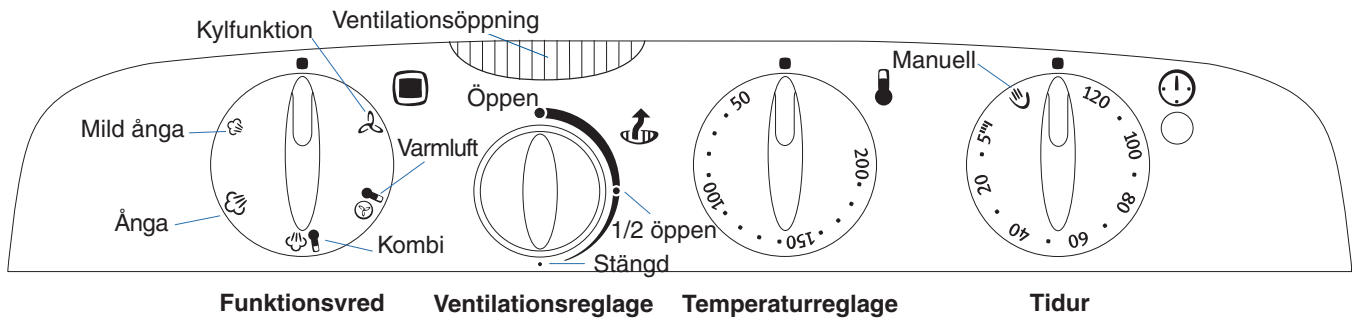
Symbolen  på produkten indikerar att denna produkt **inte** får behandlas som vanligt hushållsavfall utan måste kasseras på korrekt sätt för att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa. För information om återvinning av denna produkt, var god kontakta återförsäljaren av produkten, vår kundtjänst eller ortens sophanteringstjänst.

Beskrivning av din Minikombiugn

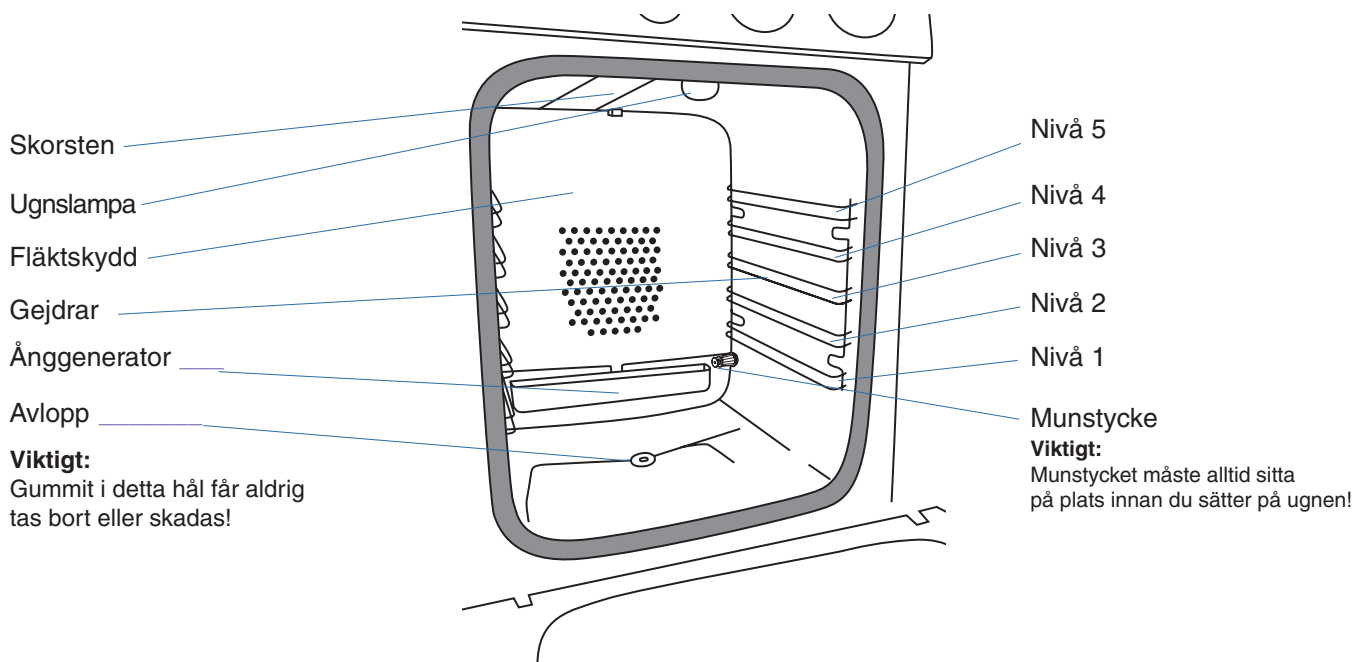
Översikt



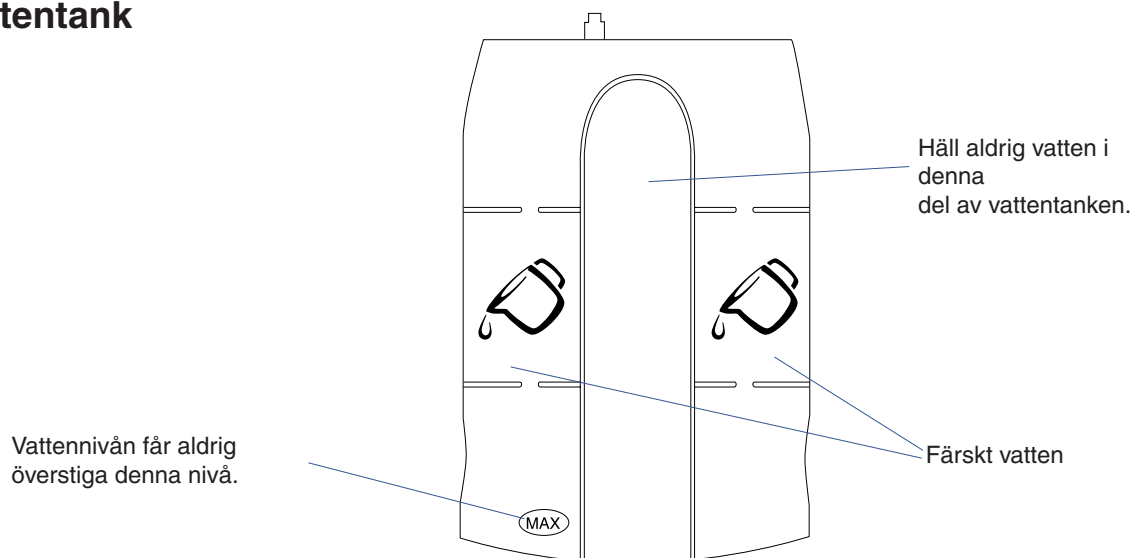
Kontrollpanel



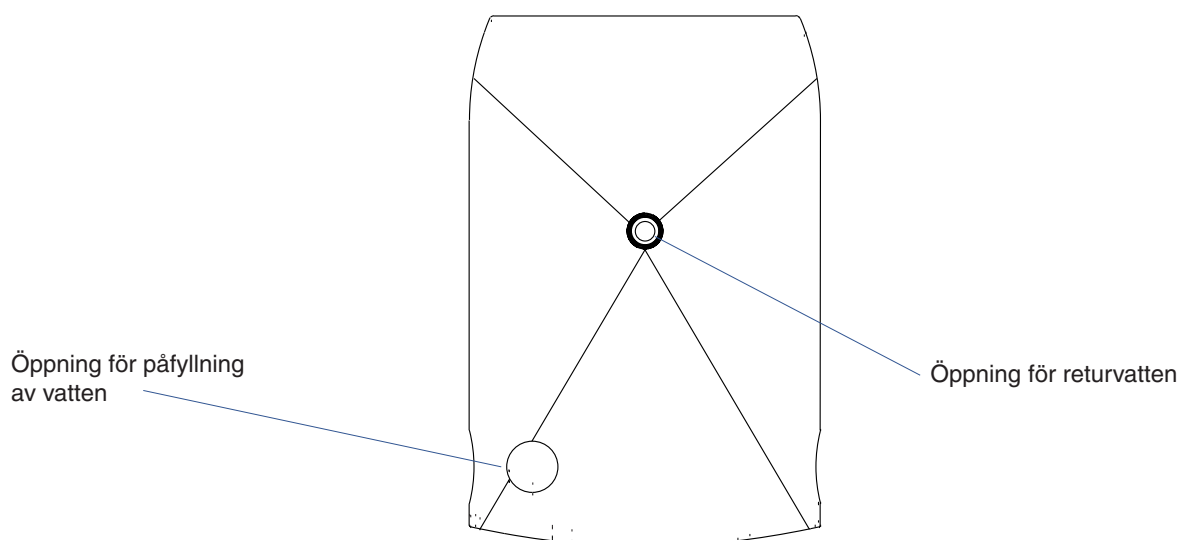
Ugnens interiör



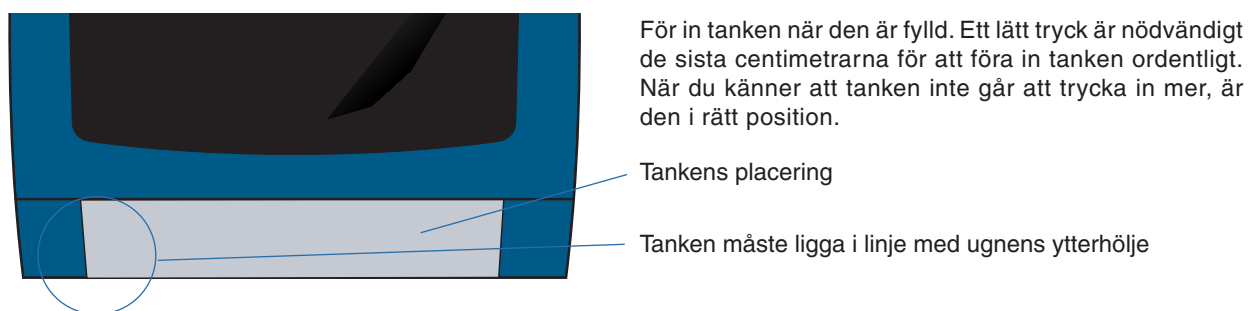
Vattentank



Skydd för vattentank



Tankens placering



Säkerhetsföreskrifter

Läs noggrant bruksanvisningarna och tappa inte bort dem: de har skrivits för att göra det möjligt för Dig att använda ugnen under bästa möjliga förhållanden. Särskilt bör du följa de säkerhetsföreskrifter som symboliseras av !. Ugnen har konstruerats uteslutande för matlagning. Den uppfyller internationella säkerhetsföreskrifter och kvalitetsnormer. Befintliga säkerhetsanordningar innebär dock ingen absolut garanti mot missöden.

Elektrisk säkerhet

Elanslutning skall ske i jordat uttag med säkring på 10 ampere minimum. Före anslutning försäkras man sig om att sladden och eluttaget är i gott skick.

Om ugnen uppvisar något som helst fel rekommenderar vi att den inte tas i bruk. Koppla ur ugnen eller ta ur säkringen till ugnens elanslutning.

I fall av funktionsfel hänvisar vi i första hand till kapitlet ”Råd och tips”. Om felet kvarstår efter kontroll av de olika punkterna bör du kontakta Electrolux Professional, Eftermarknad. Försök inte själv reparera ugnen, detta kan orsaka ännu fler problem.

Undvik tippning

- ! Placera ugnen på en plan yta.
- Belasta aldrig den öppna luckan med vikter som överstiger 3 kg.

Barnsäkerhet

Eftersom ugnens framsida blir het under användning bör man hålla små barn borta från ugnen.

När ugnsluckan är öppen:

- Belasta aldrig den öppna luckan med vikter som överstiger 3 kg.
- var säker på att barn varken kan klättra upp, sätta sig på luckan eller dra i handtaget.

Användning

När du sätter in eller tar ut rätter ur ugnen bör du alltid undvika att beröra heta väggar och tillbehör om du inte har värmeskyddande kökshandskar.

Du bör inte placera eller klistra fast något på ugnens yttre väggar.

Lyft aldrig ugnen med hjälp av ugnsluckans handtag.

För att undvika skador på ugnens knappar skall man inte låta luckan stå öppen under drift eller då den ännu är het.

Om du använder en annan apparat med elektrisk kabel i ugnens närhet (t.ex. en elektrisk visp), var säker på att

kabeln inte kan komma i kontakt med heta ytor eller fastna i ugnsluckan. Detta kan medföra kortslutning.

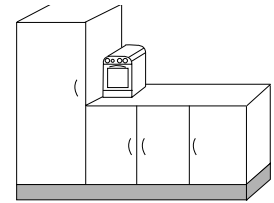
Utöver de tillbehör som medföljer vill vi ge det rådet att endast använda fat och bakformar gjorda för att motstå höga temperaturer (följ fabrikanternas instruktioner).

! Ha aldrig handen mellan ugnen och ugnsluckan när luckan skall stängas.

! Innan du öppnar luckan, se till att vattentanken är i sin rätta position.

Ugnsplacering

Se till att inte fler än två sidor av ugnen är täckta.



Rengöring

Innan man påbörjar manuell rengöring av ugnen skall man kontrollera att innerväggarna är tillräckligt svala.

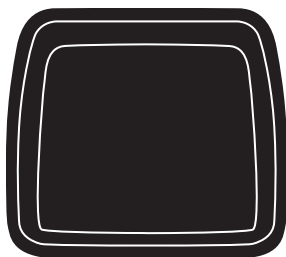
! Apparater med högtryck får aldrig användas för rengöring av ugnen (elektriska säkerhetsföreskrifter).

! Rengör aldrig ugnen med vattenslang.

! Diska aldrig vattentanken och dess lock i diskmaskin.

Ugnens tillbehör

! Utöver de tillbehör som medföljer rekommenderar vi att endast använda fat och bakformar, gjorda för att motstå höga temperaturer (följ fabrikanternas instruktioner).

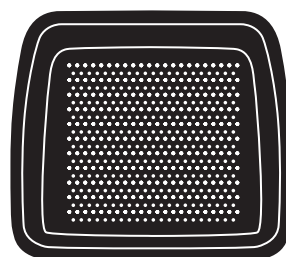


Kantiner

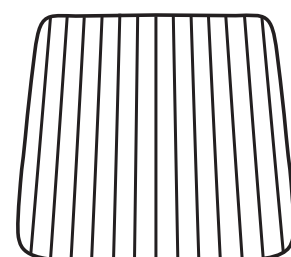
H=40 mm / H=65 mm



bakplåtar



perforerade Kantiner



galler

Råd inför första användningen av ugnen

Första rengöringen








Tag ut tillbehören och diska, skölj och torka dem noga.

Första användningen

! Ta bort plastfilmen som skyddar ugnen. Före första användningen, värn ugnen en gång tom.

Var säker på att rummet är tillräckligt ventilerat: köksfläkt påslagen eller öppet fönster. Vid detta tillfälle behöver du inte bry dig om den kokning som kan uppstå vid ånggeneratorn.

Instruktioner inför första användningen

- 1 Ta ut alla tillbehör och bruksanvisningen från ugnen.
- 2 Koppla in ugnen.
- 3 Fyll den del av reservoaren som skall innehålla vatten  med 100 cl kranvatten.
- 4 SVälj "Kombi" funktionen  med funktionsvredet
- 5 Öppna ventilationen helt .
- 6 Sätt temperaturreglaget  på 200°C.
- 7 Sätt tiduret  si manuellt läge .
- 8 När reservoaren en gång tömts fyller man den på nytt  med 100 cl vatten utan att ändra föregående reglage.
- 9 Din apparat är färdig för användning så snart vattentanken är tom.

Tillredningsfunktioner

Funktioner för tillredning

Ånga



Ångtemperaturen överskrider 98°C. Det är en snabb och mycket säker metod som särskilt passar mat som normalt tillreds i vatten. Maten behåller sin vackra färg och vitaminerna stannar kvar. Denna metod används huvudsakligen för grönsaker och potatis. Maträtterna kan tillredas lika väl i hel kantin som i perforerad kantin.

Mild ånga



Ångtemperaturen ligger omkring 90°C. Mild ånga är i själva verket en kombination av hög fuktighet och noggrann temperaturkontroll. Denna metod skyddar maträtterna genom att behålla salt och vitaminer såväl som smak, form och färg. Mild ånga innebär långsam och jämn tillredning. Viktförlusterna i maträtterna minskar till ett minimum. Denna tillredningsmetod lämpar sig för fisk, pastejer och terriner – och även för återuppvärmning av kött. Dessutom är mild ånga speciellt lämpat för uppvärmning av ”vakuumförpackad” mat, s.k. sous-vide.

Kombi



Kombinationen av varmluft och ånga är en intelligent tillredningsmetod. Den högre luftfuktigheten säkerställer en finkänslig uppvärmning och en saftigare stekyta. Intensiteten av den heta luften och värmeförseln med ånga medför snabbare försegling av porerna i maten så att saften hålls kvar i maten med minskad viktförlust som resultat.

Varmluft



Denna metod lämpar sig för stekning och bakning. Du kan steka kött och fiskfiléer, kotletter, pastejer, potatisrätter och gratänger. Metoden är även bra för bakning av bröd och kakor.

Kylfunktion



Kylfunktionen är avsedd att användas när man växlar från en matlagingsprocess (Varmluft eller Kombi) till en annan med mycket lägre temperatur (Mild ånga). När man väljer denna funktion är endast fläkten och inga element igång. Detta kyler ner ugnstemperaturen mycket snabbt och förebygger skador på temperaturkänsliga råvaror (grönsaker eller fisk). Kontrollera att ventilationen är helt öppen. Om kylprocessen måste gå fortare låt också luckan vara öppen.

Så lätt är det

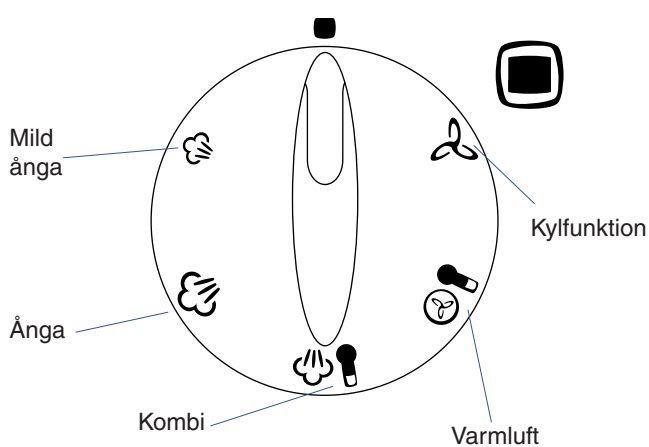
Minikombiugnen är mycket lätt att använda. Du behöver endast tänka på fyra regler:

- **Funktion**
- **Ventilation**
- **Temperatur**
- **Tid**

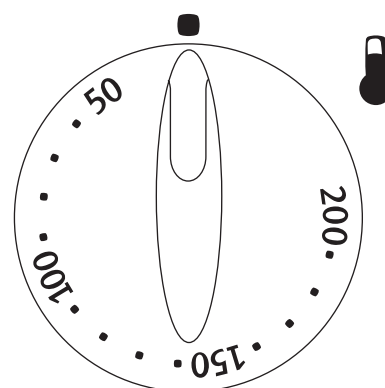


Kontrollpanelen är av tydligt utförande för att underlätta användandet.

Funktionsvred

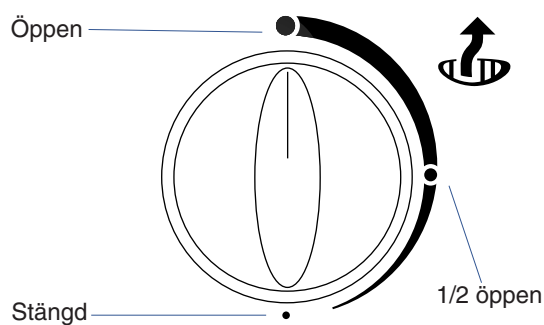


Temperaturreglage



Används för att ställa in önskad tillagningstemperatur.

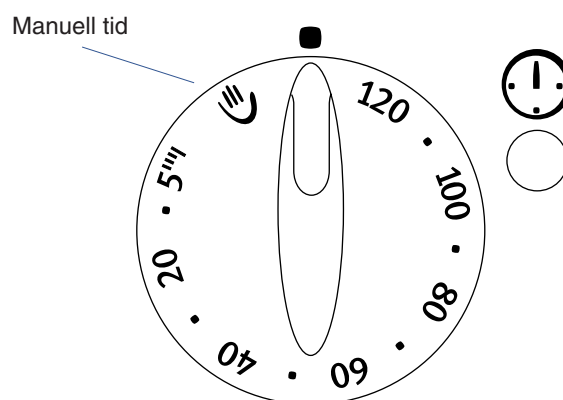
Ventilationsreglage



Viktigt:

- Välj aldrig denna position i läge "Kombi" eller "Varmluft"!
- Även om denna position är vald, är det normalt att det kommer lite ånga ur ventilationshålet på panelen.

Tidur



Används för att ställa in önskad tillagningstid.

Råd och tips

Val av tillbehör

Rätt val av plåt eller form är mycket viktigt för goda tillredningsresultat. Ett felaktigt tillbehör kan ge ojämn värmefördelning i anrättningen eller dålig värmefördelning i ugnen. Fat av eldfast glas bör användas endast för gratänger och suffléer.

Under tillredningen ökar vissa anrättningar i volym och därför bör man välja kärl så att den råa anrättningen endast upptar två tredjedelar av formen.

Tjockleken, värmeledningsförmågan och kärlets färg inverkar på tillredningsresultaten.

Jämn fördelning i tillbehöret

Ingredienserna skall fördelas jämnt i tillbehöret. För erhållande av jämna tillredningsresultat är det viktigt att den heta luften fritt kan cirkulera mellan ingredienserna.

Ånga

Du kan laga lika väl i icke perforerade tillbehör som i perforerade sådana. För fisk är det bättre att använda en kantin så att du kan ta tillvara spadet. För grönsaker och potatis är en perforerad kantin att föredra.

Vi råder dig att krydda din rätt innan tillagning, och att smaka av efteråt.

Små formar för tillredning

Vid tillredning i små formar, som t. ex. i gratängformar, erhåller man bättre resultat då man sätter formarna på ett galler.

Allmänna råd

Placera alltid rätter som stänker nederst i ugnen.

Lämna så lite fett som möjligt runt stekar för att minska stänk och erhålla en rätt med mindre fetthalt.

För att spara tid och energi kan du dra nytta av en redan het ugn för att fortsätta med andra tillredningar.

Före varje användning

Den teknologi som tillämpas i Minikombiugnen ger dig enorma möjligheter till användning. Vi ställer våra senaste innovationer till ditt förfogande, men din framgång beror speciellt på de använda ingrediensernas kvalitet.

Du finner härnedan några anvisningar som du bör läsa innan ugnen tas i bruk.

Viktigt

Kontrollera ugnens funktioner. Före användande av alla funktioner utom varmluft måste vattenbehållaren kontrolleras och fyllas på.

Vid användande av Kombi och varmluft måste ventilationen vara öppen. Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt spärrad innan du påbörjar din matlagning.

Förvärmning

För vissa maträtter krävs förvärmning av ugnen (se snabbtabell och recept).

Ugnen värms upp och så snart vald temperatur uppnåtts (lampan slocknar) kan tillredningen påbörjas. Öppna ugnsluckan, placera maten i ugnen och stäng luckan.

Felsituationer och lösningar

Vi rekommenderar att du kollar vår checklista innan du ringer våra tekniker. Felet kan vara så enkelt att du klarar av det själv.

Problem	Anledningar	Lösningar
Ugnen fungerar inte		Kontrollera att: <ul style="list-style-type: none">– säkringarna är hela– ugnen är korrekt ansluten till vägguttaget– det inte är strömavbrott– ugnsluckan är ordentligt stängd
Resultatet av matlagningen är otillfredställande		Kontrollera att: <ul style="list-style-type: none">– förvärmningstemperaturen och tiden är korrekta– funktionsvredet är rätt inställt– temperaturen är rätt inställd– tillagningstiden är rätt inställd– grillgallret eller andra tillbehör är rätt placerade i ugnen– rätt matlagningstillbehör är valt– ventilationsreglaget är rätt inställt
Onormalt lång tillredningstid för potatis eller andra grönsak	Öppen ventilation Potatissort	Stäng ventilationen Förslag till lösning finns ej Vissa typer av potatis tar längre tid att tillreda än andra
Fisken faller sönder	För hög temperatur	Använd Mild ånga funktionen
Ojäma stekresultat	Tillbehörets djup olämpligt Felaktigt inställt ventilationsreglage Ugnen ej förvärmad	Se ”Råd och tips” Se ”Recept” eller ”Snabbtabell” Förvärm ugnen innan rätterna sätts i ugnen Se ”Recept” eller ”Snabbtabell”
Torr och hård stekyta, alltför brynt.	För hög temperatur	Minska temperaturen. Se ”Recept” eller ”Snabbtabell”
Ojäma tillredningsresultat	Olämpligt tillbehör Tillbehöret fyllt för högt	Se ”Råd och tips” Se ”Råd och tips”
Bakverk gräddas för snabbt	För hög temperatur	Minska temperaturen. Se ”Recept” eller ”Snabbtabell”
Bra färg i hörnen men ljusare i mitten	Felaktigt inställt ventilationsreglage	Se ”Råd och tips”
Ugnen producerar inte ånga	Ventilationen öppen Behöver mer vatten	Stäng ventilationen Fyll tanken med vatten
I Kombi läge blir kött eller bakverk för starkt brynta	Ventilationen stängd För hög temperatur	Öppna ventilationen Sänk temperaturen
För anrättningar som behöver jäsa: ”jäser inte” eller sjunker ihop	Ventilationen stängd Fatet ligger för lågt i ugnen	Öppna ventilationen Höj fatet en nivå
Vitt kött blir för torrt	Felaktig tillredningsfunktion	Välj en annan funktion. Se ”Recept” eller ”Snabbtabell”

Underhåll och rengöring

Allmänna råd vid rengöring:

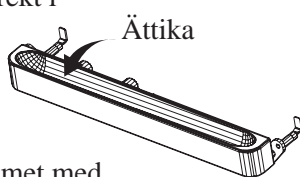
Ugnens yttre, vattentanken och dess lock bör rengöras med en fuktig svamp och diskmedel. Skölj och torka omsorgsfullt. Vi avråder från användning av skurmedel. Ugnens inre kan rengöras med såpa enligt följande metod:

Fördela gul eller grön såpa på ugnens insida. Kör ugnen på ångfunktion i 20 min. Öppna luckan och låt svalna ca 5 minuter, torka därefter rent med en fuktig trasa.

Tillbehören kan rengöras med en fuktig svamp och diskmedel, varefter man noga sköljer och torkar, eller i diskmaskin.

Rengöring av ånggeneratorm

- 1 Häll rengöringsmedel (t.ex. ättiksprit) direkt i ånggeneratorm.
- 2 Låt verka i 45 minuter..
- 3 Torka rent ånggeneratorm och ugnsutrymmet med en mjuk duk.



Montering och demontering av de inre delarna

Skorstenen

- 1 Denna är belägen i ugnstaket och skall rengöras regelbundet. Demontera genom att lossa skruven i mitten medurs med ett mynt.
- 2 Du kan tvätta denna del i diskmaskin eller med en svamp och diskmedel. Därefter sätter man den på plats igen.

Gejdrar

- 1 Lossa skruvarna i övre, främre hörnen och tag bort gejdrarna.
- 2 Sätt tillbaka gejdrarna med skruvarna.

Fläktskydd

- 1 Skruva bort skruven på fläktskyddet.
- 2 Lyft och drag fläktskyddet mot dig.
- 3 Sätt tillbaka skyddet med hjälp av skruven.

Byte av ugnslampan

! Innan man byter ugnslampan ser man till att ugnen är kall.

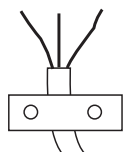
Denna lampa är en 15 W ugnslampa.

För att komma åt ugnslampan

- 1 Skruva loss glaskåpan, som skyddar lampan, moturs.
- 2 Skruva loss lampan.
- 3 Byt ut lampan.
- 4 Skruva tillbaka glaskåpan, medurs.

Tekniska specifikationer

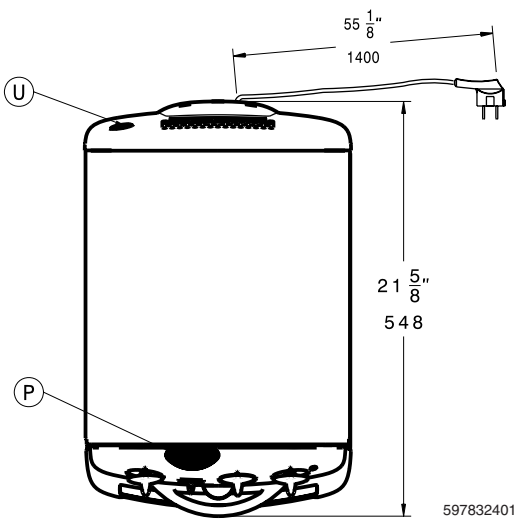
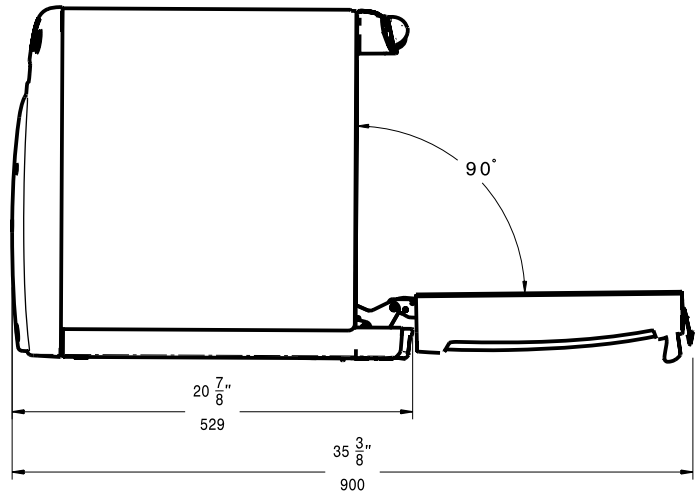
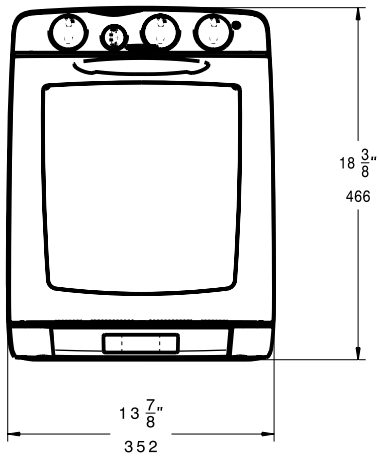
Funktioner	Ånga, Kombi, Varmluft
Elektrisk anslutning	230 V 50 Hz
Elektrisk säkring för ugnen	Minikombiugns anslutningskabel får bytas ut endast av auktoriserad elektriker.
Elförbrukning	
Funktion Ånga	700 W
Funktion Kombi	2050 W
Funktion Varmluft	1350 W
Maximal förbrukning	2150 W
Ugnsbelysning	15 W
Dimensioner	
Höjd	466 mm
Bredd	352 mm
Djup	548 mm (900 mm med öppen lucka)
Nettovikt	22 kg
Användbar volym	30 litres
Vattentank	
Färskvattensdel	1 l
Returdel	0,55 l



H05VV-F3G1.5



Installationsritningarna



U – Ilmanottoaukko
P – Höyryn tyhjennys

NO TEXT ON THIS PAGE