

SE

# ULTRAKOMBI

Multifunktionsugn

Varmluft - Ånga - Mikro



INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL  
INSTALLATION



# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

---

4	VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	39	UNDERHÅLL & SKÖTSEL
14	ELANSLUTNING	39	Rengöra ugnen
16	INSTALLATIONSANVISNINGAR	40	Smörja ugnsluckans kullager

---

17	ÖVERSIKT	41	Tömning och rengöring av tanken
17	Beskrivning av ugnen		
18	Medföljande tillbehör		
20	Tillbehör för tillagning		

---

22	BRUKSANVISNING	45	PROBLEMLÖSNING
22	TFT-display	45	Generella problem TFT-display
24	Ställa klockan		
25	Skärmlås		
26	Starta och stänga av ugnen		
27	Välja tillagningsfunktioner		
28	Kombiugnens funktioner		
29	Ställa in tillagningsfunktion		
31	Mikrofunktion		
32	Tillagningskärl och material för mikro		
33	Ångtillagning		
35	Kombinerad tillagning: grill + mikro		
36	Kombinerad tillagning: varmluft + mikro		
37	Kombinerad tillagning: ånga + varmluft		
38	Kombinerad tillagning: ånga + mikro		

---

46	TEKNISK INFORMATION		
46	Elschema		
47	Elschema: Textförklaring		

# VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



---

## Produkt- information

---

Modellens typskylt hittar du på insidan av ugnen när du öppnar luckan.

---

## OBS!

Denna varningsinformation gäller för flera olika modeller. Var noga med att kontrollera vilken typ du har, se typskylten.

---

Denna varningsinformation gäller för landet (destination-land) som framgår av typskylten; SE.

---

- 1** Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder produkten. Den innehåller bland annat mycket viktig information om säkerhet i samband med installation, användning och skötsel. Förvara bruksanvisningen väl för kommande bruk och spara alltid serienumret.

Denna multifunktionsugn uppfyller gällande lagstadgade säkerhetsstandarder. Felaktig användning kan dock leda till personskador och materiella skador. Producenten fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig användning av denna produkt.

---

## AVSEDD ANVÄNDNING

- 2** Produkten får endast användas till det den är avsedd för dvs. matlagning i hushållsmiljö. Allt annat bruk, till exempel uppvärmning av ett rum, är felaktigt och följaktligen farligt. Multifunktionsugnen får inte ändras eller manipuleras på något sätt. Den är inte avsedd för användning utomhus.

Barn under åtta år ska hållas borta från produkten såvida de inte hålls under konstant uppsyn. Barn som fyllt åtta år, personer med nedsatt fysisk och psykisk förmåga, personer med nedsatt känsel samt personer som saknar kunskap om ugnen får endast använda produkten under överinseende av en härför lämplig person eller efter att ha fått instruktioner om hur den används på ett säkert sätt och inser vilka risker som är förknippade med användandet. Barn får ej leka med ugnen. Rengörings- och underhållsarbete får ej utföras av barn utan överinseende av en vuxen person.



---

**3** FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA MÖJLIG MIKROVÅGSEXPONERING

Använd aldrig mikroläget med öppen ugnslucka, då det finns risk för mikrovågsexponering. Säkerhetsspärrarna ska inte skadas eller manipuleras. Placera aldrig något föremål mellan ugnens lucka och kontrollpanel. Ta alltid bort smuts och rengöringsmedelsrester på ugnspackningen.

---



**4** OBS! Använd aldrig ugnen om den är skadad. Säkerställ särskilt att ugnsluckan stängs ordentligt och att det inte finns några skador på (1) luckan (öppnad), (2) gångjärnen och låsreglarna (trasiga eller lossade), (3) tätningarna på luckan och tätningstorna. Om luckan och tätningarna är skadade, ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad fackman.

---



**5** OBS! Underhåll och reparation som innebär borttagning av höljen och/eller barriärer mot mikrovågsexponering ska enbart utföras av kvalificerad fackman. Under arbetena för installation, underhåll och reparation, ska produkten vara fränkopplad från elnätet. Öppna aldrig produktens hölje. Manipulation av elanslutningarna, komponenterna och de mekaniska delarna är högst farligt för användaren och kan orsaka funktionsfel.

---



**6** OBS! Värm aldrig vätskor eller andra livsmedel i stängda behållare, burkar eller flaskor då de kan explodera.

---

Denna produkt ska endast användas i hushållsmiljö.

**7** Nätförsörjningen måste vara försedd med alla anordningar som krävs enligt lagstadgade installationsregler.

---

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



- 
- 8** Mikrofunktionen är enbart avsedd för värmning av mat och dryck. Använd inte mikrofunktionen för att torka blommor, örter, bröd och andra lättantändliga material som tvättsvampar, tofflor, kuddar eller småkuddar som fyllts med körsbärskärnor, vete, lavendel eller gel, som används inom aromaterapi. Dessa föremål kan fatta eld vid uppvärmning och orsaka brännskador även efter att de tagits ur ugnen.
- 



- 9** Om det blivit rökbildning i ugnen: öppna inte ugnsluckan! Stäng istället av produkten och koppla från elnätet. Öppna inte luckan förrän röken skingrats för att kväva lågorna.
- 

### BARN

- 10** Använd skärmlåset för att undvika att barn oavsiktligen sätter på ugnen själva.  
Barn ska hållas under uppsikt vid användning av ultracombi-ugnen. Barn får ej leka med ugnen.



Risk för kvävning.

Emballage som plastfilm skall hållas utom räckhåll för barn. Vid lek kan barn linda in sig i emballaget (t.ex. plastfilm) eller sätta det på huvudet och därmed kvävas. Håll barn borta från den här typen av material.



Risk för brännskador.

Barns hud är mycket känsligare för höga temperaturer än vuxnas. Ugnsluckan, kontrollpanelen och ventilationsöppningarna blir varma. Kontrollera att barn inte försöker öppna ugnsluckan när ugnen är igång. Håll barn borta från produkten tills den har svalnat och det inte längre är risk för brännskador.

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



Risk för skador.

Luckans maxbelastning är 8 kg. Låt aldrig barn sitta på ugnsluckan, luta sig mot eller hänga/gunga från den. Barn kan då skadas.



Obs! Åtkomliga delar kan bli mycket varma under användningen. Barn under åtta år ska hållas borta från produkten såvida de inte hålls under konstant uppsyn. Barn som fyllt åtta år, personer med nedsatt fysisk och psykisk förmåga, personer med nedsatt känsel samt personer som saknar kunskap om ugnen får använda produkten under överinseende av en härför lämplig person eller efter att ha fått instruktioner om hur den används på ett säkert sätt och inser vilka risker som är förknippade med användandet. Barn får ej leka med ugnen. Rengörings- och underhållsarbete får ej utföras av barn utan överinseende av en vuxen person.



- 
- 11** OBS! När ugnen används med en kombinerad tillagningsfunktion ska barn endast använda den under överinseende av en vuxen på grund av de höga temperaturer som kan uppnås.



- 
- 12** Försök inte använda ugnen med luckan öppen genom att manipulera säkerhetsanordningarna. Använd aldrig ugnen om föremål av något som helst slag fastnar mellan ugnens framsida och luckan. Håll alltid insidan av luckan ren med hjälp av en fuktig trasa och rengöringsmedel UTAN slipmedel. Lämna inte smuts eller rester av livsmedel mellan ugnens framsida och luckan.

- 
- 13** Använd aldrig ugnen om elkabeln eller stickkontakten är skadad eftersom det kan ge elstötar. Om kabeln är skadad, ska den bytas ut av kvalificerad fackman.

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



- 
- 14** När livsmedel i små mängder och/eller i engångsbehållare av plast, kartong eller annat lättantändligt material värms och tillagas ska detta övervakas. Detta på grund av risk för överhettning och påföljande risk för brand.
- 
- 15** Ställ inte porslin eller mycket kalla livsmedel på glaset på insidan av luckan när det är varmt. Den termiska reaktionen kan göra att glaset går sönder.
- 
- 16** När funktionen "mikro" används ska ugnen inte förvärmas (utan livsmedel) och inte sättas på när den är tom eftersom gnistor kan produceras.
- 
- 17** Se till att dina verktyg och behållare tål mikrovågsugn innan mikrovågsugnen används (se s. 32).
- 
- 18** Vidrör inte de varma delarna i ugnen när ugnen är igång.
- 
- 19** Vid uppvärmning av vätskor (vatten, kaffe, mjölk etc.) kan innehållet plötsligt börja koka vid tillagningens slut och häftigt koka över och orsaka brännskador. För att undvika detta, kan du sätta in en plastsked eller glaspinne i behållaren innan du startar uppvärmningen. Hantera därefter behållaren mycket försiktigt.
- 
- 20** Värm aldrig vätskor med en hög alkoholprocent eller stora mängder olja eftersom de kan ta eld.
- 
- 21** Efter uppvärmning av barnmat (innehåll i nappflaska eller burkar), skaka om eller blanda innehållet och kontrollera temperaturen före konsumtionen, för att undvika skållning. Temperaturen på behållaren är inte en indikator för temperaturen på maten eller vätskan i den.







Vi rekommenderar att skaka eller blanda maten även generellt för att garantera en enhetlig temperatur. När du använder nappflasksterilisatorer som finns i handeln, bör du alltid kontrollera att behållaren fyllts med den mängd vatten som rekommenderas av tillverkaren innan du startar ugnen.

---

**22** Använd inte ångrengörare för att rengöra ugnens insida.

---

**23** Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller vassa verktyg av metall för att rengöra ugnens glaslucka; ytan kan då skadas.

---

**24** Alla mikrovågsugnar är testade och godkända enligt gällande regler och standarder för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Av försiktighets skull rekommenderar pacemakertillverkare att hålla ett minimalt avstånd på 20 - 30 cm mellan en påslagen mikrovågsugn och en pacemaker för att undvika möjliga störningar med själva pacemakern. Om du av någon anledning misstänker att en påverkan har skett, stäng omedelbart av mikrovågsugnen och kontakta tillverkaren av pacemakern.

---



**25** Om ugnen blir överhettad (efter en längre tids användning, tomgångsanvändning etc.), stängs ugnen av automatiskt genom sin säkerhetstermostat. Ugnen fungerar normalt efter att den har svalnat.

---



**26** Obs! Vissa åtkomliga delar kan uppnå hög temperatur när ugnen används; håll barn på behörigt avstånd.

---



**27** Koka eller värm aldrig ägg med skal i mikrovågsugnen eftersom de kan explodera, även efter tillagningen.

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



- 
- 28** Av säkerhetsskäl får ugnen endast användas när den är inbyggd. Detta är nödvändigt för att säkerställa att alla elkompnenter är skyddade.

- 
- 29** Använd inte denna produkt på platser som inte är stationära (t ex. båtar).



Obs! Tillagning med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand vid överhettning, håll dig alltid i närheten vid sådan tillagning. Använd aldrig vatten för att släcka oljor och fett som har fattat eld. Stäng av ugnen och kväv lågorna noga med ett lock eller särskild brandskyddsfil. Förvara inte lättantändliga vätskor och vätskor som är känsliga för temperaturförändringar, såsom rengöringsmedel, sprayer, alkohol, bensin, osv., i närheten av ugnen. Använd inte heller sådana vätskor i närheten av produkten när den är igång. Använd aldrig ugnen för uppvärmning.

- 
- 30** Fat, bestick och behållare i plast som inte är anpassad för mikro kan smälta pga de höga temperaturerna, vilket kan bränna och skada ugnen. Använd därför endast porslin som passar för den typen av tillagning. Följ anvisningarna från porslinstillverkaren. Om du vill använda plastmaterial i ugnen, kontrollera att de tål värme och ånga.

- 
- 31** Tänk på att tiderna för tillagning, uppvärmning och upptining med mikrofunktion ofta är mindre än de tider som ges för ett läge utan mikrovågor. Alltför lång tillagningstid ger torr och eventuellt bränd mat.
-



Rengöring

- 32**
- Ugnen ska rengöras regelbundet och eventuella matrester tas bort. Brist på rengöring av ugnen kan förstöra ytorna, vilket kan negativt påverka ugnens livslängd och öka risken för olika risksituationer. Rengör ugnens insida, insidan av luckan och tätningen på luckan så fort ugnen har svalnat.
  - Rengör ugnens framsida och tätningsytorna på luckan med en mjuk trasa fuktad med vatten och rengöringsmedel.
  - För att rengöra metallytorna, använd ditt vanliga rengöringsmedel.
  - Rengör envis smuts med ett speciellt ugnrensningssmedel.
  - Rengör alla tillbehör efter varje användning och låt torka. Använd en mjuk trasa fuktad med vatten och rengöringsmedel.

Byta ugnslampa



- 33**
- OBS! För att undvika risken för elstötar, säkerställ att ugnen är avstängd innan du byter ut lampan.

OBS! Lampan och lampans glashölje kan vara varma. Lägg en mjuk trasa på botten inuti ugnen. Det förhindrar skador på lampans glashölje och ugnsutrymmet. Använd alltid samma typ av lampa.



Byta lampa

1. Vrid lampans skyddsglas moturs för att ta bort det.
2. Rengör skyddsglasets.
3. Byt lampan mot en halogenlampa på 25W.
4. Sätt tillbaka skyddsglasets.



Vid installation, underhåll och reparation ska produkten kopplas ifrån elnätet.



---

**34** Ångtillagning

Använd aldrig ugnen om skyddsglasat till ugnslampan har tagits bort. Ångan kan nå spänningsförande delar och orsaka kortslutning. Elkomponenter kan också skadas.

Om ugnen är monterad bakom en skåplucka i köksmöbeln, ska ugnen alltid användas med skåpluckan öppen. Värme och fukt kan annars ansamlas och skada ugnen, skåpet och golvet. Stäng inte skåpluckan förrän ugnen har svalnat helt.



---

**35** VARNING!

Risk för brännskada!

- Ugnen blir mycket varm när den är igång. Du kan bränna dig på ugnens värmeelement, insida, ugnstillbehör, den tillagade maten och den mycket varma ångan. Var försiktig!
- Använd grytvantar när du justerar ugnsplåtar och sätter in eller tar ut varma rätter.
- Var försiktig när du sätter in och tar ut ugnshållare så att innehållet inte spills ut.
- Öppna inte ugnsluckan vid ångtillagning. Det finns risk att du skadar både dig själv och ugnen på den varma ångan.
- Täck aldrig ugnens inre delar med aluminiumfolie för att underlätta rengöring.
- Ställ aldrig kastruller, stekpannor eller ugnshållare direkt på ugnstrymmets botten.

# VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

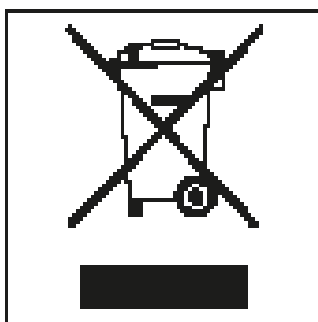


Bortskaffning av  
produkten och  
emballage



Emballaget är avsett att skydda produkten från eventuella skador under transporten.

Materialen som använts för tillverkningen av denna produkt är miljövänliga och sålunda även återvinningsbara. Överblivet emballage får ej lämnas åtkomligt för barn utan ska miljösorteras och kasseras vid härför avsedda miljöstationer. Bortskaffning av produkten kan göras hos er återförsäljare och/eller vid avfallshanteringen i er kommun. Kom ihåg att produkten ska göras obrukbar innan den bortskaffas.



# ELANSLUTNING

## - Information för kvalificerad fackman

---

OBS!



Följande instruktioner är avsedda för den fackman som ska ha hand om installation, inställning och tekniskt underhåll av produkten samt som ska se till att dessa moment i största, möjliga mån utförs riktigt och i enlighet med gällande regler.

Viktigt! Allt inställnings- och underhållsarbete och liknande ska utföras efter att elektriciteten i köket har kopplats ifrån.

---

Regler för installation

Denna produkt överensstämmer med följande direktiv och bestämmelser:

DIREKTIV 2002/96/Eg

LÅGSPÄNNINGSDIREKTIVET 2014/35/EU

DIREKTIVET FÖR ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITET 2014/30/EU

FÖRORDNING NR. 1935/2004 (Kontakt med livsmedel)

Installationen måste ske i enlighet med gällande regler för elinstallation. I annat fall avsäger sig tillverkaren allt ansvar. I denna manual finner ni också det elschemat för produkten (se s. 46-47).


Innan ni kopplar in produkten i nätuttaget ska ni försäkra er om att:

- mätarens och jordfelsbrytarens effekt är dimensionerade för utrustningen (se uppgifterna på typskylten);
- elsystemet har korrekt och effektiv jordning;

---

OBS!



Produkten levereras med kabel (1,8 m) utan stickkontakt: vid tillkopplingen är det viktigt att tänka på att den gulgröna kabeln är den jordade ledningen . Den får aldrig brytas.

Kontaktuttaget måste vara synligt och lättillgängligt så att produkten lätt kan kopplas ifrån.

## ELANSLUTNING

### - Information för kvalificerad fackman

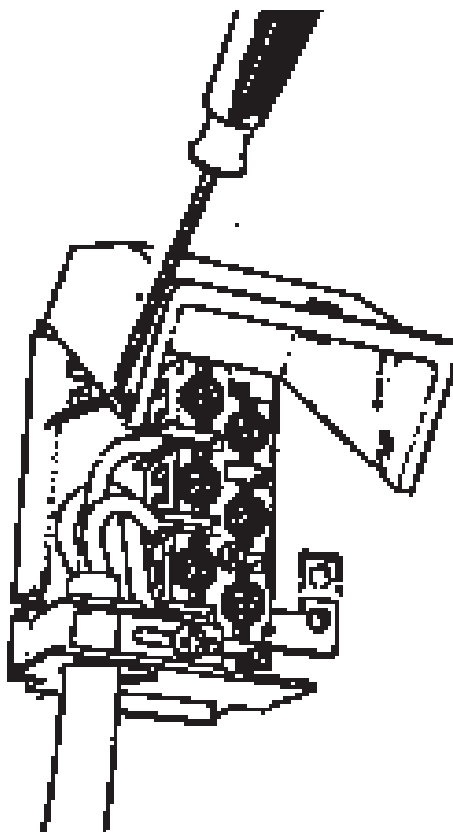
För fast nätinstallation krävs det att:

- säkringen och elsystemet i huset är dimensionerade för belastningen från produkten (se uppgifterna på typskylten)
- uttaget eller den allpoliga strömbrytaren med en öppning om minst 3 mm, är lättåtkomlig när ugnen är installerad.
- att elnätet har en effektiv jordning.
- en jordfelsbrytare som följer gällande regler för installation är införlivad i systemet.

Den gulgröna jordledaren får aldrig avbrytas, inte ens av strömbrytaren.



Strömkabeln måste placeras på så vis att den inte kommer i kontakt med ytor som har en temperatur på 50 °C över rumstemperaturen. Kontakta serviceverkstad om strömkabeln behöver bytas ut.



# INSTALLATIONSANVISNINGAR

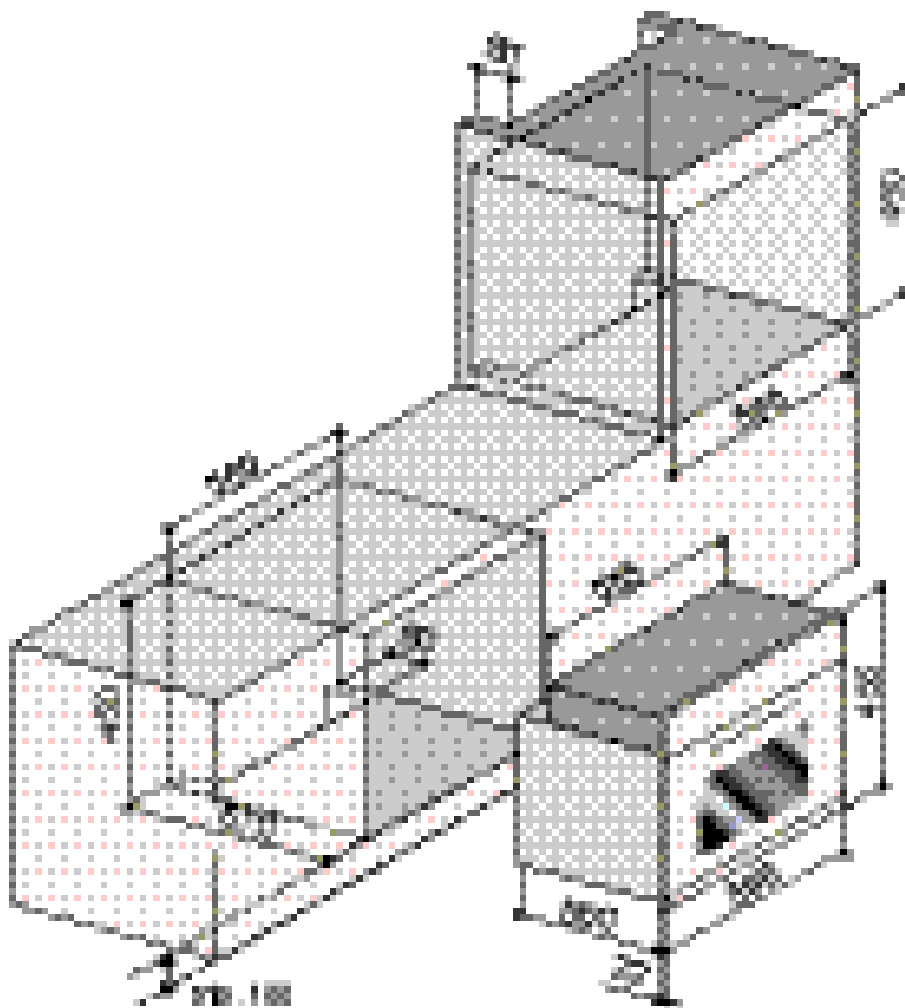
## UGNENS TYP SKYLTL

Typskylten sitter på ugnsluckans dörr och är synlig med luckan öppen. Den innehåller alla uppgifter som krävs för installation, som exempelvis produktens modell, märkspänning och absorption.

## VIKTIGT

Mät först och kontrollera stommens nischmått enligt följande installationsmått, se bild. Säkerställ att beklädnaden av möblerna, faneringen eller annat är fastsatta med värmebeständigt lim (150 °C). Om beklädnaden eller limmet inte skulle vara värmebeständigt, kan beklädnaden deformeras eller lossna, särskilt på möbelns smalaste punkter. Säkerställ att stommen som förberetts för inbyggnaden av ugnen har ett fast underlag och kan bära produktens vikt.

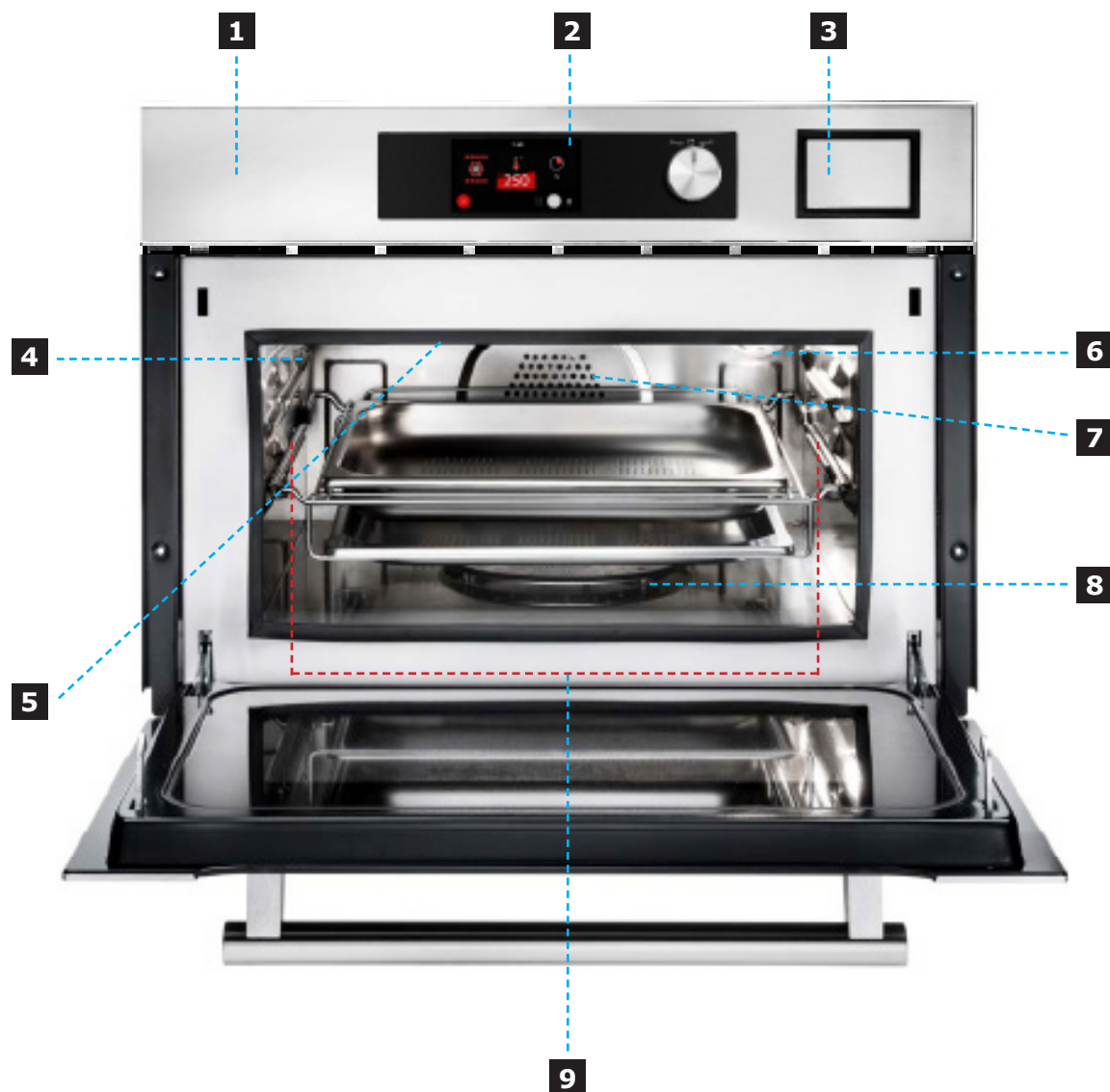
Alla skruvar och tillbehör som krävs för installation i stomme ingår.  
Alla mått indikeras i mm.





# ÖVERSIKT

## - Beskrivning av ugnen



- 1** Kontrollpanel
- 2** TFT-display
- 3** Vattenbehållare, påfyllnad
- 4** Anslutning för stektermometer
- 5** Grillelement
- 6** Ugnsampa
- 7** Varmluftsfäkt
- 8** Ånggaller
- 9** Falser

# ÖVERSIKT

## - Medföljande tillbehör



Galler

---



Glasplåt/Droppanna  
Vid mikrotillagning och som droppanna

---



Ångkokningsinsats



- Hålad tillagningsform,  
För ångtillagning, placeras överst i insatsen



- Ohålad form  
För att samla upp i kondens vid ångtillagning. Placeras under den hålade tillagningsformen.

# ÖVERSIKT

## - Medföljande tillbehör

---



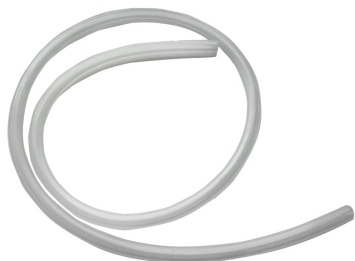
---

Stektermometer



---

Kanna  
Vid påfyllnad av vatten till ångtillagning.



---

Silikonslang för att tömma vattentanken

# ÖVERSIKT

## - Tillbehör för tillagning



Ångkokningsinsats



Lyft insatsen för att kunna få in den rätt i ugnen.



Notera: Insatsens högre kant placeras inåt i ugnen.



Korrekt placering

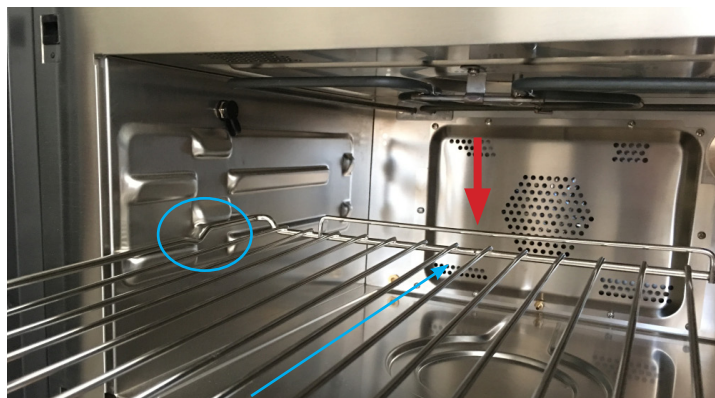
# ÖVERSIKT

## - Tillbehör för tillagning



### Glasplåt/droppanna

När du använder glasplåten, placeras den i insatsens övre del



### Galler

Lyft gallrets främre del och skjut inåt för att komma över upphöjningen på sidan.

Obs! Gallrets högre kant placeras inåt i ugnen.

# BRUKSANVISNING

## - TFT-display



Paus



Start



C° - F°



Skärmlås



Bekräfta



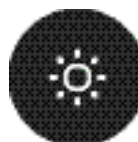
Inställningar



Stektermometer



Startsida



Ljus



Timer



Avsluta - Stopp - Exit



Klocka



Bekräfta inställningar



Stäng av

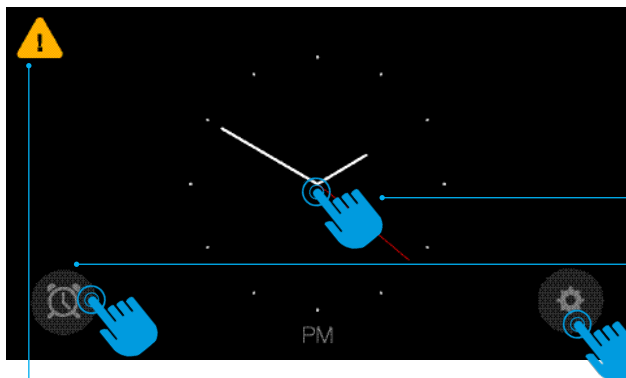


Vred finns i vissa modeller  
(gör det möjligt att ställa in och bekräfta TFT-funktioner förutom Touch)



# BRUKSANVISNING

## – TFT-display



**Startsida/Hem:** Första sidan på displayen

3 valmöjligheter

Inställningar för ugnen

Ställa timern

Inställningar

Första gången du startar ugnen visas symbolen för rengöring (gul triangel). Ugnen kan användas även om den inte utförts.\*

### NOTERA:

Den gula triangeln försvinner om:

A- tanken innehåller lite vatten och töms ur helt. Öppna dörren och vidrör triangeln för att starta.

\* om åtgärden för rengöring/tömning inte utförs, fungerar ugnen som vanligt, men den gula triangeln förblir synlig.

B- efter att ha vidrört den gula triangeln och öppnat luckan visas följande bild. Tryck på symbolen



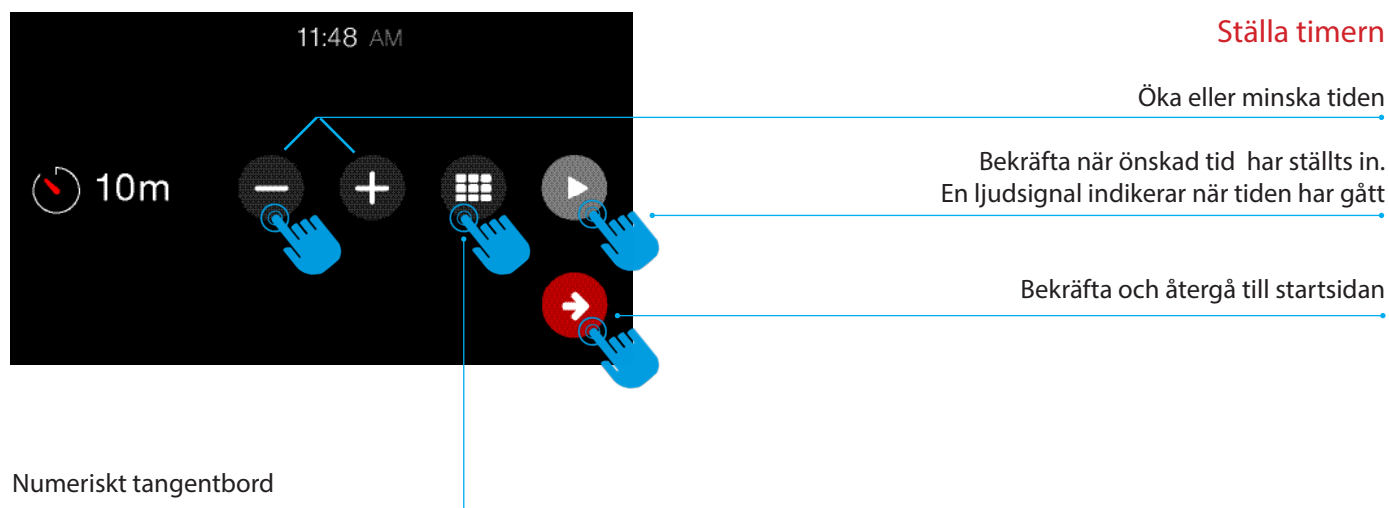
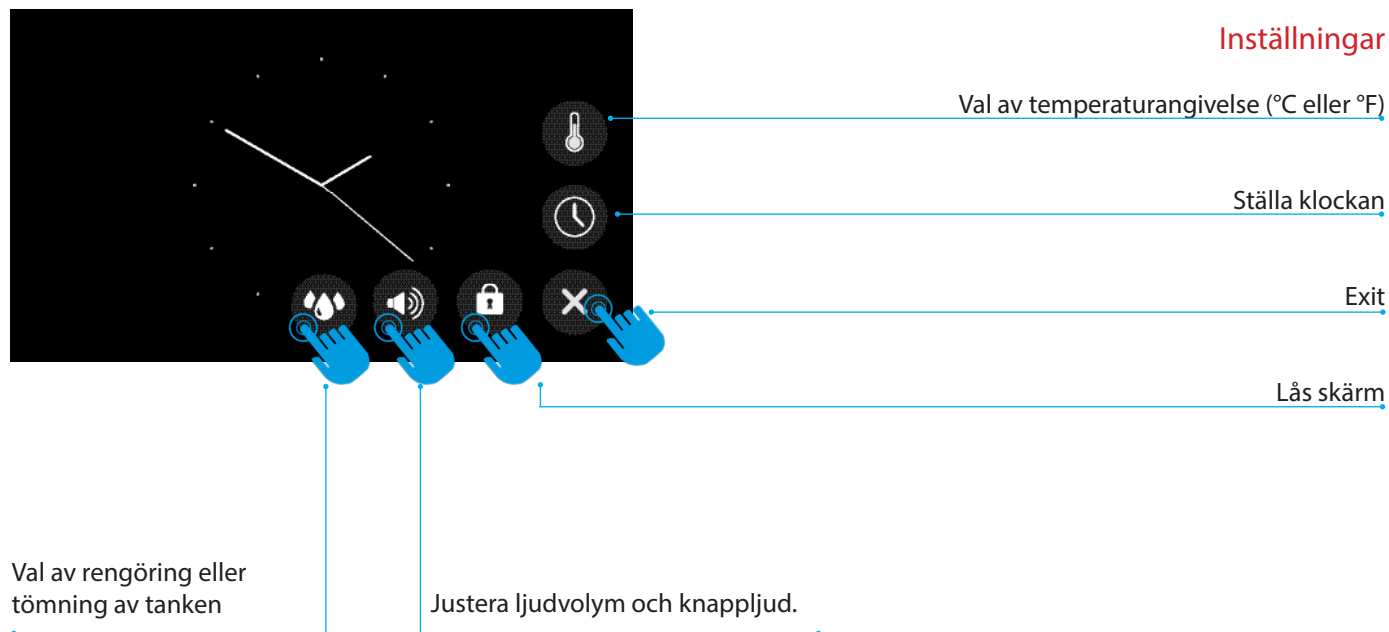
Triangeln visas igen efter att ugnen stängs av.



\* För att tömma vattentanken eller rengöring, se kapitel "Skötsel & Underhåll" sid. 39.

# BRUKSANVISNING

## – Ställa klockan





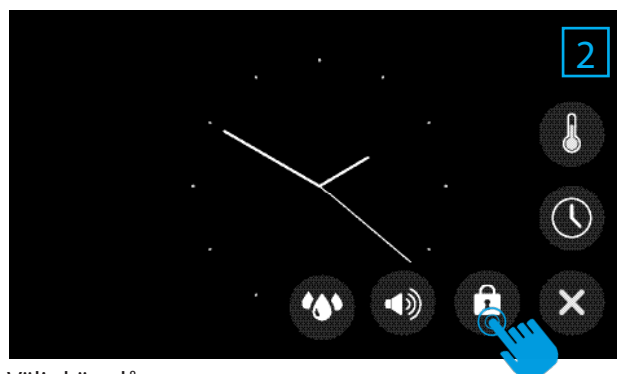
# BRUKSANVISNING

## – Skärmlås

### Aktivera skärmlås



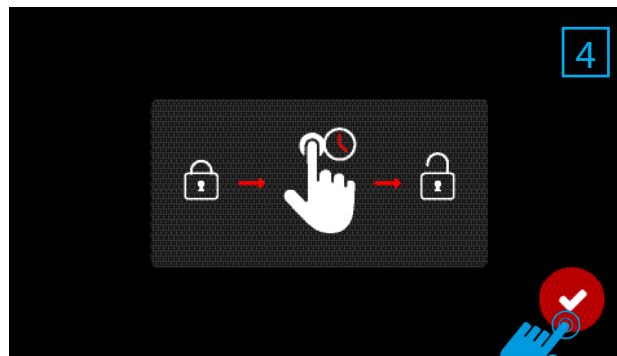
Gå till inställningar



Välj skärmlås



- Välj stängt hänglås
- Bekräfta

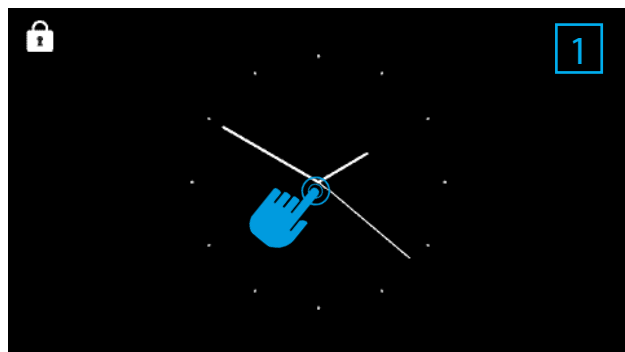


Bekräfta

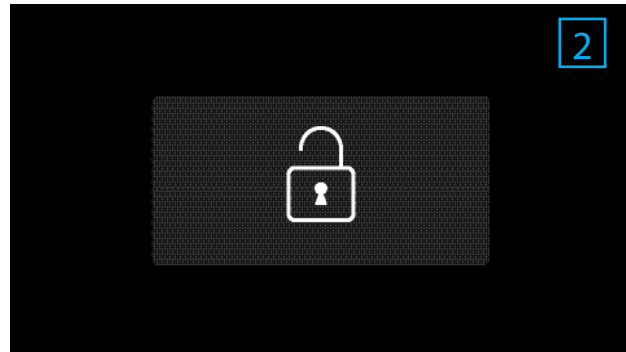


Bildskärmen är låst

### Inaktivera skärmlås



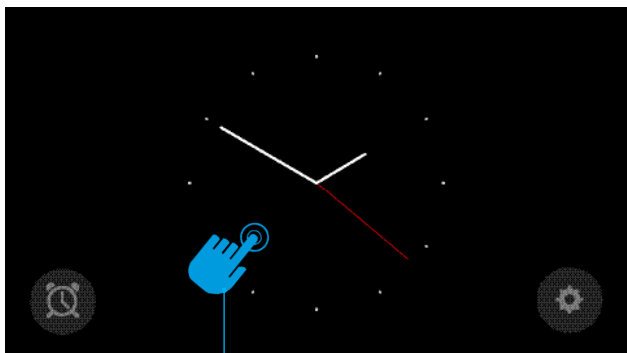
Håll intryckt i 10 sekunder



# BRUKSANVISNING

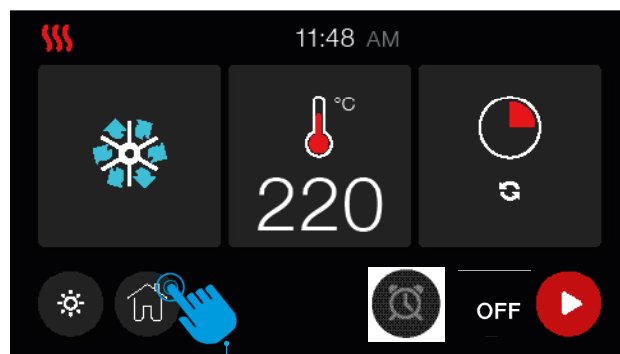
## – Starta och stänga av ugnen

### Starta tillagning

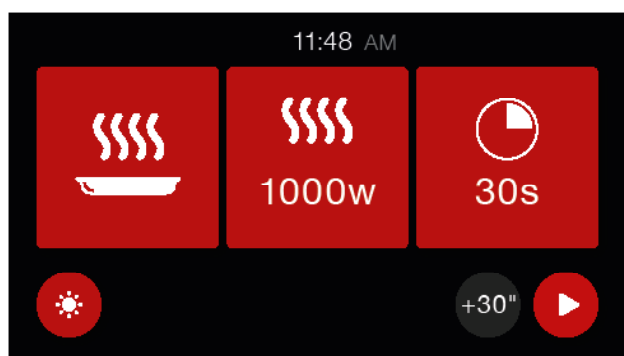
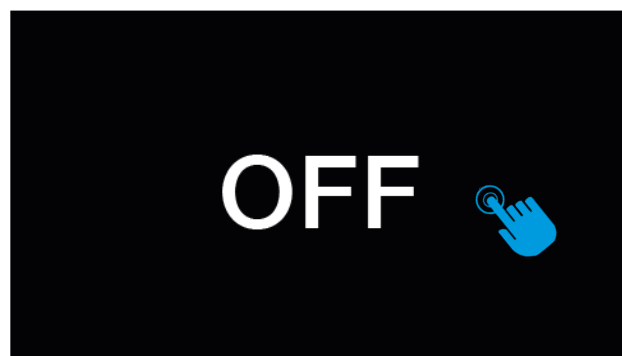


Genom att vidröra TFT-displayen tänds ugnen (ON) och avger tre ljudsignaler. Ugnen väljer mikro som förinställt läge.

### Avsluta tillagning



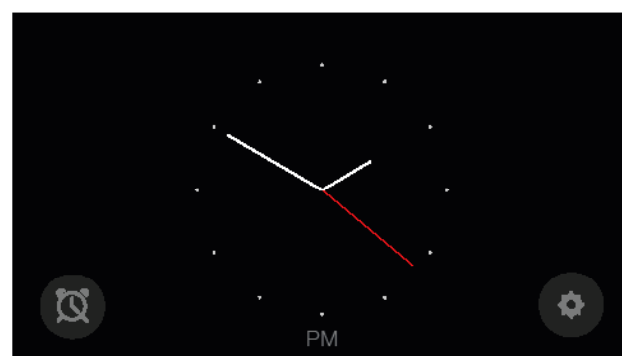
När tillagning är slut, gå tillbaka till startskärmen genom tryck på knappen Hem. En lång ljudsignal hörs och displayen indikerar läget OFF.



Mikrovågsfunktionen aktiveras med en förbestämd inställning på 30 sekunder vid högsta effekt (1 000 W). Detta är lämpligt för att exempelvis värma en kopp kaffe. Tryck på startknappen för att starta ugnen. Det går att öka uppvärmningstiden med ökningarna om 30 sek.



Om du ska använda ugnen som mikro, placera alltid maten inuti ugnen innan start. Mikron kan skadas om den startar utan innehåll.



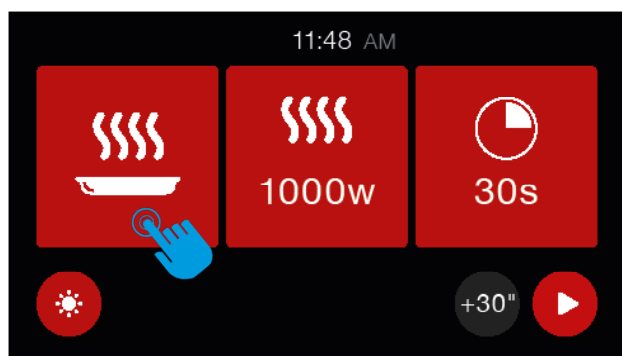
Strax därefter går displayen tillbaka till att visa den aktuella tiden. Det går att aktivera ugnen igen genom att följa föregående procedur.

# BRUKSANVISNING

## – Välja tillagningsfunktioner

Efter att du startat displayen, kan du välja tillagningsfunktion genom att trycka på mikrovågsikonen.

Välj ugnsfunktion genom att trycka på den berörda ikonen. Den vita ramen visar den funktion som valts.



# BRUKSANVISNING

## – Kombiugns funktioner

---



### Mikrofunktion

Denna funktion är särskilt lämpad för att värma och tina mat eller färdiga rätter snabbt. Dessutom är den praktisk för att mjuka upp smör, smälta choklad och tina känsliga bakverk.



### Varmluft

Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig.



### Grill

Lämplig för snabb och djupgående grillning, gratinering och ugnstekning av kött, fisk och grönsaker. Tillagning med grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.



### Grillning med varmluft

Denna funktion är särskilt snabb, grillar väl igenom maten och är märkbart energisnål. Den lämpar sig därför för bl.a. kotletter, korvar och grillspett. Tillagning med grill ska ske med termostaten inställd på 180°C.



### Ångkokning

Lämpar sig för sous vide-tillagning på låg temperatur, vilket gör att livsmedlets färg, arom och näringsämnen bibehålls. Lämpar sig även utmärkt för att laga grönsaker, fisk och känsliga livsmedel utan sous-vide.



### Kombinerad tillagning med ånga + varmluft

Lämpar sig för ångtillagning av mat, samtidigt som varmluften minskar koktiden och hjälper till att bevara vitaminer och näringsämnena i råvarorna. Kräver en temperatur mellan 130 °C och 230 °C.



### Kombinerad tillagning med ånga + mikro

Det bästa av ångtillagningen och snabbheten med mikro. Passar framförallt för ris, grönsaker, puddingar, köttfärs och potatismos.



### Kombinerad tillagning med varmluftsfläkt + mikro

Den mest lämpliga funktionen för att tillaga fläskstek och kyckling snabbt utan att maten blir torr. Tidsbesparingen når ca 40-50 %.



### Kombinerad tillagning med grill + mikro

Denna funktion lämpar sig bäst för att på kort tid laga stora mängder av gratänger (t.ex. potatis och ost), gratinerad pasta och grönsaker. Tillagning med grill ska utföras med termostaten på 180 °C.

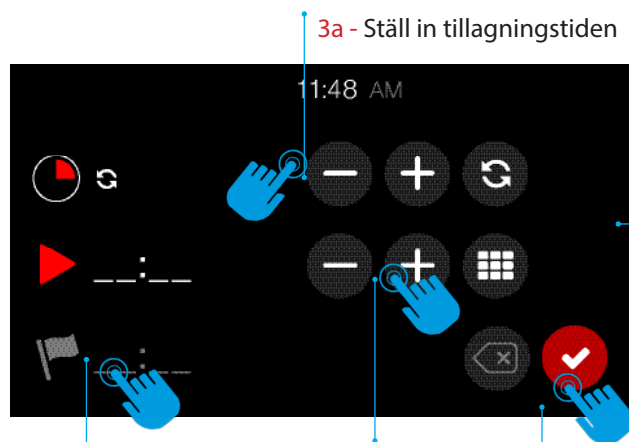
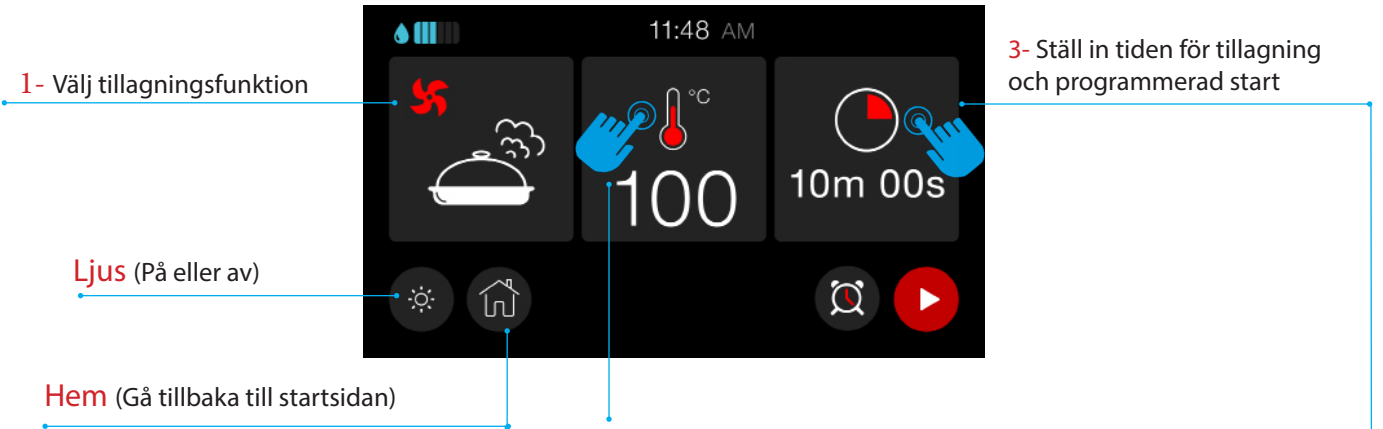


### Ångrengöringscykel

Program för att mjuka upp smuts i ugnen och förenkla rengöringen utan kemiska ämnen och repande medel. Cykeln tar 15 minuter.

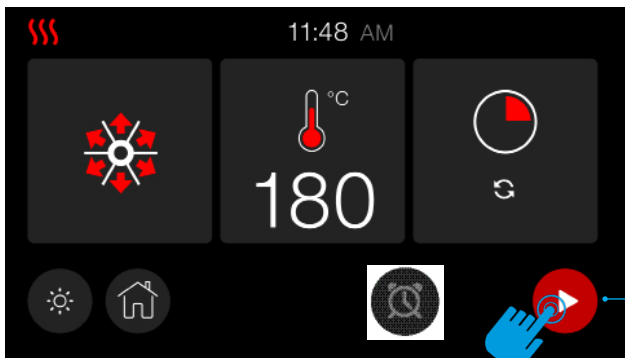
# BRUKSANVISNING

## – Ställa in tillagningsfunktion



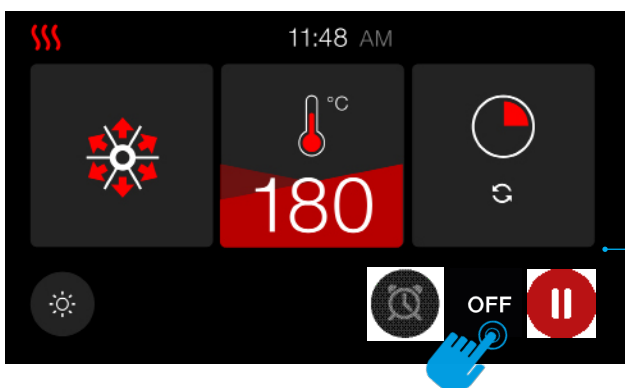
# BRUKSANVISNING

## – Ställa in tillagningsfunktion



### VALD UGNSFUNKTION

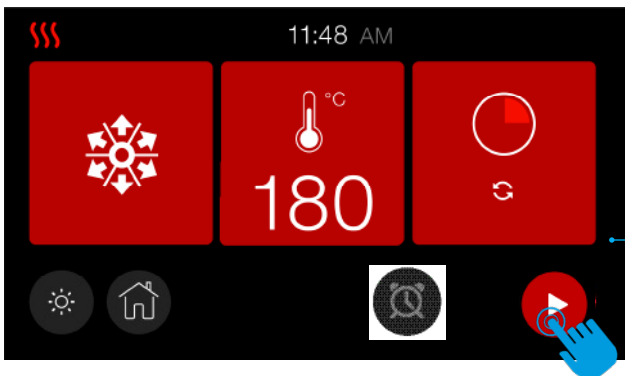
När ugnen är inställd, d.v.s. tillagningsfunktion, temperatur och timer har ställts in, måste detta bekräftas för att uppvärmningen ska starta. På displayen visas då uppvärmningsläget.



### UPPVÄRMNINGSFAS

Det finns fyra nivåer med vilka uppvärmningen kan övervakas. Den röda delen ökar progressivt tills den fyller skärmen.

Om ingen tillagningstid ställts in går det att avbryta tillagningen genom att trycka på knappen PAUS eller



### UPPVÄRMNINGEN KLAR

När den förinställda temperaturen är uppnådd, blir displayen röd vilket anger att uppvärmningsfasen är klar och tillagningstiden startar.

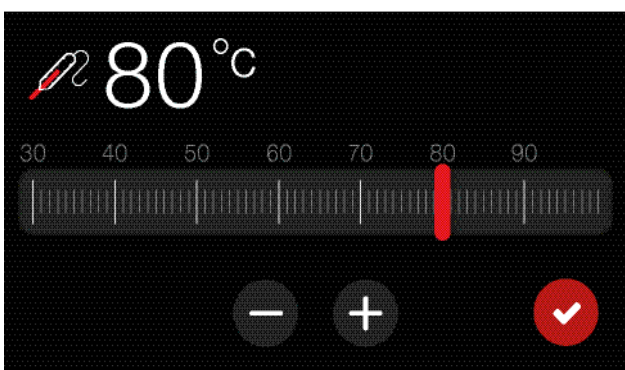
Om en tillagningstid var förprogrammerad stängs ugnen av automatiskt när tiden har gått.



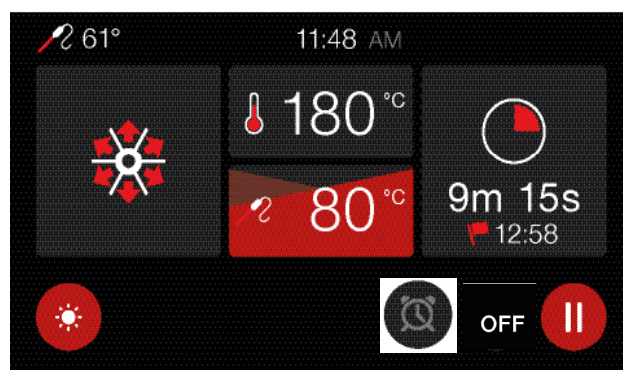
När stektermometern används visas inställningsfältet under, och uppvärmningen avslutas då den inställda temperaturen för mätaren uppnås.

OBS! Använd endast termometern som rekommenderas för denna produkt.

### VAL AV TEMPERATUR



### LÄGE FÖR UPPVÄRMNING



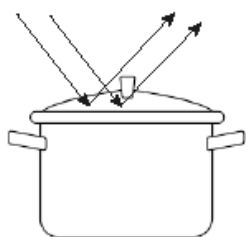
# BRUKSANVISNING

## – Mikrofunktionen



Så fungerar mikrofunktionen

I ugnen sitter en magnetron som omvandlar elektrisk energi till mikrovågor. Dessa fördelar sig jämnt i ugnens och studsar mot av insidans metallsidor. Mikrovågorna passerar genom kärlet och når därefter maten. All mat innehåller fukt molekyler som, när de utsätts för mikrovågor, börjar vibrera med hög frekvens. Vibrationen skapar friktion och därmed värme, som först börjar utvecklas på utkanten av maten och sedan långsamt tränger in mot mitten. Värmen genereras i själva maten.



Mikrovågor kan passera igenom porslin, glas, kartong och plast, men inte metall. Använd därför inte kärl eller redskap av metall eller som innehåller metall, exempelvis en tallrik med en guld- eller silverdetaljer. Metallen reflekterar mikrovågorna och detta kan orsaka gnistor. Mikrovågorna kan inte absorberas. Tillbehören och hyllorna som medföljer ugnen kan dock användas i alla driftlägen, inklusive mikrofunktion.

OBS! Sätt aldrig metallbehållare i kontakt med dessa tillbehör.

Fördelar

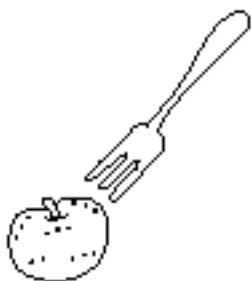
Maten kan generellt tillagas utan att tillsätta mycket vätska eller olja och fett. Produktionen av mikrovågor slutar direkt när tillagningen bryts eller ugnsluckan öppnas. Vid tillagningen ger den stängda luckan tillräckligt skydd mot eventuellt utsläpp av mikrovågor.

Mikron har fyra effektlägen: 270, 500, 800, 1000 Watt.

### Praktiska tips

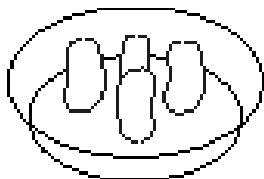
Allmänt:

Låt maten vila i några minuter efter att tillagningen avslutats (se tabellen: vilotid). Ta ur maten ur aluminiumförpackningar eller metallbehållare innan den tillagas.



Tillagning:

- Laga om möjligt livsmedlen täckta med lämpligt material för användning i mikro (t.ex. plastfilm, lock). Tillaga maten utan lock om du vill bevara en yta.
- Tillaga inte maten för länge eller med för hög effekt. Maten kan torka, brännas eller ta eld på vissa ställen.
- Använd inte mikrovågsfunktionen för att koka ägg med skal eller sniglar, då de kan spricka. Stick först hål i äggulorna när du värmer stekt ägg.
- Stick flera hål på mat med skinn eller skal såsom potatis, tomat, korv med en gaffel innan du tillagas så att de inte spricker.
- För kylda eller djupfrysta livsmedel, ställ in en längre koktid.
- Maträtter som innehåller en sås ska röras om då och då.
- Grönsaker som har en fast konsistens, som morötter, ärter eller blomkål, ska kokas med tillsats av vatten.
- Vänd de större delarna efter halva koktiden.
- Skär om möjligt grönsakerna i lika delar. Om du lagar flera portioner av samma mat, till exempel kokt potatis, lägg dem i ring i en behållare för att få en jämn kokning.
- Använd platta, breda fat.
- Använd inte kastruller i porslin, keramik eller terracotta med små hål, till exempel på handtag eller bottenar som inte är emaljerade. Fukt som tränger in i hålen kan orsaka att dessa kärl går sönder vid uppvärmning.



Upptining av kött, kyckling och fisk:

Lägg den djupfrysta maten på ett fat som vänts upp och ner med en behållare under. Vänd maten efter halva upptiningstiden. Dela om möjligt och ta sedan bort delarna som börjar tinas upp.

# BRUKSANVISNING

## – Tillagningskärl och material för mikro

	Mikro			Ugn/Grill
	Upptining	Värma	Tillaga	
• Glas och porslin som är värmebeständigt (utan metallkomponenter; t.ex. Pyrex, värmetåligt glas)	•		•	•
• Glas och porslin som inte är brandsäkra *	•		--	--
• Formar, glas och glaskeramik av värmebeständigt/frostbeständigt material (t.ex. Arcoflam)	•		•	•
• Keramik **, terracotta **	•		•	--
• Värmebeständig plast upp till 200 °C ***	•		•	--
• Kartong, papper	•		--	--
• Plastfilm	•		--	--
• Kokpåsar med lämplig tillslutning för mikrovågor ***	•		•	--
• Droppannor av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	--		--	•
• Formar lackerade i svart eller silikon-beklädda ***	--		--	•
• Bakplåt	•		•	•
• Förpackade färdiga maträtter ***	•		•	•

### Färdiga maträtter:

De färdiga maträtterna som ligger i metallbehållare eller i plastbehållare med metallock kan tinas upp eller värmas i mikrovågsugnen endast om dessa behållare uttryckligen markerats som lämpliga för mikrovågor.

Det är nödvändigt att följa tillverkarens instruktioner som står tryckta på förpackningen (t ex. ta bort metallocket och perforera plastfilmen).

1. Utan plätering i silver, guld, platina eller metall/dekorationer
2. Utan komponenter i kvarts eller metall eller emaljer som innehåller metaller
3. Följ tillverkarens indikationer





## BRUKSANVISNING

### – Ångtillagning

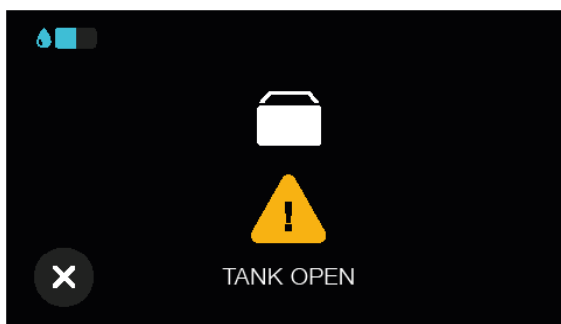
#### Ångtillagningens fördelar

Ångtillagning har många fördelar, bland annat att det möjliggör att laga mat på ett hälsosamt och välsmakande sätt. Maten tillagas av den fuktiga värmen som genereras av det varma vattnet, vilket innebär att tillagningsprocessen kan ske vid lägre temperaturer och livsmedlet bibehåller sina vitaminer, mineraler, doft och smak i högre grad än annan tillagning.

Speciellt för just ångtillagning är att det är möjligt att tillaga maten utan att tillsätta smaktillsatser som oljor och fett. Därför passar ångtillagning väldigt väl för tillagning av grönsaker och fisk då alla näringsämnen bevaras, men är mindre lämplig för kött. Tillagning av kött kräver en högre temperatur tills det är färdiglagat.

#### Funktion

För att använda ångfunktionen behöver tanken fyllas upp till märket som anger minsta vattenmängd. Tryck på luckan till vattenbehållaren som sitter till höger på kontrollpanelen så att den skjuts ut och dra fram den till stopp. Håll sedan i vatten med den graderade kannan som medföljer och observera ikonen på displayen. När kärlet dras ur visas på displayen:

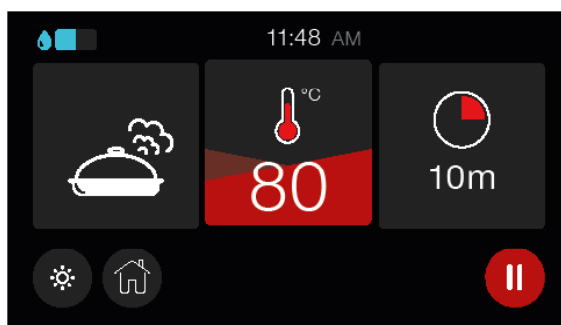


Samtidigt aktiveras sensorerna som rör vattennivån. Använd endast kallvatten från kranen; använd aldrig filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten, mineralvatten eller andra vätskor.

#### NOTERA

Om du vill använda ångfunktionen och ugnen redan har en högre temperatur än den önskade, måste du vänta tills ugnen svalnat (indikeras av den nedåtgående rörelsen på ränderna på mitten av displayen). Det går att ställa in tillagningstiden men tiden räknas först efter att ugnen svalnat. För att kunna börja tillagningen omedelbart måste den inställda temperaturen vara högre än den i ugnen.

OBS! För tillagning med ånga är den maximala temperaturen 100 °C.



# BRUKSANVISNING

## – Ångtillagning

---

### OBS!

- Häll inte vatten direkt på ånggallret på ugnens botten.
- Häll aldrig antändliga vätskor eller alkohol i vattenkärlet.
- Under påfyllningen och efter hand som nivån ökar på displayen tänds funktionsikoner-  
na progressivt med minimi, medel- och slutligen maximal indikator. När maxläget nåtts  
avges även en ljudsignal.
- Häll inte mer vatten efter att ugnen signalerat att tanken är full. Eventuellt överflödigt  
vatten kan rinna direkt på ugnsbotten och ut ur ugnen.
- Torka bort eventuellt vatten från ugnsutrymmet med en svamp eller trasa.
- Efter påfyllning av vatten, stäng lådan så att du hör när den låser sig: Säkerställ att texten  
TANK har försvunnit från displayen.



## BRUKSANVISNING

### – Kombinerad tillagning: grill + mikro

OBS: Termostaten måste ställas in på 180°C.

Placera höga behållare längst ner och lägre formar på högre nivåer (se bild). Om maten sätts direkt på gallret ska droppannan användas under för att samla upp fett och vätska från tillagningen. Kontrollera tillagningen: Vänd delarna och/eller variera reglage efter behov.

Typ av mat	Mängd	Effekt mikrovågor	Temp. (°C)	Tid (min)	Anm.
Lasagne	1 100 g	500 W	180	25 - 35	Pyrexkärll Tider med okokt pasta
Romerska gnocchi	600 g	500 W	180	15 - 18	Pyrexkärll
Gratinerade makaroner	1 200 g	500 W	180	10 - 12	Pastan kokas först
Blomkål i bechamelsås	1 000 g	800 W	180	13 - 18	Tider med okokta grönsaker
Gratinerade tomater	800 g	500 W	180	15 - 20	De bör ha samma dimensioner
Fyllda paprikor	1 400 g	800 W	180	20 - 25	De bör ha samma dimensioner
Gratinerad aubergine	1 300 g	500 W	180	18 - 23	Aubergine som tillagats innan Pyrexkärll
Potatisgratäng	1 100 g	800 W	180	18 - 23	
Styckad kyckling	1 200 g	500 W	180	30 - 35	Vänd efter halva koktiden
Grillspett	600 g	500 W	180	18 - 23	Vänd efter halva koktiden



Tillagning av matvaror i höga kärll



Tillagning i låga kärll

NOTERA: den runda formen medföljer inte.



## BRUKSANVISNING

### – Kombinerad tillagning: varmluft + mikro

#### Allmänna råd

Placera höga behållare längst ner, lägre formar på högre nivåer.

Om maten sätts direkt på gallret ska droppannan sättas under för att samla upp fett och vätskor från tillagningen.

Kontrollera tillagningen: Vänd delarna och/eller variera reglage efter behov.

Typ av mat	Mängd	Effekt mikrovågor	Temp. (°C)	Tid (min)	Anmärkning
Kyckling (hel)	1 200 g	500 W	200	35 -40	Pensla med olja Vänd efter halva koktiden
Rostbiff (benfri)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	Blodig Well done
Grislägg	1 000 g	270 W	180	30 - 35	Pensla med olja Vänd efter halva koktiden
Köttfärslimpa	900 g	500 W	180	20 - 25	Vänd efter halva koktiden
Hel fisk	1 200 g	270 W	210	30 - 35	Bör använda bakplåtspapper
Frysta hamburgare	4 x 100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	Blodig Well done Vänd efter halva koktiden
Fryst pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Fryst pizza med tjock botten	450	270 W	230	23 - 27	



## BRUKSANVISNING

### – Kombinerad tillagning: ånga + varmluft

#### Allmänna råd

Vid denna tillagning måste maten vara lyft från behållarens botten för att undvika att den kokas i kondensvatten. Välj mellan de konfigurationer som illustreras längst ner på sidan. Alternativens lämplighet beror på mängden och dimensionerna på livsmedlen.

Typ av mat	Mängd	Temp. (°C)	Tid (min)	Anmärkning
Kyckling (hel)	1 200 g	200	65 - 70	Pensla med olja
Kycklingbröst	350 g	130	25 - 30	
Anka (hel)	2 000 g	180	130 - 150	
Rostbiff	1 000 g	210	45 - 50 65 - 70	Blodig Well done
Fläskkotlett	1 000 g	180	80 - 100	Pensla med olja
Fisk (t.ex. forell)	1 500 g	180	30 - 35	3 - 4 fiskar
Tonfisk	1 200 g	180	40 - 45	4 - 6 skivor
Sparris (grön)	400 g	130	30 - 40	Vit sparris kokar på mindre tid (20-30 min)
Morötter	300 g	130	30 - 40	
Bröd (vitt)	1 000 g	180	45 - 60	2 st, 500 gram



Obs! Insatsgallret på bilden medföljer ej. Kan köpas separat.



## BRUKSANVISNING

### – Kombinerad tillagning: ånga + mikro

#### Allmänna råd

Placera höga behållare längst ner och lägre formar på högre nivåer.

Om maten läggs direkt på galler, använd glasplåten under för att samla upp vätskor från tillagningen för att minska behovet för rengöring.

Kontrollera tillagningen: Vänd delarna och/eller variera reglage efter behov.

Typ av mat	Mängd	Effekt mikrovågor	Temp. (°C)	Tid (min)	Anmärkning
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	Använd ett pyrexkärl Tillsätt genast buljong i behållaren (vikt samma som riset)
Fisk (t.ex. havsabborre)	800 g	270 W	85	5 - 6	Smörj en hålad tilagnin- gsform innan du lägger i fisken Perforera skinnet
Räkor/havskräftor	500 g	270 W	85	2 - 3	
Potatis - morötter - zucchini	600 g	500 W	90	5 - 6	Skala potatisen och skär grönsakerna i lika delar
Blomkål/broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	Skär i lika delar
Köttfärslimpa	900 g	500 W	90	10 - 12	



Lägre placering



Högre placering

# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

## – Rengöra ugnen

### OBS!

Se kapitlen om säkerhet

- Rengör ugnens framsida med en mjuk trasa fuktad med ljummet vatten och disk-/rengöringsmedel.
- För att rengöra metallytorna, använd ett normalt rengöringsmedel.
- Rengör inuti ugnen efter varje användning. På detta sätt går det lättare att ta bort fläckar.
- Ta bort envis smuts med särskilda ugnrensningssmedel.
- Rengör ugnstillbehören efter varje användning och låt torka noga. Använd en mjuk trasa fuktad med ljummet vatten och disk-/rengöringsmedel.

### Delar i rostfritt stål

- Rengör ugnsluckan endast med en fuktig svamp.
- Torka med en mjuk trasa.
- Undvik att använda stålull, syror eller repande produkter som kan skada ugnsytan.
- Rengör ugnens styrpanel med samma försiktighetsåtgärder.

### Rengöring av luckans packning

- Kontrollera regelbundet ugnsluckans packning som sitter kring ugnsutrymmets ram.
  - Använd inte apparaten om luckans packning är skadad.
  - Kontakta service.
- För att rengöra luckans packning se allmän information om rengöringen.

### Ångrengöringscykel

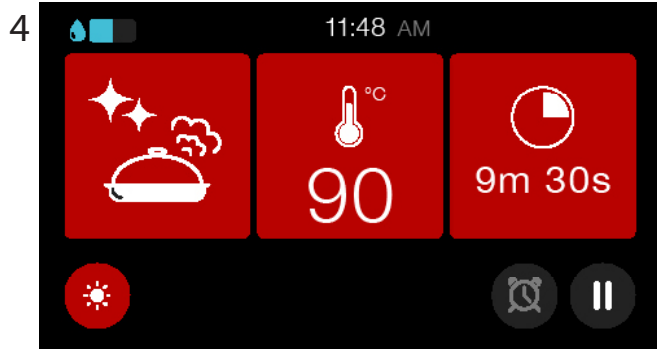
- Denna procedur använder ånga för att förenkla borttagningen av rester av fett och mat från ugnen.
  1. Ställ in funktionen - Ångrengöringscykel.
  2. Fyll tanken med den särskilda kannan.
  3. Cykelns temperatur ska vara 90 °C och tar ca 15 minuter.
  4. Låt ugnen svalna efter att rengöringscykeln slutförts.
  5. Rengör ugnens invändiga ytor med en trasa.





# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

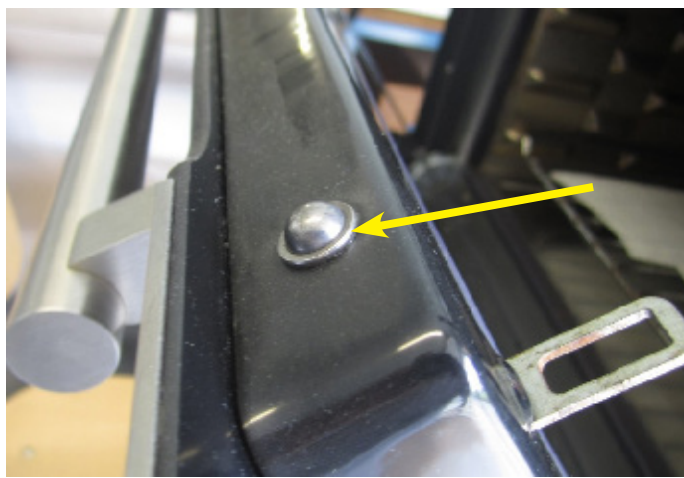
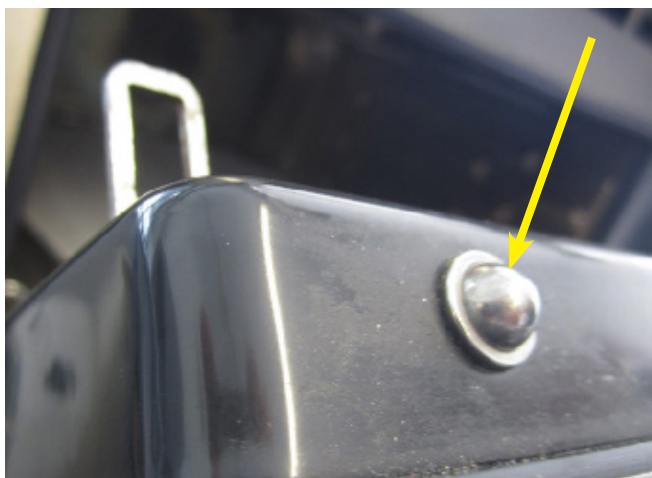
## – Rengöra ugnen



Vid tillagning med ånga:

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan för att undvika att få het ånga i ansiktet.

## – Smörja ugnsluckans kullager

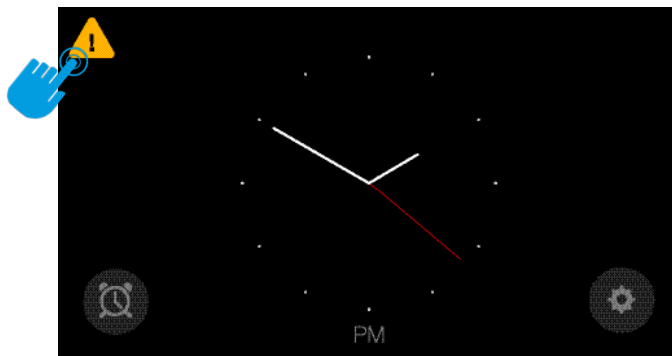


Rekommendation: Smörj de hårda kullagren på ugnsluckan regelbundet, förslagsvis en gång i månaden, för att undvika att de hårdnar och gör det trögt att öppna luckan.

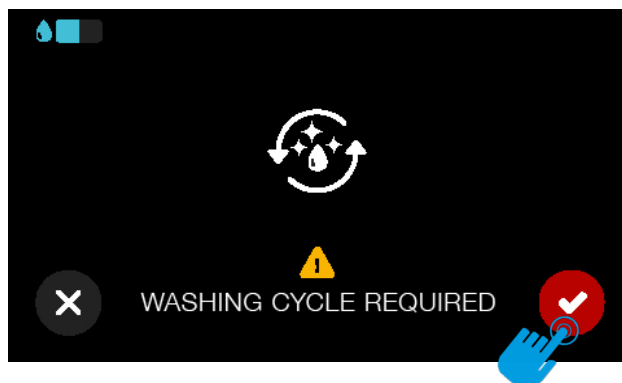


# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

## – Tömma och rengöra vattentanken

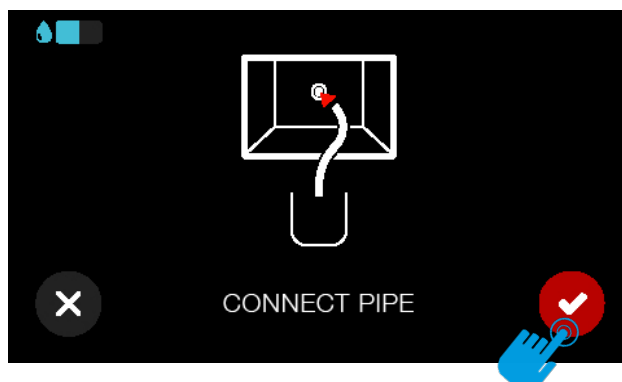


Första gången ugnen startas visas den gula varningstriangeln. Då luckan öppnas och displayen vidrörs, visas följande:



Vill du inte genomföra rengöringen räcker det att vidröra symbolen X så försvinner den gula triangeln. Rengöringen kan utföras vid ett senare tillfälle genom att välja den berörda knappen efter att inställningsmenyn öppnats.

Vill du genomföra rengöringen, tryck på knappen bekräfta så visar displayen:



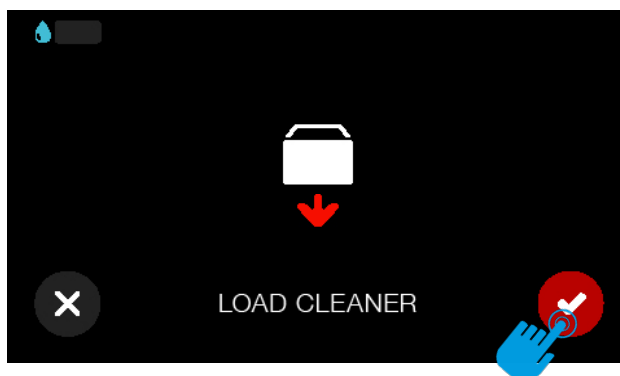
För att genomföra rengöringsprocessen ska den medföljande gummislangen placeras in över munstycket som sticker ut från ugnens bakre vägg under den perforerade delen. Den andra änden på slangen sätts i en behållare som rymmer 1 l (exempelvis den medföljande kannan). Tryck nu på knappen för att bekräfta för tömning (pumpen startar).

# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

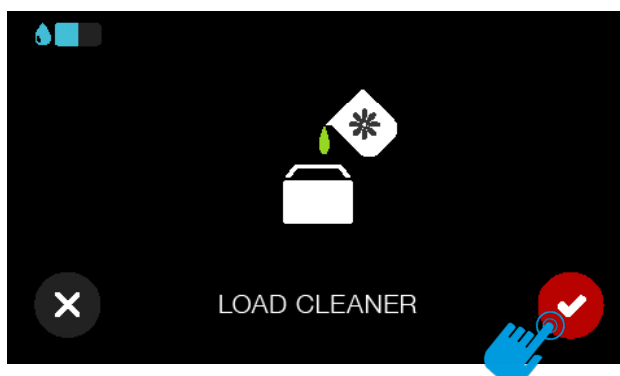
## – Tömma och rengöra vattentanken



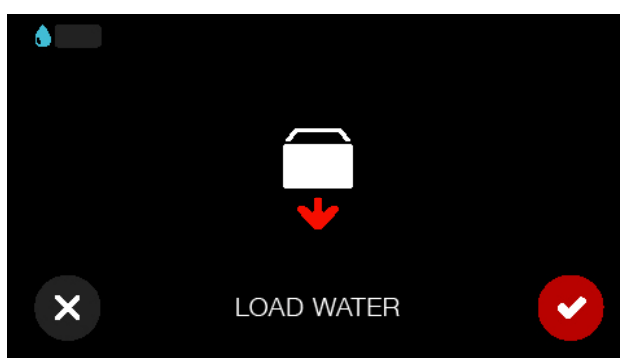
Efter att tanken tömts visas indikationen att kalkavlagringslösningen ska laddas (5 % citronsyra eller en förpackning av avkalkningsmedel för kaffemaskiner eller strykjärn). För fullständig rengöring används 1 l lösning.



Då vattenbehållaren öppnas och bekräftelse ges blir bilden:



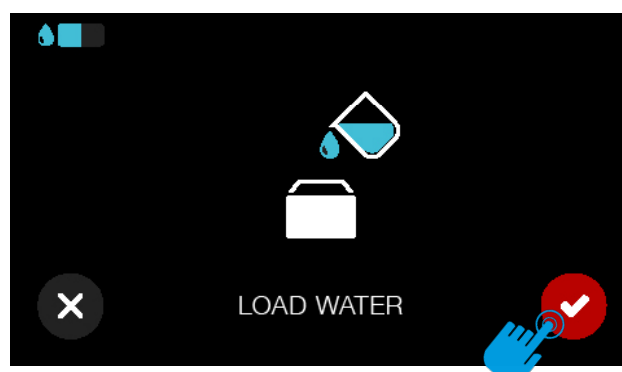
Genom att trycka på Bekräfta startar pumpen igen och utför rengöring av tanken och vattenkretsen. När tanken är tom måste den sköljas med vatten (1 l till): Displayen visar:



# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

## – Tömma och rengöra vattentanken

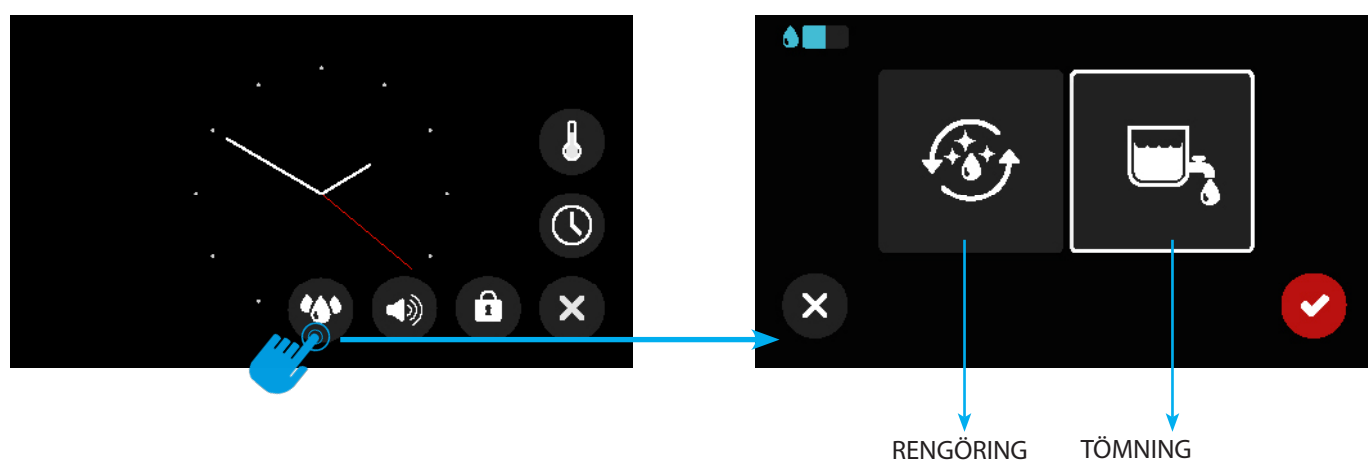
Då lådan öppnas igen och bekräftelse ges visar bilden:



Fyll tanken helt och tryck på bekräftelse för att starta pumpen och påbörja slutlig tömning. Därefter (cirka 10 minuter) visar displayen:



När rengöringen avslutats och du har bekräftat, kan du använda ugnen som vanligt. Tvätt och rengöring av tanken kan utföras när som helst genom att du går in på den berörda menyn och trycker på inställningsknappen (sid. 23).



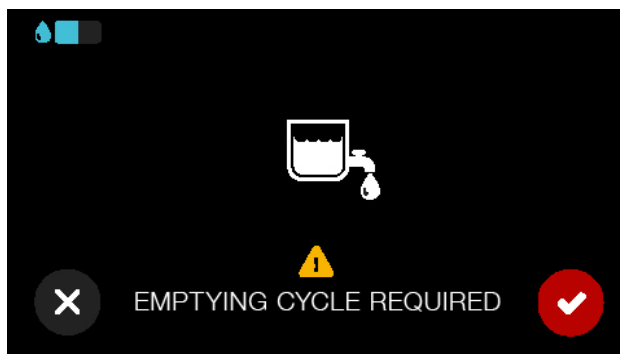
# UNDERHÅLL & SKÖTSEL

## – Tömma och rengöra vattentanken

Felmeddelanden ang. vattentanken



Detta meddelande visas varje gång som ugnen ansluts till elnätet. Det är endast för information och tillåter att använda apparaten normalt, även om rengöring inte utförs.



Detta meddelande visas sju dagar efter den senaste påfyllningen av tanken och tillåter att tömma den för att undvika att vattnet försämras. Det är endast för information ugnen kan fortfarande användas även om tömning inte utförs.

Vi rekommenderar att tömma tanken efter varje tillagning så att nästa tillagning sker med färskt vatten påfyllt.



Detta meddelande visas efter att värmepannan har varit igång i 80 timmar (funktioner med ånga och kombinerade med ånga). Därefter kan endast 10 ytterligare tillagningscykler med ånga utföras. Om du därefter inte utför rengöringen, kan ångfunktionerna väljas men vid starten visas ett felmeddelande och tillagningen startar inte.

# PROBLEMLÖSNING

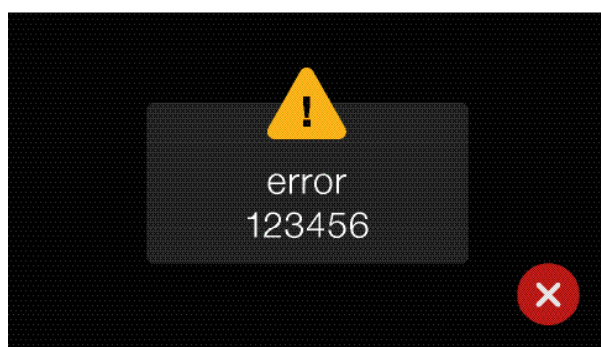
## – Generella problem TFT-display

Systemfel

Vid fel visar displayen följande:

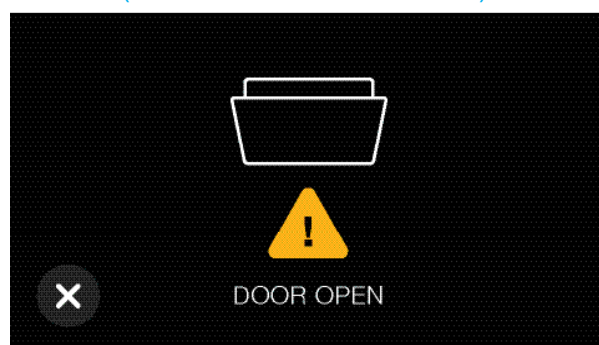
Beskrivning	Felkod
Sensor avbruten ugnsbotten	00
Kortslutning, sensor ugnsbotten	01
Sensor värmepanna avbruten	02
Kortslutning, sensor värmepanna	03
Stektermometer avbruten	04
Kortslutning, stektermometer	05
Överhettning	08
Värmepanna värmer inte	09
Pump fungerar inte	10
Tömningsfel	14
Behov av rengöring vattenkrets	15
Tangentialfläkt fungerar inte	16
Kommunikationsfel	20

### FELMEDDELANDE



Om detta felmeddelande visas ska ugnen kopplas från och till igen.  
Om felet återkommer ska en auktoriserad tekniker tillkallas.

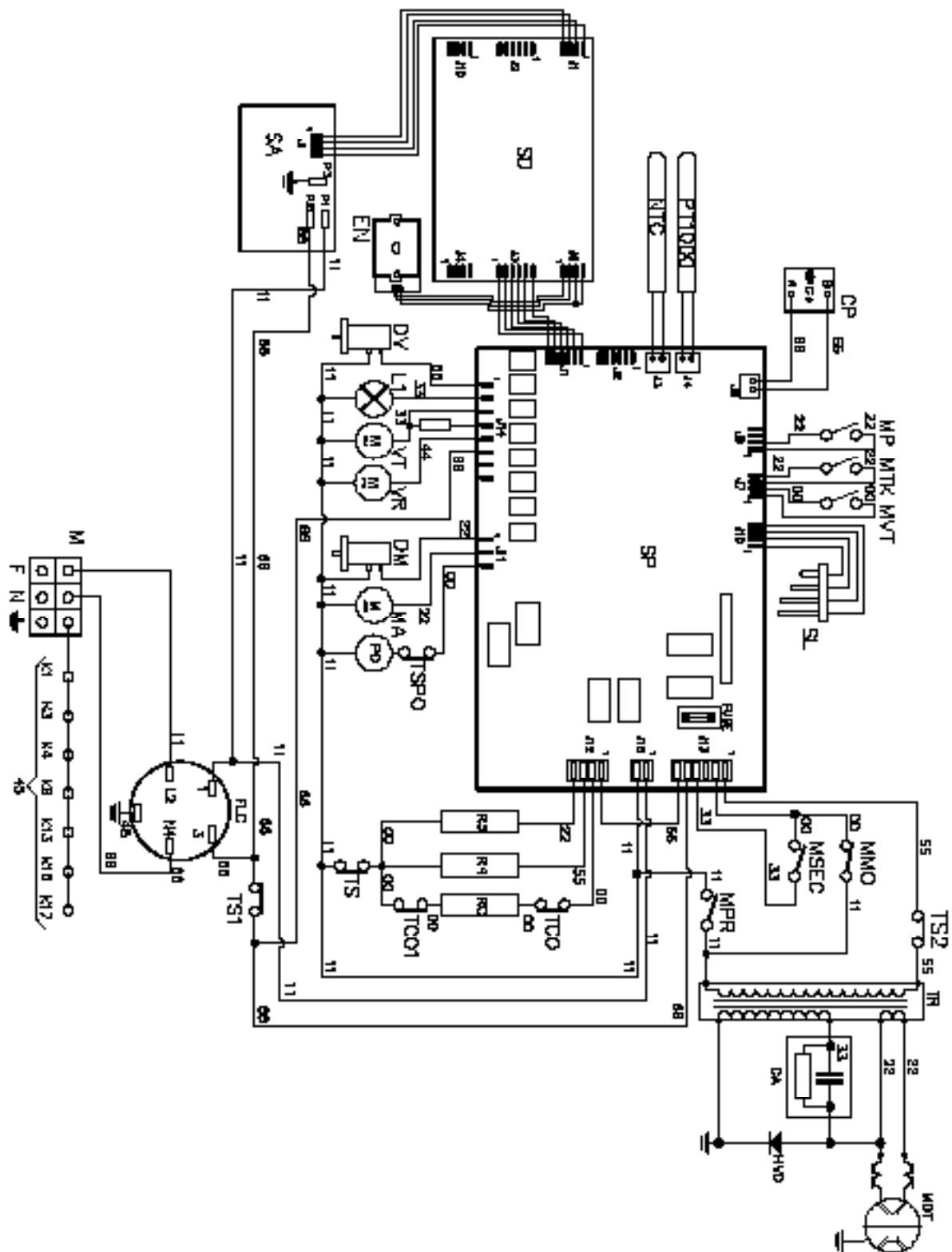
### MEDDELANDE OM ÖPPEN LUCKA (UNDER PÅGÅENDE TILLAGNING)



Stäng ugnsluckan.

# TEKNISK INFORMATION

## – Elschema



# TEKNISK INFORMATION

## – Elschema: textförklaring

---

F	Fas	TS	Säkerhetstermostat på fas 135 °C
N	Noll	TS1	Säkerhetstermostat på fas 135 °C
M	Uttagsslåda	TS2	Säkerhetstermostat på fas 120 °C
FUSE	Säkring 10A	TCO	Säkerhetstermostat på fas 318 °C (TCO)
FLC	LC-filter	TCO1	Säkerhetstermostat på fas 318 °C (TCO)
L1	Ugnsbelysning	TSPO	Säkerhetstermostat på fas 90 °C
SA	Matningskort	MSEC	Sekundär mikro
SD	Displaykort	MMO	Monitormikro
SP	Effektkort	MPR	Primär mikro
EN	Justering av enkoder	MP	Luckmikro
CP	Anslutning av koksond	MTK	Mikro för vattenpåfyllningskärl
SL	Vattennivåsensor	MVT	Mikro för tangentialfläkt
DM	Dumper för mikrovågor	00	Svart
DV	Dumper ånga	11	Brun
PD	Pump	22	Röd
VR	Radialfläkt	33	Vit
VT	Tangentialfläkt	44	Gul
RC	Värmepannans motstånd	45	Gul-grön
R3	Grillmotstånd	55	Grå
R4	Cirkulärt motstånd	66	Blå
PT1000	Sensor för värmepanna PT1000	K1	Jordledning uttagsslåda
NTC	Sensor för ugnsbotten NTC	K3	Jordledning uttagglåda radialmotor
MGT	Magnetron	K4	Jordledning cirkulär uttagsslåda
TR	Spänningsomvandlare	K6	Jordledning uttagsslåda ugnslampa
HVD	Högspänningsdiod	K13	Jordledning uttagsslåda grillmotstånd
CA	Kondensator 1,05 uF	K15	Jordledning uttagsslåda ram
MA	Antennmotor	K17	Jordledning uttagsslåda nätaggregat

