

### Kära kund

Tack för att du valde denna kvalitetsprodukt från ASKO. Vi hoppas att den ska uppfylla dina förväntningar och passa för dina behov under många år.

Skandinavisk design kombinerar rena linjer, funktionsduglighet varje dag och hög kvalitet. Dessa är nyckelegenskaper för alla våra produkter och orsaken till att de uppskattas mycket världen över.



## Installations- och bruksanvisning

BO4CM4L1-42 OCM8456S

**Tack för** att du valde vår apparat.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för att underlätta användningen av produkten. Med instruktionerna kan du lära dig om din nya apparat så snabbt som möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte apparaten av eller den lokala butiken som levererade den. Telefonnummer finns på fakturan eller på följesedel.

Instruktioner för installation och anslutning finns på ett separat blad.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

[www.asko.com](http://www.asko.com) / < [http://www. asko.com](http://www.asko.com) />



Viktig information



Tips, anmärkning

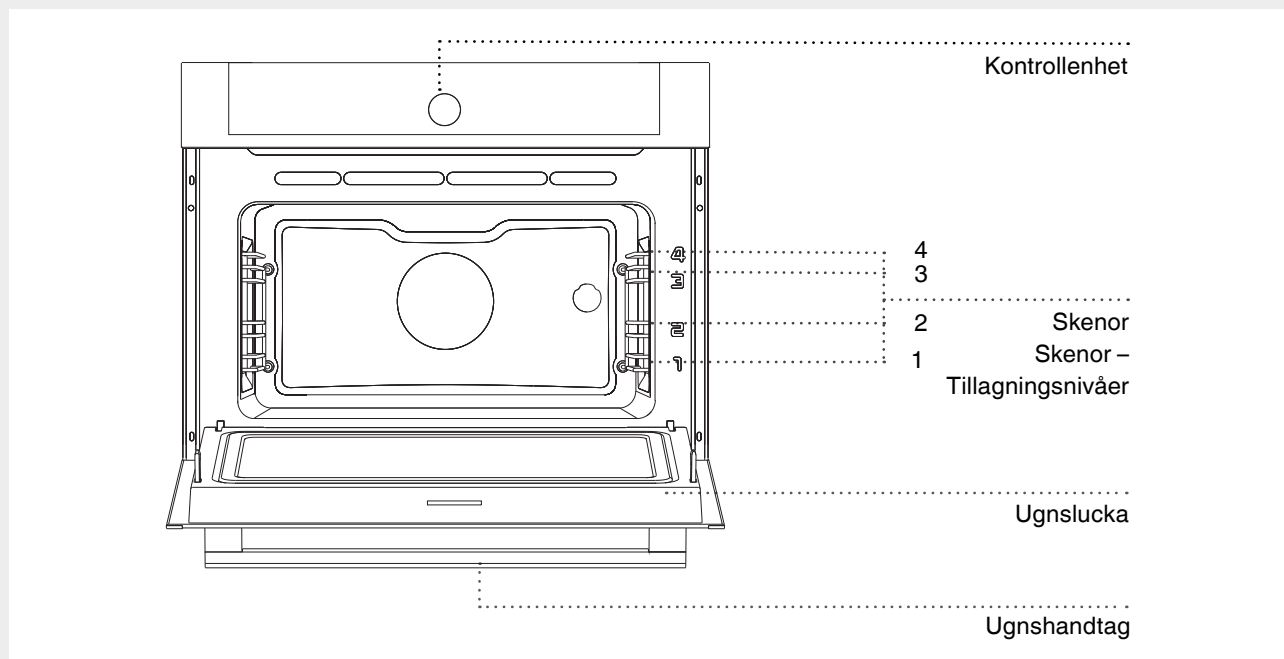
# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INNEHÅLLSFÖRTECKNING	3
KOMBINERAD MIKROVÅGSUGN	4
TEKNISKA SPECIFIKATIONER	4
KONTROLLENHET	6
VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	7
INNAN DU ANSLUTER UGNEN:	8
INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN	9
STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1–6)	10
STEG 1: SLÅ PÅ APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN	10
STEG 2: VÄLJA DE GRUNDLÄGGANDE MENYERNA OCH INSTÄLLNINGARNA FÖR TILLAGNING	11
STEG 3: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN	18
STEG 4: TILLAGNINGENS SLUT OCH STÄNGA AV UGNEN	18
STEG 5: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER	19
STEG 6: VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA	21
BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER	22
UNDERHÅLL & RENGÖRING	39
KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING	39
ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN	40
TA BORT OCH RENGÖRA TRÅDSKENORNA	41
BYTA GLÖDLAMPAN	42
FELSÖKNINGSTABELL	43
KASSERING	44
TILLAGNINGSTEST	45

# KOMBINERAD MIKROVÅGSUGN

## (BESKRIVNING AV UGNEN OCH UTRUSTNINGEN – BEROENDE PÅ MODELL)

Figuren representerar en av de inbyggda apparatmodellerna. Eftersom apparaterna som dessa instruktioner har utarbetats för kan ha olika utrustning, kan det hända att vissa funktioner eller utrustningar som inte finns i dina apparater beskrivs i bruksanvisningen.



## TEKNISKA SPECIFIKATIONER (BEROENDE PÅ MODELL)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{nmax}$ : 3.1 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Märkplåten med grundläggande information om apparaten sitter på kanten av ugnen och kan ses när du öppnar ugnsluckan.

### TRÅDSKENOR

Trådskenor möjliggör tillagning av mat på fyra nivåer (observera att nivåerna/skenorna räknas nerifrån och upp).

Skenorna 3 och 4 är avsedda för grillning, och skenan 1 används för mikrovågssystem när mat tillagas i en glasbakska.

### OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

Omkopplarna avaktiverar ugnsuppvärmningen, fläkten och mikrovågorna om luckan öppnas under tillagningsprocessen. När luckan stängs aktiverar omkopplarna värmarna och mikrovågorna igen.

### KYLFLÄKT

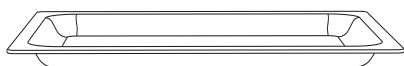
Apparaten är utrustad med en kylfläkt som koler höljet och apparatens kontrollpanel.

### UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN

När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen ytterligare. (Utökad användning av fläkten beror på temperaturen mitt i ugnen.)

### UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR


**GLASBAKSKÅL** används för tillagning med alla ugnssystem och för tillagning med mikrovågor. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.



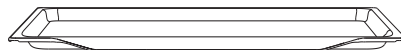
Använd aldrig gallret, den grunda bakplåten eller den djupa bakplåten eller någon annan del eller annat tillbehör av metall när du kör ett system med mikrovågor!

**GALLRET** används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakska med maten.

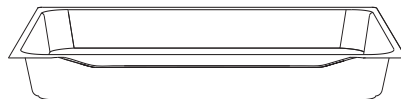


 Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Lyft därför gallret något fram till när du drar ut det från ugnen.

Den **GRUNDA BAKPLÅTEN** används för gräddning av bakverk och kakor.

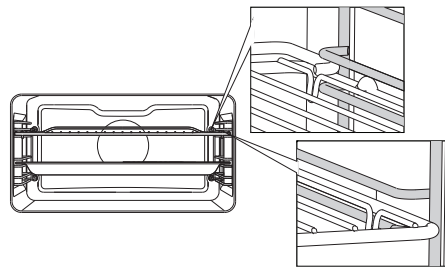


Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.

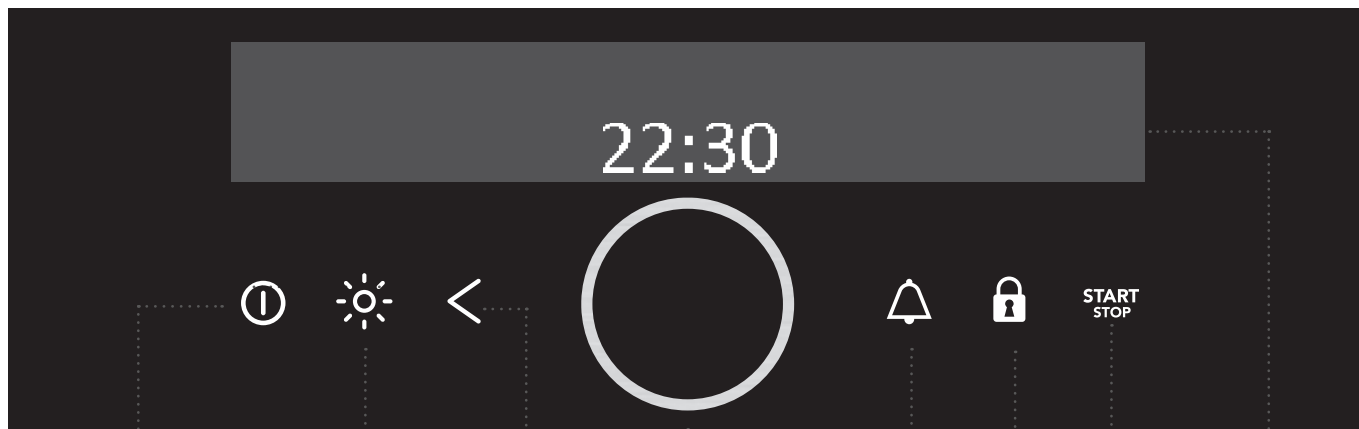


Placera aldrig den djupa bakplåten på den första skenan under tillagningsprocessen, förutom när du grillar mat eller använder grillspettet och du endast använder den djupa plåten som en droppbricka.

Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprofilerna.



## KONTROLLENHET



**1** PÅ/AV-KNAPP

**2** PÅ/AV-KNAPP FÖR UGNSBELYSNING

**4** VRED för val och BEKRÄFTELSE

**5** ÄGGKLOCKA/LARM

**7** KNAPP FÖR START/STOPP

Lång vidröring: START

Lång vidröring under drift: STOPP

**3** KNAPP FÖR BAKÅT

Vidrör kort för att återgå till föregående meny.

Vidrör och håll knappen för att återgå till huvudmenyn.

**6** KNAPP FÖR BARNLÅS

**8** DISPLAY – visar alla inställningar

### OBS!

Du kan förbättra touchknapparnas respons genom att vidröra dem med en större yta av fingerspetsen. Varje gång du trycker på en knapp bekräftas detta av en kort ljudsignal.

## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Låt inte barn leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

**WARNING:** Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Var noga med att inte vidröra värmarna. Barn under 8 år ska övervakas konstant.

Apparaten blir mycket varm under användning. Var noga med att inte vidröra ugnsvärmarna.

**WARNING:** Under användning kan de åtkomliga delarna på apparaten bli varma. Barn ska hållas borta från ugnen.

Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för användning i denna ugn.

**WARNING:** Före byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstöt.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnen, eftersom de kan skada ytskiktet eller skyddsemaljbelägningen. Sådana skador kan leda till att glaset spricker.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten, eftersom det kan orsaka elstöt.

Apparaten är inte avsedd att regleras med externa timrar eller andra speciella kontrollsystem.

Apparaten är avsedd för hushållsbruk. Använd den inte för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyger etc., eftersom det kan medföra skada eller brandrisk.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker. Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador.

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

Om strömsladden är skadad ska den bytas av tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker för att undvika fara.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar därmed tillagningsprocessen och skadar emaljbelägningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd, och minskar yttemperaturen på utsidan (endast vissa modeller).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för hög belastning. Placera inga tunga pannor på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan du rengör ugnens insida. Stå aldrig på en öppen ugnslucka och låt inte barn sitta på den.

Se till att ventilationsöppningarna aldrig är övertäckta eller blockerade på något annat sätt.

## Säker användning av mikrovågsugnen

**WARNING:** Om ugnen lämpar sig för kombinerad användning (mikrovågor kombinerat med andra tillagningslägen), låt inte barn använda ugnen utan uppsikt av vuxen, eftersom ugnen uppnår mycket höga temperaturer i sådana användningslägen.

**WARNING:** Om luckan eller luckans tätningslist skadas, använd inte ugnen förrän den har reparerats av en servicetekniker med tillräcklig behörighet.

**WARNING:** Det är farligt för okvalificerade personer att utföra underhåll eller reparation som kräver att höljet som skyddar mot mikrovågsstrålning måste tas bort.

**WARNING:** Vätskor och annan mat får inte värmas i tillslutna behållare, eftersom dessa kan explodera.

Ta hänsyn till minimiavståndet mellan ugnens övre kant och det närmaste föremålet ovanför.

Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, till exempel:

- personalpentryn i butiker och andra arbetsmiljöer;
- familjejordbruk;
- logieheter för gäster på hotell, motell och andra logiinrättningar;
- bed and breakfast-inrättningar.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av varma förpackningar eller dynor, tofflar, svampar, fuktiga trasor etc. kan medföra personskada, antändning eller brand.

Använd endast köksredskap som är lämpade för användning i mikrovågsugnar.

Vid värming av mat i kärl av plast eller papper, håll ett vakande öga på ugnen eftersom sådana förpackningar kan antändas.

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan resultera i fördröjd stormkokning. Var därför försiktig när du handskas med kärlet med den uppvärmda drycken.

Skaka eller blanda innehållet i barnmatsflaskor och -burkar och kontrollera deras temperatur innan du matar, för att undvika brännskador.

Ägg med skal ska inte värmas i mikrovågsugnar eftersom de kan explodera även efter det att mikrovågsuppvärmningen har stoppats.

Om du upptäcker rök, stäng av ugnen eller koppla bort nätströmssladden. Håll ugnsluckan stängd för att kväva eventuella lågor.

Använd alltid grytvantar för att ta ut skålar/fat etc. ur ugnen. Vissa grytor, pannor eller plåtar absorberar matens värme och blir därför mycket varma.

Använd endast kärl som är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Använd inte kärl av stål eller kärl med guld- eller silverkanter.

Lämna inte tillbehör eller andra redskap i ugnen när den är avstängd. Starta inte en tom ugn, för att undvika skada.

Använd inte behållare av porslin, keramik eller lera om det är porer i materialet eller om insidan inte är glaserad. När sådant material värmts upp kan fukten som tränger igenom dessa porer orsaka sprickbildning. Använd endast kärl som är avsedda för användning i en mikrovågsugn.

Läs och observera alltid instruktionerna på livsmedelsförpackningen gällande uppvärmning i en mikrovågsugn.

Var försiktig vid uppvärmning av mat som innehåller alkohol, då en antändlig blandning av alkohol och luft kan bildas inuti ugnen. Öppna luckan försiktigt.

När du använder mikrovågor eller de kombinerade mikrovågs- och konvektionsfunktionerna rekommenderas inte användning av metallkärl, gafflar, skedar, knivar eller metallklämmor/metallfästelement för frysta livsmedel. Efter uppvärmning, rör om maten eller låt den vila tills värmen är jämnt fördelad.

Rengör regelbundet ugnen och avlägsna eventuella matrester. Om ugnen inte hålls ren kan det medföra att dess ytor försämras. Det kan ha negativ påverkan på apparatens livslängd och leda till potentiellt farliga situationer.

### INNAN DU ANSLUTER UGNEN:



Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.



## INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

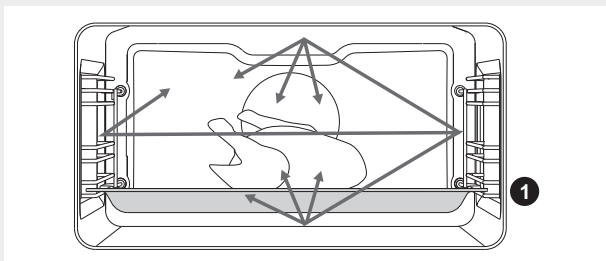
Ta bort all utrustning, alla tillbehör och andra redskap från ugnen och rengör dem med varmt vatten och ett vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

När ugnen värms upp första gången avges den karakteristiska lukten för en ny apparat. Vädra rummet grundligt under den första användningen.

### MIKROVÅGSFUNKTION

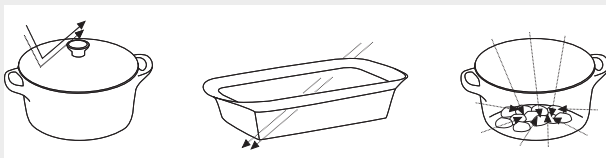
Mikrovågor används för tillagning, stekning och upptining av mat. De tillåter snabb och effektiv tillagning utan att matens färg eller form ändras.

Mikrovågor är en typ av elektromagnetisk strålning. Sådan strålning är vanligt förekommande i vår omgivning i form av radioelektriska vågor, ljus eller infraröda strålar. Deras frekvens är i 2 450 MHz-området.



Deras egenskaper:

- De reflekteras av metaller.
- De färdas genom alla andra material.
- De absorberas av vatten-, fett- och sockermolekyler.



När mat utsätts för mikrovågor börjar molekylerna röra sig snabbt, och därmed skapas värme.

Mikrovågorna tränger in ca 2,5 cm djupt i maten.

Om maten är tjockare tillagas matens kärna via värmeledning, såsom i vanlig tillagning.




Använd eller aktivera aldrig ett mikrovågssystem om ugnen är tom.

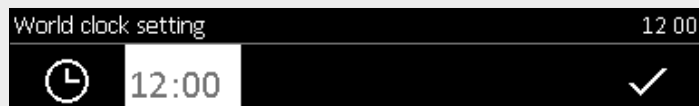
## STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6)

### STEG 1: SLÅ PÅ APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

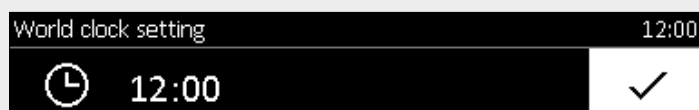
#### STÄLLA IN KLOCKAN

När du har anslutit apparaten eller efter ett längre strömbrott blinkar 12:00 på displayen. Ställ in klockslaget.


 Bekräfta varje inställning genom att trycka på VREDET.



Tryck på VREDET för att ställa in tiden.



Vrid på knappen och sätt krysset först.

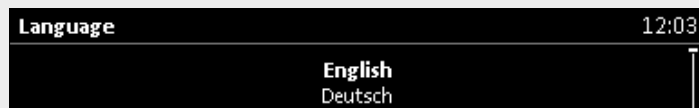
 Ugnen fungerar även om klockan inte är inställd. Timerfunktionerna är dock inte tillgängliga i detta fall (se kapitlet STÄLLA IN TIMERFUNKTIONERNA). Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.de.

#### ÄNDRA KLOCKINSTÄLLNINGEN

Klockinställningarna kan ändras när ingen timerfunktion är aktiverad (se kapitlet VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA).

#### VÄLJA SPRÅK

Om du inte är nöjd med språket som meddelandena på displayen visas på, välj ett annat språk. Engelska är det förinställda språket.




Vrid VREDET och välj ditt språk från listan. BEKRÄFTA valet. Huvudmenyn visas.

## STEG 2: VÄLJA DE GRUNDLÄGGANDE MENYERNA OCH INSTÄLLNINGARNA FÖR TILLAGNING

Tillagningsprocessen för mat i ugnen kan regleras på flera sätt:



Vrid VREDET och välj symbolen. Symbolen blir vit. NAMNET på den valda menyn visas upptill.

 Bekräfta varje inställning genom att trycka på VREDET.



### **Automatiskt läge**

I detta läge väljer du först typen av mat. Det följs av automatisk inställning av mängden, färdigtillagningsnivån och sluttiden för tillagning.

Programmet erbjuder ett stort urval av förinställda recept som granskats av professionella kockar och näringsexperter.



### **Mikrovågor**

Detta läge är lämpligt för kokning, stekning och upptining av livsmedel.



### **Professionellt läge**

Använd detta läge när du ska tillaga olika typer och mängder av mat. Användaren väljer alla inställningar.

## A) TILLAGNING GENOM ATT VÄLJA TYP AV MAT (automatiskt läge)



Vrid VREDET och välj tillagningsläge.



Välj typen av mat och kärl.




Förinställda värden visas. Vrid VREDET och bekräfta genom att trycka på VREDET för att ändra dessa inställningar.

- Mängd
- Bryningsnivå
- Fördröjd start
- Tillagningstid

💡 Om du väljer timerfunktionen – tillagningstidens längd i läget **Auto** (automatiskt läge), öppnas programmet i det professionella läget (Pro).

💡 I mikrovågssystem är inte timerfunktionen – fördröjd start tillgänglig.

### FÖRVÄRMNING

Vissa rätter i det automatiska läget inkluderar även förvärmningsfunktionen .

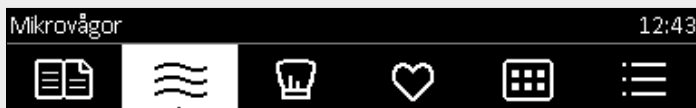
När du väljer maten visas följande meddelande: **"Selected program includes preheating."** (Valt program inkluderar förvärmning.) Förvärmning startad. Vänta innan du sätter in mat. Symbolen °C blinkar på displayen.

När den valda temperaturen nås stoppar förvärmningsprocessen och en ljudsignal hörs.

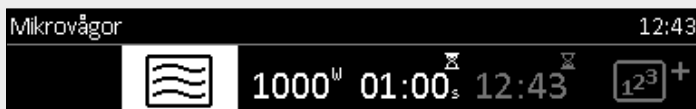
Följande meddelande visas på displayen: **"Preheating complete"**. (Förvärmning klar). Sätt in mat. Öppna luckan eller bekräfta genom att trycka på VREDET. Programmet återupptar sedan tillagningsprocessen med valda inställningar.

💡 När förvärmningsfunktionen är inställd kan inte funktionen för fördröjd start användas.

## B) TILLAGNING MED MIKROVÅGOR



Vrid VREDET och välj **Microwave (mikrovågor)**.



Följande grundläggande inställningar är tillgängliga:

- förvärmning
- system
- drifteffekt eller temperatur (i kombinerade system)

Vidrör START-knappen.

Valda inställningar och tiden som räknar ned visas på displayenheten.



Om du har valt ett kombinerat system med mikrovågor blinkar symbolen °C tills den inställda temperaturen har nåtts.

TILLAGNINGSSYSTEM	BESKRIVNING	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)	EFFEKT (W)
<b>KOMBINERADE SYSTEM / MIKROVÅGSSYSTEM</b>			
	<b>MIKROVÅGSSYSTEM</b> Mikrovågor används för tillagning och upptining. De tillåter snabb och effektiv tillagning utan att matens färg eller form ändras.	-	1000
	<b>VARMLUFT OCH MIKROVÅGOR</b> Använd detta läge för alla typer av kött, grytor, grönsaker, pajer, kakor, bröd och gratängrätter (dvs. mat som kräver längre tillagningstid).	160	600
	<b>GRILL MED FLÄKT OCH MIKROVÅGOR</b> Använd denna kombination för köttstycken, fisk och grönsaker. Den tillåter snabb tillagning och maten får en fin brun och krispig skorpa.	200	600

EFFEKTNIVÅ	ANVÄNDNING
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snabb uppvärmning av drycker, vatten och rätter innehållande en stor volym vätska.</li> <li>• Tillagning av rätter med hög vattenhalt (soppor, såser etc.).</li> </ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillagning av färska eller frysta grönsaker.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smälta choklad.</li> <li>• Tillagning av fisk och skaldjur; uppvärmning på två nivåer.</li> <li>• Tillagning av torkade bönor på låg värme.</li> <li>• Uppvärmning och tillagning av känsliga äggbaserade rätter.</li> </ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillagning av mejeriprodukter eller sylt på låg värme.</li> </ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuell upptining; uppmjukning av smör eller glass.</li> </ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upptining av krämfyllda bakverk.</li> </ul>

## C) TILLAGNING GENOM ATT VÄLJA ANVÄNDNINGSLÄGE (professionellt läge)



Vrid VREDET och välj  
**Professionellt (Pro)** läge.



Välj dina egna standardinställningar:


- förvärmning
- system
- ugnstemperatur

### Andra inställningar:

- Tillagningstid
- Fördröjd start
- Tillagning i steg


Vidrör START-knappen.

Alla valda inställningar indikeras på displayen.

 Symbolen °C blinkar på displayen tills den valda temperaturen har uppnåtts. Tillagnings-/bakningssystem kan inte ändras under drift.


### FÖRVÄRMNING

Använd förvärmningsfunktionen om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt.











När denna symbol  väljs aktiveras förvärmningsfunktionen och ett varningsmeddelande visas. **"Preheating started."** (Förvärmning startad). Vänta innan du sätter in mat. Symbolen °C blinkar på displayen.

När den valda temperaturen nås stoppar förvärmningsprocessen och en ljudsignal hörs.

Följande meddelande visas på displayen: **"Preheating complete"**. (Förvärmning klar). Sätt in mat. Öppna luckan eller bekräfta genom att trycka på VREDET. Programmet återupptar sedan tillagningsprocessen med valda inställningar.

 När förvärmningsfunktionen är inställd kan inte funktionen för fördröjd start användas.

## TILLAGNINGSSYSTEM

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)
<b>TILLAGNINGSSYSTEM</b>		
	<b>ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE</b> Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en höjdnivå.	200
	<b>ÖVRE VÄRMARE</b> Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens övre del.	150
	<b>NEDRE VÄRMARE</b> Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.	160
	<b>GRILL</b> Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen, är aktiverad.  Använd denna värmare för att grilla några få öppna sandwichar eller ölkorvar, eller för att rosta bröd.	240
	<b>STOR GRILL</b> Den övre värmaren och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt av grillvärmaren i ugnstaket. Den övre värmaren är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd.	240
	<b>GRILL MED FLÄKT</b> Grillvärmaren och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och för att steka större köttstycken av fågel på en hyllnivå. Den är också lämplig för gratängrätter och för bryning till en krispig skorpa.	170
	<b>VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE</b> Den nedre värmaren, runda värmaren och fläkten är aktiverade. Detta används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg på flera hyllnivåer samtidigt.	200
	<b>3D-VARMLUFT</b> Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnsteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.	180
	<b>NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT</b> Detta används för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker.	180
	<b>AUTOMATISK TILLAGNING AV KÖTT – LÄGE FÖR AUTO ROAST</b> I läget/systemet för Auto Roast är den övre värmaren aktiverad i kombination med grillvärmaren och den runda värmaren. Det används för att steka alla typer av kött.	180

## TIMERFUNKTIONER – TID



Inställningen "Duration" (Tid) kan väljas i det grundläggande **professionella (Pro) läget**.



Tillagningstid; Sluttid

Fördröjd start



### Ställa in tillagningstiden

I detta läge kan du definiera tidslängden för ugsanvändningen (tillagningstid). Ställ in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen. Sluttiden för tillagning justeras därefter.

Tryck på START för att starta tillagningen. Alla valda inställningar indikeras på displayen.

Du kan avbryta alla timerfunktioner genom att ställa in tiden på "0".



### Ställa in fördröjd start

I detta läge kan du specificera tidslängden på tillagningsprocessen (tillagningstid) och tiden för när du vill att tillagningsprocessen ska stoppas (sluttid). Se till att klockan är korrekt inställd på aktuellt klockslag.

Exempel:

Aktuell tid: 12:00

Tillagningstid: 2 timmar

Tillagningens slut: 6 pm

Ställ först in tillagningstiden (COOKING DURATION), dvs. 2 timmar. Summan av den aktuella tiden och tillagningstiden visas automatiskt (2 pm).

Ställ nu in COOKING END TIME (tillagningens sluttid) (6 PM). Tryck på START för att starta tillagningen.

Timern inväntar start för tillagningsprocessen. Följande meddelande visas på displayen: **"Cooking start is delayed. Cooking will start at 16:00."** (Tillagningsstart är fördröjd. Tillagningen startar 16:00.)



När denna tid har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften (tillagningen är klar). En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att trycka på knappen ALARM (LARM). Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge. Klockslaget visas.



## TILLAGNING I STEG

Med detta läge kan du kombinera tre olika inställningar i följd i en enda tillagningsprocess. Välj olika inställningar för att tillaga maten just så du vill ha den.

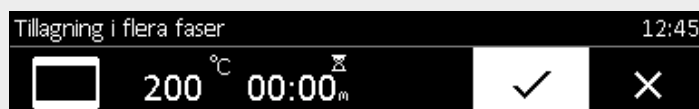


Inställningen **"Step cook"** (tillagning i steg) kan väljas i det grundläggande professionella (Pro) läget och mikrovågor.



Välj:  
Steg 2  
Steg 3

💡 Det första steget har redan valts, eftersom du redan har ställt in timerfunktionerna.



Bekräfta valet med BOCKEN.

Vidrör symbolen START för att starta ugnen. Ugnen går igång omedelbart, med inställningarna som definierats i Steg 1 (en list längst ner i displayen indikerar det för närvarande pågående tillagningssteget.) När den inställda tillagningstiden har förflutit aktiveras Steg 2 och sedan Steg 3, om så har specificerats.

💡 Om du vill radera ett steg under drift, vrid VREDET, välj steget och avbryt det genom att bekräfta med X-markeringen. Detta kan endast göras med steg som inte har startat ännu.

### STEG 3: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Knappen START/STOPP blinkar innan tillagningsprocessen startar.

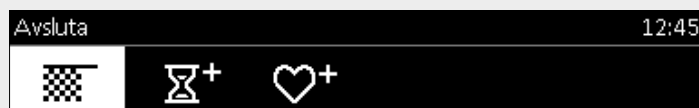
Starta tillagningsprocessen genom att kort vidröra START-knappen.  
Vrid VREDET för att ändra de aktuella inställningarna under tillagningen.



### STEG 4: TILLAGNINGENS SLUT OCH STÄNGA AV UGNEN

När tillagningsprocessen är klar visas följande på displayen: **"Program complete. Bon appétit!"** (Program klart. Smaklig måltid!)

Starta tillagningsprocessen genom att trycka på knappen START/STOPP och hålla kvar den en stund.



Vrid VREDET för att visa slutmenyn (End) med en visning av symboler..



#### Slut!

Välj ikonen och slutför tillagningsprocessen. Huvudmenyn visas på displayen.



#### Förläng tillagningstiden

Du kan förlänga tillagningstiden genom att välja ikonen. Ny sluttid för tillagningen kan väljas (se kapitlet Timerfunktioner).



#### Lägg till i mina recept

Med detta läge kan du spara de valda inställningarna i ugnsmminnet och använda dem igen vid ett senare tillfälle.

## SPARA ANVÄNDARDEFINIERADE PROGRAM (MINA RECEPT)

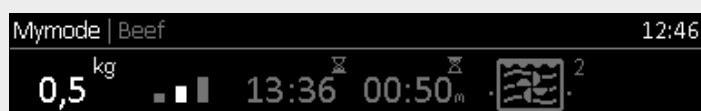


Välj symbolen och skriv in namnet genom att vrida VREDET och bekräfta respektive bokstäver. Vid behov, radera ett tecken med pilen; bekräfta namnet med boken. Välj typen av mat.



Välj typen av mat.  
Tryck på VREDET för att spara dina inställningar.

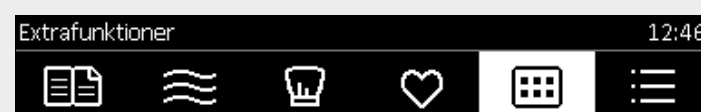
Du kan när som helst hämta och använda dina favoritrecept som du tidigare har sparat i minnet. Välj process och inställningar i huvudmenyn genom att välja symbolen .



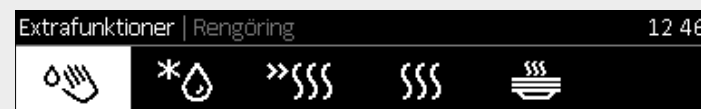
Förinställda värden visas, och du kan ändra dessa.

Bekräfta och vidrör START-knappen för att starta ugsanvändningen.

## STEG 5: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER



Välj **Extra** i huvudmenyn för att visa menyn för extrafunktioner.



Vissa funktioner är inte tillgängliga med vissa system; en ljudsignal indikerar sådana fall.



### Aqua Clean (våtrengöring)

Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Håll 0,6 liter vatten i glasplåten och sätt in den i den nedersta skenan. Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugsnytorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.

Använd denna funktion när ugnen har svalnat helt! (Se kapitlet RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.)



### Uptining

I detta läge cirkulerar luften utan att några värmare är igång. Endast fläkten är på. Använd denna funktion för att långsamt tina upp frysta livsmedel (kakor, bakverk, bröd, rullar och djupfrost frukt).

Genom att välja relevant symbol kan du ange typen av mat, vikt eller upptiningens start- och sluttid.

Halvvägs genom upptiningstiden ska styckena vändas, röras om och separeras om de var sammanfrusna.



### Snabb förvärmning

Använd förvärmningsfunktionen om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning. När ugnen värms upp till den valda temperaturen är förvärmningsprocessen slutförd och ugnen är klar för tillagning med det valda tillagningsläget.



### Återuppvärmning

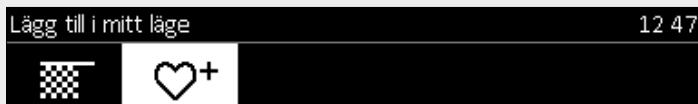
Återuppvärmning kan användas för att varmhålla redan tillagad mat. Välj symbolen för att ställa in temperaturen och återuppvärmningens start- och sluttid.



### Värmning av tallrik

Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre. Välj symbolen för att ställa in temperaturen och uppvärmningens start- och sluttid.

När tillagningsprocessen är klar visas följande på displayen: **"Program complete. Bon appétit!"** (Program klart. Smaklig måltid!)



Vrid VREDET för att visa slutmenyn (End) med en visning av symboler.



#### **BARNLÅS**

Aktivera barnlåset genom att vidröra låsknappen (nyckelsymbol). Följande meddelande visas på displayen: **"Child lock activated."** (Barnlås aktiverat). Vidrör knappen igen för att avaktivera barnlåset.



Om barnlåset aktiveras utan att en timerfunktion är aktiverad (endast klockan visas) körs inte ugnen. Om barnlåset aktiveras efter att en timerfunktion har ställts in körs ugnen som normalt; det går dock inte att ändra inställningarna.

När barnlåset är aktiverat går det inte att ändra system (tillagningslägen) eller extrafunktioner. Endast processen för tillagning/ugnsbakning/stekning kan stoppas eller stängas av.

Barnlåset förblir aktivt efter att ugnen stängs av. Barnlåset måste först avaktiveras för att ett nytt system ska kunna väljas.



#### **UGNSBELYSNING**

Ugnsbelysningen tänds automatiskt när du öppnar ugnsluckan eller när ugnen slås på.

När tillagningsprocessen är klar är belysningen tänd i ytterligare en minut.

Du kan tända eller släcka belysningen inuti ugnen genom att trycka på belysningsknappen (LIGHT).

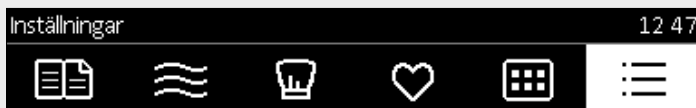


#### **STÄLLA IN ÄGGKLOCKAN**

Äggklockan kan användas fristående från ugnsanvändningen. Aktivera den genom att trycka på knappen.

Den längsta möjliga inställningen är 10 timmar. När tiden har löpt ut hörs en ljudsignal, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

## STEG 6: VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA



Välj Settings (Inställningar) i huvudmenyn för att visa menyn för olika inställningar.



Vrid VREDET för att navigera i menyn.  
Bekräfta varje inställning genom att trycka på **VREDET**.

### Language (Språk)

Välj språket för texten på displayen.

### Time (Tid)

Ställ in klockslaget när apparaten har anslutits till elnätet för första gången eller om den har varit frånkopplad från elnätet en längre tidsperiod (mer än en vecka). Ställ in **KLOCKAN – tid**. Displayläge kan sedan väljas i fältet "Time Design" (Tiddesign): **digitalt** eller **analogt**.

### Sound (Ljud)

Ljudstyrkan på ljudsignalen kan ställas in när ingen timerfunktion är aktiverad (endast aktuellt klockslag visas).

I denna meny kan du ställa in följande:

**knappljudsvolym och knappljudstyp.**

### Display

I denna meny kan du ställa in följande:

### Lighting (Belysning)

**Night mode (Nattläge)** – ange tiden till vilken du vill att displayen ska vara släckt.

### Setting during the cooking process (Inställning under tillagningsprocessen)

I denna meny kan du ställa in följande:

**Ugnsbelysning under drift** – ugnsbelysningen släcks när luckan öppnas under drift.

### Andra inställningar

Fabriksinställningar



Efter ett strömbrott eller när apparaten stängts av återställs alla extra användarinställningar.

## BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

Om du inte kan hitta den mat du önskar i tillagningstabellen, hitta information för liknande mat. Informationen som visas gäller för tillagning på en enda nivå.

Ett intervall med föreslagen temperatur indikeras. Starta med en lägre temperaturinställning och höj den om du finner att maten inte bryns tillräckligt.

Tillagningstider är grova uppskattningar och kan variera beroende på vissa förhållanden.

Symbolen \* betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

Förvärm ugnen endast om det uttryckligen anges i receptet eller i tabellerna i denna bruksanvisning. Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Du sparar mycket energi genom att ugnsbaka flera typer av bakverk eller flera pizzor i följd, eftersom ugnen redan har förvärmats.

Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen mycket bra.

Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer. När större stycken kött eller bakverk tillagas skapas mycket ånga inuti ugnen, och denna ånga kan i sin tur kondensera på ugnsluckan. Detta är ett normalt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglasat.

Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningsprocessens slut för att spara energi genom att utnyttja restvärmen (detta gäller inte för system med mikrovågor).

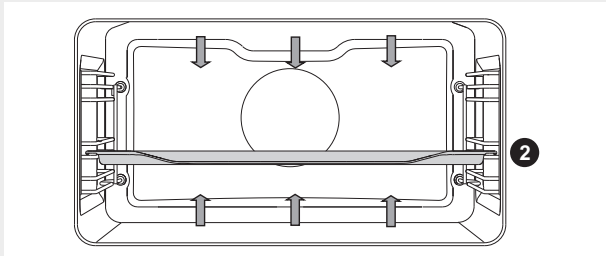
Låt inte maten svalna i en stängd ugn för att förhindra kondensbildning (fukt).

## TILLAGNINGSSYSTEM

### ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE



Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen.



### Steka kött:

Använd emaljbelagda kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under tillagning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>KÖTT</b>				
Fläskstek	1500	2	180-190	150
Skuldra (gris)	1500	2	190-200	120-140
Fläskstek	1500	2	190-200	120-140
Köttfärslimpa	1500	2	200-210	60-70
Nötstek	1500	2	180-210	90-120
Rostbiff, genomstekt	1000	2	200-210	40-60
Kalvrullad	1500	2	180-200	90-120
Lammrostbiff	1500	2	190-200	100-120
Kaninstek	1500	2	190-200	100-120
Hjortskank	1500	2	190-200	70-90
Vårrullar med kött	1500	2	180-200	15-30
<b>FISK</b>				
Bräserad fisk	1000	1	190-210	60-80

### Baka bakverk

Använd endast en nivå och mörka bakplåtar. I bakplåtar med ljus färg blir bryningen av bakverken sämre, eftersom sådan utrustning reflekterar värmen. Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret. Tillagningstiden blir kortare om ugnen är förvärmad.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>BAKVERK</b>			
Vitt bröd*	2	180-190	60
Bovetebröd*	2	180-190	50
Fullkornsbröd*	2	180-190	50
Rågbröd*	2	180-190	50
Speltbröd*	2	180-190	60
Söt soufflé	1	170-180	35-45
Soufflé	1	170-180	35-45
Rullar *	2	200-220	30-40
Valnötskaka	1	180	55-60
Sockerkaka*	2	160-170	20-30
Macaroner	2	120-140	15-30
Vegetariska vårrullar	2	190-200	15-20
Vårrullar med frukt	2	190-200	25-30
Cheesecake	1	170-180	65-75
Cupcakes	2	160-170	20-30
Små bakverk av jäsdeg	2	190-200	20-25
Kål "pirozhi" (piroger)*	2	180-190	30-40
Fruktkaka	2	130	120
Marängkakor	2	90	120

Tips	Use
Är kakan klar?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stick hål på kakan upptill med en tandpetare eller steknål. Om det inte finns några rester på tandpetaren eller steknålen när du drar ut den är kakan klar.</li><li>• Stäng av ugnen och använd restvärmen.</li></ul>
Föll kakan ihop?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontrollera receptet.</li><li>• Använd mindre vätska nästa gång.</li><li>• Observera blandningstiden vid användning av små mixers, blandare etc.</li></ul>
Kakan är för ljus i botten?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd en mörk bakplåt.</li><li>• Placera bakplåten på en lägre skena och aktivera den nedre värmaren mot slutet av tillagningsprocessen.</li></ul>
Kaka med fuktig fyllning är undergräddad?	<ul style="list-style-type: none"><li>• För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.</li></ul>



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

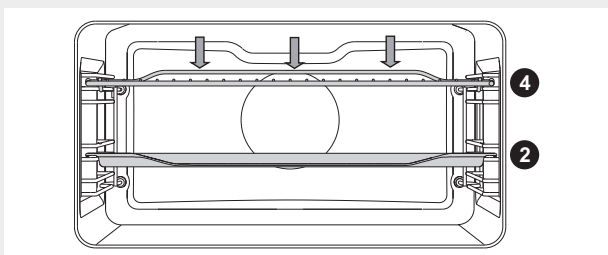


## STOR GRILL, GRILL



Vid grillning av mat med den stora grillen aktiveras den övre värmaren och grillvärmaren i taket i ugnsutrymmet.

Vid grillning med normal (inte stor) grill aktiveras endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen.



### Förvärm den infraröda (grill) värmaren i fem minuter.

Övervaka hela tiden tillagningsprocessen. Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur.

Stekning med grillvärmaren är lämplig för knaprig och fettsnål tillagning av bratwurst, kött- och fiskbitar (stekar, tunna köttskivor, laxstekar eller filéer etc.) eller rostat bröd.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 4:e skenan. Sätt in droppbrickan på den 1:a eller 2:a skenan. Vid grillning i en bakplåt, se till att det är tillräckligt med vätska i plåten för att förhindra att maten bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

### Grilltabell – liten grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>KÖTT</b>				
Biff, rare	180g/stycke	4	240	18-21
Fläskkarréfilé	180g/stycke	4	240	18-22
Fläskkotletter	180g/stycke	4	240	20-22
Grillkorvar	100g/stycke	4	240	11-14
<b>BAKVERK</b>				
Rostat bröd	/	4	240	3-4
Öppna sandwichar	/	4	240	5-7

### Grilltabell – stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>KÖTT</b>				
Biff, rare	180g/stycke	4	220-240	14-16
Biff, genomstek	180g/stycke	4	220-240	18-21
Fläskkarréfilé	180g/stycke	4	220-240	19-23
Fläskkotletter	180g/stycke	4	220-240	20-24
Kalvskiva	180g/stycke	4	220-240	19-22
Grillkorvar	100g/stycke	4	220-240	11-14
Spam (leverkorv)	200g/stycke	4	220-240	9-15
<b>FISK</b>				
Laxstekar/filéer	600	3	220-240	19-22
<b>ROSTAT BRÖD</b>				
6 skivor vitt bröd*	/	4	240	1,5-3
4 skivor grövre bröd*	/	4	240	2-3
Öppna sandwichar*	/	4	240	3,5-7

Vid grillning i en bakplåt, se till att det är tillräckligt med vätska i plåten för att förhindra att maten bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med en pappershandduk. Tillsätt kryddor inuti, bestryk med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.



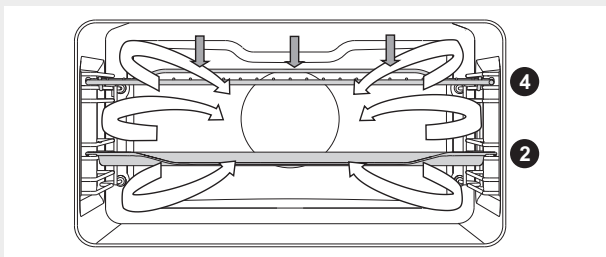
Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används. Grillvärmaren, gallret och andra ugnstillbehör blir mycket varma under grillning. Använd därför grytvantar och köttängar.

## GRILL MED FLÄKT



I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)



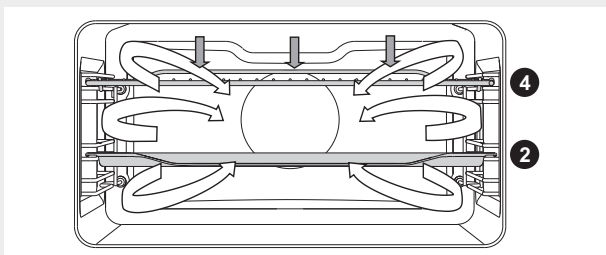
Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>KÖTT</b>				
Anka*	2000	1	150-170	80-100
Fläskstek	1500	2	160-170	60-85
Skuldra (gris)	1500	2	150-160	120-160
Fläksskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kyckling	600	2	180-190	25 (en sida) 20 (andra)
Kyckling*	100	1	210	60
<b>FISK</b>				
Forell	200g/stycke	2	170-180	45-50

## VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äpplepaj och fruktkakor.

(Se beskrivningar och tips för ÖVRE och NEDRE VÄRMARE.)



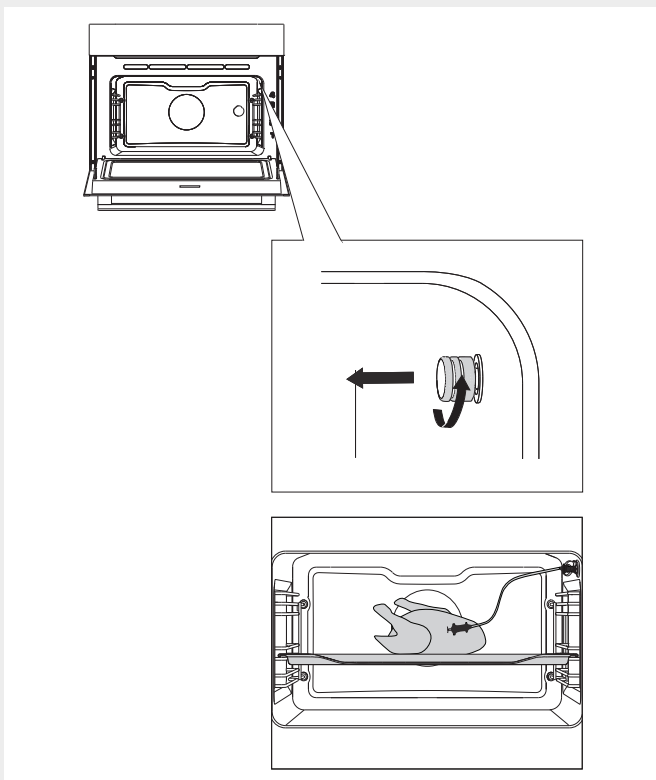
Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Cheesecake, pajdeg	2	150-160	65-75
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, pajdeg	2	180-200	35-40
Äpplepaj, jäst deg	2	150-160	35-40
Äpplestrudel, filodeg	2	170-180	45-65

### Steka med en köttermometer

I detta läge ställer du in önskad temperatur i livsmedlets mitt. Ugnen är igång tills livsmedlets mitt når den inställda temperaturen. Temperaturen i livsmedlets mitt mäts av stektermometern.

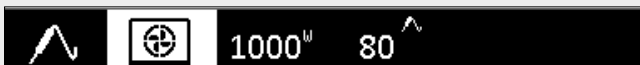


Köttermometern kan inte användas med mikrovågssystem.



**1** Ta ut metallocket (uttaget befinner sig i det övre hörnet på ugnens högra vägg).

**2** Anslut köttermometern till uttaget och stick in termometerdelen i matstycket. (Om några timerinställningar var aktiverade avbryts de.)



**3** Välj system (nedre värmare och fläkt).

Den förinställda temperaturen och köttermometerens temperatur visas. Vidrör START-knappen.



Under tillagningen visas den stigande temperaturen i matstyckets mitt (den önskade kärntemperaturen kan justeras under tillagningsprocessen).

När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar tillagningsprocessen.

En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut. Klockan visas på displayen.

Efter tillagningsprocessen sätter du tillbaka metallocket på uttaget för köttermometern.

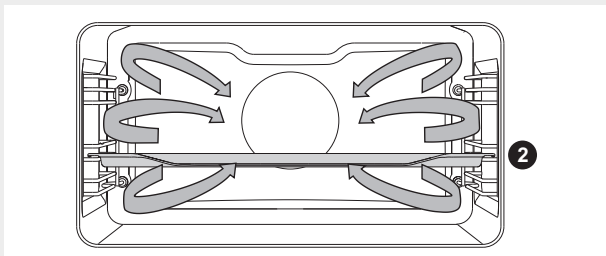


Använd endast köttermometern som är avsedd för användning med din ugn.  
Se till att köttermometern inte vidrör värmaren under tillagning.  
Efter tillagningsprocessen är köttermometern mycket varm.  
Var försiktig så att du inte bränner dig.

## VARMLUFT



Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.



### Steka kött:

Använd emaljbelagda kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under stekning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>KÖTT</b>				
Fläskstek, inkl. svål	1500	2	170-180	140-160
Grismage	1500	2	170-180	120-150
Kyckling, hel	1200	2	180-190	60-80
Anka	1700	2	160-170	120-150
Kycklingfilé	1000	2	180-190	60-70
Fylld kyckling	1500	1	170-180	100-120

### Baka bakverk

Förvärmning rekommenderas.

Kex och kakor kan ugnsbakas i grunda bakplåtar på flera nivåer samtidigt (2:a och 3:e).

Observera att bakningstiden kan variera även om bakplåtarna som används är likadana. Kexen i den övre bakplåten kan bli färdiga tidigare än de i den nedre.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.

För jämn bryning, se till att kexen har samma tjocklek.

Type of food	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>BAKVERK</b>			
Kaka	2	150-160	45-60
Sockerkaka	2	150-160	25-35
Smulkaka	2	160-170	25-35
Fruktkaka, jäst	2	150-160	45-65
Plommonkaka	2	150-160	35-60
Rulltårta*	2	160-170	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	160-170	50-70
Challah (flätat jäst bröd)	2	160-170	35-50
Äpplestrudel	2	170-180	40-60
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	170-180	30-35
Pizza*	2	190-210	25-45
Kex, pajdeg	2	150-160	15-25
Kex, pressade	2	150-160	15-28
Kakor, jäst deg	2	170-180	20-35
Kakor, filodeg	2	170-180	20-30
Krämfyllda bakverk	2	180-190	25-45
<b>BAKVERK – FRYSTA</b>			
Äpple- och kesostrudel	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Stekt potatis, ugnsklar	2	170-180	20-35
Kroketter, ugnsbakade	2	170-180	20-35
Yoghurt	3	240	40

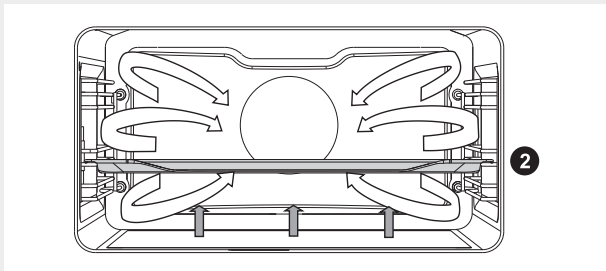


För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

## NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



Detta använd för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker. Använd den andra skenan nerifrån och en ganska grund bakplåt för att låta varmluften cirkulera över rättens övre del.



Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>Frukt:</b>			
Jordgubbar	2	180	20-30
Stenfrukter	2	180	25-40
Fruktmos	2	180	25-40
<b>Grönsaker:</b>			
Inlagd gurka	2	180	25-40
Bönor/morötter	2	180	25-40

## KONSERVERING

Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.

Håll 1 liter varmt vatten i långpannan (ca 70 °C) och placera 6 1-liters burkar i pannan. Placera pannan i ugnen på den andra skenan.

Övervaka maten under konserveringen och tillaga tills vätskan i burkarna börjar sjuda – när bubblor syns i den första burken.

Livsmedel	Mängd (l)	T = 170 °C – 180 °C tills bubblor syns i burkarna/tills vätskan i burkarna börjar sjuda	Temperatur när vätskan började sjuda – när bubblor syntes	Vilotid i ugnen (min)
<b>FRUKT</b>				
Jordgubbar	6×1 l	40-55	stäng av	25
Stenfrukter	6×1 l	40-55	stäng av	30
Fruktmos	6×1 l	40-55	stäng av	35
<b>GRÖNSAKER</b>				
Inlagd gurka	6×1 l	40-55	stäng av	30
Bönor, morötter	6×1 l	40-55	120°C, 60min	30

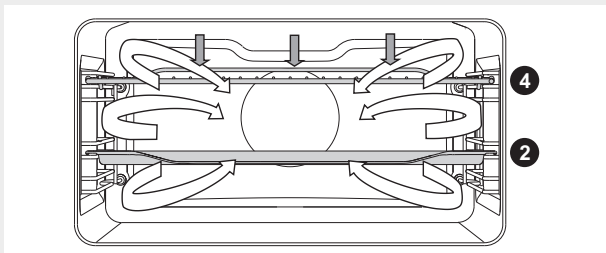


## AUTOMATISK TILLAGNING AV KÖTT – LÄGE FÖR

### AUTO ROAST



I läget Auto Roast är den övre värmaren aktiverad i kombination med grillvärmaren och den runda värmaren. Det används för att steka alla typer av kött.



I läget Auto Roast är den övre värmaren aktiverad i kombination med grillvärmaren och den runda värmaren. Det används för att steka alla typer av kött.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)	Kärntemperatur
Nötfilé	1000	2	190-210	50-70	55-75*
Kyckling – hel	1500	2	170-190	60-75	85-90
Kyckling – hel	2000	2	170-190	90-110	85-90
Kalkon	4000	2	160-180	150-80	85-90
Fläskstek	1000	2	150-170	100-120	70-85
Köttfårslimpa	1000	2	160-180	70-80	75-80
Kalv	1000	2	170-190	85-105	55-75
Lamm	1000	2	170-190	50-60	70-80
Viltkött	1000	2	170-190	50-65	70-80
Fisk	1500	2	160-180	35-55	75-85
Kyckling – lår	1000	2	180-200	45-55	85-90

\* rare = 55–60 °C; medium = 65–70 °C; well done = 70–75 °C

## KOMBINERADE SYSTEM

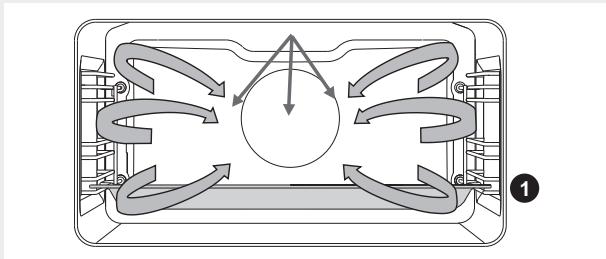
### VARMLUFT OCH MIKROVÅGOR



I detta tillagningsläge tillagas maten med en kombination av mikrovågor och grill.

Effektnivåer: 90, 180, 360, 600 W

Placera glasbakskålen på den 1:a skenan.



Typ av livsmedel	Vikt (g)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Fågel	1000	360	190-200 °C	30-40
Fågel	halv	36	190-200 °C	25-35
Kyckling – lår	1000	180	190-200 °C	20-30
Anka	1500	360	190-200 °C	40-50
Fågel – vingar	500	600	190-200 °C	15-20

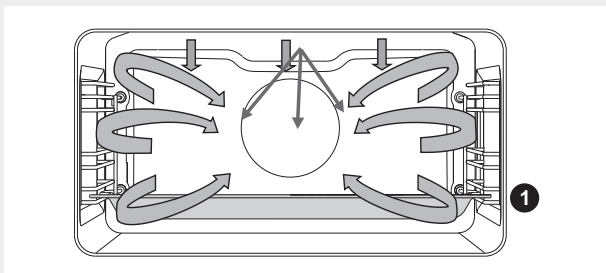
## GRILL MED FLÄKT + MIKROVÅGOR



Detta system använder en kombination av mikrovågor och grill med fläkt för att förkorta tillagningstiden.

Effektnivåer: 90, 180, 360, 600 W.

Placera bakplåten på den första skenan.



Livsmedel	Vikt (g)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>KÖTT</b>				
Kalvstek	1500	360	170-190	70-90
Lamm – revben	1500	360	170-190	70-90
Köttfårslimpa	1000	360	180-190	30-40
Fågel – bröst	500	360	180-200	25-35
Ankbröst	1000	360	190-200	25-35
Fläskstek	1500	170-200	600	60-80
Rostbiff	1500	180-190	600	60-80
Kyckling, hel	1500	190-200	360	30-35
Kyckling, halv	1500	190-200	360	25-30
Kycklinglår	1000	190-200	180	30-40
<b>BAKVERK</b>				
Strudel – söt	/	600	180-200	15-20
<b>GRÖNSAKER</b>				
Cannelloni	/	600	180-200	10-15
Ukrainska kålrullar	/	750	180-200	25-35
Potatisgratäng	800	600	180-200	25-35



Använd inte metalkärl eller andra redskap av metall vid användning av mikrovågssystem.  
Förvärm inte ugnen.

## MIKROVÅGSSYSTEM

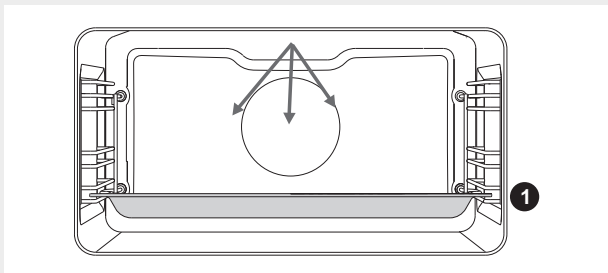
### MIKROVÅGOR



Mikrovågor används för tillagning och upptining.

Effektnivåer: 90, 180, 360, 600, 750, 100W.

Placera glasbaksålen på den 1:a skenan.



### Tillaga fryst mat

Livsmedel	Vikt (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)
Köttfärslimpa	1000	850	35-40
Kyckling	1500	600	52-55
Fläskstek	1000	600	50-55

### Tillaga färska grönsaker

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)
Äggplanta/aubergine	500	1000	5-8
Squash	500	1000	5-8
Morötter	500	1000	7-10
Lök	200	1000	2-4
Haricot verts	500	750	10-15
Broccoli	1000	750	15-18
Paprika	500	1000	3-5
Blomkål	1000	750	17-20
Purjolök	200	1000	9-12
Brysselkål	500	1000	9-12
Champinjoner	500	1000	10-14
Sparris	500	750	5-8
Ärtor*	500	650	15-20
Vitkål	500	1000	10-14

### Tillaga ris och pasta

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)
Ris*	250	1000	14-16
Pasta**	250	1000	11-13
Fullkornspasta*	250	1000	11-13
Havre*	500	1000	7-9
Brunt ris***	200	750	31-33
Risotto**	200	750	19-21
Couscous***	200	1000	2-4
Polenta***	200	1000	6-8
Hirs***	200	1000	9-11

\*\* Tillsätt vatten i förhållande 1:2

\*\*\* Tillsätt vatten i förhållande 1:3

### Värma mat och dryck

Typ av livsmedel	Mängd (dl, g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)
Vatten	2 dl	1000	1-2
Kaffe	2 dl	1000	1-2
Glögg	2 dl	1000	1-2
Mjök	2 dl	1000	1-1,5
Smårätter	500 g	600	1,5-2
Såser	500 g	600	3-5
Soppor/grytor	5 dl	750	5-7
Popcorn	90 g	1000	5-7
Nappflaska	2dl	350	3-4
Barnmat	4 dl	180	2

### Kött

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)
Kycklinglår	500	600	15-20
Kycklingvingar	500	600	15-20
Köttbullar	1000	1000	10-15
Fläskkotletter	500	750	30-35
Bräserad kyckling i sås	500	1000	8-13
Tunna kalvskivor/stekar	500	1000	8-12
Kyckling – hel	1500	600	50-55
Fläskstek	1000	600	50-55
Köttfärslimpa	700	750	35-40

## Desserter

Typ av livsmedel	Muggar	Effekt (W)	Tillagningstid (min)
Chokladsufflé	6	360	7-9
Ostsufflé	Glasbakskål	600-750	15-20
Fruktpuré	Glasbakskål	750-850	10-15
Vaniljkrämer	Glasbakskål	600	20

# UNDERHÅLL & RENGÖRING



Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat.

Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

## Aluminiumbeläggning

Rengör aluminiumbeläggningen med icke-slipande, flytande rengöringsmedel som är avsedda för sådana ytor. Tillsätt rengöringsmedlet på en fuktig trasa och rengör ytan. Skölj sedan ytan med vatten. Håll inte rengöringsmedlet direkt på aluminiumbeläggningen. Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan.

Obs! Ytan ska inte komma i kontakt med ugnrensningssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

## Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)

Rengör denna yta endast med ett mildt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar beläggningen. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada kåpens beläggning.

## Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)

Rengör inte vreden och knapparna, luckhandtag, dekaler och märk-/typskyltar med slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, alkoholbaserade rengöringsmedel eller med alkohol. Avlägsna omedelbart fläckar med en mjuk, icke-slipande trasa och lite vatten för att undvika att ytan skadas. Du kan även använda rengöringsmedel och rengöringsmaterial avsedda för sådana ytor enligt tillverkarnas instruktioner.



De aluminiumbelagda ytorna ska inte komma i kontakt med ugnrensningssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

## Apparatens lucka

Luckan sitter fast på apparaten och får inte tas bort. Luckan får inte heller tas isär eller manipuleras på annat sätt.

## KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING

Du kan använda standardrengöringsproceduren för att ta bort fläckar som sitter hårt i ugnen (genom att använda rengöringsmedel eller en ugnsspray). Efter sådan rengöring, skölj bort rester av rengöringsmedlet grundligt.

Rengör ugnen och tillbehören efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ytan. Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.

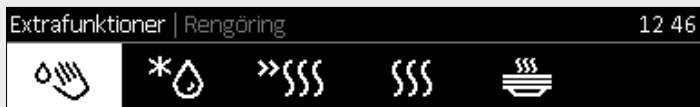
Använd konventionella ugnrensningssprayer för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

Rengör tillbehören (bakplåtar, galler etc.) med varmt vatten och diskmedel.

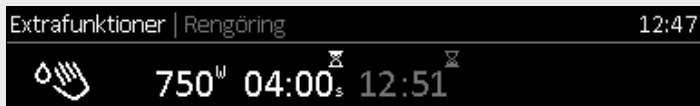
Ugnen, ugnsutrymmet och bakplåtarna är försedda med en specialemaljbeläggning för en jämn och beständig yta. Denna specialbeläggning underlättar rengöring vid rumstemperatur.

## ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN


Häll 0,6 liter vatten i glasplåten och sätt in den i den nedersta skenan.

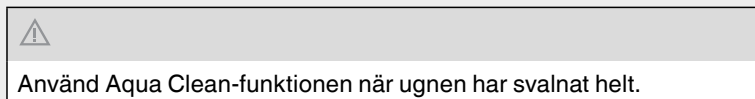


Välj "Extra/Additional Functions" (Extrafunktioner) i huvudmenyn och välj symbolen för Aqua Clean.



Tryck på START-knappen.

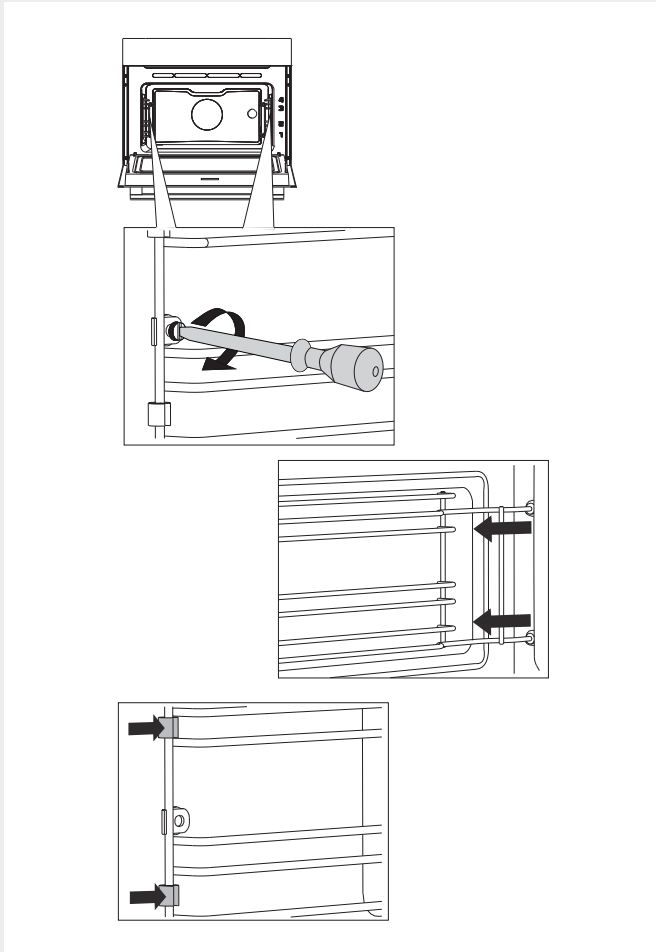
 Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.





## TA BORT OCH RENGÖRA TRÅDSKENORNA

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



**1** Lossa skruven. Använd en skruvmejsel.

.....

**2** Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.

.....

Var försiktig så du inte tappar bort distansbrickorna som sitter på trådskenorna. Sätt tillbaka distansbrickorna efter rengöring; i annat fall kan gnistor uppstå.



Efter rengöring, dra åt skruvarna på skenorna med en skruvmejsel.

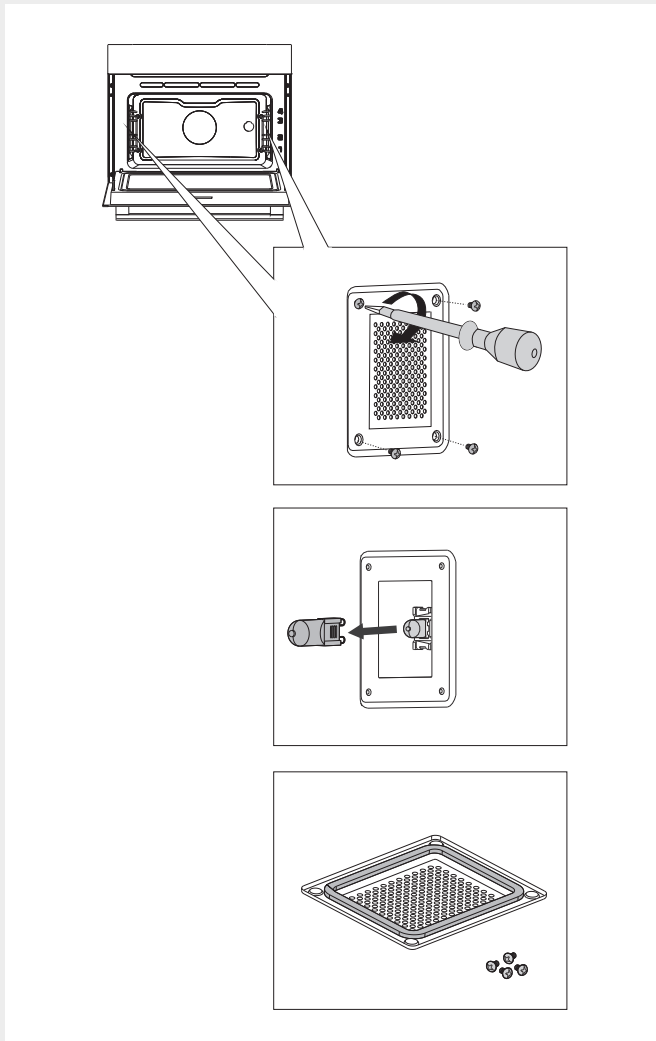
När du sätter tillbaka trådskenorna ska du se till att montera dem på samma sida som de var monterade innan du tog bort dem.

## BYTA GLÖDLAMPAN

Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampan.

Använd en stjärnskruvmejsel.

(Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W)



**1** Lossa de fyra skruvarna på locket. Ta bort locket och glaset.

**2** Avlägsna halogenglödlampan och byt ut den mot en ny.

⚠ Använd skydd för att undvika brännskador.

⚠ Det sitter en packning på locket, och den ska inte tas bort. Låt inte packningen lossna från locket. Packningen ska sitta korrekt på ugnsutrymmets vägg.



Dra åt skruvarna på locket ordentligt med en skruvmejsel; i annat fall kan gnistor uppstå.

## FELSÖKNINGSTABELL

Problem/fel	Orsak
<b>Touchkontrollerna ger ingen respons; displayen är fryst.</b>	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Anslut därefter apparat till elnätet på nytt och slå på den.
<b>Ugnsbelysningen fungerar inte.</b>	Ring en servicetekniker.
<b>Ugnsbelysningen fungerar inte.</b>	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet Rengöring och underhåll.
<b>Bakverket är undergräddat.</b>	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?
<b>Felkod visas: ERRXX ... * XX indikerar numret/koden för felet.</b>	Det är ett fel i den elektroniska modulens drift. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Koppla sedan in den igen och ställ in klockslaget. Om felet fortfarande indikeras, ring en servicetekniker.
<b>Gnistor uppstår i ugnen.</b>	Kontrollera att alla lock till lamporna är fastsatta och att alla distansbrickor är monterade på trådskenorna. Kontrollera att skenorna är korrekt placerade i apparaten.

Om problemet inte kan lösas med ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.



Innan reparationen påbörjas, koppla bort apparaten från elnätet (genom att ta ur säkringen eller ta ut kontakten ur vägguttaget).

## KASSERING



Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt avfallshantering av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta relevanta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

## TILLAGNINGSTEST


Mat testad i enlighet med standarden EN 60350-1.

### Konventionell ugnsbakning

Rätt	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Småkakor/kex – en nivå*	Grund emaljbelagd bakplåt	2		140-150	30-35
Småkakor/kex – två nivåer*	Grund emaljbelagd bakplåt	2 och 3		140-150	30-40
Muffins – en nivå*	Grund emaljbelagd bakplåt	2		150-160	30-35
Muffins – två nivåer	Grund emaljbelagd bakplåt	2 och 3		140-150	30-35
Kaka	Rund metallform/ trådhylla (stöd-galler)	2		160-170	15-20
Äpplepaj	Rund metallform/ trådhylla (stöd	2		180	45



\* Förvärm i 10 minuter.

### Grill

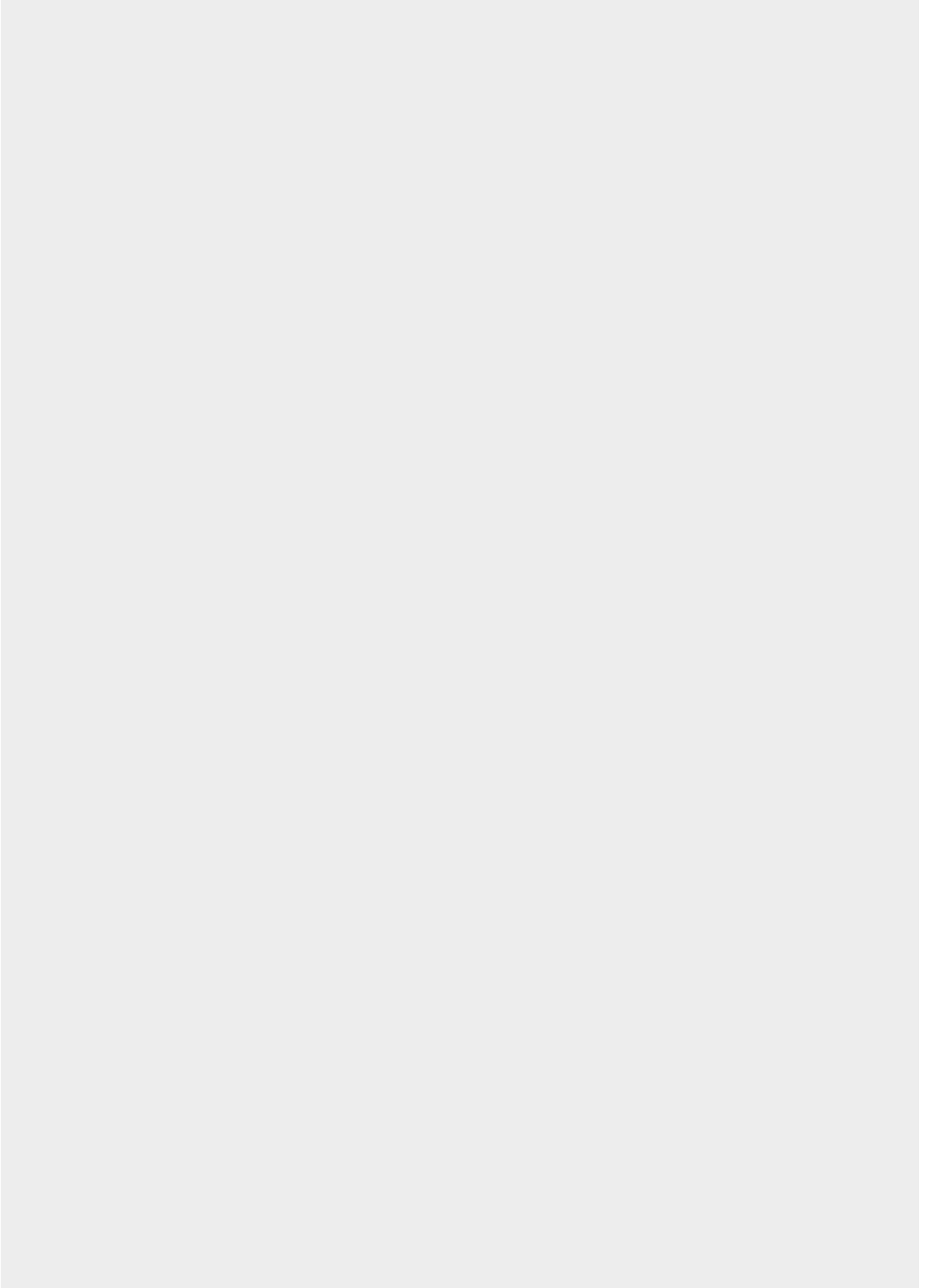
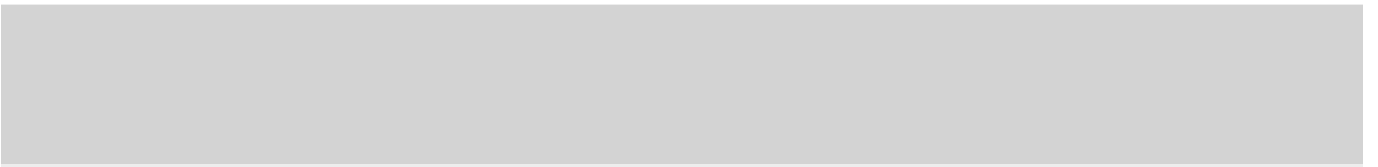
Rätt	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Rostat bröd*	Trådhylla/galler	3		240	1:20-1:40
Färsbiff (pljeskavica)*	Trådhylla/galler + bakplåt som roppbricka	3		240	20-25

\* Förvärm i 10 minuter.

### Mikrovågor

Rätt	Anmärkning	Skena (nerifrån räknat)	Effekt (W)	System	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Vaniljkrämer		1	600			20
Sockerkaka		1	1000			5-6
Köttfärslimpa		1	600			25
Potatisgratäng		1	360		190	25-30
Kaka		1	180		180	25
Kyckling	Program: Grill + varmluft + mikrovågor	1	360		200	30
Uptining av köttfärs		1	90 W* (auto program)			21:30

\* Förvärm i 10 minuter.





**ASKO**

Swedish quality since 1950



459758