

**ASKO**



# Användarinstruktioner

## MIKROVÅGSUGN

OM8334S / BD22GCL2

### **Symboler som används**



Viktig information



Tips

---

# INNEHÅLL

---

## Din mikrovågsugn

Introduktion	4
Beskrivning av enheten	5
Kontrollpanel	6
Display	6

## Första användning

Innan första användningen	7
Mikrovåger	7
Rekommendationer för köksredskap	8

## Användning

Observera!	9
Förklaring av reglage och knappar	9
Användning av mikrovågsugnen	12
Tillfälligt stopp	12
Beskrivning av funktioner	13
Programtabell upptining efter vikt	14
Programtabell autofunktioner	14
Använda bakplåten	15
Använda grillgallret	16

## Tips och tillagningstabeller

Uppvärmning och tillagning	19
Faktorer som inverkar på tillagningen	19
Grundläggande teknik	20
Upptining med mikrovågsfunktionen	20
Tillaga grönsaker med mikrovågsfunktionen	22
Tillaga fisk med mikrovågsfunktionen	23

## Underhåll

Rengöra enheten	24
Rengöring av ugnens överdel	24
Rengöring av bakplåten	25
Byte av ugnslampa	25

## Driftstörningar

Felsökning	26
Gnistor i mikrovågsugnen	26

## Tekniska specifikationer

Tekniska specifikationer	27
--------------------------	----

## Installation

Installation	28
--------------	----

## Miljöaspekter

Avyttring av enheten och förpackningen	30
--	----

---

# DIN MIKROVÅGSUGN

---

## *Introduktion*

---

Gratulerar till ditt val av en ASKO mikrovågsugn. Den här produkten har utformats för att vara enkel att använda och med optimal bekvämlighet.

Denna manual visar hur du bäst använder mikrovågsugnen. Förutom informationen om hur du ska använda enheten, hittar du också bakgrundsinformation som kan vara nyttig när du använder den.



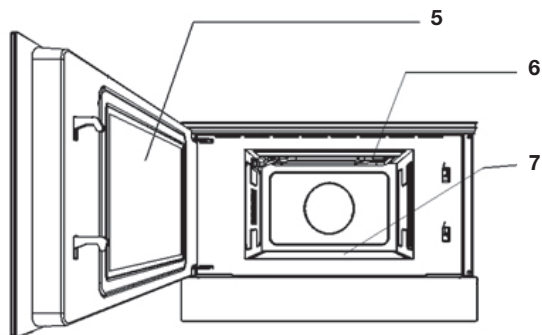
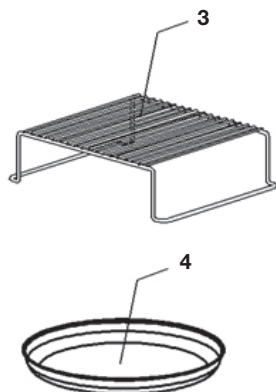
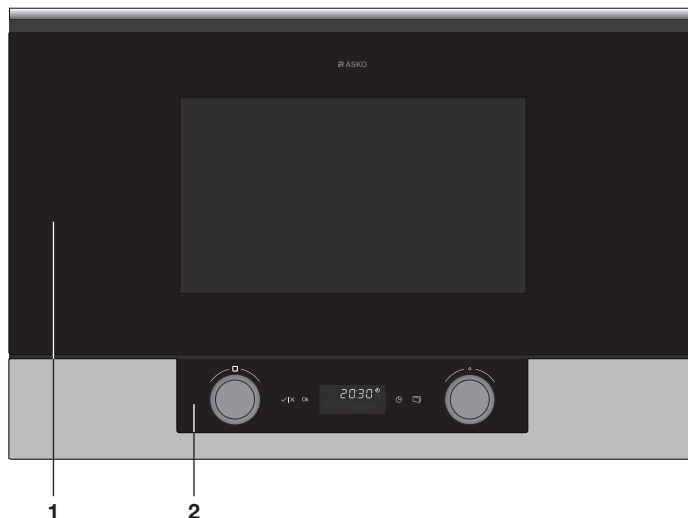
**Läs de separata säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder enheten!**

**Läs denna manual innan du använder enheten och förvara den på ett säkert ställe för framtida användning.**

# DIN MIKROVÅGSUGN

## Beskrivning av enheten

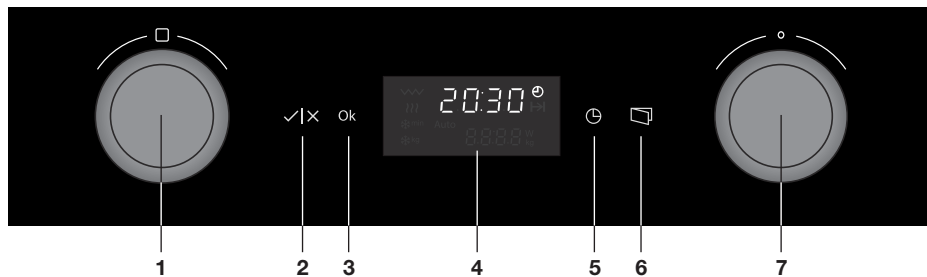
1. Lucka
2. Kontrollpanel
3. Grillgaller
4. Bakplåt
5. Glaslucka
6. Kombinationsgrill
7. Keramisk bas



Placera alltid rätten/grillgallret/bakplåten i mitten av den keramiska basen!

# DIN MIKROVÅGSUGN

## Kontrollpanel



1. Funktionsreglage
2. Startknapp/stoppknapp
3. OK-knapp
4. Display
5. Timerknapp
6. Lucköppningsknapp
7. Valreglage



Tryck på reglagen så att de kommer ut ur kontrollpanelen.



Knapparna reagerar bäst om du rör dem med en stor yta på din fingertopp.

## Display



Displayen visar:

- tiden om inte i drift
- symboler och inställningar för flera funktioner om du vrider funktionsreglaget
- symboler och inställningar för vald funktion när apparaten är i drift
- återstående drifttid när enheten är i gång
- slutet på en tillagningsprocess.

---

## FÖRSTA ANVÄNDNING

---

### *Innan första användningen*

- Öppna luckan, avlägsna förpackning och kontrollera att ugnen inte har utsatts för skador.
- Använd inte ugnen om den är skadad, utan kontakta din leverantör.
- Avlägsna skyddsfilmerna från de rostfria delarna.
- Rengör insidan av ugnen och tillbehören med en fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel eller rengöringsprodukter med stark doft.
- Ugnen avger lukt när den används för första gången, detta är normalt. Du bör se till att du har god ventilation under den första användningen.

### *Mikrovågor*

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Energin gör det möjligt att tillaga eller värma upp rätter utan att påverka form eller färg.

#### **Tillagningsprincip**

- Mikrovågorna som genereras i mikrovågsugnen fördelas med hjälp av ett fördelningssystem. Därigenom tillagas rätten jämnt.
- Maten absorberar mikrovågorna till ett djup av omkring 2,5 cm. Tillagningen fortsätter eftersom värmen sprider sig i maträtten.
- Tillagningstiden varierar och beror på den maträtt som värms och matens egenskaper:
  - ▷ Mängd och densitet
  - ▷ Fukthalt
  - ▷ Starttemperatur (om den är kyld eller ej)



#### **Observera!**

Med hjälp av värmefördelning tillagas rätten från insidan utåt. Tillagningen fortsätter även när du tagit ut rätten ur ugnen. Tiden som anges i recept och i detta häfte ska därför respekteras för att säkerställa:

- Jämn värme in till maträttens mitt.
- Samma temperatur i samtliga delar av maträtten.

## FÖRSTA ANVÄNDNING

### Riktlinjer för köksredskap

Tabellen ger en allmän uppfattning om vilka köksredskap som är lämpliga för varje tillfälle.

Köksredskap	Mikrovågor		Grill <sup>6</sup>	Mikrovågor + Grill <sup>6</sup>
	Upptining värma	Tillagning		
<b>Glas och porslin<sup>1</sup></b> Hemmaanvändning, inte flamhårdiga, kan användas i diskmaskin	ja	ja	nej	nej
<b>Glaserat porslin</b> Flamhårdigt glas och porslin	ja	ja	ja	ja
<b>Porslin, stengods<sup>2</sup></b> Oglaserat och glaserat utan metalldekorationer	ja	ja	nej	nej
<b>Lergids<sup>2</sup></b> Glaserat Oglaserat	ja nej	ja nej	nej nej	nej nej
<b>Plasttallrik<sup>2</sup></b> Värmeresistent upp till 100 °C Värmeresistent upp till 250 °C	nej ja	nej ja	nej nej	nej nej
<b>Plastfilm<sup>3</sup></b> Plastfilm för mat Cellofan	nej ja	nej ja	nej nej	nej nej
<b>Papper, kartong<sup>4</sup></b>	ja	nej	nej	nej
<b>Metall</b> Aluminiumfolie Aluminiumomslag <sup>5</sup>	ja nej	nej ja	ja ja	nej ja
<b>Tillbehör</b> Grillgaller Bakplåt Grillgaller + bakplåt	ja ja nej	ja ja nej	ja ja nej	ja ja nej

1. Utan någon guld- eller silverkant, inte blykristall.
2. Följ alltid tillverkarens instruktioner!
3. Använd inga metallklämmor för tillslutning av påsar. Gör hål i påsen. Använd endast filmer för att täcka över maten.
4. Använd inte papperstallrikar.
5. Endast grunda aluminiumkärl utan lock.
  - ▷ Aluminium får inte komma i kontakt med ugnens väggar.
  - ▷ Placera aluminiumkärl direkt ovanpå den keramiska basen. Om du använder gallret, placera kärlet på en porslinstallrik. Placera aldrig kärlet direkt på ugnsgallret!
6. Porslinet du använder måste tåla temperaturer på minst 300 °C.



# ANVÄNDNING

## Observera!



### Varning!

Uppvärmning av vätskor i mikrovågsugnen kan medföra fördröjd kokning. Detta kan medföra att vätskan börjar koka kraftigt efter att den tagits ut ur mikrovågsugnen, med risk för skållning. Du kan förhindra den fördröjda kokningen genom att placera en plast- eller glassked i vätskan innan du värmer i mikrovågsugnen.



### Varning!

Var försiktig med barnmat:

- Skaka eller rör om nappflaskor eller burkar med barnmat efter uppvärmningen.
- Kontrollera temperaturen innan konsumtion för att förhindra skållning.

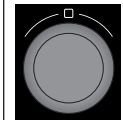


### Varning!

Bestick och porslin kan bli heta efter att ha använts i mikrovågsugnen.

## Förklaring av reglage och knappar.

### Funktionsreglage

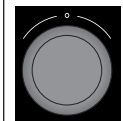


#### Välja en funktion

Vrid på vredet för val av den önskade funktionen.

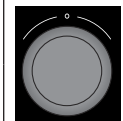
- Se "Beskrivning av funktioner" för mer information.

### Valreglage



#### Ändra inställningar

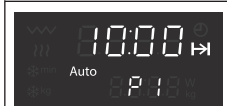
Vrid detta reglage för att ändra de inställningar som blinkar på displayen.



#### Välja ett program








Vrid på vredet för val av ett annat program.

- Se "Programtabell upptining efter vikt" och tabellen "Autofunktioner" för mer information.




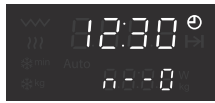


## ANVÄNDNING

### Startknapp/stopknapp




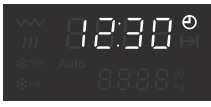



	<b>Snabbstart</b> Tryck på denna knapp för att starta enheten omgående i 30 sekunder med 600 Watts effekt.	
	<b>Start</b> Tryck på denna knapp för att starta enheten med de visade inställningarna.	
	<b>Tillfälligt stopp</b> Tryck på denna knapp under drift för ett tillfälligt stopp av tillagningen.	
	<b>Stopp</b> Tryck på denna knapp efter avslutad tillagning. <ul style="list-style-type: none"><li>• Displayen visar då tiden.</li><li>• Ljudsignalen upphör.</li><li>• Fläkten fortsätter att gå, detta är normalt.</li></ul>	
	<b>Avbryt</b> Tryck och håll denna knapp i flera sekunder för att avbryta enhetens frift. <ul style="list-style-type: none"><li>• Tre korta ljudsignaler hörs.</li></ul>	

### OK-knapp





	<b>Bekräfta</b> Tryck på denna knapp för att bekräfta ett val eller anpassad inställning som tillhör en vald funktion.	
	<b>Välj en inställning att ändra</b> Tryck på denna knapp för att ändra en inställning som tillhör en vald funktion. <ul style="list-style-type: none"><li>• Inställningen börjar blinka och kan ändras genom att vrida på valreglaget.</li></ul>	
	<b>Barnspärr</b> Tryck och håll denna knapp i flera sekunder för att låsa/låsa upp enheten (barnspärr). <ul style="list-style-type: none"><li>• En lång ljudsignal hörs.</li></ul>	

## ANVÄNDNING

### Timerknapp

	<b>Ställa in tiden</b> Tryck på denna knapp för att möjliggöra inställning av timmar och minuter efter att enheten anslutits till strömförsörjningen (eller efter ett strömavbrott).	
	<b>Ändra tiden</b> Tryck på denna knapp för att möjliggöra ändring av timmar och minuter.	
	<b>Bekräfta inställningen av timmar/minuter</b> Tryck på denna knapp för att bekräfta ändring av timmar och minuter.	
	<b>Visa och dölj tiden på displayen</b> Tryck och håll denna knapp i flera sekunder för att visa/dölja tiden i displayen. <ul style="list-style-type: none"><li>• En lång ljudsignal hörs.</li></ul>	

### Lucköppningsknapp

	<b>Öppna luckan.</b> Tryck på denna knapp för att öppna luckan.	
	<b>Tillfälligt stopp</b> Tryck på denna knapp under drift för ett tillfälligt stopp av tillagningen.	
	<b>Stopp</b> Tryck på denna knapp efter avslutad tillagning. <ul style="list-style-type: none"><li>• Displayen visar tiden.</li><li>• Ljudsignalen upphör.</li><li>• Fläkten fortsätter att gå, detta är normalt.</li></ul>	

---

## ANVÄNDNING

---

### Användning av mikrovågsugnen

1. Anslut enheten till ett eluttag.
2. Ställ in tiden
3. Tryck på lucköppningsknappen för att öppna ugnsluckan.
4. Ställ in rätten i ugnen.
5. Stäng luckan.
6. Vrid på valreglaget för att välja önskad funktion.
  - Displayen visar symboler och inställningar av funktioner.



Se de olika tabellerna i denna manual för mer information om funktionerna.

7. Vrid valreglaget om du vill ändra en blinkande inställning i displayen.
  - Tryck på OK-knappen för att bekräfta en inställning
  - Tryck OK-knappen för att välja en inställning som inte blinkar
8. Tryck på startknappen för att starta driften med de visade inställningarna.
  - När inställd tid har gått ut hörs en ljudsignal.
  - "End" visas på displayen.
9. Tryck på stoppknappen för att öppna ugnsluckan.
  - Ljudsignalen upphör.
  - Tiden visas på displayen.

### Tillfälligt stopp

När enheten är i drift kan du trycka på stoppknappen eller öppna luckan för ett tillfälligt stopp.


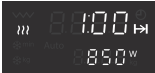

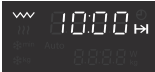

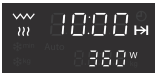

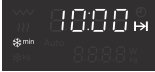




- Mikrovågsugnen stoppar omedelbart.
- Grillen inaktiveras men är fortfarande mycket het. Fara för brännskada!
- Displayen visar återstående tid.
- Fläkten fortsätter att gå, detta är normalt.

Nu kan du:

- Vända eller röra om maten för att säkerställa jämn tillagning.
- Ändra visade inställningar.
  - Tryck på OK-knappen en/två gånger.
  - Vrid på valreglaget för att ändra tid, effekt eller vikt.
- Avbryta processen, tryck och håll stoppknappen i flera sekunder.
- Starta om processen, stäng luckan och tryck på startknappen.

## ANVÄNDNING

### Beskrivning av funktionerna

Symbol	Funktion	Mikrovågs- uteffekt	Mat	Display
	Mikrovåg	90 W	För långsam upptining av känsliga livsmedel. Varmhållning.	
		180 W	Tillagning med låg värme. Koka ris. Snabb upptining.	
		360 W	Smälta smör. Värma barnmat.	
		600 W	Tillagning av grönsaker och mat. Tillaga och värma försiktigt. Värma och tillaga små portioner. Värma känsliga rätter.	
		850 W	Tillaga och snabbt värma upp vätskor och färdiglagad mat.	
	Grill		Grilla mat.	
	Mikrovågsugn + Grill	90 W	Rosta mat.	
		180 W	Grilla av fågel och kött.	
		360 W	Tillaga pajer och rätter med osttäcke.	
	Upptining efter tid (manuellt)		Snabb upptining av all typ av mat. • Vänd maten när du hör en ljudsignal i displayen visas "turn" (vänd).	
	Upptining efter vikt (automatiskt)		Snabb upptining kött, fågel, fisk, frukt och bröd se programtabellen. • Vänd maten när du hör en ljudsignal, i displayen visas "turn" (vänd).	
	Autotillagning		Tillagning av olika typer av mat, se programtabellen. • Vänd maten när du hör en ljudsignal, i displayen visas "turn" (vänd).	

## ANVÄNDNING

### Programtabell upptining efter vikt

Program	Mat	Vikt (kg)	Tid (min.)	Låt stå-tid (min)
Pr 1	Kött	0,1 - 2,5	3 - 75	20 - 30
Pr 2	Fågel	0,1 - 2,5	3 - 75	20 - 30
Pr 3	Fisk	0,1 - 2,5	3 - 83	20 - 30
Pr 4	Frukt	0,1 - 1,0	3 - 26	10 - 20
Pr 5	Bröd	0,1 - 1,5	2 - 36	10 - 20



Vänd maten när du hör en ljudsignal, i displayen visas "turn" (vänd).

### Programtabell autofunktioner

Program	Mat	Vikt (g)	Tid (min.)	Tillsatt vatten (ml)	Anvisningar
P 1	Koka potatis	500	10	150	Placera den skivade potatisen (15-20 mm) med vattnet i en värmeresistent behållare med lock och placera på den keramiska basen.
P 2	Långsamt tillaga kokade/stuvade rätter	550	19	---	Placera ingredienserna som ska tillagas i en värmeresistent behållare med lock och placera på den keramiska basen.
P3	Fisk (frost)	700	30	300	Placera ingredienserna som ska tillagas och gratineras i en värmeresistent behållare och placera på den keramiska basen.
	Fisk (färsk)	800			
	Grönsaker (frysta)	1000			Placera ingredienserna som ska tillagas i en värmeresistent behållare med lock och placera på den keramiska basen.



Vänd maten när du hör en ljudsignal, i displayen visas "turn" (vänd).

## ANVÄNDNING



### **Viktigt!**

Använd alltid tallrikar som kan användas i mikrovågsugn och ett lock eller skydd för att undvika förlust av vätska.



Rör om eller blanda maten flera gånger under värmningen.



Tiden som behövs för att värma maten påverkas av dess ursprungliga temperatur. Mat som tas direkt från kylan tar längre tid att värma upp än mat med rumstemperatur.



Om matens temperatur inte är som du önskar, välj en större eller mindre vikt nästa gång du värmer maten.



Efter uppvärmningen, rör om maten och låt den stå ett tag för att temperaturen ska bli jämnt fördelad.



### **Varning!**

Efter uppvärmning kan en behållare vara mycket varm. Även om mikrovågorna inte värmer upp de flesta behållare, kan de värmas upp genom värmeöverföring från maten.

### **Användning av bakplåten**

Normalt vid tillagning av pizza eller pajer, på en grill eller i en mikrovågsugn, blir degen eller smördegen fuktig. Detta kan undvikas genom användning av en bakplåt. En hög temperatur uppnås snabbt i bakplåten, så att skorpan blir krispig och brun. Bakplåten kan också användas för bacon, ägg, korv osv.



### **Varning!**

Se till att bakplåten aldrig kommer i kontakt med ugnens väggar för att undvika eventuella skador.



Placera alltid bakplåten i mitten på den keramiska basen i din mikrovågsugn.



Använd alltid grytvantar eftersom bakplåten blir mycket varm.



Placera inga kärl på bakplåten som inte är värmebeständiga (t.ex. plastskålar).

## ANVÄNDNING

### Hur du tillagar med bakplåten

1. Förvärmning bakplåten med mikrovåg + grillfunktionen i 3 till 5 minuter med en effekt på 360 W.
2. Pensla bakplåten med olja för att maten ska få bra färg.
3. Placera den färska eller frysta maten direkt på bakplåten. Du kan använda frusen mat (som fryst pizza) utan föregående tining.
4. Placera bakplåten på den keramiska basen i din mikrovågsugn.
5. Välj Mikrovågsugn + grillfunktionen och den tillagningstid som beskrivs i tabellen.

Mat	Vikt (g)	Tillagningstid (min.)	Låt stå-tid (min.)	Anvisningar
Pizza (tunn)	200	5	2	Om pizzan är tjock, öka tillagningstiden med 1-2 minuter.
	300	6	2	
	400	7	2	
Quiche och pajer	200	5	2	En temperaturkompensering uppnås via låt stå-tiden.
	300	6	2	
Hamburgare	---	8	2	Vänd 2 gånger
Ugnschips	400	5	---	Vänd 1 gång



#### Obs!

Teflonytan på bakplåten kan skadas om du använder den fel. Skär aldrig mat på plåten. Använd en plast- eller träsked för att vända maten.

### Använda grillgallret

För bra resultat med grillen, använd det grillgaller som levereras med ugnen.



#### Varning!

Se till att grillgallret aldrig kommer i kontakt med ugnens väggar, för att undvika eventuella skador.



Placera grillgallret i mitten på den keramiska basen i din mikrovågsugn.



Använd alltid grytvantar eftersom grillgallret blir mycket varmt.



Placera inga kärl på grillgallret som inte är värmebeständiga (t.ex. plastskålar).



## ANVÄNDNING

### Tillagning med grillgallret

1. Förvärm grillen i 2 minuter.
2. Placera en skål eller tallrik (som tål en temperatur på minst 300 °C) på den keramiska basen för att fånga upp vätska från grillningen.
3. Placera maten på grillgallret.
4. Välj grillfunktion och tillagningstid enligt tabellen.
  - Kontrollera hur tillagningen fortgår och om det behövs, vänd maten efter halva grilltiden.



#### Tips

Fisk och kött smakar utmärkt om de före grillningen penslas med vegetabilisk olja, kryddor och örter och får marinera under några timmar. Tillsätt bara salt efter grillningen.



Korv spricker inte om du prickar dem med en gaffel före grillning.



Grillen är särskilt lämplig för tillagning av tunna portioner kött och fisk.



Tunna portioner kött behöver bara vändas en gång, medan tjocka portioner ska vändas flera gånger.

### Grillning utan mikrovågor

Tiden som visas är bara en indikation och kan variera som en funktion av sammansättning och mängd mat samt det önskade slutresultatet.

Mat	Mängd	Tid (min.)	Anvisningar
Abborre	800 g	18-24	Pensla lätt med smör. Efter halva tillagningen vänd och tillsätt kryddor.
Sardiner/knorrhane	6-8	15-20	
Korv	6-8	22-26	Pricka efter halva tiden och vänd.
Frysta hamburgare	3	18-20	
Revben (cirka 3 cm tjocka)	400 g	25-30	Vänd efter halva tiden och ös.
Rostat bröd	4	1,5-3	Bevaka rostningen.
Varma smörgåsar	2	5-10	Bevaka rostningen.

## ANVÄNDNING

### Grill + mikrovåg

Mikrovågsugnens grillfunktion är idealisk för snabb tillagning och samtidigt bryna maten. Dessutom kan du också grilla och tillaga osttäck mat.



Använda keramikbasen för tillagning om inget annat anges.



#### Observera!

Tallriken som används vid kombinationsfunktionen ska vara lämplig för mikrovågsugns- och grillanvändning.

Värdena som anges i tabellen gäller när ugnen är kall (ugnen behöver inte förvärmas) Kom ihåg att siffrorna som anges är vägledande och kan variera efter utgångsläge, temperatur, fuktighet och typ av mat.

Mat	Mängd	Kärl	Effekt (W)	Tid (min.)	Låt stå-tid (min.)
Pasta toppad med ost	500 g	Låg tallrik	180	12-17	3-5
Potatis toppad med ost	800 g	Låg tallrik	360	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800 g	Låg tallrik	360	15-20	3-5
Grillad Philadelphiaost	ca. 500 g	Låg tallrik	180	18-20	3-5
2 färska kycklinglår (grillade)	200 g vardera	Låg tallrik	180	10-15	3-5
Kyckling	ca. 1000 g	Låg och bred tallrik	180	35-40	3-5
Löksoppa toppad med ost	2 x 200 g	Soppskål	180	2-4	3-5



Om tiden inte är tillräcklig för att bryna maten väl, placera den under grillen i ytterligare 5 eller 10 minuter.

---

## TIPS OCH TILLAGNINGSTABELLER

---

### Uppvärmning och tillagning

- Mikrovågsugnen värmer alltid med samma intensitet. Ju mer du placerar i mikrovågsugnen, desto längre tillagningstid.
- Platta, låga rätter värms upp snabbare än smala, höga rätter
- Täck rätterna med mikrovågsfilm eller ett passande lock för att förhindra stänk, minska tillagningstiden och hjälpa till att behålla fuktigheten. Efter tillagningen ta bort filmen eller locket försiktigt. Observera! Ångan som avges kan vara extremt het!
- Rätter som torkar ut snabbt kan fuktas. Lägg potatis och grönsaker i kallt vatten innan du placerar dem i mikrovågsugnen. Detta förhindrar skinnbildning.
- För ett jämnt resultat är det bäst att röra om och vända en maträtt ett par gånger.
- Använd alltid högsta mikrovågsinställningen för att värma upp rätter som redan tillagats.
- Du behöver inte mycket vatten, salt eller örter för tillagningen. Salt ska helst tillsättas efter tillagningen. Detta förhindrar fukt från att avlägsnas ur maten.
- Efter mikrovågsugnen har stängts av, fortsätter rätten att tillagas en kort tid. Ta med detta i beräkningen och värm inte maten för länge.



#### **Observera!**

När små kvantiteter av pulveraktiga produkter värms (som torkade örter), ska en liten kopp vatten placeras i mikrovågsugnen. I annat fall finns det risk för självantändning.

### Faktorer som inverkar på tillagningen

- Temperaturen på ingredienserna påverkar tillagningstiden. En kall måltid behöver längre tid än en måltid som har rumstemperatur.
- Lättare rätter tillagas snabbare än tunga och fasta rätter, som stuvningar eller rullat kött. Var försiktig vid tillagningen av lätta, porösa rätter. Kanterna blir snabbt torra och hårda.
- Mindre rätter värms mer jämnt om du placerar dem i mikrovågsugnen separerade från varandra, helst i en cirkel.
- Ben och fett leder värme bättre än kött. Aluminiumfolie blockerar mikrovågorna. Genom att täcka tunnare delar av rätten (som kycklingben och vingar) förhindrar du dem från att tillagas för snabbt.
- Fettbeständigt papper förhindrar stänk och hjälper till att behålla värmen.

---

## TIPS OCH TILLAGNINGSTABELLER

---

### **Grundteknik**

---

#### **Omrörning**

Regelbunden omrörning fördelar den lagrade värmen. Rör alltid om utifrån och inåt eftersom rättens utsida alltid värms upp först.

#### **Vänd**

Stora, tjocka rätter ska vändas regelbundet. De tillagas då mer jämnt och snabbt.

#### **Pricka**

Rätter med skinn eller skal (som äggula, fiskrätter och frukt) kan spricka i mikrovågsugnen. Förhindra detta genom att pricka med en gaffel eller tandpetare ett par gånger före tillagning.

#### **Kontrollera**

Rätter tillagas snabbt. Därför ska du kontrollera dem regelbundet. Ta ut dem ur mikrovågsugnen precis innan de är klara.

#### **Fortsatt tillagning**

Låt i allmänhet rätten stå övertäckt i 3 till 10 minuter efter att den tagits ut ur mikrovågsugnen. Rätten fortsätter att tillagas. Täck inte över rätter som har torr skorpa.

#### **Frysning**

När du fryser mat kan du underlätta upptiningen genom att inte använda aluminiumfolie eller -tråg och genom att frysa i platta portioner.

### ***Upptining med mikrovågsfunktionen***

---

- Upptiningstiden beror på matens mängd och tjocklek. Fördela maten jämnt. Den tjockaste delen ska vändas mot utsidan. Du kan skydda den mest känsliga delen av maten med bitar av aluminiumfolie.
- Tjocka portioner ska vändas flera gånger.
- För att snabba på upptiningsprocessen rekommenderas att dela maten efter en viss tid.
- När du tinar upp oregelbundet formad mat kan du efter halva tiden täcka eller linda in med aluminiumfolie.

## TIPS OCH TILLAGNINGSTABELLER

Tabellen visar olika upptinings- och låt stå-tider (för att se till att matens temperatur fördelas jämnt) för olika typer och vikter, plus rekommendationer.

Mat	Vikt	Upptiningstid	Låt stå-tid	Kommentarer
Bitar av kött, kalv, nöt, fläsk	100 g	3-4 min	5-10 min	Vänd en gång
	200 g	6-7 min	5-10 min	Vänd en gång
	500 g	14-15 min	10-15 min	Vänd två gånger
	700 g	20-21 min	20-25 min	Vänd två gånger
	1 000 g	29-30 min	25-30 min	Vänd två gånger
	1 500 g	42-45 min	30-35 min	Vänd tre gånger
Stuvat kött	500 g	12-14 min	10-15 min	Vänd två gånger
	1 000 g	24-25 min	25-30 min	Vänd tre gånger
Köttfärs	100 g	4-5 min	5-6 min	Vänd två gånger
	300 g	8-9 min	8-10 min	Vänd tre gånger
	500 g	12-14 min	15-20 min	Vänd en gång
Korvar	125 g	3-4 min	5-10 min	Vänd två gånger
	250 g	8-9 min	5-10 min	Vänd en gång
	500 g	15-16 min	10-15 min	Vänd två gånger
Fågel, delar av fågel	200 g	7-8 min	5-10 min	Vänd tre gånger
	500 g	17-18 min	10-15 min	Vänd en gång
Kyckling	1 000 g	34-35 min	15-20 min	Vänd en gång
	1 200 g	39-40 min	15-20 min	Vänd en gång
	1 500 g	48-50 min	15-20 min	Vänd två gånger
Fisk	100 g	3-4 min	5-10 min	Vänd en gång
	200 g	6-7 min	5-10 min	Vänd en gång
Forell	200 g	6-7 min	5-10 min	Vänd två gånger
Räkor	100 g	3-4 min	5-10 min	Vänd en gång
	500 g	12-15 min	10-15 min	Vänd en gång
Frukt	200 g	4-5 min	5-8 min	Vänd två gånger
	300 g	8-9 min	10-15 min	Vänd en gång
	500 g	12-14 min	15-20 min	Vänd en gång
Bröd	100 g	2-3 min	2-3 min	Vänd två gånger
	200 g	4-5 min	5-6 min	Vänd två gånger
	500 g	10-12 min	8-10 min	Vänd två gånger
	800 g	15-18 min	15-20 min	Vänd tre gånger
Smör	250 g	8-10 min	10-15 min	Vänd en gång, håll övertäckt
Keso	250 g	6-8 min	5-10 min	Vänd en gång, håll övertäckt
Grädde	250 g	7-8 min	10-15 min	Ta av locket

## TIPS OCH TILLAGNINGSTABELLER

### Tillaga grönsaker med mikrovågsfunktionen

- Använd om möjligt färska grönsaker. Om grönsaker har blivit mjuka eftersom de har lämnats för länge, kan du placera dem i kallt vatten en stund så att de absorberar fukt.
- Använd en stor tallrik för att tillaga grönsaker, så att lagret av grönsaker som täcker tallriken inte är för tjockt.
- Bäst är att tillaga grönsakerna med bara vattnet som finns kvar efter sköljning.
- Täck alltid rätten med ett lock eller en mikrovågsfilm.
- Tillsätt inget salt. Saltet som finns naturligt i grönsaken ska ge tillräcklig smak. Vill du tillsätta extra salt kan du göra detta efter tillagningen.
- Tillaga grönsakerna kortast möjliga tid. Ta med i beräkningen det faktum att grönsakerna fortsätter att tillagas.
- Kontrollera med en provsticka eller gaffel att grönsakerna är färdiga.

Mat	Mängd (g)	Tillsatt vätska	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Låt stå-tid (min)	Anvisningar
Blomkål	500	100 ml	850	9-11	2-3	Skär i skivor.
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Svamp	250	25 ml	850	6-8	2-3	Håll övertäckt.
Ärtor & morötter	300	100 ml	850	7-9	2-3	Skär i tärningar eller skivor. Håll övertäckt.
Frysta morötter	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Potatis	250	25 ml	850	5-7	2-3	Skala och skär i jämna bitar. Håll övertäckt.
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	Skär i tärningar eller skivor. Håll övertäckt.
Purjolök	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Fryst brysselkål	300	50 ml	850	6-8	2-3	Håll övertäckt.
Surkål	250	25 ml	850	8-10	2-3	Håll övertäckt.

---

## TIPS OCH TILLAGNINGSTABELLER

---

### *Tillaga fisk med mikrovågsfunktionen*

Fisk ska tillagas gradvis. För tunn fisk, oljig fisk eller små portioner, använd låg effekt. I andra fall kan du använda en något högre effekt. Ta med den fortsatta tillagningen i beräkningen. Fisken är färdig när den blir ogenomskinlig.

Mat	Mängd (g)	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Låt stå-tid (min)	Anvisningar
Fiskfiléer	500	600	10-12	3	Tillaga övertäckt. Vänd efter halva tillagningen.
Hel fisk	800	850 400	2-3 7-9	2-3	Tillaga övertäckt. Vänd efter halva tillagningen. Du kan täcka över de små kanterna på fisken.

## UNDERHÅLL

### Rengöring av enheten

Rengör din ugn regelbundet för att undvika att fett och matpartiklar ansamlas, särskilt på ytorna inuti och utanpå ugnen samt på lucka och tätning.

- Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt såpvatten. Torka därefter med en ren, fuktig trasa och låt ytorna torka.
- Rengör insidan omedelbart efter användning. Avlägsna överkockt vätska och matrester med en fuktad trasa. Rester av smulor och fukt absorberar mikrovägor och ökar tillagningstiden.
- Lukt försvinner om du placerar ett glas vinäger eller vatten med citron i ugnen. Slå på mikrovägsugnen med full effekt i några minuter. Torka av med en fuktig trasa.



#### **Viktigt!**

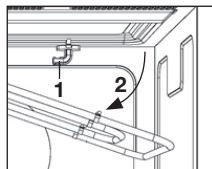
- Se till att inget vatten kommer in i ventilationsöppningar.
- Använd ALDRIG slipande rengöringsmedel eller kemiska lösningsmedel.
- ANVÄND INTE slipande rengöringsmaterial eller metallskrapor för att rengöra glasluckan. Detta repar ytan vilket kan orsaka att glaset går sönder.
- ANVÄND INTE högtrycksvatten eller ångtvättar för att rengöra ugnen.
- Om tätningen i mikrovägsugnen är mycket smutsig stängs inte luckan korrekt. Framsidan på intilliggande möbler kan skadas. Håll tätningen ren.

### Rengöring av ugnens övre del

Om ugnens övre del är smutsig kan gillen sänkas för att underlätta rengöring.



För att undvika brännskador vänta tills den är kall.



1. Vrid grillens stöd 180 grader.
2. Sänk grillen försiktigt.
  - ▷ Använd inte överdriven kraft då kan orsaka skadar.
3. Efter rengöring av övre delen, sätt tillbaka grillen med hjälp av de tidigare stegen.



#### **Viktigt!**

Stöden för grillens värmeelement kan falla ned när den vänds. Om detta händer, infoga grillens stöd i spåret i övre delen av utrymmet och vrid 90 grader.



---

## UNDERHÅLL

---

### Rengöring av bakplåten

Bästa sättet att rengöra bakplåten är med varmt vatten och diskmedel och att sedan skölja med rent vatten. Använd inte skurborste eller skursvamp då detta kan skada toppskiktet.

### Byte av ugnslampa



Lampan i denna hushållstillämpning passar endast för belysning av denna applikation. Lampan är ej lämplig för rumsbelysning.



**Varning!**

Ugnslampan måste bytas av en behörig tekniker. Försök inte byta ugnslampa själv.

---

## DRIFTSTÖRNINGAR

---

### *Felssökning*

---

Om tillagningen inte blir som önskat, det är gnistor i mikrovågsugnen, mikrovågsugnen inte startar osv. försök först att upptäcka orsaken till felet innan du ringer kundservice.

#### **Kontrollera:**

- Är kontakten i uttaget?
- Är luckan stängd ordentligt?
- Har effektinställningar och tid ställts in rätt?
- Finns det föremål i mikrovågsugnen som inte ska vara där?
- Använder du rätt köksredskap?
- Är ventilationsöppningarna blockerade?
- Har maten tinats tilläckligt?
- Vände du maten under tillagningen?

#### **Pröva också följande:**

Placera en mugg med vatten (ca 150 ml) i enheten, stäng noggrant dörren och ställ in tiden på 1 minut.

- Tänds ljuset?
- Startar fläkten?
- Har vattnet i muggen blivit hett?

Om svaret på en av ovanstående frågor är NEJ, kontrollera säkringen i kretsbyttaren som ett sista steg. Om det inte är något fel på säkringen, kontakta kundservice.

### *Gnistor i mikrovågsugnen*

---



#### **Observera!**

Om du upptäcker gnistor i mikrovågsugnen, stäng omgående av den. Gnistor kan orsakas av:

- metall eller aluminiumfolie som vidrör insidan på mikrovågsugnen
- aluminiumfolie som inte täcker maten rätt (punkter som sticker upp som en antenn);
- metall från förslutningsband eller tallrikar med metalliska kanter
- återvunnet papper som innehåller små metallpartiklar.

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

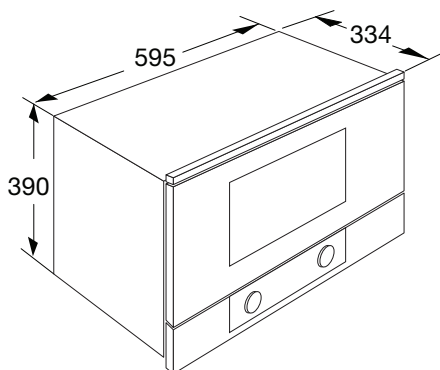
### *Tekniska specifikationer*

Informationsskylten anger den totala nominella belastningen, spänning som krävs och frekvensen.

Den här enheten uppfyller alla relevanta CE-direktiv.

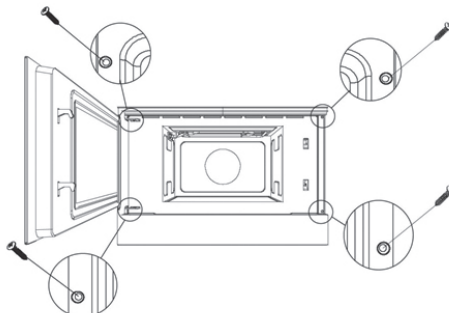
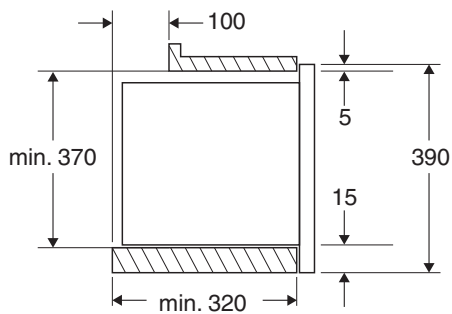
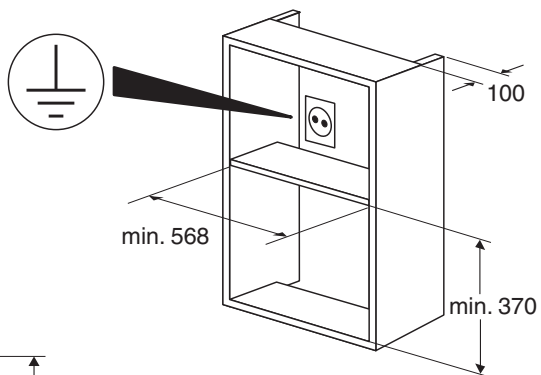
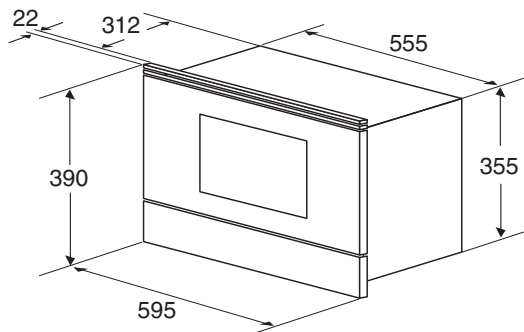
Enhetens dimensioner	595 mm x 334 mm* x 390 mm
Rymd	22 liter
Anslutning	220-240V~50Hz
Mikrovågsugnens effekt	850 W
Grilleffekt	1250 W

\* Djupet innefattar inte knapparna på displayen.

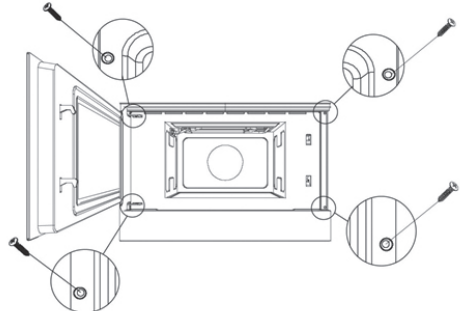
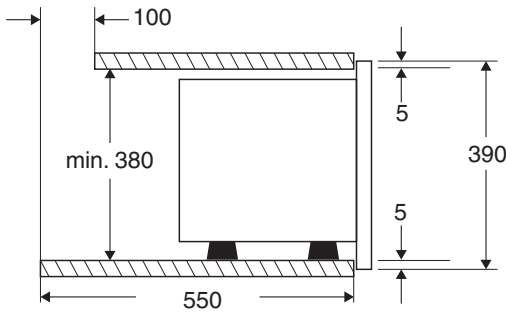
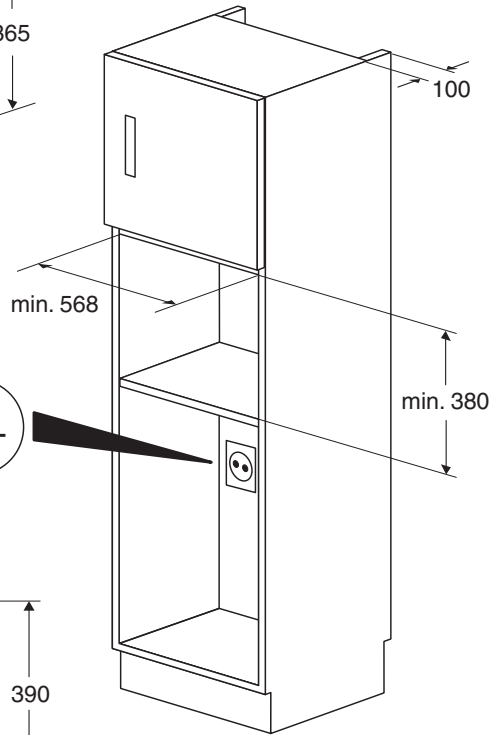
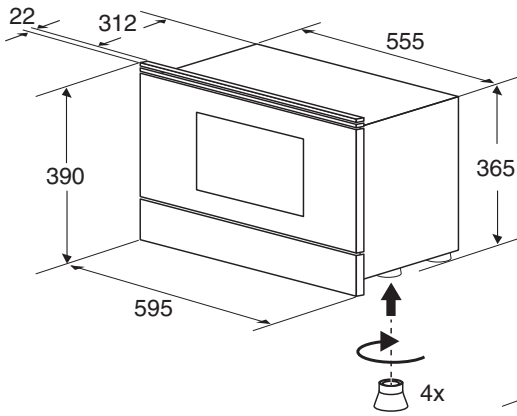


# INSTALLATION

## Installation



# INSTALLATION



### Avyttring av enheten och förpackningen:

Denna produkt är tillverkad av miljövänliga material. I slutet av sin livscykel måste enheten dock avyttras på ett ansvarsfullt sätt. Kommunen kan ge dig information om detta.

Enhetens förpackning kan återvinnas. Följande material har använts:

- kartong
- polyetenfolie (PE)
- CFC-fri polystyren (hårt PS-skum)

Du måste avyttra dessa material i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



Produkten har ett piktogram av en soptunna med ett kryss över. Detta anger att hushållsapparater måste avyttras separat. Detta betyder att enheten inte får hanteras via den vanliga sophanteringens när den är uttjänt. Den måste tas till en speciell kommunal sophanteringsstation eller en återförsäljare som ombesörjer detta åt dig.

Separat insamling av hushållsutrustning förhindrar miljö- och hälsoskador. De material som använts för att tillverka denna enhet kan återanvändas, vilket innebär enorma besparingar i energi och råmaterial.

### **Försäkran om överensstämmelse**



Vi intygar härmed att våra produkter uppfyller tillämpliga europeiska direktiv, beslut och förordningar, samt de krav som anges i refererade standarder.





Enhetens identitetskort finns på insidan av apparaten.

Ha det fullständiga typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

 **ASKO**



640686