ASKO

## 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

## ELEKTRISKA PYROLYTISKA UGNEN

BO6PY4I1-42 OP8636S
BO6PY4I3-42 OP8637S

## 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. Telefonnumret finns på fakturan eller på följesedeln.

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 />

Viktig information

Tips, anmärkning

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING


VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR 4

INNAN DU ANSLUTER UGNEN:

ELEKTRISKA PYROLYTISKA UGNEN 6

TEKNISKA SPECIFIKATIONER 6

KONTROLLENHET (BEROENDE PÅ MODELL) 8

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN 9

STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1–6) 10

STEG 1: PÅSLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR 10

STEG 2: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM 11

STEG 3: VÄLJA INSTÄLLNINGAR 12

STEG 4: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER 14

STEG 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN 15

STEG 6: STÄNGA AV UGNEN 15

BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER 16

UNDERHÅLL & RENGÖRING 30

KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING 30

AUTOMATISK UGNSRENGÖRING – PYROLYS 31

TA BORT OCH RENGÖRA TRÅDSKENORNA 33

RENGÖRA TAKET I UGNSUTRYMMET 34

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN 35

LUCKLÅS (BEROENDE PÅ MODELL) 36

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA 37

BYTA GLÖDLAMPAN 38

FELSÖKNINGSTABELL 39

KASSERING 40

# VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

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

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

VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas hela tiden.

VARNING: De tillgängliga delarna blir varma vid användning. För att undvika brännskador och skållning bör barn hållas borta.

Under användning blir apparaten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement inuti ugnen.

Använd endast den temperatursond som rekommenderas för användning i ugnen.

VARNING: Se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika risk för elektrisk stöt.

Använd inte hårda slipmedel eller skarpa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas/glaset med gångjärnskåpan (beroende på vad som är lämpligt), eftersom dessa kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Använd inte ångrengöringsmedel eller högtrycksrengöringsmedel för att rengöra apparaten eftersom det kan leda till elektrisk stöt.

Anordningar för urkoppling måste inkorporeras i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.

Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara (endast för apparater som levereras med anslutningssladd).

Apparaten får inte installeras bakom en dekorationsdörr för att undvika överhettning.

Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den inte det för något annat ändamål, till exempel rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyg, växter etc. Det kan leda till skada eller brandfara.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller expert. Ingrepp i apparaten eller oprofessionell reparation kan medföra risk för allvarlig personskada eller skada på produkten.

Om nätsladdar till andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de skadas, vilket i sin tur kan leda till kortslutning. Håll därför strömkabeln på andra apparater på ett säkert avstånd.

Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra köksredskap på ugnsbotten. Aluminiumfolie förhindrar luftcirkulationen i ugnen, hindrar tillagningsprocessen och förstör emaljbeläggningen.

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

Ugnsluckans gångjärn kan skadas vid för hög belastning. Placera inte tunga kokkärl på öppen ugnslucka och luta dig inte mot öppen ugnslucka när du rengör ugnen. Stå aldrig på den öppna ugnsluckan och låt inte barn sitta på den.

Lyft inte apparaten med hjälp av ugnsluckans handtag.

Användning av apparaten är säker med eller utan brickstyrningar.

Se till att öppningarna aldrig är täckta eller hindras på något annat sätt.

Eventuella avvikelser i färgnyanser mellan olika apparater eller komponenter inom en enda konstruktionslinje kan uppstå på grund av olika faktorer, såsom olika vinklar under vilka apparaterna observeras, olika färgade bakgrunder, material och rumsbelysning.

## Säker användning av ugnen under pyrolytisk rengöring

Innan du aktiverar automatisk rengöring, ta bort allt tillbehör från ugnen: grill, rostningsset, alla bakplåtar, köttemometer, tråd och teleskopstöd och grytor som inte ingår i ugnsutrustningen.

Allt spill och alla avtagbara delar inne i ugnen måste avlägsnas före rengöringen.

Under den automatiska rengöringsprocessen blir ugnen mycket varm på utsidan. Risk för brännskador! Håll barn borta
från ugnen.

Innan du aktiverar den automatiska rengöringsprocessen, läs noggrant igenom och följ anvisningarna i kapitlet Rengöring och underhåll där korrekt och säker användning av denna funktion beskrivs.

Placera inte något direkt på ugnens botten.

Bitar av mat, fett och stekspad kan antändas under automatisk pyrolytisk rengöring.

Risk för brand! Ta bort större matrester och andra föroreningar från ugnen innan varje automatisk rengöring.

Försök inte öppna ugnsluckan medan den automatiska pyrolytiska rengöringsprocessen pågår.

Se till att inga orenheter kommer in i dörrstyrningens låsöppning, vilket kan förhindra automatisk låsning av ugnsluckan under automatisk rengöring.

Vid strömavbrott under pyrolytisk rengöring avslutas programmet efter två minuter och ugnsluckan förblir låst. Dörren låses upp ungefär 30 minuter efter att strömförsörjningen återställs, oavsett om apparaten har svalnat under tiden.

Rör inte någon metalldel på apparaten under den automatiska rengöringen!

Pyrolytisk rengöring sker under mycket höga temperaturer som kan ge utsläpp av rök och ångor från matrester. Vi rekommenderar att du ordnar med god ventilation I köket under den pyrolytiska rengöringsprocessen. Smådjur eller husdjur är mycket känsliga för ångor från pyrolytisk rengöring av ugnar. Vi rekommenderar att man håller dem borta från köket under rengöringsprocessen och att man vädrar köket ordentligt efteråt.

Som en följd av den automatiska rengöringen kan ugnsutrymmet och ugnsutrustningen rengöras på sådant sätt att missfärgningar uppstår och lite glans förloras.

Var försiktig – heta ytor under pyrolytisk rengöring.

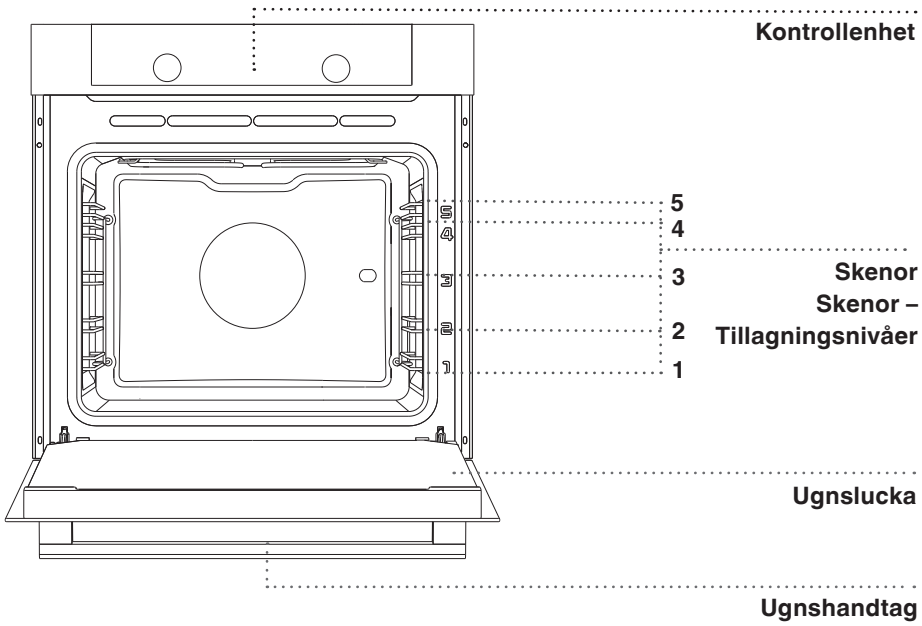
## INNAN DU ANSLUTER UGNEN:

Läs noggrant bruksanvisningen innan du ansluter apparaten. Reparation eller garantikrav som härrör från felaktig anslutning eller användning av apparaten omfattas inte av garantin.

# ELEKTRISKA PYROLYTISKA UGNEN

**(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<br>TYPE: XXXXXX<br>ART. Nr:<br>SER. Nr: XXXXXX | 220-240V ~<br>220V-240V, 50/60Hz | $Pn_{max}$ : 3.5 kW | TN XXXXX |

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

**TRÅDSKENOR**
Trådskenorna möjliggör tillagning av mat på 5 nivåer (observera att nivåerna/skenorna räknas nerifrån och upp).
Skenorna 4 och 5 är avsedda för grillning.

**TELESKOPSKENOR**
Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a, 3:e och 4:e nivån.
Det finns flera olika utformningar av de utdragbara skenorna (beroende på modell):
tre delvis utvidgningsbara skenor, en helt utvidgningsbar och två delvis utvidgningsbara skenor och tre helt utvidgningsbara skenor.

**OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA**
Omkopplarna avaktiverar ugnsuppvärmningen och fläkten om luckan öppnas under tillagningsprocessen. När luckan stängs aktiverar omkopplarna värmarna igen.

**KYLFLÄKT**
Apparaten är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet och apparatens kontrollpanel.

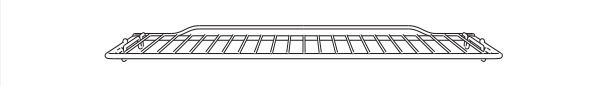
**UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN**
När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen. (Utökad användning av fläkten beror på temperaturen mitt i ugnen.)

## UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR

⚠

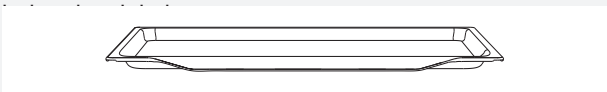
Före pyrolytisk rengöring, ta bort all utrustning från ugnen (inklusive teleskopstöden).

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

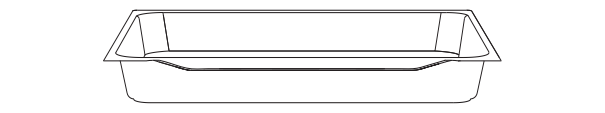


Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Lyft därför gallret något framtill när du drar ut det från ugnen.

Den **GRUNDA BAKPLÅTEN** används för gräddning av



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

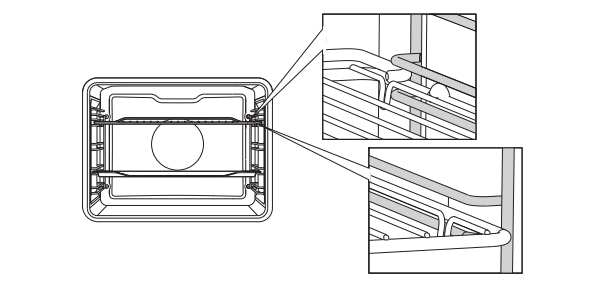


Placera aldrig den djupa bakplåten på den första skenan under tillagningsprocessen, förutom när du grillar mat eller använder grillspettet och du endast använder den djupa plåten som en droppbricka.

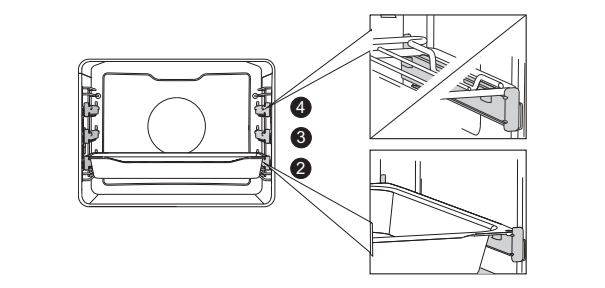
⚠

När baktillbehör blir varma kan de ändra form. Detta påverkar inte deras funktion och de återfår sin ursprungliga form igen när de kallnar.

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



Med utvidgningsbara teleskopskenor, dra först ut skenorna på en nivå och placera gallret eller bakplåten på dem. Tryck sedan in dem med handen så långt det går.

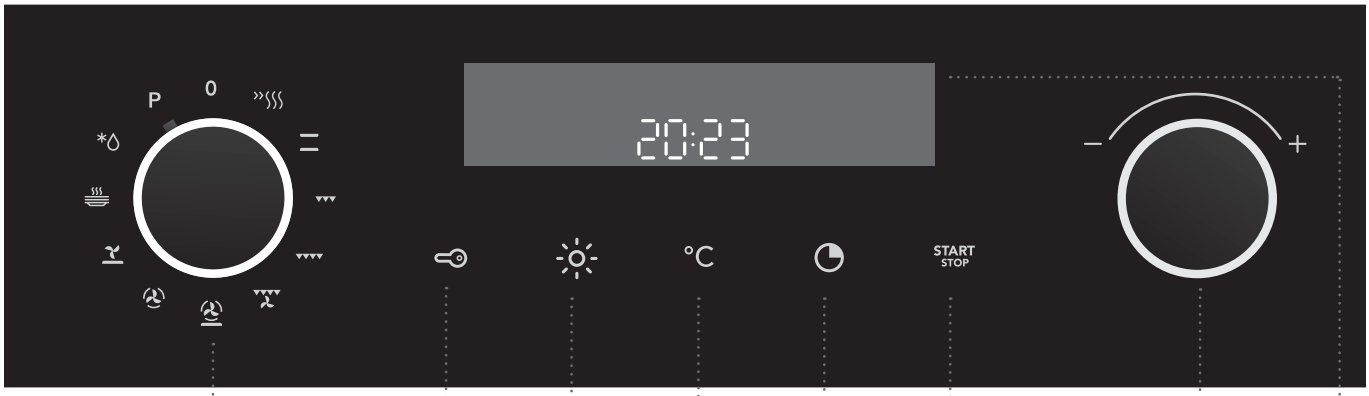



Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.

⚠

Apparaten och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning. Använd grytvantar.

## KONTROLLENHET **(BEROENDE PÅ MODELL)**




**1 VÄLJARVRED FÖR TILLAGNING-SSYSTEM**

**2 BARNLÅS-KNAPP**

**3 PÅ/AV-KNAPP FÖR UGNSBELYSNING**

**4 KNAPP FÖR TEMPERATUR/ EFFEKT**

**5 ELEKTRONISK PROGRAM-TIMER**

Tillagningstid
Tillagningens slut
Larm
Klocka

**6 START/STOPP-KNAPP**

Använd denna knapp för att starta eller stoppa ett program.

**7 VRED FÖR INSTÄLLNINGAR (-/+)**

Använd detta vred för att ställa in tid, temperatur och mikrovågseffekt.

**8 DISPLAY FÖR TILLAGNINGS-INFORMATION OCH KLOCKA**

**OBS!**
Symboler för tillagningssystem kan finnas på vredet eller på frontpanelen (beroende på apparatmodell).
Du kan förbättra touchknapparnas respons genom att vidröra dem med en större yta av fingerspetsen. Varje gång som du trycker på en knapp ljuder en kort ljudsignal.

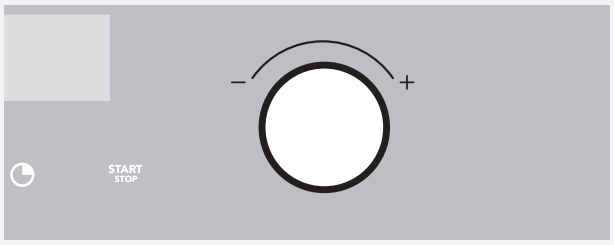
# INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans.
Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och 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.

# STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1–6)

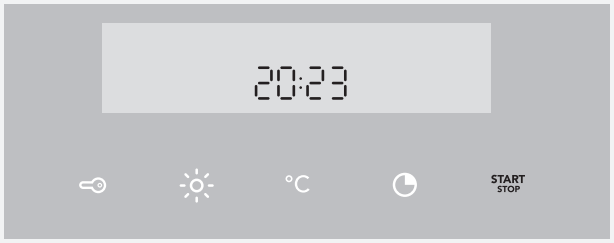
## STEG 1: PÅSLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR

När du har anslutit apparaten eller efter ett längre strömavbrott blinkar 12:00 på displayen och symbolen tänds.
Ställ in klockslaget.




1 Vrid INSTÄLLNINGSVREDER (-/+) och ställ först in minuterna. Markören växlar sedan till timmar. Inställningarna sparas efter tre sekunder.

Om du vrider vredet längre till höger eller vänster ändras inställningarna snabbare.



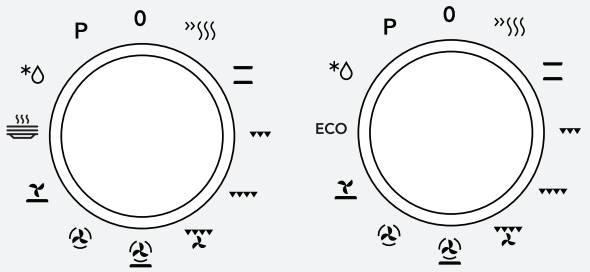

2 Bekräfta genom att trycka på START/STOPP. Om du inte trycker på något inom de nästa tre sekunderna sparas inställningen automatiskt.

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.

**ÄNDRA KLOCKINSTÄLLNINGEN**
Klockinställningen kan ändras när ingen timerfunktion är aktiverad.
Tryck på knappen för att ställa in aktuell tid. Bekräfta genom att trycka på START/STOPP.

## STEG 2: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM




Vrid vredet (vänster och höger) för att välja 0 TILLAGNINGSSYSTEM (se programtabell). Den valda ikonen visas på displayen.

Inställningarna kan också ändras under drift.

| SYSTEM | BESKRIVNING | FÖRESLAGEN TEMPERATUR °C |
|---|---|---|
| | **TILLAGNINGSSYSTEM** | |
| | **SNABBFÖRVÄRMNING**<br>Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värms upp till den önskade temperaturen är uppvärmningsprocessen klar. | 160 |
| | **ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE**<br>Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en höjdnivå. | 200 |
| | **GRILL**<br>Den övre värmaren och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt av grillvärmaren i ugnstaket. Den övre värmaren är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten.<br>Denna kombination används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar, kött eller ölkorvar, och för att rosta bröd. | 240 |
| | **STOR GRILL**<br>Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen, är aktiverad.<br>Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd. | 240 |
| | **GRILL MED FLÄKT**<br>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 |
| | **VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE**<br>Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Detta används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg på flera hyllnivåer samtidigt. | 200 |
| | **VARMLUFT**<br>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 ugnssteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt. | 180 |
| | **NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT**<br>Detta används för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker. | 180 |
| | **VÄRMNING AV TALLRIKAR**<br>Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre. | 60 |

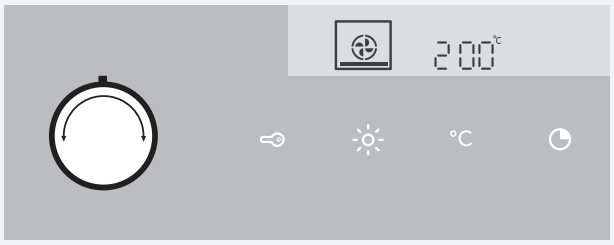
| SYSTEM | BESKRIVNING | FÖRESLAGEN TEMPERATUR °C |
|---|---|---|
| ECO | **ECO-TILLAGNING** [1)]<br>I detta läge optimeras energiförbrukningen under tillagningen.<br>Detta läge används för stekning av kött och gräddning av bakverk. | 180 |
| P | **PYROLYS**<br>Denna funktion tillåter automatisk rengöring av ugnsutrymmet/ interiören genom hög temperatur som förbränner fettresterna och andra orenheter och reducerar dem till aska. | - |
| *💧 | **UPPTINING**<br>Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat. | - |

[1)] Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.
I detta läge visas inte den faktiska temperaturen i ugnen på grund av en särskild algoritm för apparatdrift och användning av restvärme.

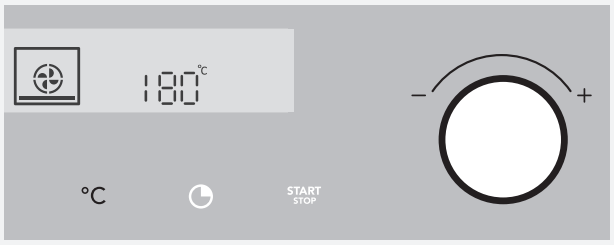
## STEG 3: VÄLJA INSTÄLLNINGAR

Varje tillagningssystem har grundläggande inställningar eller standardinställningar som kan justeras.

Justera inställningarna genom att trycka på den tillhörande knappen (innan du trycker på knappen START/STOPP).
Vissa inställningar är inte tillgängliga med vissa program; en ljudsignal påminner dig om sådana fall.




**1** Välj TILLAGNINGSSYSTEM. Den valda ikonen visas på displayen och FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR blinkar.




**2** Vidrör TEMPERATURKNAPPEN. Vrid INSTÄLLNINGSVREDET (-/+) och välj önskad temperatur.

Maximal temperatur är begränsad med vissa system.

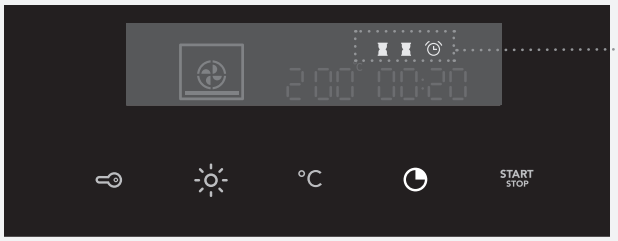
När du slår på apparaten med START-knappen blinkar symbolen °C på displayen tills önskat värde har uppnåtts.

## TIMERFUNKTIONER

Vrid först VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM, och ställ sedan in temperaturen.

Vidrör TIMER-knappen flera gånger för att välja symbolen.
Ikonen för den valda timerfunktionen tänds och den justerbara starttiden/sluttiden för tillagningen blinkar på displayen.
Andra ikoner lyser svagt.

Tryck på START för att starta tillagningen. TILLAGNINGSTID SOM FÖRFLUTIT visas.




**Timerfunktionsdisplay**

**Ställa in tillagningstiden**
I detta läge kan du definiera tidslängden för ugnsanvändningen (tillagningstid). Ställ in önskad tillagningstid. Ställ först in minuterna, sedan timmarna. Ikon och tillagningstid visas på displayenheten.

**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: noon (middag)
Tillagningstid: 2 timmar
Tillagningens slut: 6 pm

Ställ först in ANVÄNDNINGSTIDEN (2 timmar). Vidrör knappen för KLOCKA igen och välj SLUTTIDEN.
Displayen visar automatiskt en blinkande summa av klockslaget och användningstiden för ugnen (14:00).
Ställ in sluttiden för ugnsbakningen (18:00).
Tryck på START för att starta tillagningen. Timern väntar på tiden för att starta tillagningen och symbolen lyser. Ugnen startar automatiskt (4 pm) och stoppar vid den valda tiden (6 pm).

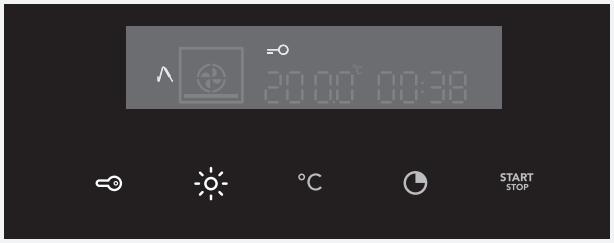
**Ställa in äggklockan**
Äggklockan kan användas fristående från ugnsanvändningen. Den längsta möjliga inställningen är 24 timmar.
Under den sista minuten visas äggklockan i sekunder.

När den inställda tiden har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften (tillagningen är klar). En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

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

Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

## STEG 4: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER




Aktivera/avaktivera funktionerna genom att trycka på önskad knapp eller en kombination av knappar.

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

**BARNLÅS**
Aktivera funktionen genom att vidröra knappen för BARNLÅS. ”Nyckelikonen” tänds på displayen. Vidrör knappen igen för att avaktivera barnlåset. Ikonen på displayen försvinner.

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. Den enda möjliga ändringen är att avsluta tillagningsprocessen genom att vrida väljarvredet till ”0”. 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).

5sek °C **LJUDSIGNAL**
Ljudstyrkan på ljudsignalen kan ställas in när ingen timerfunktion är aktiverad (endast aktuellt klockslag visas).
Tryck på knappen TEMPERATUR/EFFEKT och håll kvar den i 5 sekunder. Två helt tända staplar visas på displayen. Vrid INSTÄLLNINGSVREDET (-/+) för att välja en av de tre volymnivåerna (en, två eller tre staplar). Efter tre sekunder sparas inställningen automatiskt och klockslaget visas.

5sek **MINSKA DISPLAYENS KONTRAST**
Väljarvredet för tillagningssystem ska vara i läget ”0”.
Tryck på knappen LJUS och håll kvar den i 5 sekunder. Två helt tända staplar visas på displayen. Vrid INSTÄLLNINGSVREDET (-/+) för att justera displaydimmern (en, två eller tre staplar). Inställningen sparas automatiskt efter tre sekunder.

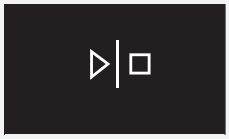
\+ **STAND-BY**
Displaybelysningen kan släckas automatiskt efter 10 minuter om den inte används.
Tryck på knapparna NYCKEL + TIMER för att stänga av displayen. Om en timerfunktion har avaktiverats visas ”OFF” (AV) och TIMER-ikonen på displayen för att indikera den aktiverade funktionen.

⚠

Efter ett strömavbrott eller efter att apparaten har stängts av är de extra funktionsinställningarna sparade i endast några få minuter. Sedan återställs alla inställningarna, förutom ljudsignalen och barnlåset, till standardfabriksvärdena.

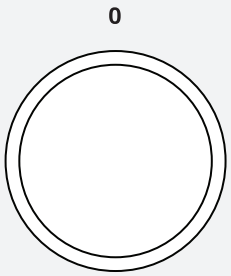
## STEG 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

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



## STEG 6: STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge ”0”.




När tillagningsprocessen är klar och när ugnen har stängts av visas sjunkande temperatur ned till 50 °C.
Alla timerinställningar pausas och avbryts också. Klockslaget visas.
Efter en minuts inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

Efter användning av ugnen kan lite vatten finnas kvar i kondenskanalen (under luckan). Torka av kanalen med en svamp eller en trasa.

# 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 förvärmts.

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

Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer.

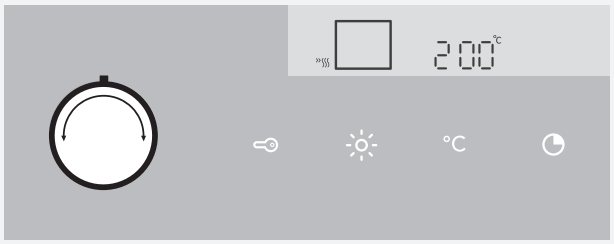
När större stycken kött eller bakverk tillagas skapas mycket ånga inuti ugnen, och denna ånga kan i sin tur kondensera på ugnsluckan. Detta är ett normalt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglaset.

Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

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

## TILLAGNINGSSYSTEM

### SNABBFÖRVÄRMNING

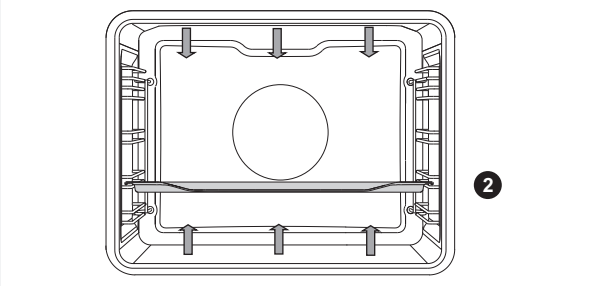



Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till snabbförvärmning.
FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR visas. Denna temperaturinställning kan justeras.

När ugnen slås på börjar den värmas upp. Symbolen °C blinkar på displayen. När den inställda temperaturen har uppnåtts är förvärmningen klar och en ljudsignal hörs. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på valfri knapp; den stängs av automatiskt efter en minut.

**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.

| Livsmedel | Vikt (g) | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|---|---|---|---|---|
| **KÖTT** | | | | |
| Fläskstek | 1500 | 2 | 190-200 | 120-130 |
| 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 | 190-210 | 120-140 |
| 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 | 100-120 |
| **FISK** | | | | |
| Bräserad fisk | 1000 | 2 | 210 | 50-60 |

**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 förvärmd.

| Livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|---|---|---|---|
| **BAKVERK** | | | |
| Grönsakssufflé | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Söt sufflé | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Rullar * | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Bröd * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Vitt bröd * | 3 | 180-190 | 45-55 |
| Bovetebröd * | 3 | 180-190 | 45-55 |
| Fullkornsbröd * | 3 | 180-190 | 45-55 |
| Rågbröd * | 3 | 180-190 | 45-55 |
| Speltbröd * | 3 | 180-190 | 45-55 |
| Valnötskaka | 2 | 180 | 55-55 |
| Sockerkaka * | 3 | 160-170 | 25-30 |
| Cheesecake | 2 | 170-180 | 65-75 |
| Muffins | 3 | 170-180 | 25-30 |
| Små bakverk av jäsdeg | 3 | 200-210 | 25-30 |
| Kål "pirozhki" (piroger) | 3 | 200-210 | 25-30 |
| Fruktkaka | 3 | 140-190 | 90 |
| Marängkakor | 3 | 120 | 90 |

| Tips | Användning |
|---|---|
| Är kakan klar? | • 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.<br>• Stäng av ugnen och använd restvärmen. |
| Föll kakan ihop? | • Kontrollera receptet.<br>• Använd mindre vätska nästa gång.<br>• Observera blandningstiden vid användning av små mixers, blandare etc. |
| Kakan är för ljus i botten? | • Använd en mörk bakplåt.<br>• Placera bakplåten på en lägre skena och aktivera den nedre värmaren mot slutet av tillagningsprocessen. |
| Kaka med fuktig fyllning är undergräddad? | • Öka temperaturen och förläng bakningstiden. |

⚠

För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

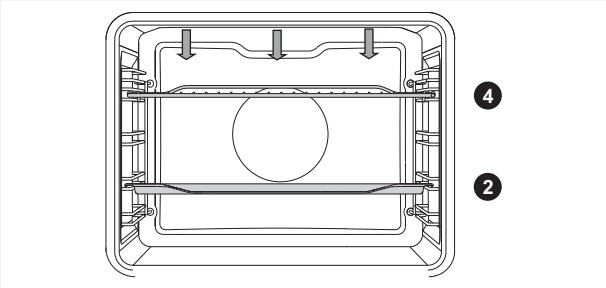
▼▼▼ ▼▼▼▼

**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.

Max tillåten temperatur: 240 °C.




**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) |
|---|---|---|---|---|
| **KÖTT** | | | | |
| Biff, rare | 180 g / stycke | 4 | 240 | 18-21 |
| Fläskkarréfilé | 180 g / stycke | 4 | 240 | 18-22 |
| Fläskkotletter | 180 g / stycke | 4 | 240 | 20-22 |
| Grillkorvar | 100 g / stycke | 4 | 240 | 11-14 |
| **ROSTAT BRÖD** | | | | |
| 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 (minuter) |
|---|---|---|---|---|
| **KÖTT** | | | | |
| Biff, rare | 180 g / stycke | 4 | 240 | 14-16 |
| Biff, genomstekt | 180 g / stycke | 4 | 240 | 18-21 |
| Fläskkarréfilé | 180 g / stycke | 4 | 240 | 19-23 |
| Fläskkotletter | 180 g / stycke | 4 | 240 | 20-24 |
| Kalvskiva | 180 g / stycke | 4 | 240 | 19-22 |
| Grillkorvar | 100 g / stycke | 4 | 240 | 11-14 |
| Spam (leverkorv) | 200 g / stycke | 4 | 240 | 9-15 |
| **FISK** | | | | |
| Laxstekar/filéer | 600 | 3 | 240 | 19-22 |
| **ROSTAT BRÖD** | | | | |
| 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.

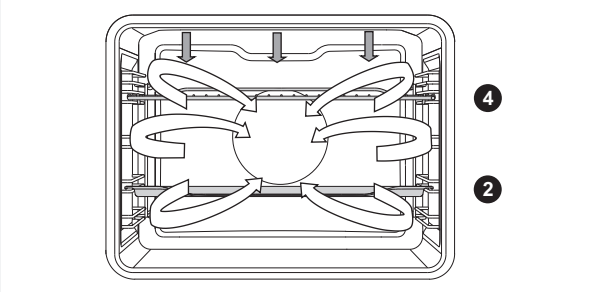
⚠

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

**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.)

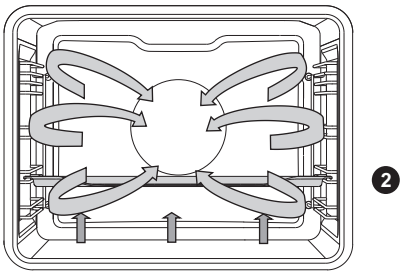



| Livsmedel | Vikt (g) | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|---|---|---|---|---|
| **KÖTT** | | | | |
| Anka* | 2000 | 2 | 150-170 | 80-100 |
| Fläskstek | 1500 | 2 | 160-170 | 60-85 |
| Skuldra (gris) | 1500 | 2 | 150-160 | 120-160 |
| Fläsksskank | 1000 | 2 | 150-160 | 120-140 |
| Halv kyckling | 600 | 2 | 180-190 | 25 (en sida)<br>20 (andra sidan) |
| Kyckling | 1500 | 2 | 210 | 60-65 |
| **FISK** | | | | |
| Forell* | 200 g/kom | 2 | 170-180 | 45-50 |

**VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE**

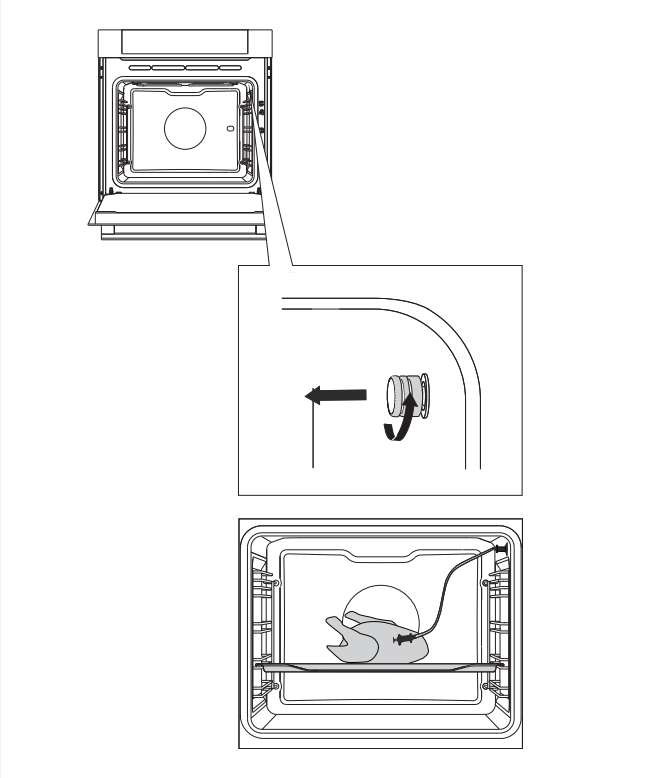
Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äpplepajer och fruktkakor.

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



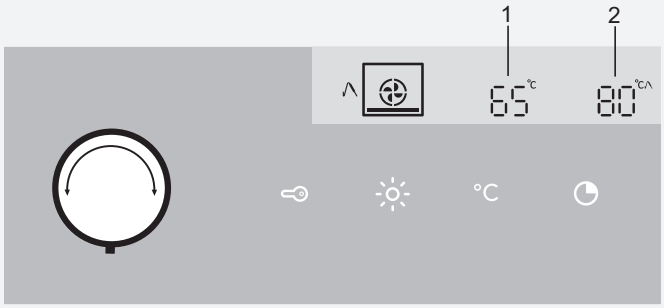

| Livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|---|---|---|---|
| Cheesecake, pajdeg | 2 | 150-160 | 65-80 |
| Pizza * | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Quiche Lorraine, pajdeg | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Äpplepaj, jäst deg | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Åpplestrudel, filodeg | 2 | 170-180 | 45-65 |

**Steka med en köttermometer (beroende på modell)**
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.



**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** Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM (varmluft och nedre värmare). Symbol, inställd ugnstemperatur och stektermometerns temperatur visas på displayen. Tryck på START-knappen.

**1** Ugnstemperatur
**2** Stektermometer

Aktuell ugnstemperatur och stektermometerns temperatur visas under drift. Temperaturen kan justeras under användning.
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.

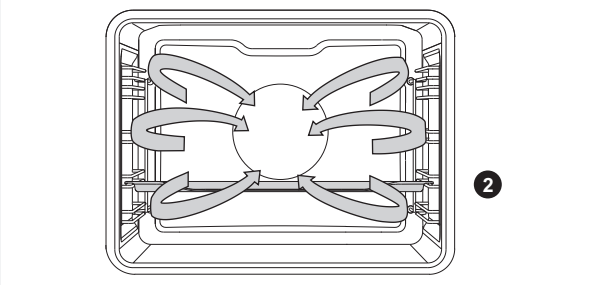
Efter tillagningsprocessen sätter du tillbaka skyddslocket på uttaget för stektermometern.

⚠

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.

| Livsmedel | Vikt (g) | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|---|---|---|---|---|
| **KÖTT** | | | | |
| 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 |
| Gås | 4000 | 2 | 150-160 | 180-200 |
| Kalkon | 5000 | 2 | 150-170 | 180-220 |
| Kycklingbröst | 1000 | 2 | 180-190 | 70-85 |
| Fylld kyckling | 1500 | 2 | 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.

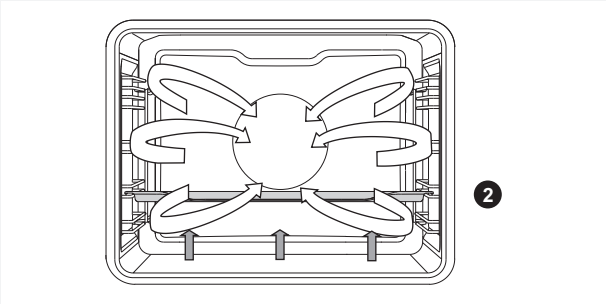
| Livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|---|---|---|---|
| **BAKVERK** | | | |
| Kaka | 2 | 150-160 | 45-60 |
| Sockerkaka | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Smulkaka | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Fruktkaka, jäst | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Plommonkaka | 2 | 150-160 | 35-60 |
| 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 | 3 | 150-160 | 15-25 |
| Kex, pressade | 3 | 150-160 | 15-28 |
| Kakor, jäst deg | 3 | 170-180 | 20-35 |
| Kakor, filodeg | 3 | 170-180 | 20-30 |
| Krämfyllda bakverk | 3 | 180-190 | 25-45 |
| **BAKVERK – FRYSTA** | | | |
| Äpple- och kesostrudel | 3 | 170-180 | 50-70 |
| Cheesecake | 3 | 160-170 | 65-85 |
| Pizza | 3 | 170-180 | 20-30 |
| Stekt potatis, ugnsklar | 3 | 170-180 | 20-35 |
| Kroketter, ugnsbakade | 3 | 170-180 | 20-35 |
| Yoghurt | 3 | 240 | 40 |

⚠

För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

**NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT**

Detta används 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) |
|---|---|---|---|
| **FRUKT** | | | |
| Jordgubbar | 2 | 180 | 20-30 |
| Stenfrukter | 2 | 180 | 25-40 |
| Fruktmos | 2 | 180 | 25-40 |
| **GRÖNSAKER** | | | |
| 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.

Häll 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.

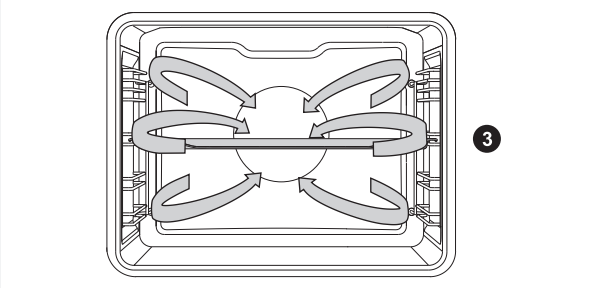
Övervaka maten under konserveringen och tillaga tills vätskan i burkarna börjar sjuda – när bubblor syns i den första burken.

| 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) |
|---|---|---|---|---|
| **FRUKT** | | | | |
| 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 |
| **GRÖNSAKER** | | | | |
| Inlagd gurka | 6×1 l | 40-55 | stäng av | 30 |
| Bönor, morötter | 6×1 l | 40-55 | 120 °C, 60min | 30 |

ECO

**ECO-TILLAGNING**

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



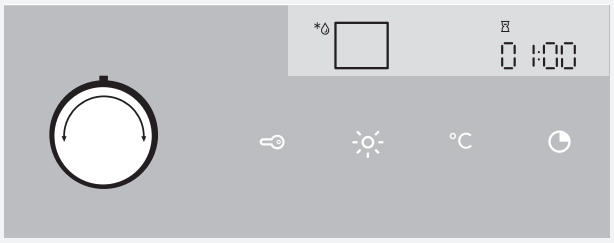

| Typ av livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|---|---|---|---|
| **KÖTT** | | | |
| Fläskstek, 1 kg | 3 | 190 | 140-160 |
| Fläskstek, 2 kg | 3 | 190 | 150-180 |
| Nötstek, 1,5 kg | 3 | 200 | 120-140 |
| **FISK** | | | |
| Hel fisk, 200 g/stycke | 3 | 190 | 40-50 |
| Fiskfilé, 100 g/stycke | 3 | 200 | 25-35 |
| **BAKVERK** | | | |
| Pressade kakor * | 3 | 170 | 20-25 |
| Små muffins | 3 | 180 | 25-30 |
| Rulltårta | 3 | 180 | 15-25 |
| Fruktkaka, pajdeg | 3 | 180 | 55-65 |
| **GRÖNSAKER** | | | |
| Potatisgratäng | 3 | 180 | 40-50 |
| Lasagne | 3 | 190 | 40-50 |
| **FRYSTA LIVSMEDEL** | | | |
| Pommes frites, 1 kg | 3 | 210 | 25-40 |
| Kycklingmedaljonger, 0,7 kg | 3 | 210 | 25-35 |
| Fiskpinnar, 0,6 kg | 3 | 210 | 20-30 |

⚠

För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

## UPPTINING

I detta läge cirkulerar luften utan att några värmare är igång.
Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, kakor och bakverk, bröd och rullar och djupfryst frukt.




Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till upptining. TID visas. Denna tidsinställning kan justeras. Tryck på START-knappen.

I de flesta fall är det rekommenderat att ta ut maten ur förpackningen (glöm inte att ta bort eventuella metallklämmor). Halvvägs genom upptiningstiden ska styckena vändas, röras om och separeras om de var sammanfrusna.

# 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. Häll inte rengöringsmedlet direkt på aluminiumbeläggningen. Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan.
Obs! Ytan ska inte komma i kontakt med ugnsrengöringssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

## Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)
Rengör denna yta endast med ett milt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar beläggningen. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada kåpans 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 ugnsrengöringssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

## 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 ugnsrengöringsmedel 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.

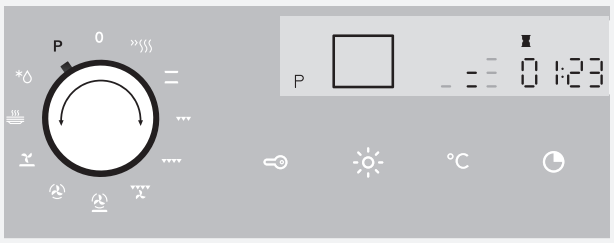
## AUTOMATISK UGNSRENGÖRING – PYROLYS

Denna funktion möjliggör automatisk rengöring av bakplåt och långpanna med hög temperatur som förbränner fettrester och andra föroreningar för att reducera dem till aska.

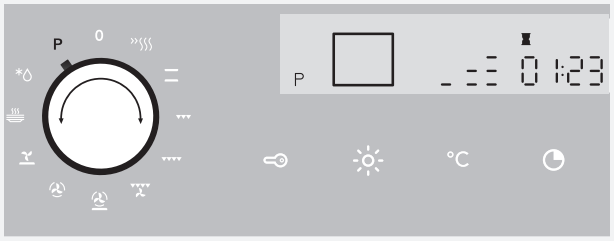
Under pyrolyseprocessen kan mat och fettrester antändas. Ta därför bort eventuell synlig smuts och matrester från ugnsinteriören innan du börjar programmet.

⚠

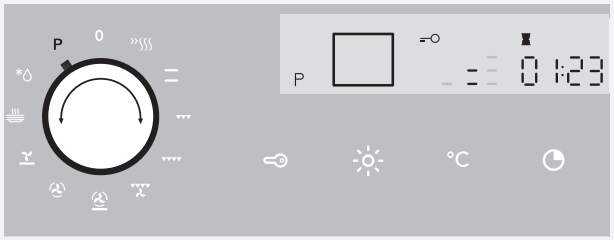
Före pyrolytisk rengöring, ta bort all utrustning från ugnen (inklusive teleskopstöden).




**1** Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till ”P”. Rengöringsintensitetsnivå och tid visas.




**2** Välj önskad rengöringsintensitet. Vidrör TEMPERATUR-knappen och vrid INSTÄLLNINGSVREDET (-/+).




**3** Efter en viss tidsperiod låses ugnsluckan automatiskt av säkerhetsskäl. Nyckelsymbolen visas på displayen.

Efter den pyrolytiska rengöringen blir det lite aska på ugnsutrymmets botten och rester av fläckar på kanterna.
När ugnen svalnat rengör du alla rester med en fuktig trasa och en icke-slipande svamp. Torka av ugnsluckan och de angränsande ytorna i packningens område. Gnugga inte på packningen.

Under rengöringen blir apparaten mycket varm på utsidan. Häng aldrig brandfarliga föremål som köksdukar eller liknande på framsidan av apparaten.

⚠

Försök inte öppna ugnsluckan medan den automatiska rengöringsprocessen pågår. Programmet kan avslutas. Risk för brännskador!

Under pyrolys kan obehaglig lukt avges från apparaten. Därför rekommenderar vi att du ventilerar rummet.

När det pyrolytiska rengöringsprogrammet är färdigt och ugnen har svalnat, använd en fuktig trasa eller en mjuk svamp för att torka askan ur ugnsutrymmet. Gnugga inte på tätningen.

Vid normal användning av ugnen rekommenderar vi att du kör pyrolytisk rengöringsfunktion en gång per månad.

**RENGÖRING AV PLÅT OCH LÅNGPANNA I UGNEN:**

⚠

Innan du påbörjar pyrolytisk rengöring, använd medföljande skenor (beroende på modell).

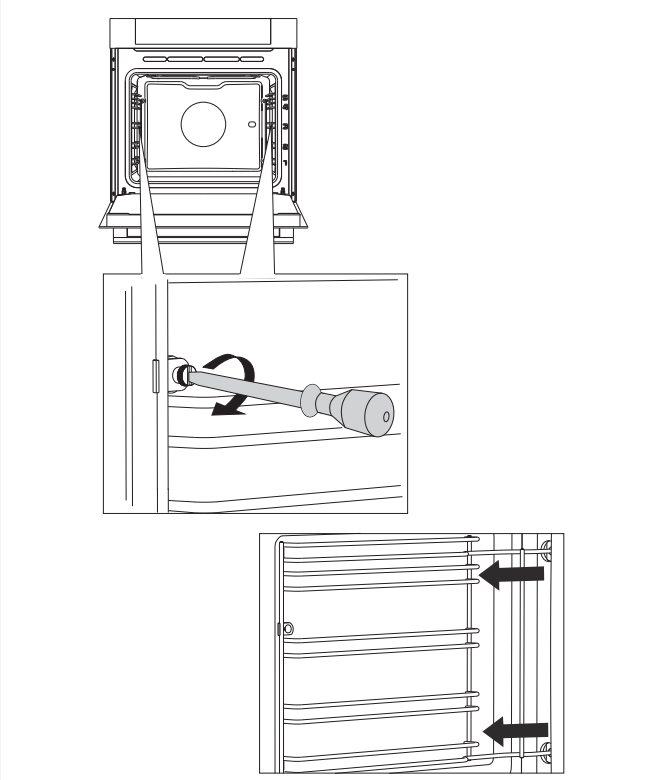
Efter användning, rengör bakplåtarna med varmt vatten och diskmedel. Torka sedan av dem med en trasa och placera dem på den 2:a eller 3:e skenan. Placera inte en bakplåt på den 1:a skenan.

Under pyrolytisk rengöring kan bakplåtar och långpannor delvis missfärgas och tappa lite glans. Detta kommer att inte påverka utrustningens funktion.

När du använder pyrolytisk rengöringsprocess för att rengöra bakplåtarna, kanske ugnsutrymmet inte är helt rent efter cykeln.

## TA BORT OCH RENGÖRA TRÅDSKENORNA

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



**1** Lossa skruven.

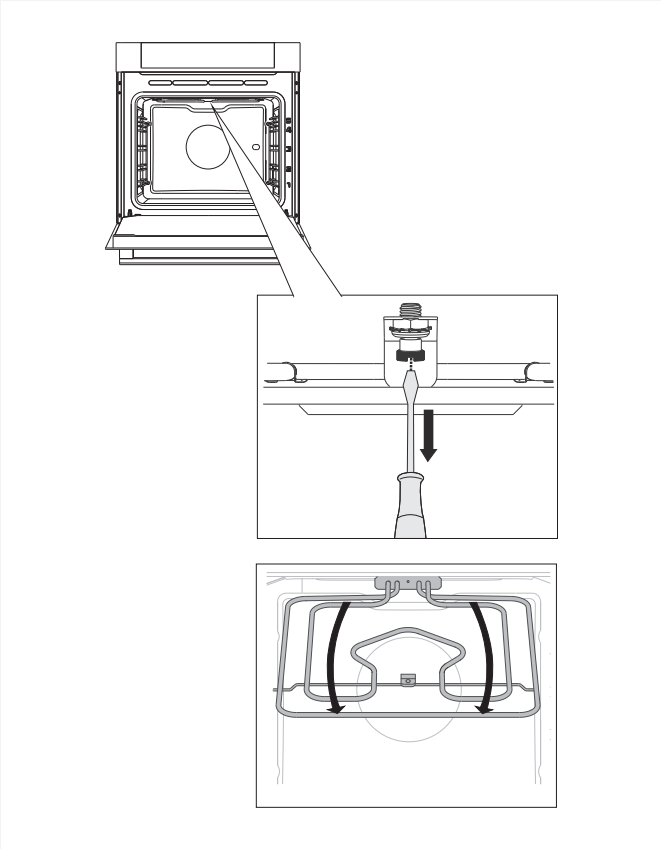
**2** Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.

⚠

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

## RENGÖRA TAKET I UGNSUTRYMMET

Den övre grillvärmaren är fällbar för att tillåta enklare rengöring av ugnsutrymmets tak. Ta ut plåtar, galler och skenor innan du rengör ugnen.



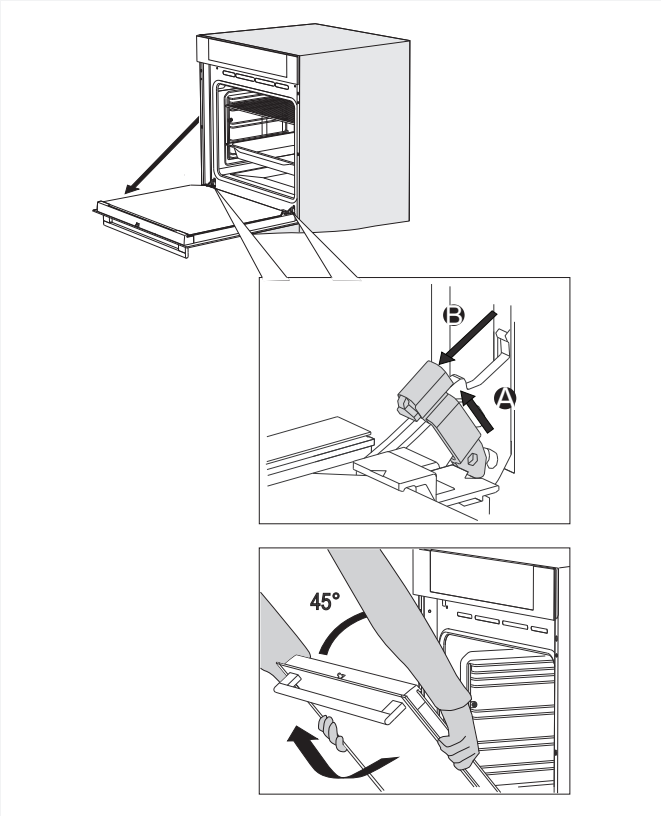
**1** Lossa skruven som sitter framtill vid ugnsutrymmets tak.

Använd aldrig värmaren när den är nedfälld.

⚠

Koppla bort apparaten från vägguttaget.
Värmaren måste vara sval; annars är det risk för brännskador.

## TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN




**1** Öppna först luckan helt (så långt det går).

**2** Lyft gångjärnshållarna lite och dra luckan mot dig.

**3** Stäng långsam luckan till en 45 graders vinkel (i förhållande till luckans helt stängda läge); lyft sedan luckan och dra ut den.

Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångsjärnsbäddarna.

⚠

När du sätter tillbaka luckan, se alltid till att gångjärnshållarna är korrekt placerade i gångjärnsbäddarna för att förhindra plötslig stängning av huvudgångjärnet som är anslutet till en stark huvudfjäder. Om huvudfjädern går i lås är det risk för personskada.

### MJUK ÖPPNING AV LUCKAN (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans öppningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel.

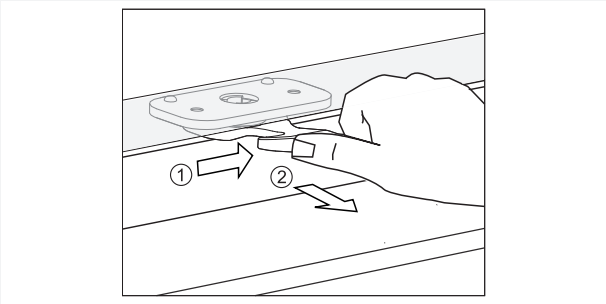
### MJUK STÄNGNING AV LUCKAN (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning av luckan. En lätt tryckning (till en 15 graders vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.

⚠

Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

## LUCKLÅS (beroende på modell)



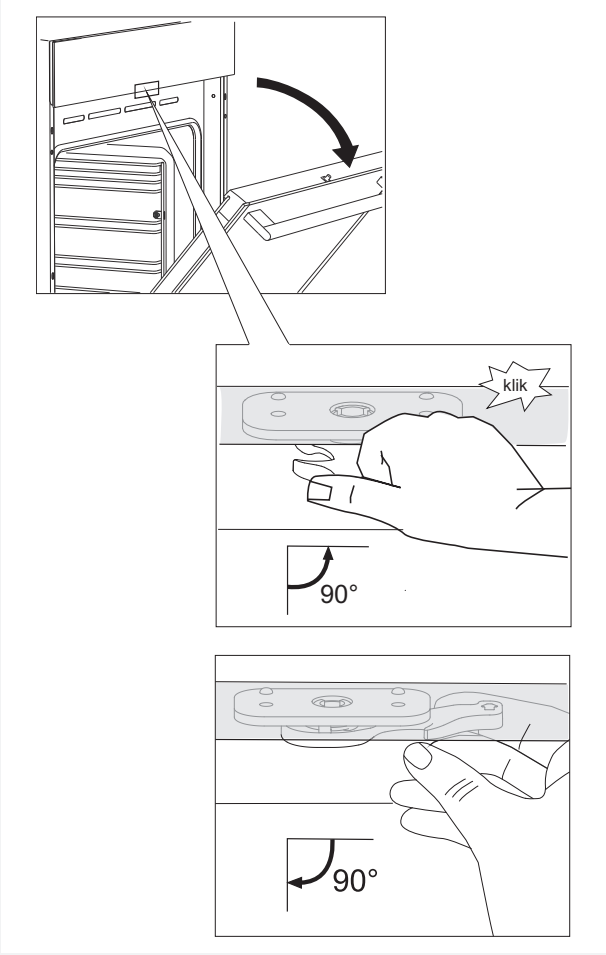

Öppna det genom att försiktigt trycka det till höger med tummen och dra ut dörren utåt samtidigt.

**När ugnsluckan är stängd återgår lucklåset automatiskt till startpositionen.**

### INAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LUCKLÅS

⚠

Ugnen ska vara helt kall.



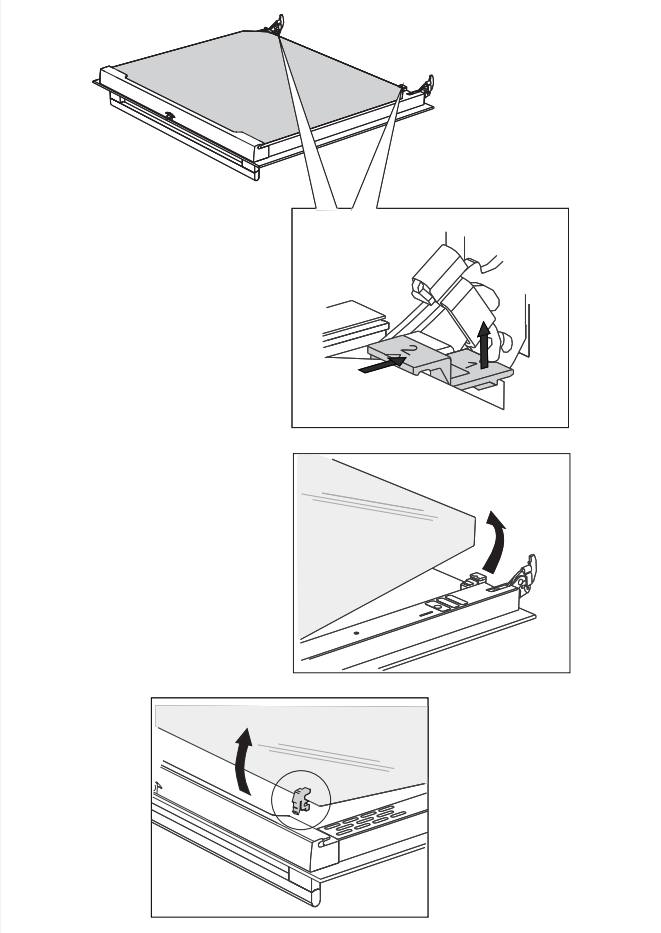

Öppna först ugnsluckan.

Skjut lucklåset åt höger i 90° med tummen tills du känner ett klick. Lucklåset är nu inaktiverat.

För att återaktivera lucklåset öppnar du ugnsluckan och använder ditt högra pekfinger för att dra spaken mot dig.

## TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA

Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet ”Ta bort och sätta in ugnsluckan”).



**1** Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glasrutan (markering 2 på stödet).

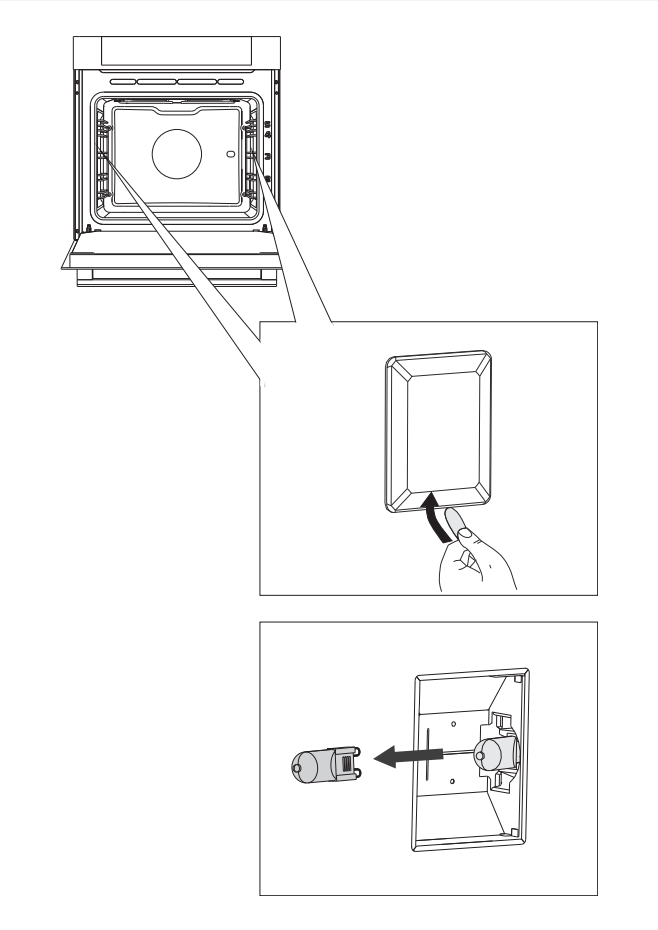
**2** Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.

**3** Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

Sätt tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

## 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** Använd en platt skruvmejsel för att frigöra lamphöljet och ta bort det.

**2** Ta ut halogenglödlampan.

Använd skydd för att undvika brännskador.

# FELSÖKNINGSTABELL

| Problem/fel | Orsak |
|---|---|
| **Touchkontrollerna ger ingen respons; displayen är fryst.** | 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. |
| **Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.** | Ring en servicetekniker. |
| **Ugnsbelysningen fungerar inte.** | Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet<br><br>Rengöring och underhåll. |
| **Bakverket är undergräddat.** | Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem?<br><br>Är ugnsluckan stängd? |
| **En felkod visas (E1, E2, E3 etc.).** | 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.<br><br>Om felet fortfarande indikeras, ring en servicetekniker. |

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.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

ASKO