

**ASKO**



## Brugsanvisning MIKROBØLGEOVN

OM8334S / BD22GCL2

### Anvendte piktogrammer



Vigtig information



Tips

---

# INDHOLD

---

## ***Din mikrobølgeovn***

Indledning	4
Beskrivelse af apparatet	5
Kontrolpanel	6
Display	6

## ***Første ibrugtagning***

Før første ibrugtagning	7
Mikrobølger	7
Retningslinjer for kogegrej	8

## ***Betjening***

Bemærk!	9
Forklaring til knapper og taster	9
Sådan bruges mikrobølgeovnen	12
Midlertidigt stop	12
Beskrivelse af funktionerne	13
Programoversigt over optøning efter vægt	14
Programoversigt over automatiske funktioner	14
Brug af bagepladen	15
Brug af grill-stativet	16

## ***Tips og tilberedningsoversigt***

Opvarmning og tilberedning	19
Faktorer, som påvirker tilberedningsprocessen	19
Grundlæggende teknikker	20
Optøning med mikrobølgefunktionen	20
Tilberedning af grøntsager med mikrobølgefunktionen	22
Tilberedning af fisk med mikrobølgefunktionen	23

## ***Vedligeholdelse***

Rengøring af apparatet	24
Rengøring af ovnloftet	24
Rengøring af bagepladen	25
Udskifte ovnpære	25

## ***Funktionsfejl***

Fejlfinding	26
Gnister i mikrobølgeovnen	26

## ***Tekniske specifikationer***

Tekniske specifikationer	27
--------------------------	----

## ***Installation***

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

## ***Miljøhensyn***

Bortskaffelse af apparat og emballage	30
---------------------------------------	----

---

# DIN MIKROBØLGEOVN

---

## *Indledning*

---

Tillykke med købet af denne ASKO-mikrobølgeovn. Dette produkt er blevet designet med enkel betjening og optimal komfort i tankerne.

Denne brugsanvisning beskriver, hvordan du udnytter mikrobølgeovnen bedst muligt. Ud over at beskrive, hvordan apparatet betjenes, indeholder brugsvejledningen også baggrundsinformation, som kan være til nytte, når du bruger apparatet.



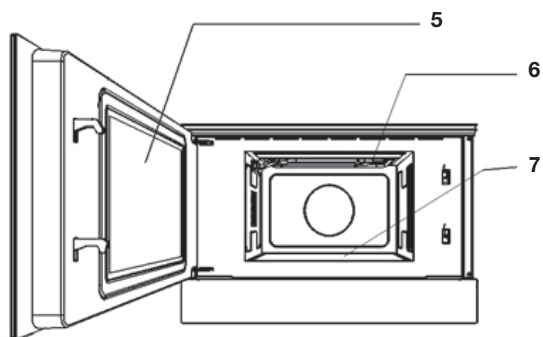
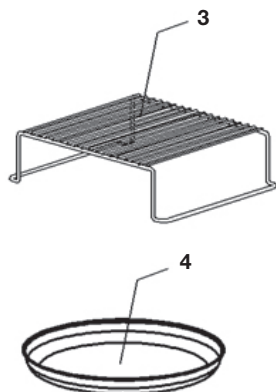
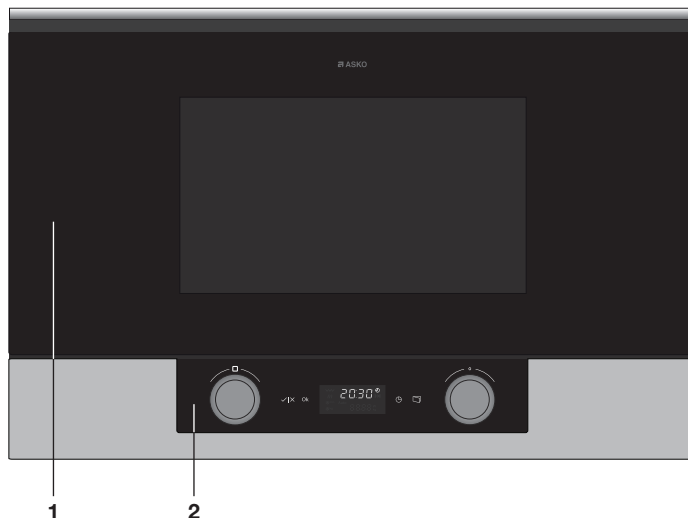
**Læs sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt, før du tager apparatet i brug!**

**Gennemlæs først brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og gem den til senere brug.**

# DIN MIKROBØLGEOVN

## Beskrivelse af apparatet

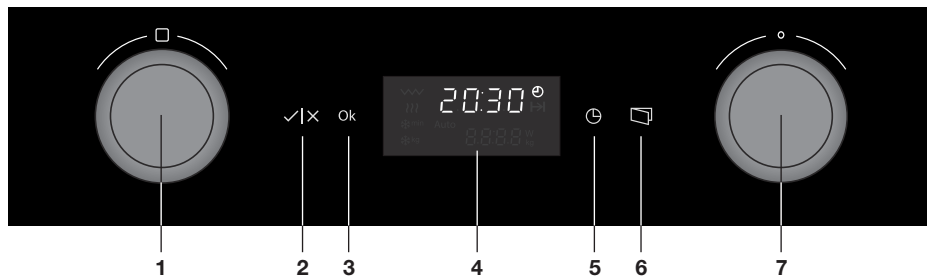
1. Dør
2. Kontrolpanel
3. Grill-stativ
4. Bageplade
5. Glas i døren
6. Rullegrill
7. Keramisk bund



Anbring altid retten/grill-stativet/bagepladen i midten af den keramiske plade!

# DIN MIKROBØLGEOVN

## Kontrolpanel



1. Funktionsknap
2. Starttast/stoptast
3. OK-tast
4. Display
5. Timer-tast
6. Døråbningstast
7. Vælgerknap



Tryk på knapperne for at lade dem komme ud af kontrolpanelet.



Tasterne reagerer bedst, hvis du berører dem kortvarigt med et stort område af din fingerspids.

## Display



Displayet viser:

- tidspunktet for dagen, hvis apparatet ikke fungerer;
- symbolerne og indstillingerne for de forskellige funktioner, hvis du drejer på funktionsknappen;
- symbolerne og indstillingerne for den valgte funktion, når apparatet er i drift;
- den resterende driftstid, når apparatet er i drift;
- afslutningen på tilberedningsprocessen.

---

## FØRSTE IBRUGTAGNING

---

### *Før første ibrugtagning*

- Åbn døren, fjern emballagen og undersøg ovnen for skader.
- Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget, men kontakt din leverandør.
- Fjern den beskyttende film fra de rustfrie ståldele.
- Rengør ovnrummet og tilbehøret med en fugtig klud. Undlad at bruge skuremidler eller stærkt lugtende rengøringsmidler.
- Ovnen afgiver en mærkelig lugt, første gang grillen anvendes – det er normalt. Du bør sørge for god ventilation ved første brug.

### *Mikrobølger*

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Bølgernes energi gør det muligt at tilberede eller opvarme en ret uden at påvirke dens form eller farve.

#### **Tilberedningsprincipper**

- De mikrobølger, som ovnen genererer, fordeles jævnt i ovnrummet ved hjælp af et fordelingsystem. Det sikrer, at varmen bliver fordelt i hele madretten.
- Ingredienserne absorberer mikrobølgerne ned til en dybde af ca. 2,5 cm. Tykkere fødevarer tilberedes ved at varmen spreder sig i fødevareren.
- Tilberedningstiden varierer afhængigt af, hvilken ret der er tale om, og af ingrediensernes egenskaber:
  - ▷ Mængde og tæthed
  - ▷ Fugtindhold
  - ▷ Starttemperatur (om maden er afkølet)



#### **Bemærk!**

Maden tilberedes indefra og ud ved hjælp af varmen, der spreder sig. Tilberedningen fortsætter, selv efter at du tager maden ud af ovnen. Derfor skal hviletider i opskrifter og i denne brugsanvisning overholdes for at sikre:

- At varmen fordeles jævnt helt ind i midten af madretten.
- At hele madretten har samme temperatur.

# FØRSTE IBRUGTAGNING

## Retningslinjer for kogegrej

Oversigten giver dig en generel idé om, hvilken type kogegrej, der er velegnet til hver enkelt situation.

Køkkengrej	Mikrobølge		Grill <sup>6</sup>	Mikrobølge + Grill <sup>6</sup>
	Optøning Opvarmning	Tilberedning		
<b>Glas og porcelæn<sup>1</sup></b> Anvendelse i hjemmet, ikke brandhæmmende, kan vaskes i opvaskemaskine	ja	ja	nej	nej
<b>Glaseret porcelæn</b> Brandhæmmende glas og porcelæn	ja	ja	ja	ja
<b>Porcelæn, stentøj<sup>2</sup></b> Ikke-glaseret eller glaseret uden metalliske dekorationer	ja	ja	nej	nej
<b>Lertallerkener<sup>2</sup></b> Glaseret Ikke-glaseret	ja nej	ja nej	nej nej	nej nej
<b>Plasttallerkener<sup>2</sup></b> Varmebestandige op til 100 °C Varmebestandige op til 250 °C	nej ja	nej ja	nej nej	nej nej
<b>Plastfilm<sup>3</sup></b> Plastfilm til mad Cellofan	nej ja	nej ja	nej nej	nej nej
<b>Papir, pap, pergament<sup>4</sup></b>	ja	nej	nej	nej
<b>Metal</b> Aluminiumsfolie Aluminiumindpakning <sup>5</sup>	ja nej	nej ja	ja ja	nej ja
<b>Tilbehør</b> Grill-stativ Bageplade Grill-stativ + bageplade	ja ja nej	ja ja nej	ja ja nej	ja ja nej

1. Uden bladkant i guld eller sølv; ingen blykrystal.
2. Tænk over producentens anvisninger!
3. Brug ikke metalclips til at lukke poser. Lav huller i poserne. Brug kun filmen til at dække maden.
4. Brug ikke papirtallerkener.
5. Kun lave aluminiumbeholdere uden låg/toppe.
  - ▷ Aluminiummen må ikke komme i kontakt med hulmurene.
  - ▷ Sæt en aluminiumbeholder direkte oven på den keramiske bund. Hvis du bruger stativet, skal du sætte beholderen på en porcelænsplade. Stil aldrig beholderen direkte på stativet!
6. Det kogegrej du bruger, skal være varmebestandigt over for en temperatur på mindst 300 °C.



## BETJENING

### Bemærk!



#### Advarsel!

Opvarmning af væsker i mikrobølgeovnen kan resultere i forsinket kogning. Dette betyder, at væsken kan begynde at koge voldsomt, efter at den er fjernet fra mikrobølgeovnen, med risiko for forbrænding. Du kan udligne den forsinkede kogning ved at placere en plast- eller glasske i væsken før opvarmning i mikrobølgeovnen.



#### Advarsel!

Vær forsigtig med babymad:

- Ryst eller rør indholdet af sutteflasker eller krukker med babymad efter opvarmning.
- Kontroller madens temperatur inden indtagelse for at undgå skoldning.

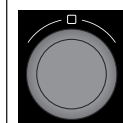


#### Advarsel!

Bestik og service kan blive varmt efter brug af mikrobølgeovnen.

### Forklaring til knapper og taster

#### Funktionsknap

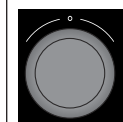


#### Valg af funktion

Drej denne knap for at vælge den ønskede funktion.

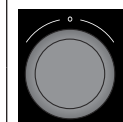
- Se "Beskrivelse af funktionerne" for mere information.

#### Vælgerknap



#### Skift indstillingerne

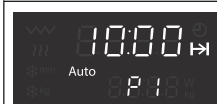
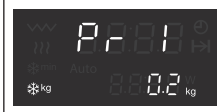
Drej denne knap for at ændre de indstillinger, der blinker i displayet.



#### Valg af program


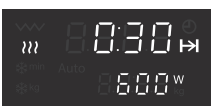



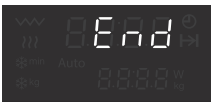

Drej denne knap for at vælge et andet program.

- Se "Programoversigt over optøning efter vægt" og "Programoversigt over automatiske funktioner" for mere information.




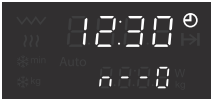


## BETJENING

### Starttast/stoptast

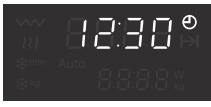


	<b>Hurtig-start</b> Tryk på denne tast for at starte apparatet straks i 30 sekunder med 600 Watt.	
	<b>Start</b> Tryk på denne tast for at starte apparatet med de viste indstillinger.	
	<b>Midlertidigt stop</b> Tryk på denne tast under driften for et midlertidigt stop af en tilberedningsproces.	
	<b>Stop</b> Tryk på denne tast efter afslutningen på tilberedningsprocessen. <ul style="list-style-type: none"><li>• Displayet viser klokkeslættet.</li><li>• Det lydbare signal vil stoppe.</li><li>• Blæseren fortsætter med at køre; det er normalt.</li></ul>	
	<b>Annuller</b> Tryk og hold denne tast inde i flere sekunder for at annullere apparatets drift. <ul style="list-style-type: none"><li>• Du vil høre tre korte lydssignaler.</li></ul>	

### OK-tast





	<b>Bekræft</b> Tryk på denne tast for at bekræfte en valgt eller tilpasset indstilling, der tilhører en valgt funktion.	
	<b>Valg af funktion, der skal ændres</b> Tryk på denne tast for at ændre en indstilling, der tilhører en valgt funktion. <ul style="list-style-type: none"><li>• Indstillingen vil begynde at blinke og kan ændres ved at dreje vælgerknappen.</li></ul>	
	<b>Børnesikring</b> Tryk og hold denne tast inde i flere sekunder for at låse/låse op for apparatet (børnesikring). <ul style="list-style-type: none"><li>• Der høres et langt lydssignal.</li></ul>	

## BETJENING

### Timer-tast

	<b>Angiv klokkeslættet</b> Tryk på denne tast for at gøre det muligt at indstille timer og minutter efter at have tilsluttet apparatet til strømmen (eller efter et strømsvigt).	
	<b>Ændr klokkeslættet</b> Tryk på denne tast for at gøre det muligt at ændre timer og minutter.	
	<b>Bekræft indstillingerne for timer/minutter</b> Tryk på denne tast for at bekræfte de timer og minutter, der er angivet.	
	<b>Skjul og vis klokkeslættet i displayet</b> Tryk og hold denne tast inde i flere sekunder for at skjule/vise klokkeslættet i displayet. <ul style="list-style-type: none"><li>• Der høres et langt lydssignal.</li></ul>	

### Døråbningstast

	<b>Åbn døren</b> Tryk på denne tast for at åbne døren.	
	<b>Midlertidigt stop</b> Tryk på denne tast under driften for et midlertidigt stop af en tilberedningsproces.	
	<b>Stop</b> Tryk på denne tast efter afslutningen på tilberedningsprocessen. <ul style="list-style-type: none"><li>• Displayet viser klokkeslættet.</li><li>• Det lydbara signal vil stoppe.</li><li>• Blæseren fortsætter med at køre; det er normalt.</li></ul>	

---

## BETJENING

---

### Sådan bruges mikrobølgeovnen

1. Slut apparatet til strømmen.
2. Angiv klokkeslættet.
3. Tryk på døråbningstasten for at åbne døren.
4. Anbring retten i apparatet.
5. Luk døren.
6. Drej på funktionsknappen for at indstille den ønskede funktion.
  - Displayet viser symbolerne og indstillingerne for de forskellige funktioner.



Tag et kig på de forskellige oversigter i denne vejledning for yderligere oplysninger om funktionerne.

7. Drej på vælgerknappen, hvis du vil ændre en blinkindstilling i displayet.
  - Tryk på OK-tasten for at bekræfte en indstilling.
  - Tryk på OK-tasten for at vælge en indstilling, der ikke blinker.
8. Tryk på starttasten for at starte apparatet med de viste indstillinger.
  - Når den indstillede er udløbet, vil du høre et lydssignal.
  - "End" vises i displayet.
9. Tryk på stoptasten eller åbn døren.
  - Lydsignalet stopper.
  - Klokkeslættet vises i displayet.

### Midlertidigt stop

Mens apparatet er i drift, kan du trykke på stoptasten eller åbne døren for et midlertidigt stop.


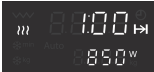



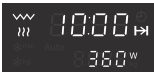






- Emissionen af mikrobølger stoppes øjeblikkeligt.
- Grillen bliver deaktiveret, men er stadig meget varm. Fare for forbrænding!
- Displayet viser den resterende driftstid.
- Blæseren fortsætter med at køre; det er normalt.

Nu kan du:

- Vende eller røre i maden for at sikre, at den bliver jævnt tilberedt.
- Skifte de viste indstillinger.
  - Tryk på OK-tasten en eller to gange.
  - Drej vælgerknappen for at ændre tid, effekt eller vægt.
- Annuller processen: Tryk og hold denne tast inde i flere sekunder.
- Genstart processen: Luk døren og tryk på starttasten.

## BETJENING

### Beskrivelse af funktionerne

Symbol	Funktion	Mikrobølgeeffekt	Mad	Display
	Mikrobølge	90 W	Langsom optøning af fine fødevarer. Holder maden varm.	
		180 W	Tilberedning ved svag varme. Koger ris. Hurtig optøning.	
		360 W	Smelter smør. Opvarmning af babymad.	
		600 W	Tilberedning af grøntsager og fødevarer. Forsigtig tilberedning og opvarmning. Opvarmning og tilberedning af mindre portioner mad. Opvarmning af fine fødevarer.	
		850 W	Tilberedning og hurtig opvarmning af væsker og forkogte fødevarer.	
	Grill		Grilning af mad.	
	Mikrobølger + grill	90 W	Ristning af mad.	
		180 W	Grilning af fjerkræ og kød.	
		360 W	Tilberedning af tærter og ostebelagte retter.	
	Optøning efter tid (manuel)		Hurtigt optøning af alle typer af fødevarer. <ul style="list-style-type: none"> <li>Vend maden, når du hører et lydsignal; displayet vil vise "turn".</li> </ul>	
	Optøning efter vægt (automatisk)		Hurtig optøning af kød, fjerkræ, fisk, frugt og brød; se programoversigt. <ul style="list-style-type: none"> <li>Vend maden, når du hører et lydsignal; displayet vil vise "turn".</li> </ul>	
	Automatisk tilberedning		Tilberedning af forskellige typer af fødevarer; se programoversigt. <ul style="list-style-type: none"> <li>Vend maden, når du hører et lydsignal; displayet vil vise "turn".</li> </ul>	

## BETJENING

### Programoversigt over optøning efter vægt

Program	Mad	Vægt (kg)	Tid (min.)	Hviletid (min.)
Pr 1	Kød	0,1 - 2,5	3 - 75	20 - 30
Pr 2	Fjerkræ	0,1 - 2,5	3 - 75	20 - 30
Pr 3	Fisk	0,1 - 2,5	3 - 83	20 - 30
Pr 4	Frugt	0,1 - 1,0	3 - 26	10 - 20
Pr 5	Brød	0,1 - 1,5	2 - 36	10 - 20



Vend maden, når du hører et lydssignal; displayet vil vise "vend".

### Programoversigt over automatiske funktioner

Program	Mad	Vægt (g)	Tid (min.)	Tilsat vand (ml)	Instruktioner
P 1	Kog kartofler	500	10	150	Læg de skiveskårede kartofler (15-20 mm) med vandet i en varmebestandig beholder med låg og stil dem på den keramiske bund.
P 2	Langtidskogte/stuede retter	550	19	---	Læg de ingredienser, der skal langtidskoges, i en varmebestandig beholder med låg og stil dem på den keramiske bund.
P3	Fisk (frossen)	700	30	300	Læg de ingredienser, der skal tilberedes, og gratin i en varmebestandig beholder og stil dem på den keramiske bund.
	Fisk (fersk)	800			
	Grøntsager (frosne)	1000			Læg de ingredienser, der skal tilberedes, i en varmebestandig beholder med låg og stil dem på den keramiske bund.



Vend maden, når du hører et lydssignal; displayet vil vise "vend".

## BETJENING



### **Vigtigt!**

Brug altid tallerkener, som er designet til anvendelse i mikrobølgeovnen, og et låg eller dæksel for at undgå tab af væsker.



Rør eller bland maden flere gange under opvarmning.



Den tid, der kræves til at opvarme maden, vil afhænge af dens oprindelige temperatur. Mad, som er taget direkte fra køleskabet, vil tage længere tid om at varme op end mad, der har stuetemperatur.



Hvis madens temperaturen ikke er som ønsket, kan du vælge en større eller mindre vægt, næste gang du varmer maden op.



Efter opvarmning skal du røre i maden og derefter lade maden stå i nogen tid, så temperaturen bliver ensartet i maden.



### **Advarsel!**

Efter opvarmning kan beholderen være meget varm. Selvom mikrobølger ikke opvarmer de fleste beholdere, kan disse varmes op igennem varmetransmission fra maden.

## ***Brug af bagepladen***

Under tilberedning af f.eks. pizzaer eller tærter, på en grill eller i en mikrobølgeovn, bliver dejen ofte klæg. Dette kan undgås ved at anvende en bageplade. En høj temperatur nås hurtigt på bunden af bagepladen, så skorpen bliver sprød og brun. Bagepladen kan også anvendes til bacon, æg, pølser osv.



### **Advarsel!**

Sørg for, at bagepladen aldrig kommer i kontakt med ovnrummet for at undgå eventuelle skader.



Anbring bagepladen i midten af den keramiske plade i din mikrobølgeovn.



Brug grydelapper på alle tidspunkter, fordi bagepladen bliver meget varm.



Stil ikke udstyr på bagepladen, der ikke er varme-resistent (f.eks. plastikskåle).

## BETJENING

### Sådan tilberedes mad med bagepladen

1. Forvarm bagepladen ved at vælge funktionen "mikroovn + grill" i 3 til 5 minutter med en effekt på 360 W.
2. Pensl bagepladen med olie for at brune maden pænt.
3. Placer den friske eller frosne mad direkte på bagepladen. Du kan placere frysemad (såsom frysepizza) uden forudgående optøning.
4. Anbring bagepladen på den keramiske plade i din mikrobølgeovn.
5. Vælg "mikroovn + grill" og tilberedningstiden, som beskrevet i oversigten.

Mad	Vægt (g)	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)	Instruktioner
Pizza (tynd)	200	5	2	Hvis pizzaen er tyk, forlænges tilberedningstiden med 1-2 minutter.
	300	6	2	
	400	7	2	
Tærter	200	5	2	En temperaturkompensation opnås igennem hviletiden.
	300	6	2	
Hamburgere	---	8	2	Vend 2 gange
Pomfritter	400	5	---	Vend 1 gang.



#### Bemærk!

Teflonlaget på bagepladen kan blive beskadiget, hvis du bruger den forkert. Skær aldrig mad ud på bagepladen. Brug en plastik- eller træske til at vende maden.

### Brug af grill-stativet

For gode resultater med grillen skal du bruge det grill-stativ, der leveres med ovnen.



#### Advarsel!

Sørg for, at grill-stativet aldrig kommer i kontakt med ovnrummet for at undgå eventuelle skader.



Anbring grill-stativet i midten af den keramiske plade i din mikrobølgeovn.



Brug grydelapper på alle tidspunkter, fordi grill-stativet bliver meget varmt.



Stil ikke udstyr på grill-stativet, der ikke er varme-resistent (f.eks. plastikskåle).



## BETJENING

### Sådan tilberedes mad med grill-stativet

1. Forvarm grillen i 2 minutter.
2. Placer en skål eller tallerken (resistent over for en temperatur på mindst 300 °C) på den keramiske plade for anvendelse som en drypbakke under grilning.
3. Placer maden på grill-stativet.
4. Vælg grill-funktionen og tilberedningstiden, som beskrevet i oversigterne.
  - Hold øje med tilberedning og vend evt. maden, når halvdelen af tiden er gået.



#### Tips

Fisk og kød smager fantastisk, hvis du - før du griller det - pensler det med vegetabilsk olie, krydderier og krydderurter og lader det marinere i et par timer. Tilsæt kun salt efter grilning.



Pølser vil ikke sprække, hvis du stikker dem med en gaffel, før du griller dem.



Grillen er specielt velegnet til at tilberede tynde portioner kød og fisk.



Tynde portioner af kød skal kun vendes én gang, mens tykkere portioner skal vendes flere gange.

### Grill uden mikrobølger

De viste tider er kun vejledende og kan variere som en funktion af sammensætningen og mængden af maden, samt ønsket om det færdige resultat.

Mad	Mængde	Tid (min.)	Instruktioner
Aborre	800 g	18-24	Spred let med smør. Vend efter halvdelen af tilberedningstiden og drys med krydderier.
Sardiner/knurhane	6-8	15-20	
Pølser	6-8	22-26	Prik huller efter halvdelen af tilberedningstiden og vend.
Frosne hamburgere	3	18-20	
Spareribs (ca. 3 cm tykke)	400 g	25-30	Dryp efter halvdelen af tilberedningstiden og vend.
Toast	4	1,5-3	Hold øje med ristningen.
Toast/sandwich	2	5-10	Hold øje med ristningen.

## BETJENING

### Grill + mikrobølger

Funktionen "mikrobølge + grill" er ideel til hurtig tilberedning og brunning af mad. Derudover kan du også grille og tilberede ostebelagte retter.



Brug den keramiske plade til madlavning, medmindre andet er angivet.



#### Bemærk!

Pladen, der bruges i den kombinerede funktion, skal være egnet til brug med mikrobølger og grill.

Værdierne i oversigten er gældende, når ovnrummet er koldt (det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen). Husk på, at tallene kun er vejledende og kan variere som funktion af den oprindelige tilstand, temperatur, fugt og type af maden.

Mad	Mængde	Køkkengrej	Effekt (W)	Tid (min.)	Hviletid (min.)
Pasta med ost	500 g	Lav tallerken	180	12-17	3-5
Kartofler med ost	800 g	Lav tallerken	360	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800 g	Lav tallerken	360	15-20	3-5
Grillet flødeost	ca. 500 g	Lav tallerken	180	18-20	3-5
2 ferske kyllingelår (grillede)	200 g hver	Lav tallerken	180	10-15	3-5
Kylling	ca. 1000 g	Lav og bred tallerken	180	35-40	3-5
Løgsuppe med ost	2 x 200 g	Suppeskåle	180	2-4	3-5



Hvis tiden er ikke nok til at brune maden godt, kan du stille den under grillen i yderligere 5 eller 10 minutter.

---

## TIPS OG TILBEREDNINGSOVERSIGT

---

### Opvarmning og tilberedning

- Mikrobølgeovnen opvarmer altid med samme intensitet. Jo mere du placerer i mikrobølgeovnen, des længere er tilberedningstiden.
- Flade retter varmes op hurtigere end smalle, høje retter.
- Tildækning af retter med mikrobølgefilm eller et låg forhindrer sprøjt, reducerer tilberedningstiden og hjælper med at bevare fugtniveauerne. Fjern forsigtigt låget eller folien efter tilberedning. Bemærk! Dampen kan være meget varm!
- Retter, som tørrer hurtigt ud, kan fugtes. Stil kortvarigt kartofler og grøntsager i koldt vand, før du placerer dem i mikrobølgeovnen. Dette forhindrer dannelse af skind.
- For et jævnt resultat er det bedst at omrøre eller vende en ret et par gange.
- Til opvarmning af retter, der allerede er blevet tilberedt, skal du altid bruge mikrobølgeovnens højeste indstilling.
- Du behøver ikke ret meget vand, salt eller krydderurter til tilberedningen. Salt tilføjes bedst efter tilberedningen. Dette forhindrer fugten i at blive fjernet fra maden.
- Efter mikrobølgeovnen er slukket, fortsætter retten med at blive tilberedt i kort tid. Tag dette i betragtning og varm ikke retten op i for lang tid.



#### **Bemærk!**

Ved opvarmning af små mængder af pulverformige produkter (såsom ved tørring af krydderurter), skal du altid placere en lille kop vand i mikrobølgeovnen. Ellers er der en mulighed for selvantændelse, hvis de små mængder opvarmes.

### Faktorer, som påvirker tilberedningsprocessen

- Temperaturen af ingredienserne påvirker tilberedningstiden. Et koldt måltid har brug for en længere tilberedningstid end et måltid ved stuetemperatur.
- Lettere retter tilberedes hurtigere end tungere og solide retter, såsom gryderetter eller stege. Pas på, når du forbereder lette, porøse retter. Kanterne bliver hurtigt tørre og hårde.
- Mindre retter opvarmes mere jævnt, hvis du placerer dem i mikrobølgeovnen adskilt fra hinanden, helst i en cirkel.
- Knogler og fedt afleder varme bedre end kød. Aluminiumsfolie blokerer mikrobølgerne. Ved at tildække tyndere områder af retterne (såsom kyllingelår og -vinger), forhindrer du dem i at blive tilberedt for hurtigt.
- Fedtsikkert papir forhindrer sprøjt og hjælper med at bevare varmen.

---

## TIPS OG TILBEREDNINGSOVERSIGT

---

### *Grundlæggende teknikker*

#### **Omrøring**

Omrøring af retterne fordeler den lagrede varme jævnt. Rør altid udefra og ind, da ydersiden af skålen altid varmes op først.

#### **Vending**

Store, tykke retter skal vendes regelmæssigt. Derefter tilberedes de hurtigere og mere jævnt.

#### **Prikning**

Retter med skind eller skal (såsom æggeblommer, skaldyr og frugt) sprænger i mikrobølgeovnen. Undgå dette ved at prikke dem med en gaffel eller en tandstik et par gange før tilberedning.

#### **Overvågning**

Retter tilberedes hurtigt. Det er derfor, du bør tjekke dem regelmæssigt. Tag dem ud af mikrobølgeovnen, lige før de er klar.

#### **Fortsat tilberedning**

Generelt set bør du lade retterne stå dækket i 3 til 10 minutter efter at have fjernet dem fra mikrobølgeovnen. Retterne fortsætter med at blive tilberedt. Tildæk ikke retter, der har en tør skorpe, såsom kage.

#### **Nedfrysning**

Når maden er frossen, kan du optø den nemt i mikrobølgeovnen uden brug af aluminiumsfolie eller bakker og fryse fladere portioner.

### *Optøning med mikrobølgefunktionen*

- Optøningstiden afhænger af mængden og tykkelsen af maden. Fordel maden jævnt. De tykkeste dele skal vende mod ydersiden. Du kan beskytte de fineste dele af maden med stykker af aluminiumsfolie.
- Tykke portioner af mad skal vendes flere gange.
- For at fremskynde optøningen anbefales det at opdele maden i flere dele efter en vis tid.
- Under optøning af en ret med en uregelmæssig form, kan du dække eller indhulle de tynde dele med aluminiumsfolie halvvejs i processen.

## TIPS OG TILBEREDNINGSOVERSIGT

Oversigten viser forskellige optønings- og hviletider (for at sikre, at madens temperatur bliver jævnt fordelt) for forskellige typer og vægte af mad, samt anbefalinger.

Mad	Vægt	Optøningstid	Hviletid	Bemærkning
Stykker af kød, kalvekød, oksekød, svinekød	100 g	3-4 min	5-10 min	Drej én gang
	200 g	6-7 min	5-10 min	Drej én gang
	500 g	14-15 min	10-15 min	Drej to gange
	700 g	20-21 min	20-25 min	Drej to gange
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Drej to gange
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Drej tre gange
Stuvet kød	500 g	12-14 min	10-15 min	Drej to gange
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Drej tre gange
Hakket kød	100 g	4-5 min	5-6 min	Drej to gange
	300 g	8-9 min	8-10 min	Drej tre gange
	500 g	12-14 min	15-20 min	Drej én gang
Pølse	125 g	3-4 min	5-10 min	Drej to gange
	250 g	8-9 min	5-10 min	Drej én gang
	500 g	15-16 min	10-15 min	Drej to gange
Fjerkræ, fjerkrædele	200 g	7-8 min	5-10 min	Drej tre gange
	500 g	17-18 min	10-15 min	Drej én gang
Kylling	1000 g	34-35 min	15-20 min	Drej én gang
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Drej én gang
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Drej to gange
Fisk	100 g	3-4 min	5-10 min	Drej én gang
	200 g	6-7 min	5-10 min	Drej én gang
Ørred	200 g	6-7 min	5-10 min	Drej to gange
Rejer	100 g	3-4 min	5-10 min	Drej én gang
	500 g	12-15 min	10-15 min	Drej én gang
Frugt	200 g	4-5 min	5-8 min	Drej to gange
	300 g	8-9 min	10-15 min	Drej én gang
	500 g	12-14 min	15-20 min	Drej én gang
Brød	100 g	2-3 min	2-3 min	Drej to gange
	200 g	4-5 min	5-6 min	Drej to gange
	500 g	10-12 min	8-10 min	Drej to gange
	800 g	15-18 min	15-20 min	Drej tre gange
Smør	250 g	8-10 min	10-15 min	Drej én gang, holdes tildækket
Hytteost	250 g	6-8 min	5-10 min	Drej én gang, holdes tildækket
Fløde	250 g	7-8 min	10-15 min	Fjern låget.

## TIPS OG TILBEREDNINGSOVERSIGT

### Tilberedning af grøntsager med mikrobølgefunktionen

- Brug altid friske grøntsager, hvis det er muligt. Hvis grøntsagerne er blevet lidt slatne, fordi de stået alt for længe, kan du placere dem i koldt vand i et stykke tid, så de absorberer fugt.
- Brug en stor tallerken til at tilberede grøntsager, således at laget af grøntsager, der dækker tallerkenen, ikke er for tykt.
- Tilbered fortrinsvis kun grøntsager med det vand, der er tilbage efter skylning.
- Tildæk altid retten med et låg eller mikrobølgefilm.
- Tilsæt ikke salt. De salte, som er naturligt til stede i grøntsagerne, bør give tilstrækkelig smag. Hvis du stadig ønsker at tilsætte salt, kan du gøre dette efter tilberedningen.
- Tilbered grøntsager i den kortest mulige tid. Læg mærke til, at tilberedningen af grøntsagerne fortsætter.
- Brug en tandstik eller en gaffel til at tjekke, om grøntsagerne er klar.

Mad	Mængde i gram	Tilføjelse af væsker	Ydelse (W)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruktioner
Blomkål Broccoli Champignon	500	100 ml	850	9-11	2-3	Skær i skiver.  Opbevares tildækket.
	300	50 ml	850	6-8	2-3	
	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Ærter og gulerødder	300	100 ml	850	7-9	2-3	Skær i klumper eller skiver. Opbevares tildækket.
Frosne gulerødder	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Kartofler	250	25 ml	850	5-7	2-3	Skræl og skær i lige store stykker. Opbevares tildækket.
Paprika Porre	250	25 ml	850	5-7	2-3	Skær i klumper eller skiver. Opbevares tildækket.
	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Frosne rosenkål	300	50 ml	850	6-8	2-3	Opbevares tildækket.
Sauerkraut	250	25 ml	850	8-10	2-3	Opbevares tildækket.

---

## TIPS OG TILBEREDNINGSOVERSIGT

---

### *Tilberedning af fisk med mikrobølgefunktionen*

Fisk skal tilberedes gradvist. Tynde fisk, fede fisk eller små portioner skal tilberedes med lav effekt. I andre tilfælde kan du indstille effekten noget højere. Tag kontinuerlig madlavning i betragtning. Fisken er klar, når den bliver uigennemsigtig.

<b>Mad</b>	<b>Mængde i gram</b>	<b>Ydelse (W)</b>	<b>Tid (min.)</b>	<b>Hviletid (min.)</b>	<b>Instruktioner</b>
Fiskefileter	500	600	10-12	3	Tilberedes tildækket. Vend efter halvdelen af tilberedningstiden.
Hel fisk	800	850 400	2-3 7-9	2-3	Tilberedes tildækket. Vend efter halvdelen af tilberedningstiden. Du ønsker måske at tildække fiskens mindre kanter.

## VEDLIGEHOLDELSE

### Rengøring af apparatet

Rengør apparatet regelmæssigt for at forhindre ophobning af fedt og madrester, særligt på de indre og ydre overflader, døren og tætninger.

- Rengør de ydre overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Aftør derefter overfladerne med en ren, fugtig klud, og tør overfladerne af.
- Rengør straks det indre efter brug. Fjern væske, som er kogt over, samt madrester med en fugtig klud. Madrester og fugtighed absorberer mikrobølger og forlænger tilberedningstiden.
- Lugte forsvinder, hvis du placerer et glas eddike eller vand med citron i ovnrummet. Tænd mikrobølgeovnen ved fuld effekt i to minutter. Skrub derefter med en fugtig klud.



#### **Vigtigt!**

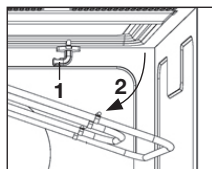
- Pas på, at der IKKE trænger vand ind i ventilationshullerne.
- Brug ALDRIG skurepulver eller kemiske opløsningsmidler.
- UNDLAD at bruge skuremidler eller metalredskaber til rengøring af glassdøren. Dette kan beskadige overfladen og bevirke, at glasset bliver ødelagt.
- UNDGÅ AT bruge højtryksrensere eller damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.
- Hvis tætningen på mikrobølgeovnen er meget beskidt, vil ovndøren ikke længere kunne lukkes tæt. Fronterne af de tilstødende møbler kan blive beskadiget. Hold tætningen ren.

### Rengøring af ovnloftet

Hvis ovnloftet er beskidt, kan grillen sænkes for at gøre rengøringen lettere.



For at undgå fare for forbrænding, skal du vente, indtil grillen er kold, før du sænker den.



1. Drej grillholderen 180°.
2. Sænk grillen forsigtigt.
  - ▷ Brug ikke overdreven kraft, da dette kan forårsage skade.
3. Efter rengøring af loftet sættes grillen på plads igen, og det forrige trin udføres igen.



#### **Vigtigt!**

Grill-holderen kan falde ned, når den roteres. Hvis dette sker, skal du indsætte grill-holderen i åbningen i loftet af hulrummet og dreje den 90°.



---

## VEDLIGEHOLDELSE

---

### Rengøring af bagepladen

Den bedste måde at rense bagepladen på er ved at vaske den med varmt vand og opvaskemiddel og skylle med rent vand. Brug ikke en skurebørste eller en hård svamp, da det øverste lag vil blive beskadiget.

### Udskifte ovnpære



**Lampen i dette husholdningsapparat er kun velegnet til oplysning af dette apparat. Lampen er ikke egnet til oplysning i almindelige rum.**



**Bemærk!**

Ovnens lys skal udskiftes af en autoriseret tekniker. Forsøg ikke at udskifte ovnens lys selv.

---

## FUNKTIONSFEJL

---

### *Fejlfinding*

---

Hvis madlavningsresultaterne ikke er som ønsket, hvis der er gnister i mikrobølgeovnen, hvis mikrobølgeovnen ikke starter, osv., skal du først forsøge at finde årsagen til fejlen, før du ringer til kundeservice.

#### **Kontrollér:**

- Er stikket sat i kontakten?
- Er lågen lukket korrekt?
- Er strømindstillingerne og tiderne indstillet korrekt?
- Er der objekter i mikrobølgeovnen, som ikke burde være der?
- Har du brugt de rigtige køkkenredskaber?
- Er ventilationsåbningerne blokerede?
- Blev maden optøet tilstrækkeligt?
- Har du vendt eller omrørt maden under tilberedningen?

#### **Prøv også følgende:**

Placer et krus med vand (ca. 150 ml) i apparatet, luk forsigtigt døren og indstil tiden til 1 minut.

- Tænder lyset?
- Tænder blæseren?
- Er kruset med vand blevet varmt?

Hvis svaret på et af de ovenstående spørgsmål er NEJ, så tjek sikringen i strømbryderboksen som et sidste trin. Hvis der ikke er noget galt med sikringen, kan du kontakte servicecenteret.

### *Gnister i mikrobølgeovnen*

---



#### **Bemærk!**

Hvis du ser gnister i mikrobølgeovnen, skal du omgående slukke mikrobølgeovnen.

Gnister kan være forårsaget af:

- metal eller aluminiumsfolie, der rører det indre af mikrobølgeovnen;
- aluminiumsfolie, der ikke dækker maden korrekt (spidser, der stikker op, fungerer som en antenne);
- metal fra en poselukker eller køkkenudstyr med metalliske kanter;
- genbrugspapir, der indeholder små metalpartikler.

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

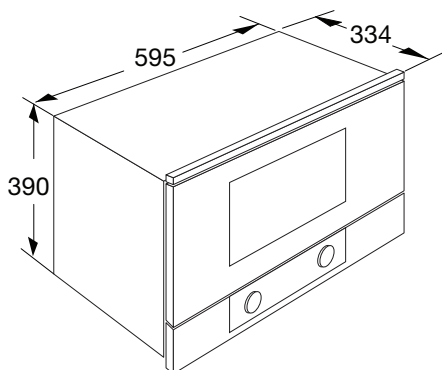
### *Tekniske specifikationer*

Typeskiltet angiver den samlede nominelle belastning, den nødvendige spænding og frekvensen.

Dette apparat er i overensstemmelse med alle relevante CE direktiver.

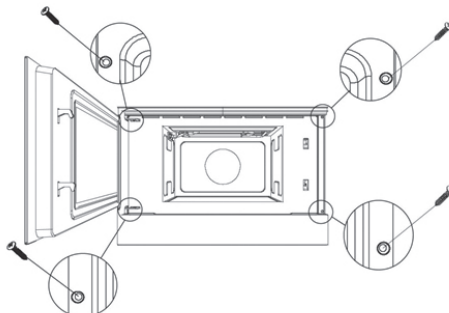
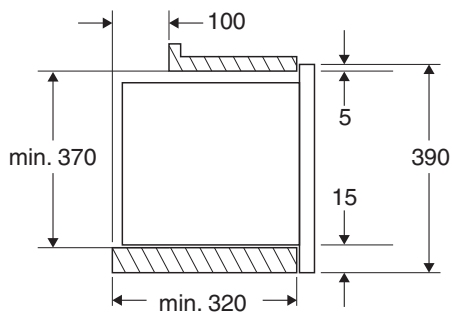
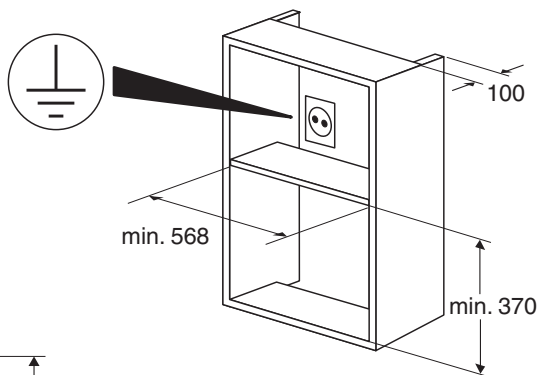
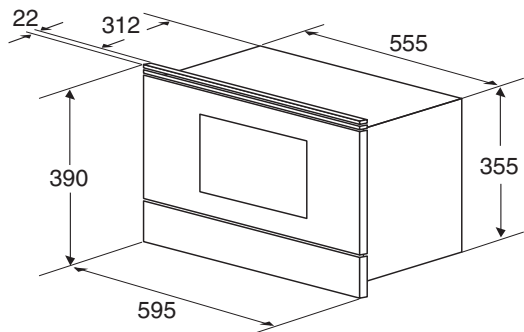
Apparatets mål (bxdxh)	595 mm x 334 mm x 390 mm
Indhold	22 liter
Tilslutning	220-240V~50Hz
Mikrobølgeeffekt	850 W
Grilleffekt	1250 W

\* Dybde er ekskl. knapperne på displayet.

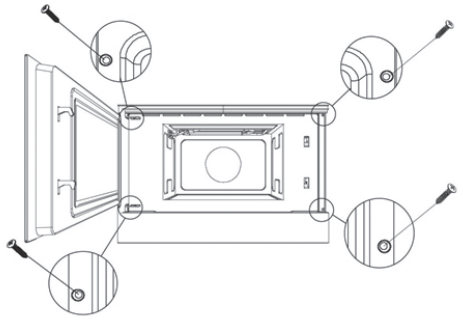
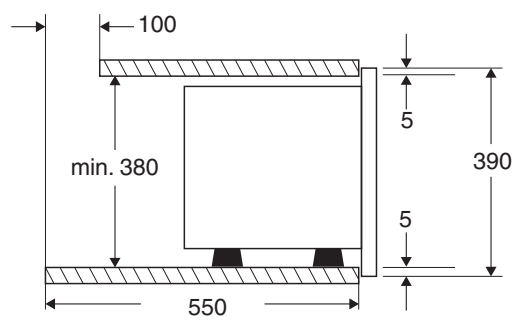
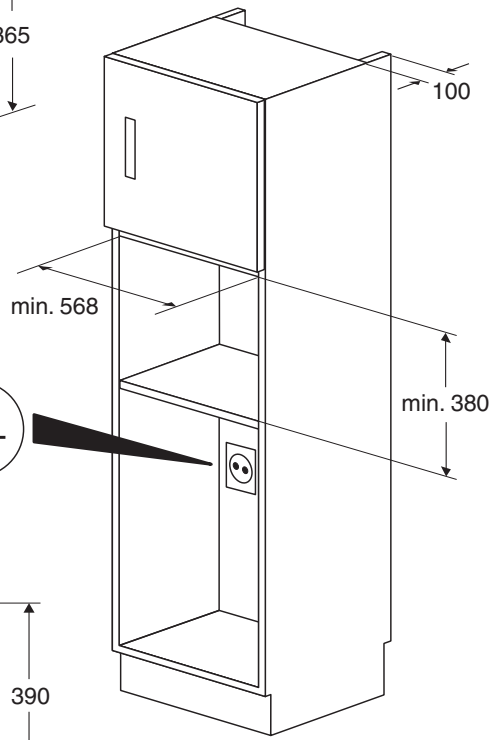
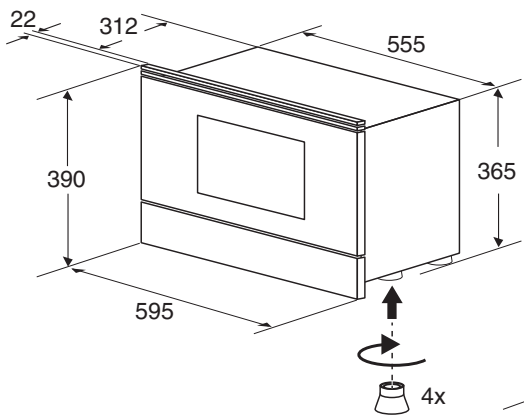


# INSTALLATION

## Installation



# INSTALLATION



### ***Bortskaffelse af apparat og emballage***

Dette produkt er fremstillet af bæredygtige materialer. Apparatet skal dog stadig bortskaffes på en ansvarlig måde, når det ikke længere kan bruges. Du kan få nærmere oplysninger hos kommunen.

Apparatets emballage kan genbruges. Der er anvendt følgende materialer:

- karton,
- polyætylen film (PE),
- CFC-fri polystyren (hårdt polystyrenskum).

Du skal bortskaffe disse materialer ansvarligt i henhold til gældende regler.



Produktet er udstyret med et piktogram med en overstreget skraldespand. Det betyder, at apparatet skal bortskaffes separat. Det må ikke behandles som almindeligt husholdningsaffald, når det ikke skal bruges længere. Det skal afleveres på en kommunal genbrugsstation eller til en forhandler, der kan stå for bortskaffelsen.

Når hvidevarer bortskaffes separat, beskyttes både miljøet og menneskers sundhed. De materialer, der er anvendt til fremstillingen af dette apparat, kan genbruges, hvorved der spares store mængder energi og råmaterialer.

#### **Konformitetsdeklaration**



Vi erklærer hermed, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, ordrer og vedtægter, såvel som de krav, der er angivet i de refererede standarder.





Apparatets datakort findes inde i apparatet.

Når du kontakter serviceafdelingen, skal du have det komplette typenummer ved hånden.

Adresser og telefonnumre til serviceorganisationen findes i garantibeviset.

 **ASKO**



640687