ASKO

Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt dette kvalitetsprodukt fra ASKO. Vi håber, at det lever op til dine forventninger, og at det vil opfylde dine behov mange år frem i tiden. Skandinavisk design kombinerer rene linjer og funktionalitet i hverdagen med høj kvalitet. Dette karakteriserer alle vores produkter og er grunden til, at de er så værdsatte verden over.

Installations- og brugsanvisning

ELEKTRISKE PYROLYSEOVN

BO6PY4I1-42 OP8636S
BO6PY4I3-42 OP8637S

Vi vil gerne takke for din tillid til os ved købet af dette apparat.

Denne vejledning vil gøre det nemmere at bruge apparatet. Vejledningen gør det muligt for dig at lære apparatet at kende så hurtigt som muligt.

Kontroller, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som apparatet er afsendt fra. Telefonnummeret findes på fakturaen eller følgesedlen.

Vejledning om installation og tilslutning findes i et separat hæfte.

Vejledningerne kan også findes på vores hjemmeside:

www.asko.com / < http://www. asko.com />

Vigtige oplysninger

Tip, note

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 4

FØR TILSLUTNING AF APPARATET: 5

ELEKTRISKE PYROLYSEOVN 6

TEKNISKE SPECIFIKATIONER 6

BETJENINGSPANEL (AFHÆNGER AF MODELLEN) 8

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG 9

TRIN VED TILBEREDNINGEN (1–6) 10

TRIN 1: TÆNDE OG INDSTILLE 10

TRIN 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION 11

TRIN 3: VALG AF INDSTILLINGER 12

TRIN 4: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER 14

TRIN 5: START AF TILBEREDNINGEN 15

TRIN 6: SLUKKE FOR OVNEN 15

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER 16

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 30

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNEN 30

AUTOMATISK RENGØRING AF OVNEN - PYROLYSE 31

UDTAGNING OG RENGØRING AF RILLERNE 33

RENGØRING AF LOFTET I OVNRUMMET 34

AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN 35

OVNLÅS (AFHÆNGER AF MODELLEN) 36

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASPANELET I OVNLÅGEN 37

UDSKIFTNING AF PÆRE 38

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL 39

BORTSKAFFELSE 40

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG.

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

ADVARSEL: Tilgængelige dele bliver varme under brug. Hold børn på sikker afstand, så de ikke bliver brændt eller skoldet.

Apparatet bliver varmt under brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, så du undgår risikoen for at få stød.

Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da glasset kan blive ridset og senere sprænge.

Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.

Der skal indbygges en afbryder i det faste ledningsnet i henhold til de gældende regler.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer (gælder kun apparater, som er forsynet med ledning).

Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det medfører risiko for overophedning.

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Det må ikke bruges til andre formål som eksempelvis rumopvarmning, tørring af kæledyr eller tørring af papir, krydderurter og lignende, da det kan medføre skader eller risiko for brand.

Apparatet må kun sluttes til lysnettet af en autoriseret installatør. Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet.

Hvis ledninger fra andre apparater i nærheden kommer i klemme i ovnlågen, kan de blive beskadiget, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid ledninger til andre apparater på sikker afstand.

Tildæk ikke ovnvæggene med stanniol, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniol vil forhindre luftcirkulationen i ovnen og dermed forhindre tilberedningsprocessen og skade ovnrummets emalje.

Ovnlågen bliver meget varm under brug. Nogle modeller er udstyret med et tredje lag glas i lågen for at reducere overfladetemperaturen på det udvendige glas.

Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de udsættes for en tung belastning. Stil ikke tunge ting på ovnlågen, når den er åben, og læn dig ikke mod ovnlågen, når du rengør ovnrummet. Træd aldrig op på ovnlågen, når den er åben, og lad ikke børn sætte sig på den.

Produktet må ikke løftes vha. grebet på lågen.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke tildækkes eller på anden måde blokeres.

Hvis der ser ud til at være nuanceforskelle i farverne på forskellige apparater eller enheder inden for den samme designlinje, kan det skyldes faktorer som betragtningsvinkel, baggrundens farve eller materialer eller rummets belysning.

Sikker brug af ovnen under pyrolyseprogrammet

Fjern alle tilbehørsdele fra ovnen før pyrolyse: rist, rotisserisæt, bageplader, stegetermometer, wire- og teleskopskinner samt fade, som ikke er en del af ovnens tilbehør.

Spild og aftagelige dele i ovnrummet skal fjernes inden rengøringen.

Under den automatiske rengøringsproces bliver ovnen meget varm, også på ydersiden. Risiko for forbrænding! Hold børn væk fra ovnen!

Før du aktiverer det automatiske pyrolyseprogram, skal du læse anvisningerne i afsnittet Rengøring og vedligehold grundigt, så du kan anvende funktionen korrekt og sikkert!

Anbring ikke noget direkte i bunden af ovnen.

Rester af mad, fedt og stegesky kan antændes under pyrolyseprogrammet.

Risiko for brand! Fjern større madrester og andre urenheder fra ovnen før brug af pyrolysefunktionen.

Prøv ikke at åbne ovnlågen, mens det automatiske pyrolyseprogram er i gang.

Pas på, at der ikke er fremmedlegemer, som forhindrer den automatiske låsning af lågen under pyrolyseprogrammet.

I tilfælde af strømsvigt under pyrolyseprogrammet afbrydes programmet efter to minutter, og ovnlågen forbliver låst. Ovnlågen låses op cirka 30 minutter efter, at strømforsyningen er genetableret, uanset om apparatet er kølet ned i mellemtiden.

Undgå at berøre apparatets metaldele, mens pyrolyseprogrammet er i gang!

Pyrolyserens sker ved meget høje temperaturer og kan medføre røg fra eventuelle madrester. Vi anbefaler derfor, at du sørger for god udluftning af køkkenet under pyrolyserens. Kæledyr er meget følsomme over for røg fra pyrolyserens. Vi anbefaler, at du holder kæledyr væk fra køkkenet under pyrolyserens, og at du udlufter køkkenet grundigt efter pyrolyserens.

Ovnrummet og tilbehør, som rengøres med pyrolyseprogrammet, kan blive misfarvet og miste sin glans.

Forsigtig - overfladen bliver varm under pyrolyserens.

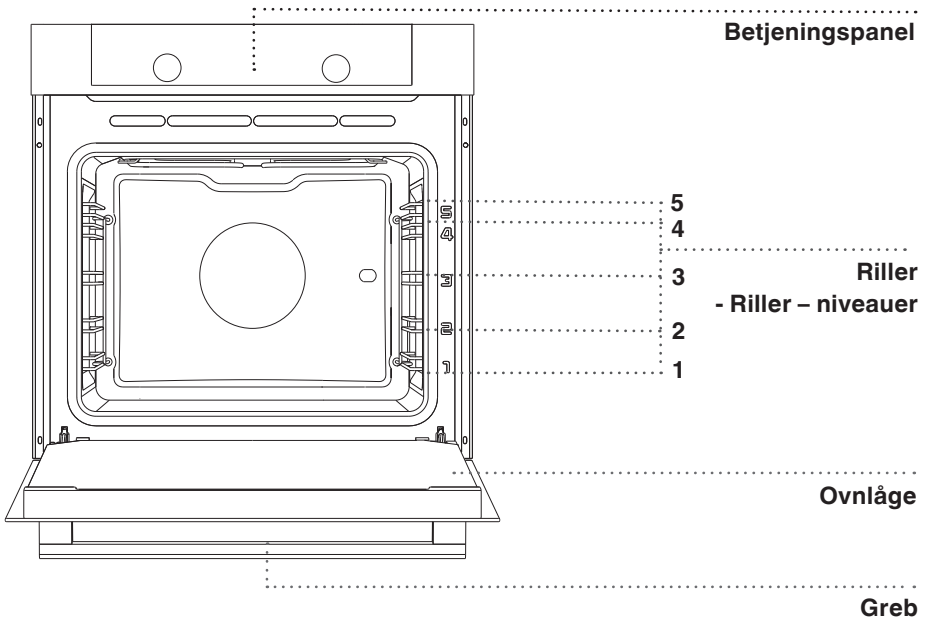
FØR TILSLUTNING AF APPARATET:

Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

ELEKTRISKE PYROLYSEOVN

(BESKRIVELSE AF OVNEN OG UDSTYRET – AFHÆNGER AF MODELLEN)

Figurerne illustrerer én modelvariant af apparatet (indbygningsmodel). Da vejledningen gælder for flere modeller, kan der blive beskrevet funktioner eller udstyr, som ikke findes i netop din model af apparatet.



TEKNISKE SPECIFIKATIONER
(AFHÆNGER AF MODELLEN)

XXXXXX TYPE: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.5 kW	TN XXXXX

Typeskiltet er placeret på kanten af ovnen og kan ses, når du åbner ovnlågen, og det indeholder grundlæggende oplysninger om apparatet.

RILLER
Rillerne gør det muligt at anbringe maden på 5 forskellige niveauer i ovnen (bemærk, at rillerne tælles nedefra).
Fjerde og femte rille er beregnet til grillning.

TELESKOPSKINNER
Teleskopskinnerne kan monteres på anden, tredje eller fjerde rille.
Teleskopskinnerne fås i forskellige udførelser (afhængigt af modellen).
Tre delvist udtrækkelige skinner, en helt og to delvist udtrækkelige skinner samt tre helt udtrækkelige skinner.

OVNLÅGEKONTAKT
Kontakten slår ovnens varmeelementer og blæseren fra, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Når lågen lukkes igen, genoptages tilberedningen.

KØLEBLÆSER
Apparatet er forsynet med en køleblæser, som afkøler kabinettet og apparatets betjeningspanel.

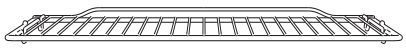
FORLÆNGET BLÆSERDRIFT
Når du slukker for ovnen, fortsætter køleblæseren med at køre et kort stykke tid for at afkøle apparatet. (Varigheden afhænger af temperaturen inde i ovnrummet).

OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR

⚠

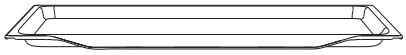
Fjern alt udstyr fra ovnen, herunder teleskopskinnerne, før det automatiske pyrolyseprogram køres!

Rist til brug ved grillning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.

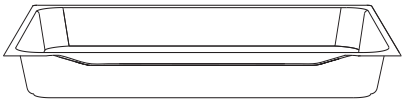


Der er en sikkerhedstap på risten. Derfor skal du løfte risten let foran, når du trækker den ud af ovnen.

Den lave bageplade er beregnet til bagning af kager og muffins.



Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.

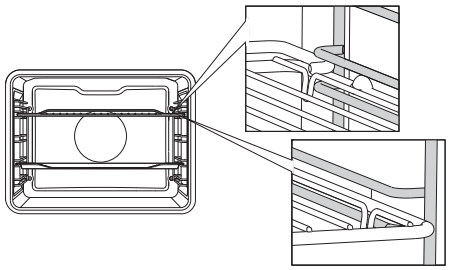


Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller spydsteger kød og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.

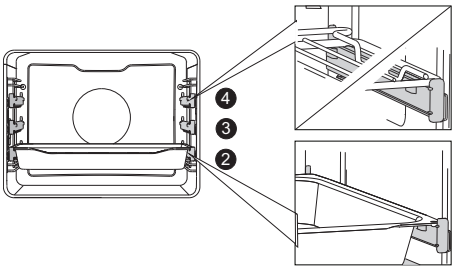
⚠

Når bageudstyret varmes op, kan deres form ændre sig. Dette påvirker ikke deres funktionalitet, og deres form bliver normal igen, når de er kølet af.

Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



Træk først teleskopskinnerne ud på en rille, og anbring risten eller bagepladen på dem. Skub dem derefter helt ind.

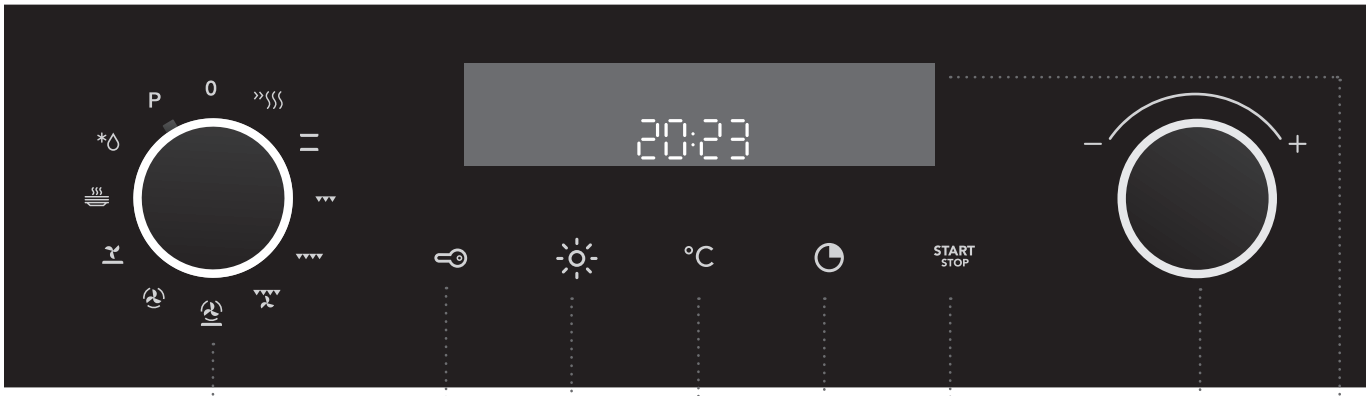


Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er kørt helt ind i ovnen.

⚠

Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning. Brug grydelapper.

BETJENINGSPANEL **(AFHÆNGER AF MODELLEN)**



1 FUNKTION-SVÆLGER

2 BØRNESIK-RING

3 TÆND/SLUK-KNAP TIL OVNLYS

4 TEMPERA-TURVÆLGER

5 KNAP TIL TIMER

Tilberedningstid
Sluttidspunkt
Alarm
Ur

6 START/STOP-KNAP

Brug denne knap til at starte eller stoppe programmet.

7 KNAP TIL INDSTILLING (-/+)

Brug denne knap til at indstille tid eller temperatur.

8 DISPLAY MED TILBEREDNI-NGSOPLYSNINGER OG KLOKKESLÆT

BEMÆRK:
Symbolerne til tilberedningsfunktionerne kan være vist på knappen eller på frontpanelet (afhænger af modellen).
Knapperne reagerer bedre, hvis du berører dem med en større del af blommen på fingeren. Der lyder et kort signal, når du trykker på en knap.

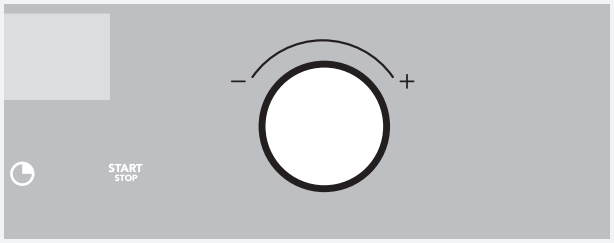
FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale. Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler. Når ovnen varmes op for første gang, vil den lugte af ”ny ovn”. Udluft rummet grundigt imens.

TRIN VED TILBEREDNINGEN (1–6)

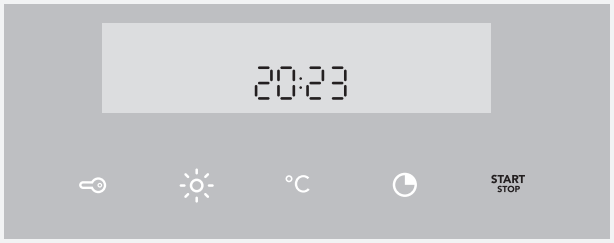
TRIN 1: TÆNDE OG INDSTILLE

Når du slutter apparatet til, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i en længere periode, blinker 12:00 i displayet, og symbolet lyser. Indstil klokkeslættet.



1 Drej knappen (+/-) for at indstille minuttallet. Indstil derefter timetallet. Efter 3 sekunder gemmes indstillingen.

Hvis du drejer knappen helt mod venstre eller højre, ændrer indstillingen sig hurtigere.



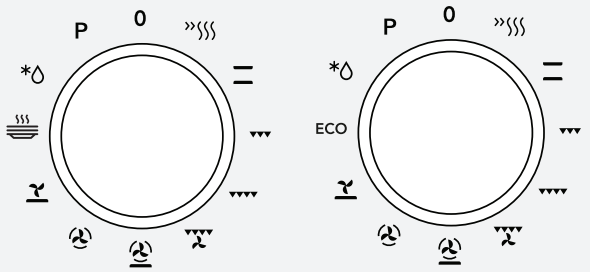
2 Bekræft ved at trykke på START/STOP. Hvis du ikke drejer eller trykker på knapperne i 3 sekunder, gemmes indstillingen automatisk.

Ovnen fungerer også, selv om klokkeslættet ikke er indstillet. Timerfunktionerne kan dog ikke bruges (se afsnittet INDSTILLING AF TIMERFUNKTIONER).

Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby.

ÆNDRING AF KLOKKESLÆTTET
Klokkeslættet kan ændres, når timerfunktionerne ikke er i brug.
Tryk på tasten for at indstille det aktuelle klokkeslæt. Bekræft ved at trykke på START/STOP.

TRIN 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION



Drej knappen til venstre eller højre for at vælge 0. Tilberedningsfunktion (se tilberedningsskemaet). Det valgte symbol vises på displayet.

Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.

FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
	TILBEREDNINGSFUNKTIONER	
	HURTIG FORVARMNING Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til at forvarme ovnen med. Når oven er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført.	160
	OVER- OG UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200
	GRILL Kun det grillelement, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	240
	GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler fra grillelementet, der er monteret i loftet i ovnrummet. Overvarmen er også slået til for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	240
	GRILL MED BLÆSER Grillelementet og blæseren tændes. Denne kombination bruges til at grille kød og stege større stykker kød eller fjerkræ på en enkelt rille. Den er også velegnet til gratinering eller til bruning af skorper.	170
	VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.	200
	VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt.	180
	UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180
	TALLERKENOPVARMNING Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.	60
ECO	**ECO-tilberedning** [1)] Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	180

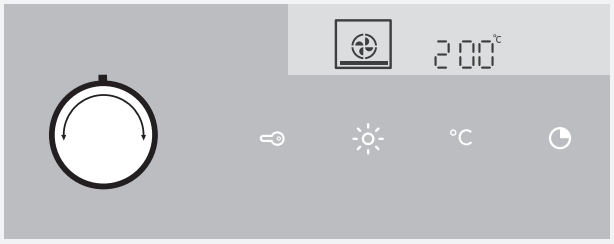
FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
P	**PYROLYSE** Med denne funktion bliver ovnen renset indvendigt ved høj temperatur (cirka 460 °C), så fedtpletter og andre urenheder forbrændes til aske.	-
*💧	**OPTØNING** Med denne funktion renses ovnen automatisk indvendigt ved så høj en temperatur, at fedtrester og andre urenheder forbrændes til aske.	-

[1] Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.
Ved denne indstilling vises ovnens aktuelle temperatur ikke, da der bruges en særlig driftsalgoritme samtidigt med, at ovnens restvarme udnyttes.

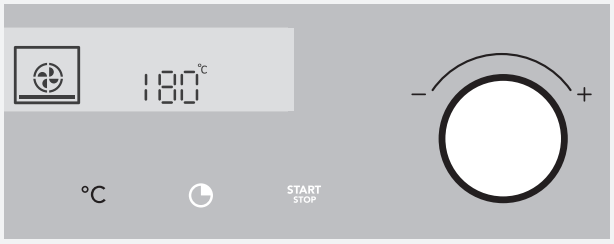
TRIN 3: VALG AF INDSTILLINGER

Hver tilberedningsfunktion har nogle basis- eller standardindstillinger, som kan tilpasses.

Tilpas indstillingerne ved at trykke på den relevante knap, før du trykker på START/STOP-knappen. Der lyder et akustisk signal, hvis du forsøger at vælge en funktion, som ikke er tilgængelig ved den ønskede tilberedningsfunktion.



1 Vælg tilberedningsfunktion. Ikonet for den valgte funktion vises på displayet, og standardtemperaturen blinker.



2 Tryk på knappen til indstilling af temperatur. Drej knappen (+/-) for at indstille temperaturen.

Ved visse funktioner er den maksimale temperatur begrænset.

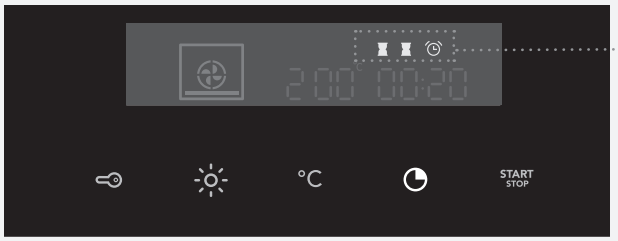
Når apparatet tændes med knappen Start, blinker symbolet °C på displayet, indtil den ønskede temperatur opnås.

TIMERFUNKTIONER

Vælg først tilberedningsfunktion og temperatur.

Tryk flere gange på knappen Timer for at vælge det ønskede symbol.Ikonet for den valgte timerfunktion tændes, og det justerbare start- og sluttidspunkt for tilberedningen blinker på displayet. De andre ikoner lyser svagt.

Tryk på knappen Start for at starte tilberedningen. Den forgangne tilberedningstid vises på displayet.



Timerfunktionsvisning

Indstilling af tilberedningstid
Her kan du indstille, hvor længe ovnen skal være tændt (tilberedningstiden). Indstil den ønskede tilberedningstid. Indstil først minutterne, derefter timerne. Ikonet og tilberedningstiden vises på displayet.

Indstilling af tidsforskudt start
Her kan du indstille tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen. Kontroller forinden, at uret er indstillet korrekt!

Eksempel:
Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00
Tilberedningstid: 2 timer
Sluttidspunkt: kl. 18:00

Indstil først OPERATION DURATION (ovnens tilberedningstid) til 2 timer. Tryk på knappen CLOCK igen, og vælg END OF OPERATION. På displayet blinker det aktuelle klokkeslæt tillagt tilberedningstiden (14.00).
Indstil, hvornår bagningen skal være afsluttet (18.00).
Tryk på knappen Start for at starte tilberedningen. Symbolet lyser, og timeren afventer, at starttidspunktet nås. Ovnen tændes automatisk kl. 16:00 og slukkes på det indstillede klokkeslæt (kl. 18:00).

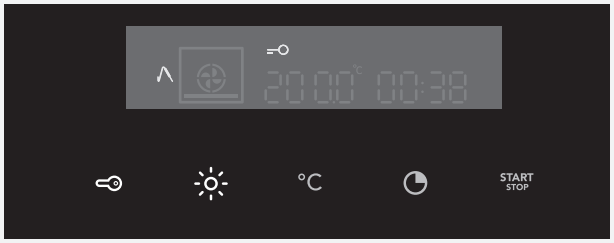
Bruge minuturet
Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger. Den maksimale indstilling er 24 timer. Ved nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder.

Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut.

Alle timerindstillinger kan annulleres ved at indstille tiden til 0.

Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby.

TRIN 4: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER



Slå de ekstra funktioner til/fra ved at trykke på de relevante knapper eller en kombination af dem.

Der lyder et akustisk signal, hvis du forsøger at vælge en funktion, som ikke er tilgængelig ved den ønskede tilberedningsfunktion.

BØRNESIKRING
Slå børnesikringen til ved at trykke på knappen til børnesikring. Symbol med nøglen vises på displayet. Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra. Ikonet forsvinder fra displayet.

Hvis børnesikringen er slået til, uden at timerfunktionerne er aktive (kun klokkeslættet vises), kan ovnen ikke tændes.
Hvis børnesikringen er slået til, mens en timerfunktion er aktiv, vil ovnen fungere normalt, men indstillingerne kan ikke ændres.
Når børnesikringen er slået til, kan tilberedningsfunktioner og andre indstillinger ikke ændres. Den eneste mulige handling er at afslutte tilberedningen ved at dreje knappen til positionen 0.
Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge et nyt program, skal du først slå børnesikringen fra.

OVNLYS
Ovnlyset tændes automatisk, når lågen åbnes, eller når ovnen tændes. Ovnlyset forbliver tændt i kort tid efter endt tilberedning. Ovnlyset kan tændes og slukkes ved at trykke på tænd/sluk-knappen til ovnlyset.

5sek °C **ALARMSIGNAL**
Lydstyrke for det akustiske signal kan indstilles, når timerfunktionerne ikke er i brug, og der kun vises det aktuelle klokkeslæt. Hold knappen til indstilling af temperatur og effekt inde i 5 sekunder. To bjælker vises på displayet. Vælg et af de tre lydstyrketrin ved at dreje på knappen (+/-). 1, 2 eller 3 bjælker vises. Indstillingen gemmes automatisk efter tre sekunder, og klokkeslættet vises igen.

5sek **DISPLAYETS LYSSTYRKE**
Funktionsvælgeren skal være i positionen 0.Hold knappen til ovnlyset inde i 5 sekunder. To bjælker vises på displayet. Vælg et af de tre lysstyrketrin ved at dreje på knappen (+/-). 1, 2 eller 3 bjælker vises. Efter 3 sekunder gemmes indstillingen.

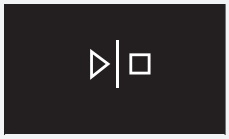
+ **STANDBY**
Lyset i displayet kan slukkes automatisk, når ovnen ikke har været i brug i 10 minutter.Tryk på knapperne KEY + TIMER samtidigt for at slukke for displayet. Hvis en timerfunktion er aktiv, vises ”OFF” og timer-ikonet på displayet for at angive den aktive funktion.

⚠

Disse indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis apparatet afbrydes fra lysnettet. Alt andet end lydsignalet og børnesikringen gendannes til fabriksindstillingerne.

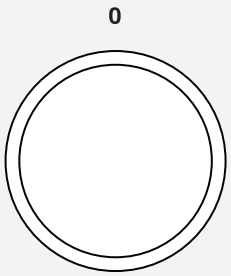
TRIN 5: START AF TILBEREDNINGEN

Start tilberedningen ved at trykke på knappen Start/Stop og holde den inde.



TRIN 6: SLUKKE FOR OVNEN

Drej funktionsvælgeren til positionen 0.



Når tilberedningen er færdig, og ovnen er slukket, vises den faldende temperatur på displayet, indtil den når ned på 50 °C.Alle timerindstillinger annulleres. Klokkeslættet vises.
Efter et minut skifter apparatet automatisk til standby.

Når du er færdig med at bruge ovnen, kan der fortsat være lidt vand tilbage i kondenskanalen (under lågen). Tør vandet væk fra kondenskanalen med en klud.

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

Hvis skemaet ikke indeholder den fødevare, du leder efter, skal du gå ud fra en tilsvarende fødevare. De viste oplysninger gælder ved tilberedning på én rille.

Der angives et interval for anbefalet temperatur. Start med den laveste temperatur og øg den, hvis maden ikke brunes nok.

Tilberedningstider er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarme ved hjælp af det valgte tilberedningssystem.

Forvarm kun ovnen, hvis det tydeligt fremgår af opskriften eller af tabellerne i denne vejledning. Det kræver en del energi at varme en tom ovn op. Det kan derfor betale sig at bage flere hold kager eller flere pizzaer efter hinanden, når ovnen alligevel er varmet op.

Brug bageplader og -forme med mørk eller sort emalje eller sliplet-belægning, da disse overfører varmen særdeles godt.

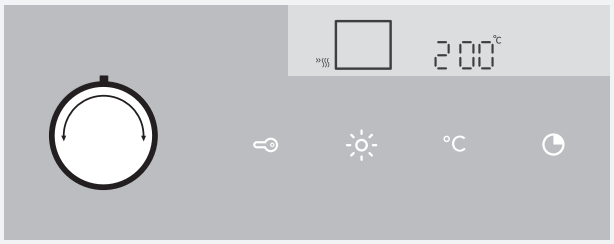
Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur. Ved tilberedning af større kødstykker, grøntsager eller kager dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan danne kondens på ovnlågen. Det er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.

Du kan spare energi ved udnytte restvarmen og slukke ovnen cirka 10 minutter før, end at maden er tilberedt.

For at undgå kondens, må du ikke lade maden køle af i ovnen, mens den er lukket.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

HURTIG FORVARMNING

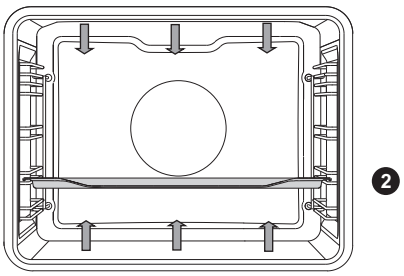


Drej funktionsvælgeren til positionen for hurtig forvarmning.
Standardtemperaturen vises på displayet.
Temperaturen kan indstilles.

Når ovnen tændes, varmes den op. Symbolet °C blinker på displayet. Når den indstillede temperatur er opnået, er forvarmningen gennemført, og der lyder et akustisk signal. Det akustiske signal stopper efter 1 minut, men kan også stoppes ved at trykke på en af knapperne.

OVER- OG UNDERVARME

Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet.



Stegning af kød:

Brug kogegrej af ovnfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej af rustfrit stål er ikke egnet, da det reflekterer varmen.

Sørg for tilstrækkelig væde ved kødet under tilberedningen, så det ikke brænder på. Vend kødet under tilberedningen. Stege bliver mere saftige, hvis du dækker dem til.

Fødevare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Cooking time (min)
KØD				
Flæskesteg	1500	2	190-200	120-130
Flæskebov	1500	2	190-200	120-140
Rullesteg	1500	2	190-200	120-140
Farsbrød	1500	2	200-210	60-70
Oksesteg	1500	2	190-210	120-140
Oksesteg, gennemstegt	1000	2	200-210	40-60
Kalvesteg	1500	2	180-200	90-120
Lammesteg	1500	2	190-200	100-120
Kaninsteg	1500	2	190-200	100-120
Dyrekølle	1500	2	190-200	100-120
FISK				
Braiseret fisk	1000	2	210	50-60

Bagning af kager

Bag kun på én rille, og brug mørke bageforme eller -plader. Lyse bageforme -plader reflekterer varme, og derfor brunes bagværket mindre på disse.
Sæt altid bageformen på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten.
Tilberedningstiden forkortes, hvis du forinden forvarmer ovnen.

Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
BAGVÆRK			
Grøntsagssoufflé	2	190-200	30-35
Sød soufflé	2	190-200	30-35
Boller *	2	200-220	30-40
Brød *	2	180-190	50-60
Hvidt brød *	3	180-190	45-55
Boghvedebrød *	3	180-190	45-55
Fuldkornsbrød *	3	180-190	45-55
Rugbrød *	3	180-190	45-55
Speltbrød *	3	180-190	45-55
Valnøddekage	2	180	55-55
Sukkerbrødskage *	3	160-170	25-30
Ostekage	2	170-180	65-75
Cupcakes	3	170-180	25-30
Små gærdejstrekanter	3	200-210	25-30
Pirogger med kålfyld	3	200-210	25-30
Frugtkage	3	140-190	90
Små marengskager	3	120	90

Tips	Brug
Er kagen gennembagt?	• Stik en tandstik af træ ned i kagen oven fra. Hvis der ikke sidder noget fast på tandstikken, når du trækker den ud igen, er kagen færdigbagt. • Sluk for ovnen, og brug restvarmen.
Falder kagen sammen?	• Kig på opskriften. • Brug mindre væske næste gang. • Overhold den angivne tid ved brug af håndmiksere, blendere og lignende.
Er kagen for lys i bunden?	• Brug en mørk bageform eller -plade. • Anbring bagepladen en rille lavere, og tænd for undervarmen i den sidste del af tilberedningstiden.
Er en kage med fugtigt fyld bagt for lidt?	• Øg temperaturen, og forlæng tilberedningstiden.

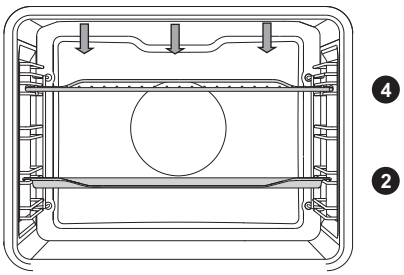
⚠

Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

GRILL OG STOR GRILL
Ved grillning med den store grill tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Ved almindelig grill (ikke stor grill) tændes kun grillelementet, som er en del af varmekilden ved stor grill.

Maksimal tilladt temperatur: 240 °C.



Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.
Overvåg hele tiden tilberedningen. Maden kan hurtigt blive branket på grund af den høje temperatur.
Stegning med grill er velegnet, hvis du ønsker fedtfattig tilberedning af pølser, steaks, koteletter, laksesteaks og toasts, så de bliver sprøde.

Hvis du griller direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på den fjerde rille. Indsæt drypbakken på første eller anden rille. Hvis du griller på en bageplade, skal du sørge for tilstrækkeligt med væde på pladen til at undgå, at maden branker eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillning.

Grillskema – lille grill

Fødevare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g / stk.	4	240	18-21
Nakkefilet	180 g / stk.	4	240	18-22
Koteletter	180 g / stk.	4	240	20-22
Grillpølser	100 g / stk.	4	240	11-14
GRILLET BRØD				
Toast	/	4	240	3-4
Åbne sandwiches	/	4	240	5-7

Grillskema – stor grill

Fødevare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g / stk.	4	240	14-16
Oksesteak, gennemstegt	180 g / stk.	4	240	18-21
Nakkefilet	180 g / stk.	4	240	19-23
Koteletter	180 g / stk.	4	240	20-24
Kalvekød	180 g / skive	4	240	19-22
Grillpølser	100 g / stk.	4	240	11-14
Bov på dåse	200 g / stk.	4	240	9-15
FISK				
Laksesteak/filet	600	3	240	19-22
GRILLET BRØD				
6 skiver hvidt brød	/	4	240	1.5-3
4 skiver grovbrød	/	4	240	2-3
Åbne sandwiches	/	4	240	3.5-7

Hvis du griller på en bageplade, skal du sørge for tilstrækkeligt med væde på pladen til at undgå, at maden branker eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

Inden du griller et stykke fisk, skal du duppe det tørt med et stykke køkkenrulle. Drys med krydderier indvendigt, smør ind i olie udvendigt, og anbring fisken på ristен. Vend ikke fisken under grillningen.

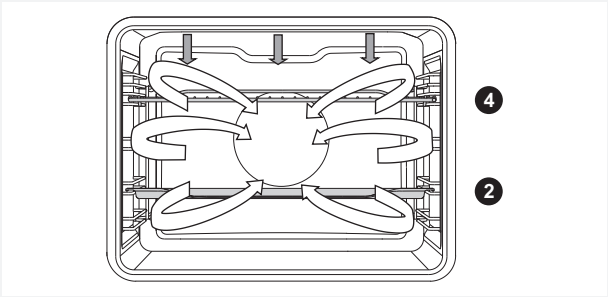
⚠

Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen. Grillelementet, risten og det øvrige tilbehør bliver meget varme under grillning. Brug altid grydelapper og en kødpincet/tang.

GRILL MED BLÆSER

Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

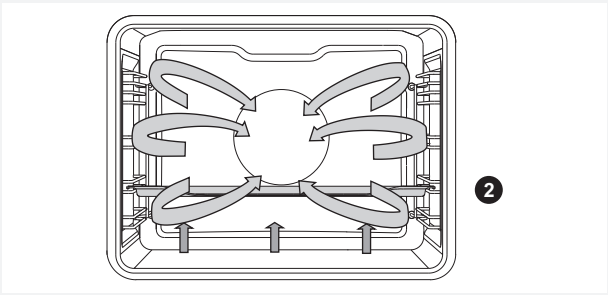


Fødevare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KØD				
And*	2000	2	150-170	80-100
Flæskesteg	1500	2	160-170	60-85
Flæskebov	1500	2	150-160	120-160
Svineskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kylling	600	2	180-190	25 (1. side) 20 (2. side)
Kylling*	1500	2	210	60-65
FISK				
Ørred	200 g/kom	2	170-180	45-50

VARMLUFT OG UNDERVARME

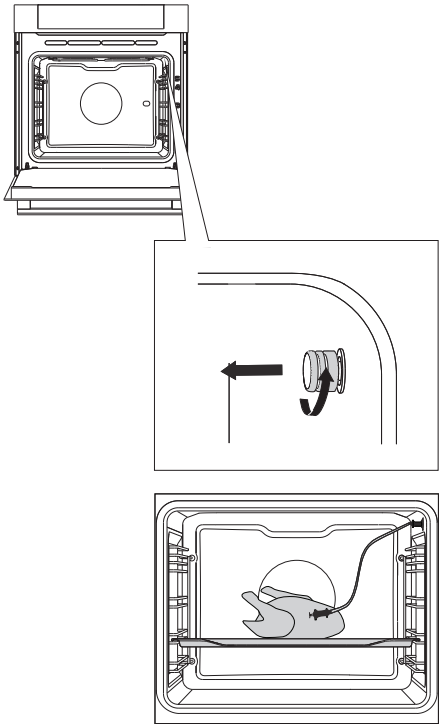
Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

(Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme).



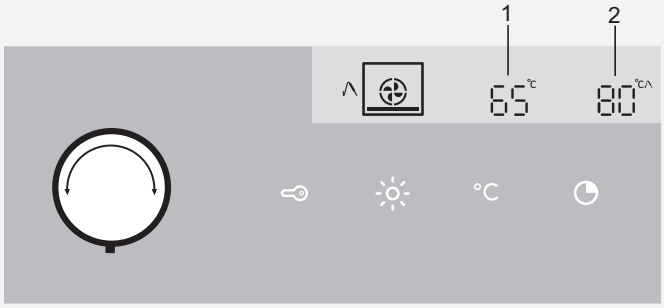
Fødevare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Ostekage med mørdejsbund	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, mørdej	2	180-200	35-40
Æbletærte, surdej	2	150-160	35-40
Æblestrudel, filodej	2	170-180	45-65

Stegning med stegetermometer (afhænger af modellen)
Indstil den ønskede kernetemperatur for maden. Ovnen slukker, når den indstillede kernetemperatur opnås. Kernetemperaturen måles ved hjælp af sonden.



1 Fjern metalproppen (øverst på højre væg i ovnrummet).

2 Sæt ledningen fra stegetermometeret i stikket, og stik stegetermometeret ind i kødet. (Eventuelle timerindstillinger nulstilles).



3 Drej funktionsvælgeren til funktionen varmluft og undervarme. Symbolet, den indstillede temperatur i ovnen og den indstillede temperatur for stegetermometeret vises på displayet. Tryk på knappen START.

1 Temperatur i ovnen
2 Temperatur for steagetermometeret

Under tilberedningen skifter displayet mellem visning af den aktuelle temperatur og den indstillede temperatur. Temperaturen kan ændres i løbet af tilberedningen.
Når den angivne kernetemperatur er nået, slukkes ovnen automatisk.
Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut. Klokkeslættet vises på displayet.

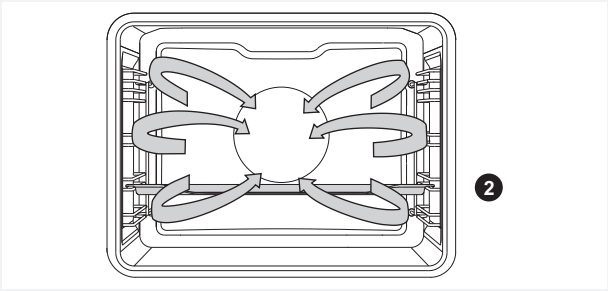
Sæt proppen i stikket til stegetermometeret igen, når du er færdig med tilberedningen.

⚠

Brug kun den sonde, der følger med ovnen. Pas på, at sonden ikke rører ved ovnens indvendige dele eller varmelegemer under tilberedningen. Når tilberedningen er gennemført, er sonden meget varm. Pas på ikke at brænde dig på den.

VARMLUFT

Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.



2

Stegning af kød:

Brug kogegrej af ovnfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej af rustfrit stål er ikke egnet, da det reflekterer varmen.

Sørg for tilstrækkelig væde ved kødet under tilberedningen, så det ikke brænder på. Vend kødet under tilberedningen. Stege bliver mere saftige, hvis du dækker dem til.

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KØD				
Flæskesteg med svær	1500	2	170-180	140-160
Svinebryst	1500	2	170-180	120-150
Kylling, hel	1200	2	180-190	60-80
And	1700	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-220
Kyllingebryst	1000	2	180-190	70-85
Farseret kylling	1500	2	170-180	100-120

Bagning af kager

Det anbefales at forvarme ovnen.

Småkager kan bages på lave bageplader på flere riller samtidigt (anden og tredje rille).

Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidigt. Småkagerne på den øverste bageplade kan blive bagt færdig før småkagerne på den nederste bageplade.

Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten.

Sørg for, at småkagerne har samme tykkelse, så de bages ensartet.

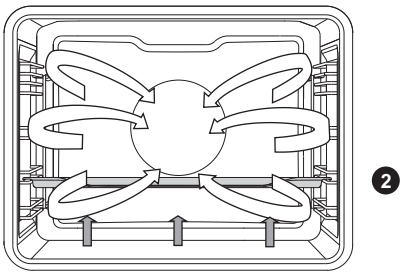
Fødevare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
BAGVÆRK			
Kage	2	150-160	45-60
Sukkerbrødskage	2	150-160	25-35
Crumblecake	2	160-170	25-35
Frugtkage	2	150-160	45-65
Plumkage	2	150-160	35-60
Roulade *	2	160-170	15-25
Frugtkage med mørdej	2	160-170	50-70
Challah (gærdejsbolle)	2	160-170	35-50
Æblestrudel	2	170-180	40-60
Horn med syltetøj	2	170-180	30-35
Pizza*	2	190-210	25-45
Småkager med mørdej	3	150-160	15-25
Småkager, pressede	3	150-160	15-28
Småkager med surdej	3	170-180	20-35
Småkager med filodej	3	170-180	20-30
Kager med cremefyld	3	180-190	25-45
FROSSENT BAGVÆRK			
Strudel med æble og hytteost	3	170-180	50-70
Ostekage	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Pommes frites, ovnklare	3	170-180	20-35
Kroketter, ovnbagte	3	170-180	20-35
Yoghurt	3	240	40

⚠

Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

UNDERVARME OG BLÆSER

Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt. Brug den anden rille fra bunden. Brug en lav bageplade, så den varme luft kan cirkulere over maden.



2

Fødevare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
FRUGT			
Jordbær	2	180	20-30
Frugter med sten	2	180	25-40
Frugtmos	2	180	25-40
GRØNTSAGER			
Syltede agurker	2	180	25-40
Bønner, gulerødder	2	180	25-40

KONSERVERING

Forbered madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

Hæld 1 liter varmt vand (ca. 70 °C) i bradepanden, og stil 6 henkogningsglas a 1 liter i bradepanden. Anbring bradepanden i ovnen på den anden rille.

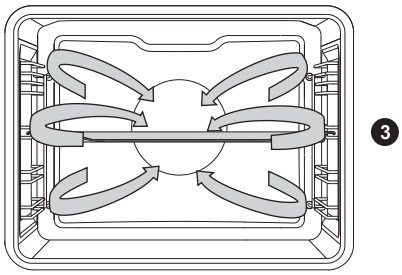
Hold øje med glassene under tilberedningen. Du skal fortsætte tilberedningen, indtil maden begynder at koge, og der dannes bobler i det første glas.

Fødevarer	Mængde (l)	T = 170 °C – 180 °C, indtil der dannes bobler i glassene/ væsken i glassene begynder at småkoge	Temperatur, når der dannes bobler/ væsken begynder at koge	Trækketid i ovnen (min.)
FRUGT				
Jordbær	6×1 l	40-55	Sluk	25
Frugter med sten	6×1 l	40-55	Sluk	30
Frugtmos	6×1 l	40-55	Sluk	35
GRØNTSAGER				
Syltede agurker	6×1 l	40-55	Sluk	30
Bønner, gulerødder	6×1 l	40-55	120°C, 60 min	30

ECO

ECO-tilberedning

Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.



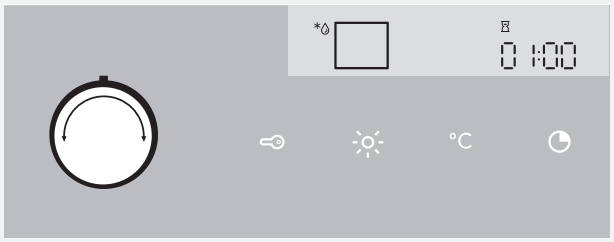
Fødevare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KØD			
Flæskesteg, 1 kg	3	190	140-160
Flæskesteg, 2 kg	3	190	150-180
Oksesteg, 1,5 kg	3	200	120-140
FISK			
Hel fisk, 200 g/stk	3	190	40-50
Fiskefilet, 100 g/stk	3	200	25-35
BAGVÆRK			
Småkager med kagepresse*	3	170	20-25
Små cupkager	3	180	25-30
Roulade	3	180	15-25
Frugtkage med mørdej	3	180	55-65
GRØNTSAGER			
Kartoffelgratin	3	180	40-50
Lasagne	3	190	40-50
FROSNE FØDEVARER			
Pommes frites, 1 kg	3	210	25-40
Kyllingenuggets, 0,7 kg	3	210	25-35
Fiskepinde, 0,6 kg	3	210	20-30

⚠

Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

OPTØNING

Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer.
Du kan også optø brød og kager, kager med creme eller smørcreme, boller og rundstykker samt frosne frugter.



Drej funktionsvælgeren til positionen for optøning. Tiden vises på displayet. Tiden kan indstilles. Tryk på knappen START.

I de fleste tilfælde anbefales det at tage maden ud af emballagen (husk at fjerne metalclips og lignende).
Når halvdelen af optøningstiden er gået, skal stykkerne vendes, blandes eller brækkes fra hinanden, hvis de hænger sammen.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

⚠

Afbryd apparatet fra lysnettet, og lad det køle helt af.

Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

Aluminiumsflader

Rengør aluminiumsflader med ikke-slibende flydende rengøringsmidler, som er specielt egnet til sådanne overflader. Sprøjt rengøringsmidlet på en fugtig klud, og tør overfladen af. Tør efter med en opvredet klud. Sprøjt ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumsoverflader. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe. Bemærk! Overfladen må ikke komme i kontakt med ovnrens, da det kan forårsage synlig og permanent skade.

Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)
Overfladen må kun rengøres med et mildt rengøringsmiddel (sæbespåner) og en blød svamp, som ikke ridser overfladen. Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller opløsningsmidler, da de kan beskadige overfladen.

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)
Rengør ikke knapper, greb, mærkater og typeskilte med slibende eller skrappe rengøringsmidler eller rengøringsmidler, der indeholder alkohol.
Fjern omgående eventuelle pletter med en blød klud og lidt vand for at undgå at skade overfladen.
Du kan også bruge rengøringsmidler beregnet til de pågældende overflader og materialer i henhold til producentens anvisninger.

Overflader med aluminium må ikke komme i kontakt med ovnrens, da det kan forårsage synlig og permanent skade.

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNEN

Fjern genstridigt snavs i ovnen ved hjælp af almindelige rengøringsmidler som eksempelvis ovnrens. Vask efter med rent vand for at fjerne eventuelle rester.

Rengør ovnen og tilbehøret hver gang du har brugt den, så snavset ikke brænder fast i ovnen. Du fjerner nemmest fedt ved hjælp af varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.

Brug almindelige rengøringsmidler til ovn for at fjerne genstridigt snavs. Fjern alle rester af rengøringsmidler med rent vand.
Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, rustfjerner og lignende.

Rengør tilbehøret (bageplader, bradepande, rist osv.) med varmt vand og opvaskemiddel.

Ovnen, ovnrummet og bagepladerne er belagt med en speciel emalje, som giver en glat og modstandsdygtig overflade. Denne særlige emalje gør rengøring ved almindelige stuetemperatur nemmere.

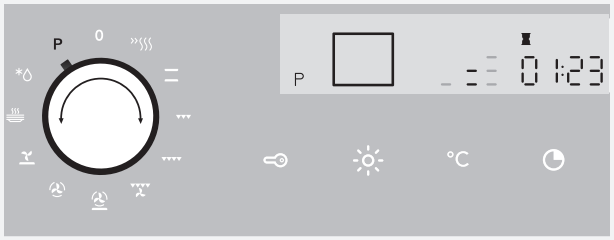
AUTOMATISK RENGØRING AF OVNEN - PYROLYSE

Med denne funktion renses ovnens indvendige sider, bagepladen og bradepanden automatisk ved så høj en temperatur, at fedtrester og andre urenheder forbrændes til aske.

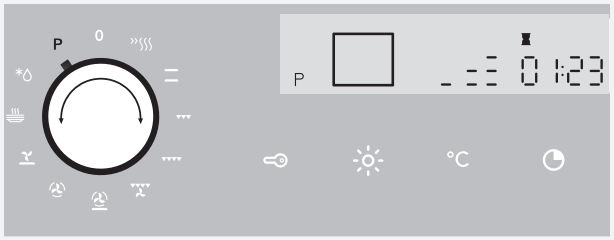
Madrester og fedt kan blive antændt under pyrolyseprocessen. Fjern derfor synligt snavs og madrester fra ovnens indvendige sider, før pyrolyseprogrammet startes.

⚠

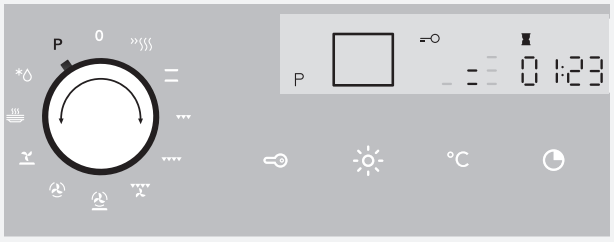
Fjern alt udstyr fra ovnen, herunder teleskopskinnerne, før det automatiske pyrolyseprogram køres!



1 Drej funktionsvælgeren til positionen ”P”. Rengøringsintensitet og -tid vises.



2 Vælg den ønskede rengøringsintensitet. Tryk på knappen Temperatur, og drej på knappen -/+.



3 Efter et stykke tid låses ovnlågen automatisk af hensyn til din sikkerhed. Symbolet med nøglen vises på displayet.

Der kan forekomme ubehagelig lugt fra ovnen under pyrolyseprocessen. Efter pyrolyseprogrammet vil der være aske i bunden af ovnrummet og pletrester på kanterne.
Fjern alle rester med en fugtig klud og en blød svamp, når ovnen er kølet ned. Tør også ovnlågen og området omkring pakningen af. Undlad at skrubbe pakningen.

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under pyrolyseprocessen. Hæng aldrig brandbare genstande som viskestykker og lignende på apparatets frontpanel.

⚠

Prøv ikke at åbne ovnlågen, mens pyrolyseprogrammet er i gang. Programmet kan blive afbrudt. Der er risiko for forbrænding!

Apparatet kan udsende ubehagelige lugte under pyrolyserengøringen. Det anbefales derfor at lufte ud i rummet.

Når pyrolyseprogrammet er fuldført, og ovnen er kølet ned, kan du tørre asken i ovnrummet op med en fugtig klud eller en blød svamp. Undlad at skrubbe pakningen.

Ved almindelig brug af ovnen anbefaler vi, at pyrolyseprogrammet køres en gang om måneden.

RENGØRING AF BRADEPANDER OG BAGEPLADER:

⚠

Før pyrolytisk rengøring skal du montere de medfølgende skinner (afhængigt af modellen).

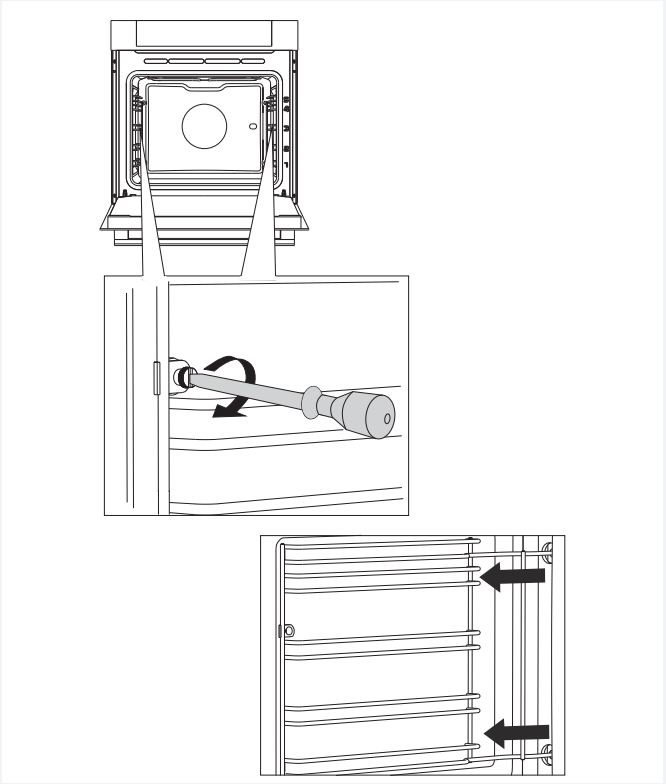
Vask bagepladerne med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel efter brug, og tør dem af med en klud. Anbring dem på 2. eller 3. rille. Anbring ikke bagepladerne eller bradepanden på 1. rille.

Under pyrolyseprogrammet kan pladerne ændre farve og miste noget af deres glans. Det har ingen betydning for deres anvendelse.

Ovnrummet bliver muligvis ikke helt rent, hvis den pyrolytiske rengøring gennemføres med bageplader eller bradepander i ovnen.

UDTAGNING OG RENGØRING AF RILLERNE

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre rillerne med.



1 Afmonter skruen.

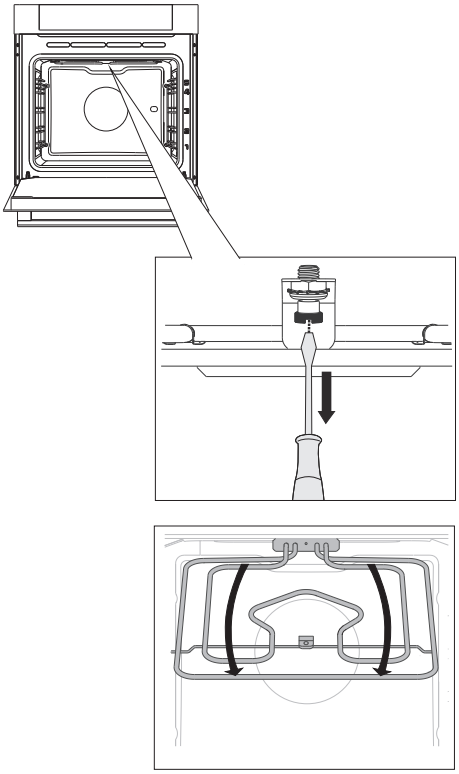
2 Afmonter rillerne fra hullerne i bagvæggen.

⚠

Efter rengøring skal rillerne skrues fast igen med en skruetrækker.

RENGØRING AF LOFTET I OVNRUMMET

Det øverste grillelement kan foldes ned for at gøre det nemmere at rengøre loftet i ovnrummet. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du rengør den.



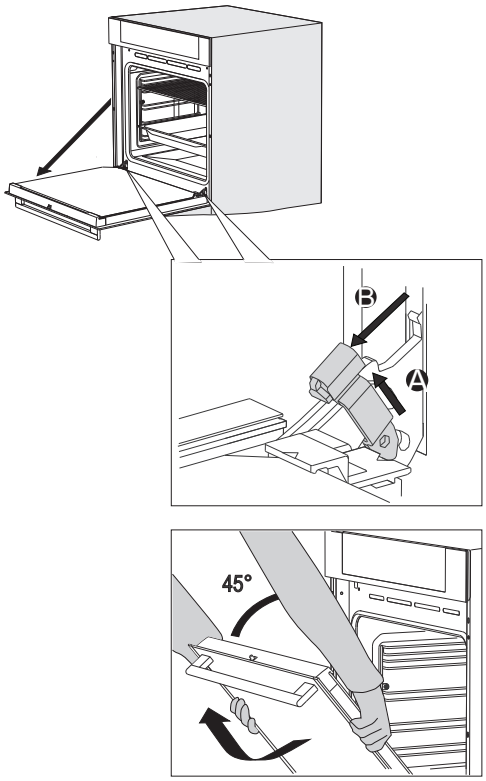
1 Afmonter skruen forrest i ovnrummets loft for at vippe grillelementet ned.

Tænd aldrig for grillelementet, når det er foldet ned!

⚠

Afbryd apparatet fra lysnettet.
Varmelegemet skal være kølet af, da du ellers kan brænde dig!

AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN



1 Åbn ovnlågen helt (så langt ned som muligt).

2 Vip hængselsbeslagene let ud, og træk lågen ud mod dig.

3 Vip langsomt lågen op, indtil den står i en vinkel på cirka 45 grader i forhold til lukket position. Løft derefter lågen op, og træk den ud.

Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke åbner og lukker korrekt, skal du kontrollere, at hængselsbeslagene sidder korrekt.

⚠

Når du monterer lågen igen, skal du sikre dig, at hængselsbeslagene sidder korrekt omkring hængslerne for at forhindre, at hovedhængslet pludseligt lukker i, da det er forbundet med en kraftig fjeder. Hvis hovedhængslet pludseligt aktiveres, kan det medføre risiko for personskade.

LÅGER MED SOFT-ÅBNING (afhænger af modellen)

Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper åbningskraften.

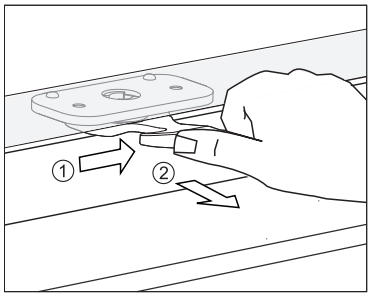
LÅGER MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et roligt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.

⚠

Hvis lågen skubbes hårdere end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

Ovnlås (afhænger af modellen)



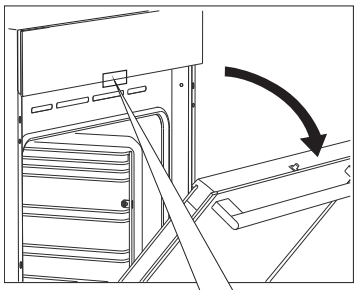
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til den oprindelige position.

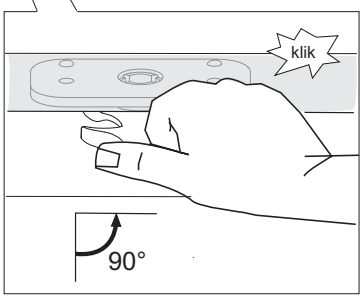
SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

⚠

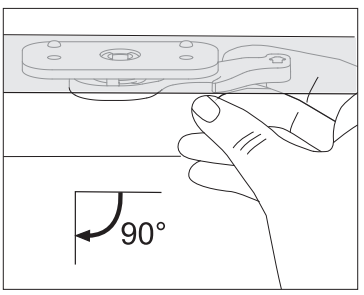
Ovnen skal være kølet helt ned.



Åbn ovnlågen helt.



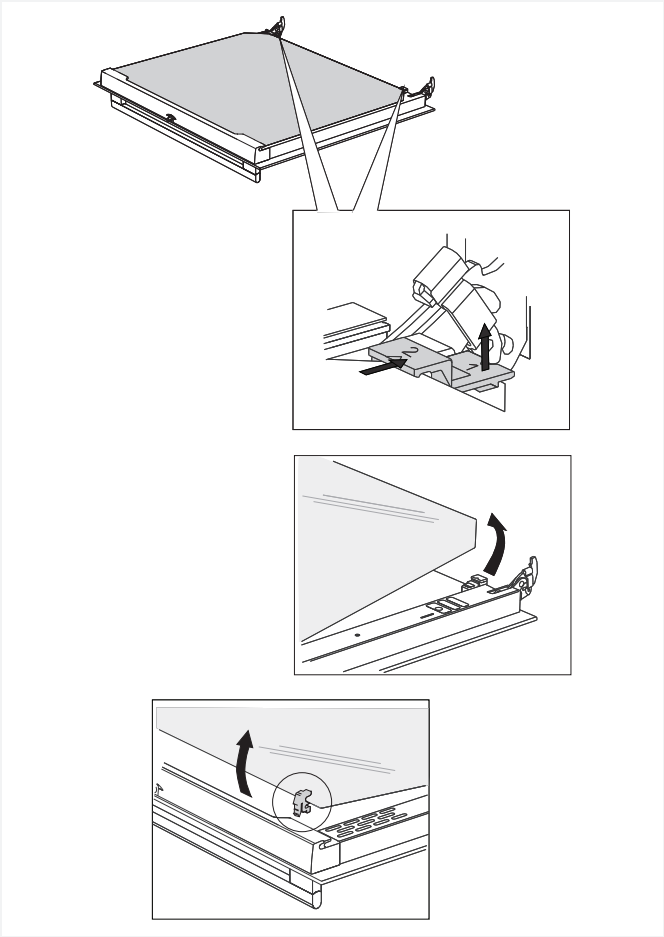
Skub ovnlåsen 90 grader til højre med tommelfingeren, til du mærker et klik. Ovnlåsen er nu slået fra.



Du kan slå ovnlåsen til igen ved at åbne ovnlågen og trække i ovnlåsen med din højre pegefinger.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASPANELET I OVNLÅGEN

Glaspanelet i ovnlågen kan rengøres indvendigt, men det skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



1 Løft beslagene på venstre og højre side af lågen lidt (til mærket ”1” på beslaget), og træk dem væk fra glasset (til mærket ”2” på beslaget).

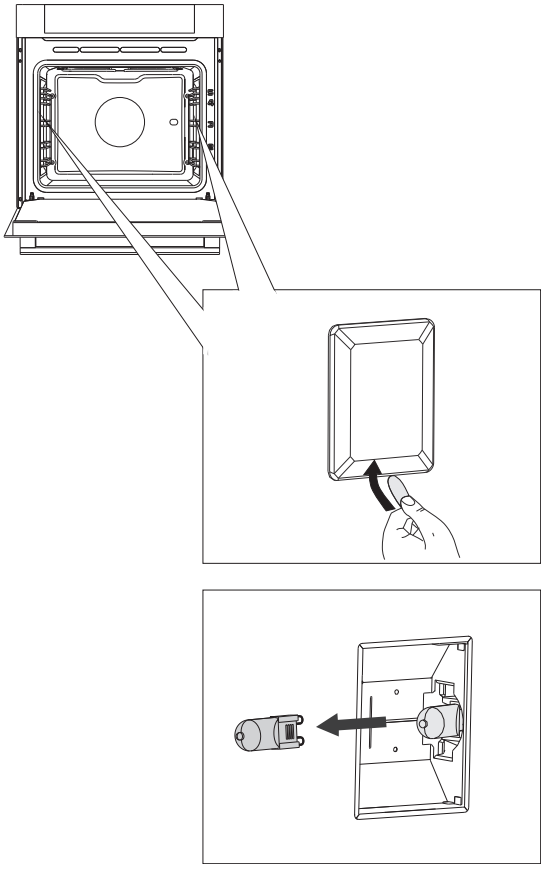
2 Hold ved glaspanelets nederste kant. Løft det lidt, så det ikke længere sidder fast i beslagene, og løft det af.

3 Det tredje lag glas (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glaspanelet.

Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glaspanelet igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glaspanelet skal passe sammen.

UDSKIFTNING AF PÆRE

Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.
Brug en stjerneskruetrækker.
(Halogenpære: G9, 230 V, 25 W)



1 Brug en skruetrækker med lige kærv til at vippe lampeglasset ud og tage det af.

2 Afmonter halogenpæren.

Brug handsker for at undgå at brænde dig.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

Problem/fejl	Årsag
Knapperne og/eller displayet reagerer ikke.	Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det.
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør.
Ovnlyset virker ikke.	Skift pære. Se afsnittet Rengøring og vedligehold.
Bagværk er ikke bagt nok.	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?
Der vises en fejlkode (E1, E2, E3 osv.).	Der er fejl ved det elektroniske modul. Afbryd apparatet fra lysnettet i nogle få minutter. Tilslut apparatet igen, og indstil klokkeslættet. Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør.

Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. I sådanne tilfælde skal brugeren selv betale for reparationen.

⚠

Før reparationen påbegyndes skal du sikre dig, at apparatet er afbrudt fra lysnettet ved enten at fjerne sikringen eller ved at trække stikket ud af stikkontakten.

BORTSKAFFELSE

Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, deponeres eller destrueres uden at beskadige naturen.
Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Dette symbol, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.

Vi tager forbehold for fejl i brugsanvisningen, og vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

ASKO