ASKO

Bruksanvisning

KOMFYR

CC96364W
CC963614W
CC963614S

Symboler som brukes

Viktig informasjon

Tips

INNHOLDSFORTEGNELSE

Your cooker

Introduction 4
Control panel 5
Ceramic hob description 6
Oven description 7
Guide rails/Telescopic guide rails 7
Cooling fan 7
Accessories 8
Door 9
Push-pull knob 9
Drawer 9
Door lock 10
Initial use 11
Before using the oven 11
Before using the ceramic hob 11

Use

Using the oven 12
Using the ceramic hob 14

Operation

Operating the oven 16
Timer 16
Selecting additional functions 19
Meat probe 20
Operating the ceramic hob 22

Cleaning

Please note! 23
General 23
Cleaning the glass ceramic surface 23
Cleaning the oven 25
Aqua Clean function 25
Removing and cleaning the guide rails. 26
Removing the oven door (depending on model) 27
Removing the oven window 28
Replacing the oven lamp 29

Solving problems

General 30
Troubleshooting table 30

Installation

General 32
Electrical connection 32
Installation 33

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging 34

Innledning

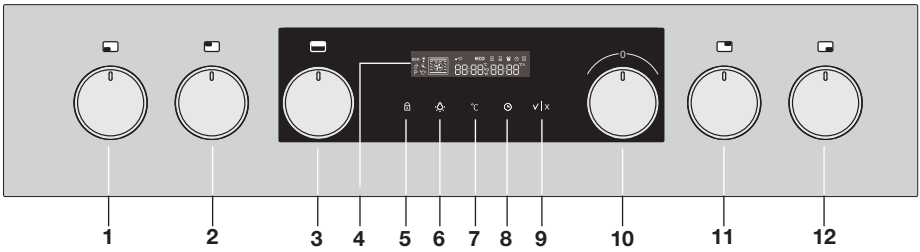
Gratulerer med kjøpet av denne komfyren. Dette produktet er laget med tanke på å være svært brukervennlig. Komfyren har en rekke innstillinger, slik at du kan velge den beste metoden for tilberedning av mat.

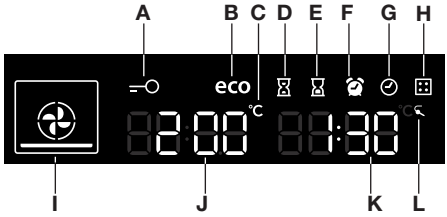
Les gjennom denne bruksanvisningen for å få mest mulig ut av komfyren. I tillegg til informasjon om bruk av ovnen, finner du også bakgrunnsinformasjon som kan hjelpe deg når du bruker apparatet.

⚠ Les sikkerhetsanvisningene nøye før du bruker apparatet! Du finner dem i et eget hefte.

Les bruksanvisningen før du bruker apparatet, og oppbevar den på et sikkert sted, så du kan finne den fram ved en senere anledning.

Betjeningspanel

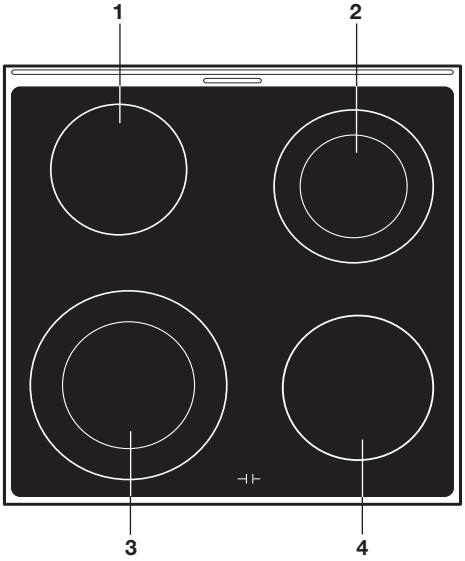




1. Knapp for venstre fremre kokesone
2. Knapp for venstre bakre kokesone
3. Ovnfunksjonsbryter
4. Display (informasjon og tidsur)
   - A. Symbol for barnesikring
   - B. ECO-ovnsfunksjon
   - C. Symbol for ovnstermostat
   - D. Symbol for tilberedningstid
   - E. Symbol for sluttid
   - F. Symbol for kjøkkenklokke
   - G. Klokkesymbol
   - H. Symbol for komfyr (avhengig av modell)
   - I. Symbol for ovnsfunksjon
   - J. Display for ovnstemperatur
   - K. Display for tidsur
   - L. Symbol for steketermometer (avhengig av modell)
5. Barnesikring-tast (for stekeovnen)
6. Ovnslys-tast
7. Temperatur-tast
8. Timer-tast
9. Start/stopp-tast
10. Innstillingsknapp
11. Knapp for høyre bakre kokesone
12. Knapp for høyre fremre kokesone

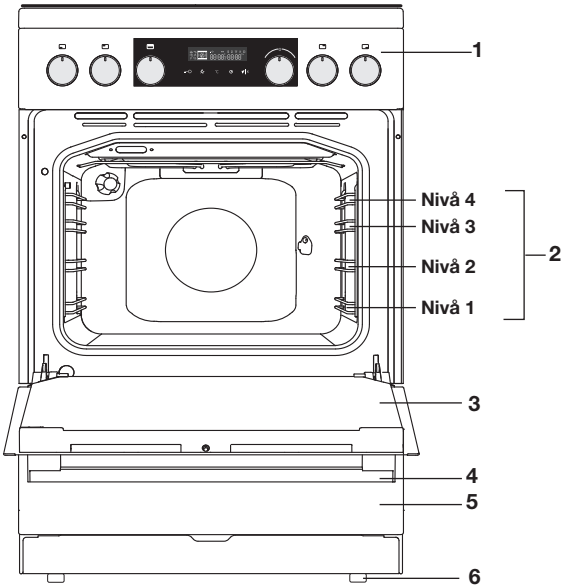
For at berøringspanelet skal respondere best mulig, trykk på tastene med hele fingertuppen. Hver gang du berører en tast under bruk, vil det høres et kort signal.

Beskrivelse av den keramiske toppen



1. Kokesone bakre venstre, 1,2 Kw / Ø 145 mm
2. Kokesone (dobbel) bakre høyre, 0,7/1,7 Kw / Ø 120/180 mm
3. Kokesone (dobbel) fremre venstre, 0,7/2,1 Kw / Ø 120/210 mm
4. Kokesone fremre høyre, 1,8 Kw / Ø 180 mm

Beskrivelse av stekeovnen



1. Betjeningspanel
2. Riller for stekebrett
3. Ovnsdør
4. Håndtak
5. Oppbevaringsskuff/klaffdør (avhengig av modell)
6. Justerbare føtter

Riller/uttrekkbare riller

- Ovnen har fire eller fem rillehøyder (nivå 1 til 4/5), avhengig av modell. Nivå 1 brukes hovedsakelig i kombinasjon med undervarme. De to øverste nivåene brukes primært til grilling.
- Sett stekeristen, stekebrettet eller et dampfat inn i sporet mellom styreskinnene.
- Flere riller kan ha fullt uttrekkbare teleskopiske riller, avhengig av modell.
- Trekk de teleskopiske styreskinnene helt ut av ovnen og sett stekeristen/stekebrettet/dampfatet på dem. Skyv deretter stekeristen/stekebrettet/dampfatet inn på de teleskopiske styreskinnene og inn i ovnen igjen.
- Ovnsdøren må ikke lukkes før de teleskopiske styreskinnene har blitt helt trukket tilbake inn i ovnen.

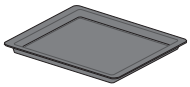
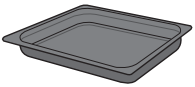
Kjølevifte

- Apparatet er utstyrt med en kjølevifte som kjøler kabinettet, døren og betjeningspanelet.
- Når ovnen slås Av, vil kjøleviften fortsette å gå en kort stund for å kjøle ned stekeovnen.

Tilbehør

Det medfølger et utvalg av tilbehør til ditt apparat, avhengig av modellen.
Bruk kun originaltilbehør: de passer spesielt for apparatet ditt.

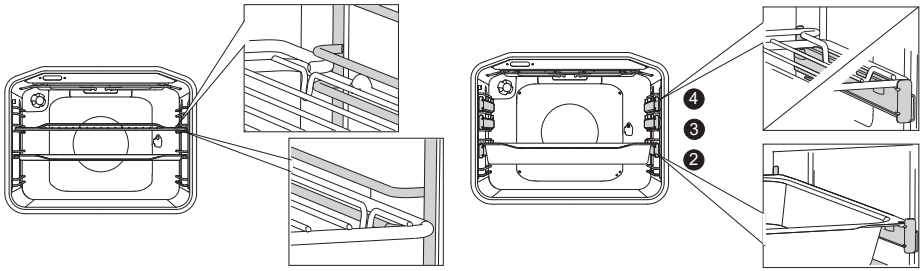
Ikke alt tilbehør er egnet/tilgjengelig for alle apparater (kan også variere fra land til land). Alt tilbehør som brukes må kunne tåle den høyeste temperaturen som apparatet kan avgi. Ved kjøp bør du alltid oppgi apparatets eksakte identifikasjonsnummer. Se i salgsbrosjyren eller sjekk på nett for flere opplysninger om valgfritt tilbehør.

Tilbehør som kan leveres med apparatet ditt (avhengig av modellen)	
	**Emaljert stekerist -** for bruk til butterdeig og kaker.
	Stekerist - hovedsakelig for grilling. Du kan også legge et dampfat eller en panne med mat på stekeristen. Stekeristen er utstyrt med en sikringspinne. Løft stekeristen litt opp i front for å trekke den ut av ovnen.
	**Dypt emaljert stekebrett -** for steking av kjøtt og fuktige bakverk. Ikke sett det dype stekebrettet på det laveste nivået under tilbredningsprosessen, med unntak når du bruker det som et dryppebrett under grilling eller steking med et spidd.
	Steketermometer - brukes til å måle kjernetemperaturen av maten. Når ønsket temperatur er nådd, stoppes stekingen automatisk.

Se stekeveiledningen i denne brukerhåndboken for å velge riktig tilbehør til rettene dine.

Når bakeformer blir varme, kan formen på dem endres. Dette påvirker ikke deres funksjonalitet og deres opprinnelige form vil bli gjenopprettet når de avkjøles.

- Risten eller brettet skal alltid settes inn i sporet mellom de to skinnene.
- Sett inn risten slik at den lille styrerekka er i helt inn mot ovnens indre vegg (mot baksiden av ovnen).



Dør

- Dørbryterne gjør at ovnens funksjon stanser midlertidig hver gang døren åpnes under bruk. Ovnen fortsetter igjen så snart døren er lukket.
- Noen komfyrer har "mykt dørlukking" (avhengig av modell). Systemet demper bevegelsen fra en bestemt vinkel når døren på stekeovnen lukkes, slik at den lukkes lydløst.

Uttrekkbar bryter

Noen modeller er utstyrt med uttrekkbare brytere.

- Trykk inn bryteren slik at den spretter ut. Bryteren kan brukes nå.
- Etter hver bruk må bryteren dreies av-posisjon og trykkes inn igjen.
- Den uttrekkbare bryteren kan kun trykkes inn når bryteren er i av-posisjon.

Skuff

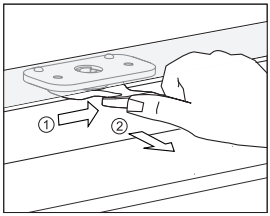
Apparatet har en oppbevaringsskuff for å oppbevare tilbehør som stekebrett, hyller, rister, små gryter og panner.

Advarsel! Oppbevaringsskuffen kan bli varm innvendig under bruk.
Ikke oppbevar matvarer, eller gjenstander av plast eller brennbare materialer i oppbevaringsskuffen.

Dørlås

Noen modeller kan ha en dørlås. Dette forhindrer barn fra å åpne døren uønsket.

- Når dørlåsen er aktivert:
  - ▹ *Åpne døren litt og flytt låsen øverst i midten av døren til høyre.*
  - ▹ *Åpne døren helt.*

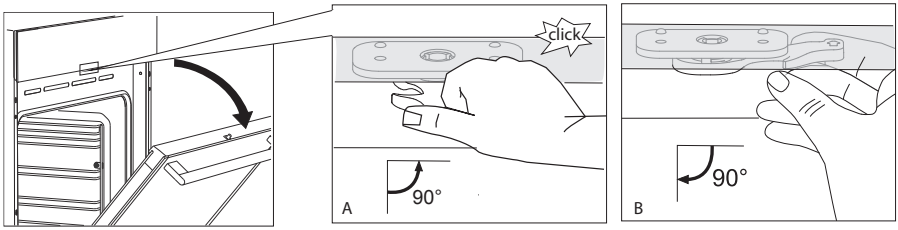


Deaktiver dørlåsen

1. Åpne ovnsdøren.
2. Trykk låsen til høyre med 90° til du føler et klikk (A).
   - ▹ *Dørlåsen er deaktivert.*

Aktivere dørlåsen

1. Åpne ovnsdøren.
2. Trekk låsen mot deg (B).
   - ▹ *Dørlåsen er aktivert.*



Første gangs bruk

Stille inn klokken

Når apparatet kobles til strømnettet for første gang, begynner displayet å lyse.
Etter tre sekunder begynner klokkesymbolet å lyse, og "12:00" blinker i displayet.

1. Vri innstillingsbryteren for å angi klokkeslettet.
   - ▹ *Innstillingene lagres etter tre sekunder.*
   - ▹ *Det er raskere å stille inn verdien i displayet ved å vri innstillingsbryteren til den maksimale posisjonen, til høyre eller venstre.*
   - ▹ *Innstillingene lagres automatisk etter fem sekunder.*

Du kan stille inn klokkeslettet ved å trykke to ganger på tidsur-tasten (ovnfunksjonsknappen må være i av-posisjon (0)). Klokksymbolet begynner å lyse og klokkeslettet blinker i displayet. Angi deretter klokkeslettet med innstillingsbryteren. Innstillingene lagres automatisk etter fem sekunder.

Før bruk av stekeovnen

- Fjern alt tilbehør fra innsiden av stekeovnen og rengjør alle delene med varmt såpevann. Ikke bruk skuremiddel.
- Sett stekeovnen til høyeste innstilling i en time med topp- og bunnvarme (se Bruk av stekeovnen). Dette fjerner beskyttelsesfettet som ble påført under produksjonen.
- Når stekeovnen varmes opp for første gang, vil den avgi en lukt. Dette er normalt. Slå eventuelt på kjøkkenviften.
- Etter avkjøling, vask den med varmt vann.
- Stekeovnen bør kun forvarmes hvis oppskriften krever det.

Før du tar i bruk den keramiske toppen

- Rengjør glasskeramikken med en fuktig klut med litt oppvaskmiddel på.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler, som skuremidler som kan forårsake riper, eller skuresvamp eller flekkfjernere.

Tilberede mat i stekeovnen

Energisparende bruk av ovnen

- Åpne ovnsdøren så lite som mulig.
- Tilbered mat med samme temperatur samtidig (f.eks. eplepai og ovnsrett) på samme stekebrett, eller den ene over den andre, med varmluft. Du kan også steke kjøtt samtidig.
- Tilbered gjerne flere retter etter hverandre, for eksempel en ovnsrett etter at du har stekt en kake. Ofte vil tilberedningstiden for den andre retten være 10 minutter kortere, da stekeovnen fortsatt er varm.
- Fordi ovnen er isolert, vil restvarmen fra ovnen kunne brukes å lage mat med lengre tilberedningstid (fra 1 time). Slå Av stekeovnen 10 minutter tidligere enn angitt, men la døren være lukket.
- Forvarming er vanligvis ikke nødvendig, med unntak av retter med tilberedningstid på mindre enn 30 minutter, eller når det kreves av oppskriften.
- Ta ut alt som ikke er nødvendig for å tilberede maten.
- Slå Av stekeovnen før du tar ut den ferdige maten.

Kokekar

- I prinsippet kan du bruke alle typer varmebestandige kokekar.
- Ikke skyll kokekar av glass under kaldt vann rett etter bruk. Den plutselige temperaturforskjellen kan føre til at glasset sprekker.
- Bruk mørke eller svarte kakeformer. Disse avgir varmen bedre og lar maten koke jevnere.

Ikke dekk til ovnsbunnen

- Hvis du dekker til ovnsbunnen, for eksempel med aluminiumsfolie eller stekebrett, kan det føre til overoppheting og skader på emaljen.
- For å hindre at ingredienser fra en springform drypper ned i ovnsbunnen kan du brette aluminiumsfolie på risten under formen, eller legge bakepapir under den.

Stekt kjøtt

- Store kjøttstykker som veier 1 kg eller mer er best egnet. Kjøttet får en jevn formet, sprø skorpe, og nesten ikke miste vekt.
- Gni kjøttet med salt og krydder femten minutter på forhånd. Bruk 80-100 g smør eller fett (eller en blanding av begge deler) per 500 g kjøtt som skal stekes.

Steketider

- Flate, tynne stykker trenger i ca. 5 minutter mindre steketid enn tykke eller rullede kjøttstykker. Når du tilbereder større kjøttstykker, la det gå 15 til 20 minutter lenger per ekstra 500 gram.

- Legg kjøttet i en langpanne og la det være dynket i smør eller fett. Legg kjøttet i langpannen med fettsiden vendt oppover. Husk å helle kjøttkraft over kjøtt uten fettside hvert 15. minutt.
- Kjøtt med fettside bør tilføres kjøttkraft hvert 30. minutt.
- Hvis kjøttkraften er for mørk, tilsett til et par skjeer vann nå og da i løpet av stekingen.
- Dekk kjøttet lett med folie og la det stå 10 minutter før servering.

Oversikt over ovnsfunksjoner

Apparatet kommer med en rekke ovnfunksjoner, **avhengig av modellen**. Se tabellen for å velge den rette funksjonen. Se også instruksjoner om tilbereding på rettens emballasje.

Ovnsfunksjoner (symboler er på ovnsfunksjonsknappen)

Symbol	Beskrivelse
	Rask forvarming • Bruk denne funksjonen hvis du ønsker å varme ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig. • Denne funksjonen er ikke egnet for matlaging. Når ovnen er varmet opp til ønsket temperatur, er oppvarmingsprosessen fullført.
	Toppvarme + undervarme • Oppvarming med øvre og nedre varmeelementer. • Denne modusen kan brukes til vanlig baking og steking. • Sett langpannen eller stekeristen på rillenivå 2. • Forvarming anbefales.
	Grill • **Maksimalt tillatt temperatur: 230 °C** • Oppvarming ved hjelp av grillelementet. • Denne modusen kan brukes til grilling av noen få åpne smørbrød eller ølpølser, eller til å riste brød. • Sett stekeristen på nivå 4 og langpannen på nivå 3. • Følg hele tiden med på stekingen. Retten kan raskt svi seg som følge av høy temperatur.
	Stor grill • **Maksimalt tillatt temperatur: 230 °C** • Oppvarming ved hjelp av de øverste og nederste varmeelementene. • Denne modusen kan brukes med retter og bakevarer som krever en særegen skorpe eller bruning på undersiden. Brukes helt på slutten av bake- eller ristetiden. • Sett stekeristen på nivå 4 og langpannen på nivå 3. • Følg hele tiden med på stekingen. Retten kan raskt svi seg som følge av høy temperatur.
	Stor grill + vifte • Oppvarming med øvre varmeelementer. Viften fordeler varmen. • Denne modusen kan brukes til å grille kjøtt, fisk og grønnsaker. • Sett langpannen eller stekeristen på rillenivå 2. • Følg hele tiden med på stekingen. Retten kan raskt svi seg som følge av høy temperatur.
	Varmluft + Vifte + undervarme • Bunnvarmeelementet og varmluftviften vil være aktiv. • Denne modusen kan brukes til å steke pizza, fuktig butterdeig, fruktkaker, hevet deig og små skorper. • Sett langpannen eller stekeristen på rillenivå 2.

	Varmluft + vifte • Viften i bakveggen fordeler varmluften rundt i ovnen. • Du kan steke på flere rillenivåer samtidig, noe som vil spare energi. • Konveksjonsviftesystemet er utmerket for baking av kaker, småkaker og eplepai. • Sett langpannen eller stekeristen på rillenivå 2. • Forvarming anbefales.
	ØKO • Oppvarming med varmluft. ECO varmluft bruker mindre energi enn varmluftinnstillingen, men gir samme resultat. Kokingen tar et par minutter lenger. • Denne modusen kan brukes til å steke kjøtt og bakevarer. • Sett brettet på andre rillehøyde. • Denne innstillingen bruker restvarme (varmen er ikke på hele tiden) for å redusere energiforbruket (i henhold til energiklasse EN 60350-1).
	Undervarme + vifte • Denne modusen kan brukes til baking av syrnet men lavt hevende bakverk og for å bevare frukt og grønnsaker. • Sett langpannen eller stekeristen på rillenivå 2.
	Oppvarming av tallerken • Denne modusen kan brukes til å varme opp serviset (tallerkener, kopper) før maten serveres, for å holde maten varm lengre.
	Tining • Med denne funksjonen sirkuleres luften ved hjelp av viften. Bruk denne temperaturen til å tine opp frosne retter. • Sett langpannen eller stekeristen på rillenivå 3.
	Vannrengjøring • Bare bunnvarmeelementet vil avgi varme. Denne funksjonen kan brukes til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet tar 30 minutter.

Bruk av den keramiske toppen

- Kokesonen vil raskt nå den innstilte styrken eller temperaturen, mens området rundt den varme kokesonen forblir kald.
- Kokeplaten tåler temperaturendringer.
- Dersom den keramiske toppen brukes til å sette ting på, kan den bli ripet opp eller skadet.
- Ikke sett kokekar av aluminium eller plast på varme kokesoner. Ikke sett plastgjenstander eller aluminiumsfolie på den keramiske toppen.
- Ikke den keramiske toppen hvis den er ødelagt eller har sprekkdannelser. Hvis en skarp gjenstand faller ned på kokeplaten, kan den knuse. Konsekvensene av slike hendelser kan enten være synlige med en gang eller etter en stund. Hvis det oppstår en synlige sprekker på kokeplaten, må du umiddelbart koble fra strømmen.

Bruk av to-rings kokesone

- Området for den to-rings kokesonen kan tilpasses etter størrelsen og formen på
- et kokekar. For å aktivere den større varmesonen drei kokesoneknappen så langt den går (du hører et klikk), og still deretter inn ønsket styrke.

Restvarmeindikator

- Hver kokesone har en lampe som lyser når kokesonen er varm.
- Når kokesonen er kjølt ned, slukkes lampen.
- Restvarmeindikatoren kan også begynne å lyse hvis en varm panne settes på en kald kokesone.

Kokekar

- Bruk kokekar av god kvalitet med flat og stabil bunn.
- Diameteren på pannebunnen og kokesonen bør samsvare.
- Kokekar med herdet glass med spesiell bunn kan brukes på en kokesone hvis diameteren på kokekar og kokesone samsvarer. Kokekar med større diameter kan sprekke på grunn av den termiske spenningen.
- Påse at pannen står midt i kokesonen.
- Dersom du bruker en trykkoker, hold øye med den til riktig trykk er nådd. Sett først kokesonen til maks styrke. Følg så anvisningene fra produsenten av trykkokeren og bruk den korresponderende knappen til å redusere styrken når det er nødvendig.
- Pass på at det er nok væske i trykkokeren eller pannen. Dersom pannen er tom kan det føre til overoppheting, og resultere i at både pannen og kokesonen blir skadet.
- Ved bruk av spesiallagede kokekar må du følge produsentens anvisninger.

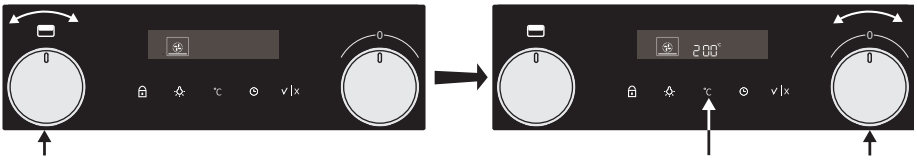
Tips til energisparing

- Diameteren på pannen og pannebunnen bør samsvare med diameteren på kokesonen. Hvis pannen er for liten, vil en del av varmen gå tapt og kokesonen kan bli skadet.
- Bruk lokk på pannen når det er mulig.
- Kokekarene bør være passende dimensjonert i henhold til hvor mye mat som skal tilberedes. Dersom du tilbereder små mengder mat i en stor panne, går mer energi tapt.
- Bruk trykkoker dersom tilberedningen tar lang tid.
- Grønnsaker, poteter, etc. kan tilberedes i mindre mengder vann. Maten kokes like godt, så lenge pannen er godt lukket med et lokk. Når vannet koker, kan du redusere varmen til et nivå som vedlikeholder varmen og lar maten småkoke.

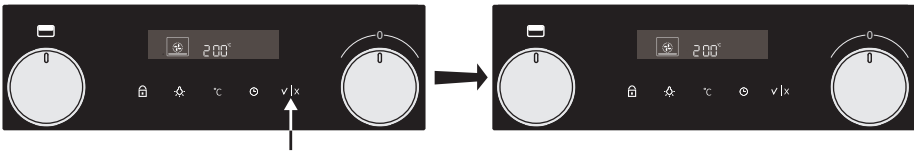
Bruk av stekeovnen

1. Bruk funksjonsbryteren til å velge en stekeovnsfunksjon.
   - ▹ *Se tabellen i kapittelet '"Oversikt over ovnsfunksjoner" for å velge ønsket funksjon. Se også instruksjoner om tilbereding på rettens emballasje.*

   Når du har valgt "funksjon", må du trykke på "temperaturikonet" på berøringskontrollen for å kunne angi temperaturen med "innstillingsbryteren".
2. Drei innstillingsvelgeren for å stille ovnstemperaturen (mellom 30 og 275 °C).
   - ▹ *Så lenge temperaturindikatoren blinker, kan du endre den ved hjelp av innstillingsknappen.*
   - ▹ *Når temperaturindikatoren ikke blinker, trykk deretter på temperaturtasten. Temperaturindikatoren begynner å blinke igjen.*

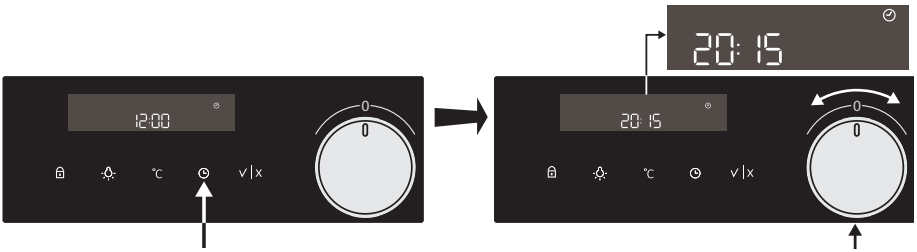


3. Trykk på start/stopp-knappen i et par sekunder for å starte stekingen.
   Symbolet for ovntermostaten begynner å lyse.



Du kan eventuelt, forvarme stekeovnen før du setter maten inn.

Tidtaker



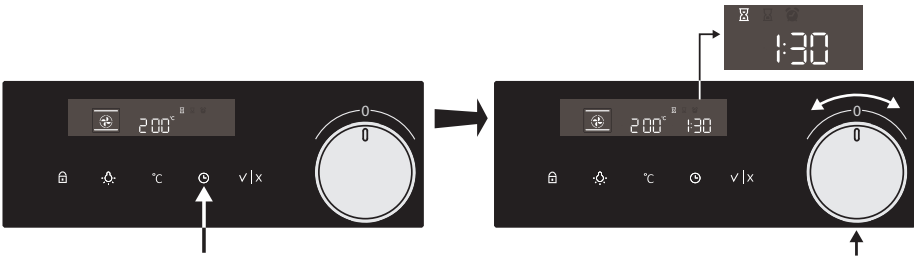
Stille inn tid på dagen

1. Trykk på tidsur-tasten to ganger (ovnfunksjonsknappen må være i av-posisjon (0).
   - ▹ *Klokksymbolet begynner å lyse og klokkeslettet blinker i displayet.*
2. Vri innstillingsbryteren for å angi klokkeslettet.
   - ▹ *Innstillingene lagres automatisk etter fem sekunder.*

Stille inn steketid

I denne innstillingen kan du angi hvor lenge stekeovnen skal være på (steketid).

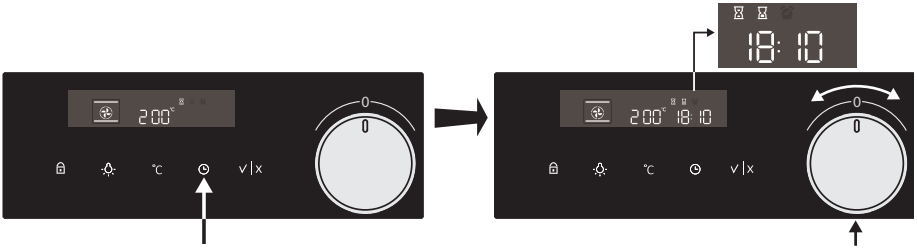
1. Velg en stekeovnfunksjon med ovnsfunksjonsknappen og still inn temperaturen med innstillingsbryteren.
2. Trykk på tidsur-tasten for å velge steketidfunksjonen.
   - ▹ *Piktogrammet for steketid vises i displayet.*
3. Vri innstillingsbryteren for å angi tilberedningstiden.
   - ▹ *Innstillingene lagres automatisk etter fem sekunder.*



4. Trykk på start/stopp-knappen i et par sekunder for å starte stekingen.
   - ▹ *Medgått steketid vises i displayet.*
   - ▹ *Et akustisk signal høres, som du kan slå av ved å trykke på en knapp.*
   - ▹ *Etter ett minutt, vil lydsignalet slås av automatisk.*

Angi steketid og sluttid

1. Velg en stekeovnfunksjon med ovnsfunksjonsknappen og still inn temperaturen.
2. Trykk på tidsur-tasten for å velge steketidfunksjonen.
   - ▹ *Symbolet for steketid vises i displayet.*
3. Vri innstillingsbryteren for å angi steketiden.
4. Trykk på tidsur-tasten for å lagre den innstilte tiden.
5. Trykk på tidsur-tasten igjen to ganger.
   - ▹ *Symbolet for sluttid vises i displayet.*
6. Vri innstillingsbryteren for å stille inn ønsket sluttid.

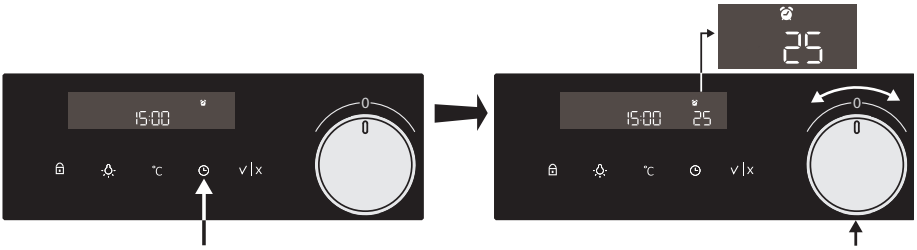


7. Trykk på start/stopp-tasten for å starte stekingen.
   - ▹ *Stekeovnen starter til angitt tid minus steketiden (tilberedningstiden).*
   - ▹ *Etter at den innstilt tiden har gått ut, vil ovnen automatisk slås av (endt steking).*
   - ▹ *Et akustisk signal høres, som du kan slå av ved å trykke på en knapp.*
   - ▹ *Etter ett minutt, vil lydsignalet slås av automatisk.*

Varselurfunksjon

Varseluret kan brukes uavhengig av om du bruker ovnen eller ikke (‘ovnfunksjonsknappen’ er i posisjon "0").

1. Rør tidsur-tasten for å velge varseluret.
2. Still inn tiden ved å vri på "innstillingsbryteren".
   - ▹ *Maksimal tidsinnstilling er 23:59 timer.*



- ▹ *Innstillingene lagres automatisk etter fem sekunder.*
- ▹ *I løpet av det siste minuttet vil varseluret angi sekunder.*

Du kan avbryte alle tidsurfunksjoner ved å sette tiden til "0".
Hvis apparatet har vært inaktivt i noen minutter, vil det gå over i standby.
Gjeldende klokkeslett vises, og den valgte tidsurfunksjonen lyser.

Velge tilleggsfunksjoner

Enkelte innstillinger er ikke tilgjengelige for alle programmer.
Hvis dette er tilfelle, vil du bli varslet om det i form av et lydsignal.

Barnesikring

Med barnesikringen kan du låse betjeningspanelet for å forhindre utilsiktet bruk av stekeovnen.
Barnesikringen kan aktiveres ved å holde inne barnesikringstasten i noen sekunder.

- Displayet viser "lås-tast"-symbolet. Dette betyr at alle funksjoner er låst.
- For å deaktivere barnesikringen hold inne tasten igjen i noen sekunder.

Når barnesikringen er aktivert og ingen tidsurfunksjon er valgt (bare klokken vises), vil stekeovnen ikke virke. Hvis barnesikringen er aktivert etter at en tidsurfunksjon er valgt, vil ovnen virke. Innstillingene kan imidlertid ikke endres.

Når barnesikringen er aktivert, kan ikke ovnsfunksjoner eller tilleggsfunksjoner endres. Stekingen kan bare avsluttes ved å dreie ovnsfunksjonsknappen til "0". Barnesikringen forblir aktivert selv etter at stekeovnen er slått av. Barnesikringen må deaktiveres før du kan velge et nytt program.

Ovnlampe

Ovnlampen tennes automatisk når en ovnsfunksjon velges og start/stopp-tasten trykkes.
Ovnlampen kan slås på eller av ved å trykke på "lys-tasten".

Lydsignal

Lydstyrken på lydsignalet kan stilles inn hvis ingen tidsurfunksjon er aktivert (kun klokkeslettet vises).

1. Trykk på temperaturtasten og hold den nede i 5 sekunder.
   ▹ *To opplyste streker vil vises på displayet.*
- Vri på innstillingsbryteren for å velge en av de tre volumnivåene (en, to eller tre streker). Etter tre sekunder vil innstillingen automatisk bli lagret og klokkeslettet vil vises.

Redusere displaykontrasten

- "Ovnfunksjonsbryteren" bør være i posisjon "0".
- Trykk på "lys-tasten" og hold den nede i 5 sekunder.
  ▹ *To opplyste streker vil vises på displayet.*
- Vri på innstillingsbryteren for å justere displaydimmeren (en, to eller tre streker). Innstillingen lagres automatisk etter tre sekunder.

Ved et strømbrudd vil tilleggsfunksjonene bare lagres i noen minutter. Alle innstillinger, unntatt lydsignalet og barnesikringen, vil da gå tilbake til standard innstillinger.

Displaybelysning

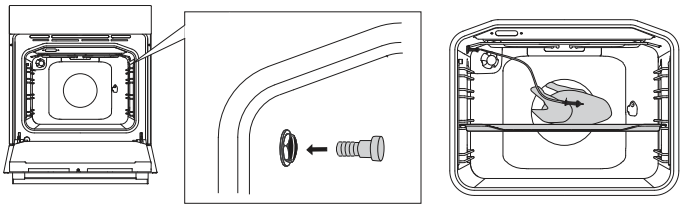
Displaybelysning kan slås av hvis det ikke er i bruk.

1. Trykk på "barnesikringstasten" + "tidsur-tasten" og hold den inn i 5 sekunder for å slå av displayet.
   Hvis du har aktivert en tidsur-funksjon, vil "AV"- og "TIDSUR"-ikonet vises på displayet for å minne deg om at funksjonen er aktivert.
2. Trykk på "barnesikringstasten" + "tidsur-tasten" og hold den inn i 5 sekunder for å slå på displayet igjen.

Steketermometer

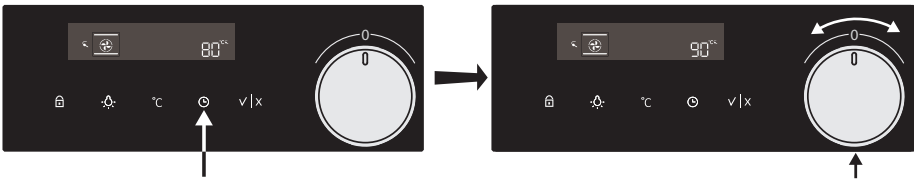
Hvis et steketermometer er koblet til, vil displayet for steketermometeret vises, og et lite steketermometersymbol vises ved siden av tiden. Ovnen arbeider til kjernen i maten når den innstilte temperaturen. Kjernetemperaturen måles ved hjelp av temperaturproben.

1. Skru ut metalldekselet fra koblingspunktet (øverst i hjørnet foran, på venstre sidevegg).
2. Koble pluggen på steketermometeret til kontakten og stikk det helt inn i maten.



▹ *Displayet vil vise skjermen og symbolet for steketermometeret.*

3. Angi funksjon og temperatur. I stedet for tid, må du angi kjernetemperatur (mellom 30–100 °C). Trykk på "tidsur-tasten" to ganger og velg en kjernetemperatur med "innstillingsbryteren".



4. Start prosessen ved å trykke på start/stopp-knappen.
5. Under tilbereding vil den stigende temperaturen til kjernen vises (den ønskede kjernetemperaturen kan justeres under kokeprosessen).
   ▹ *Når ønsket temperatur er nådd, stoppes tilberedingen automatisk. Et akustisk signal høres, som du kan slå av ved å trykke på en knapp. Etter ett minutt, vil lydsignalet slås av automatisk. Nåværende tid vises på displayet.*

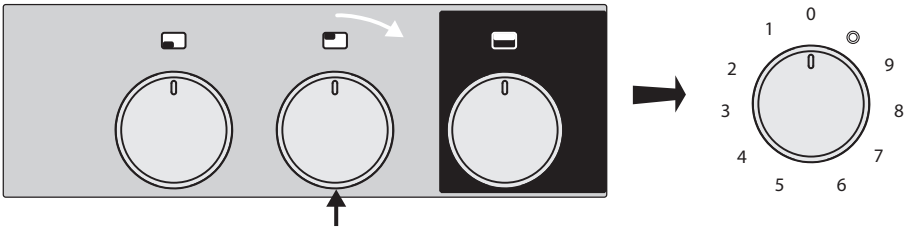
Stikk alltid hele metallsensoren på steketermometeret inn i maten. Merk! Etter stekeprosessen må metallhetten alltid settes tilbake på steketermometeret. Steketermometeret må kun brukes i stekeovnen. Pass på at steketermometeret ikke kommer i kontakt med varmeelementet under steking. Steketermometeret vil være ekstremt varmt etter steking. Vær forsiktig! Unngå brannskader.

Anbefalte kjernetemperaturer

Biff		
Filét /ryggstykke	middels	55 - 58 °C
Roastbiff	middels	55 - 60 °C
Runde biffer	godt stekt	85 - 90 °C
Roastbiff	godt stekt	80 - 85 °C
Stuet biff	godt stekt	90 °C
Svin		
Hov/ben	godt stekt	75 °C
Hov/ben	lyserosa	65 - 68 °C
Svinekam	lyserosa	65 - 70 °C
Svinebog	godt stekt	75 °C
Svineslag/fylt	godt stekt	75 - 80 °C
Svineslag	godt stekt	80 - 85 °C
Stekt svinehov	godt stekt	80 - 85 °C
Svinehov	godt stekt	80 - 85 °C
Kokt skinke	svært mørt	64 - 68 °C
Kasseler	godt stekt	65 °C
Panert skinke		65 - 68 °C
Kalvekjøtt		
Kalvesadel	lyserosa	58 - 65 °C
Kalvehov/kalveben	godt stekt	78 °C
Friterte nyrer	godt stekt	75 - 80 °C
Ristet kalv / kam	godt stekt	75 - 80 °C
Lammelår	godt stekt	75 - 78 °C

Fårekjøtt		
Fårekam	rosa	65 - 70 °C
Fårekam	godt stekt	80 °C
Fårehov	rosa	70 - 75 °C
Fårelår		82 - 85 °C
Lam		
Lammelår	rosa	60 - 62 °C
Lammelår	godt stekt	68 - 75 °C
Lammekam	rosa	54 - 58 °C
Lammekam	godt stekt	68 - 75 °C
Lammebog	godt stekt	78 - 85 °C
Fjærkre		
Kylling	godt stekt	85 °C
Gås/and	godt stekt	90 - 92 °C
Kalkun	godt stekt	80 - 85 °C
Bakverk, osv.		
Bakverk		72 - 85 °C
Gryter		60 - 70 °C
Fisk		
Laks	mykt	60 °C
Fiskefilet		62 - 65 °C
Hel fisk		65 °C
Gryte		62 - 65 °C

Betjening av den keramiske toppen



1. Drei knappen for kokesonen du vil bruke til ønsket innstilling.
   Se "Bruk av den keramiske toppen".
   - ▹ *Innstilling 9 er den høyeste innstillingen*
   - ▹ *Innstilling 1 er den laveste innstillingen*
2. For å aktivere den større sonen i to-rings kokesonen, drei kokesoneknappen til to-rings-symbolet (til du hører et klikk), og still deretter inn ønsket styrke.

Merk!

Koble apparatet fra strøm før reparasjoner. Du kan trekke ut støpselet, ta ut sikringene, eller slå av automatsikringer i sikringsskapet.

Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle for å rengjøre enheten.

Generelt

Fronten av apparatet

- Rengjør overflaten med et flytende rengjøringsmiddel uten skuremiddel, samt en myk klut. Påfør rengjøringsmiddelet på kluten og tørk av smuss. Skyll deretter med vann.
- Ikke påfør rengjøringsmiddelet direkte på overflaten. Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler, eller skarpe gjenstander eller stålull, da dette kan føre til riper på apparatet.

Frontpanel i rustfritt stål

- Rengjør overflaten med et mildt rengjøringsmiddel (såpeskum) og en myk svamp som ikke riper opp overflaten.
- Ikke bruk skuremidler. Hvis du ikke følger disse anvisningene, kan kabinettet bli skadet.

Lakkerte overflater og plastoverflater

- Rengjør knottene med en myk klut og et flytende rengjøringsmiddel som er egnet for rengjøring av glatte, lakkerte overflater.
- Du kan også bruke rengjøringsmidler som er laget spesielt for denne typen overflater. I så tilfelle, følg produsentens anvisninger.

Emaljerte deler

- Hele ovnen innvendig, samt stekebrettet og risten er emaljert. De kan best rengjøres med varmt såpevann.

Glass

- Rengjør delene i glass med såpevann.

Rengjøring av glasskeramisk overflate

Etter hver bruk, vent til den glasskeramisk overflaten er avkjølt og rengjør den. Ellers vil alt resterende smuss brenne seg fast på den varme overflaten neste gang du bruker kokeplaten. For regelmessig vedlikehold av en glasskeramisk kokeplate, bruk egne produkter som danner en beskyttende film på overflaten, for å hindre at smusset fester seg til den.

- Før hver bruk bør du tørke bort støv eller andre urenheter på både den glasskeramiske overflaten og pannebunnen.

Stålull, grove skuresvamper og skuremidler kan ripe opp overflaten. Overflaten kan også bli skadet av sterke spraybaserte rengjøringsmidler og uegnede flytende rengjøringsmidler.

- Dersom du bruker sterke eller skurende rengjøringsmidler, eller kokekar med ru eller skadet bunn, kan merkingen på apparatet slites bort.
- Bruk en fuktig, myk klut for å fjerne mindre urenheter. Tørk deretter overflaten tørr.
- Vannflekker kan fjernes med en mild eddikløsning. Ikke bruk en slik løsning til å tørke av rammen (bare for noen modeller), da den kan miste glansen. Ikke bruk sterke spraybaserte rengjøringsmidler eller avkalkningsmidler. Bruk spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk for å fjerne vanskelig smuss. Følg produsentens anvisninger. Fjern rester etter rengjøringsmiddelet grundig etter rengjøringen, da dette kan skade den glasskeramiske overflaten når kokesonen blir varm.
- Fjern vanskelige og fastbrente rester med en skrape. Vær forsiktig når du bruker skrapen slik at du ikke skader deg.

Skarapen bør kun brukes når smusset ikke kan fjernes med en fuktig klut eller spesialmidler for glasskeramikk. Hold skrapen i riktig vinkel (45° til 60°). Press forsiktig skrapen mot glasset og skyv den bortover for å fjerne smusset. Pass på at plasthåndtaket på skrapen (for noen modeller) ikke kommer i kontakt med en kokesone som er varm.

- Ikke press skrapen vinkelrett mot glasset, og pass på å ikke ripe opp overflaten med tuppen eller bladet.
- Fjern øyeblikkelig sukker eller sukkerholdig mat fra den glasskeramiske overflaten med en skrape, selv om kokekaret fortsatt er varmt, ettersom sukker kan føre til permanent skade på den glasskeramiske overflaten.

Misfarging av den glasskeramiske overflaten vil ikke gå utover ytelse og stabilitet. Misfarging er som oftest et resultat av fastbrente matrester på overflaten, eller det kan være forårsaket av enkelte kokekarmaterialer (for eksempel aluminium eller kobber). Slik misfarging er svært vanskelig å få helt bort. Merk: Misfarging og lignende lyter påvirker kun utseendet på kokeplaten, og vil ikke ha direkte påvirkning på funksjonaliteten. Utbedring av slike lyter dekkes ikke av garantien.

Rengjøre stekeovnen

Rengjør ovnen jevnlig for å hindre at fett og matrester samles opp, spesielt på indre og utvendige flater, døren og tetningen.

- Rengjør de ytre flatene med en myk klut og varmt såpevann. Tørk deretter over med en ren og fuktet klut, og tørk flatene.
- Fjern sprut og flekker på indre flater med en såpeklut. Tørk deretter over med en ren og fuktet klut, og tørk flatene.
- Rengjør stekeovnen innvendig.

Viktig!

- *Pass på at det ikke kommer vann inn i luftehullene.*
- *Bruk ALDRI skuremidler eller kjemiske løsemidler.*
- *Sørg ALLTID for at tetningen rundt døren er ren.*
  Dette hindrer at det samles opp smuss, slik at døren kan lukkes uten problemer.

Aqua Clean-funksjon

Med Aqua Clean-funksjonen og en fuktig klut kan du enkelt fjerne fett og smuss fra veggene i stekeovnen.

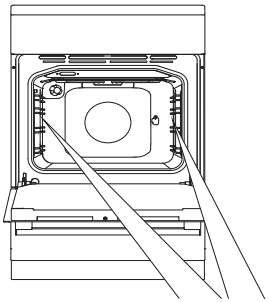
Bruke Aqua Clean-funksjonen
Bare bruk rengjøringsprogrammet dersom ovnen er kald. Hvis stekeovnen er varm, er det vanskeligere å fjerne smuss og fett ved hjelp av dette programmet.

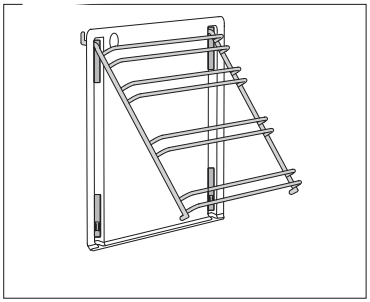
1. Ta ut alt tilbehør og styreskinner av ovnen.
2. Hell omtrent 0,6 liter vann i bakeplaten og sett den inn i den nederste rillen.
3. Drei ovnsfunksjonsbryteren til "Aqua Clean".
4. Sett temperaturen til 70 °C og tiden til 30 minutter (standard).
5. Trykk på start/stopp-tasten.
   - *Matrester på de emaljerte veggene vil være tilstrekkelig fuktet etter 30 minutter, slik at de enkelt kan fjernes med en fuktig klut.*

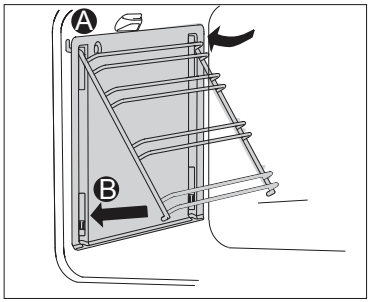
Fjerne og rengjøre rillene.

Bruk vanlige rengjøringsprodukter til å rengjøre rillene.

- Ta tak i rillene nederst og vipp dem mot midten av ovnen (A).
- Ta ut rillene fra hullene i bakveggen (B).



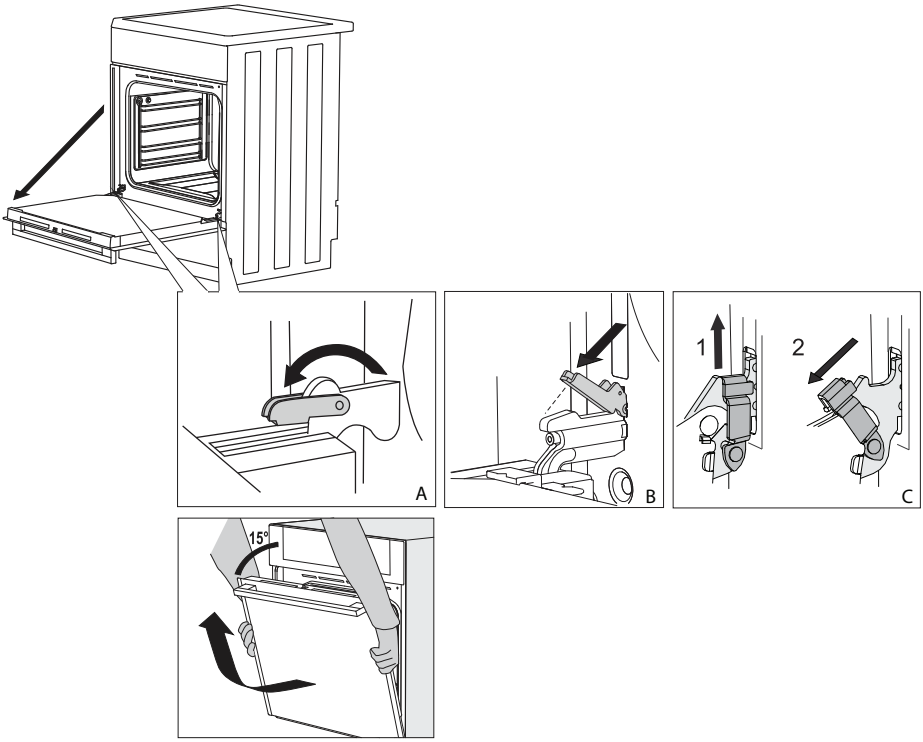




Ikke vask de avtagbare rillene i oppvaskmaskin.

Ta av ovnsdøren (avhengig av modell)

1. Åpne døren helt opp (så langt den går).
2. A. Drei låsehendlene helt tilbake.
   B. Vipp låsehendlene opp 90°.
   C. Løft dørlåsene litt opp og trekk dem mot deg.
3. Lukk døren sakte til låsehendlene er innrettet med hengslene. Ved en vinkel på 15° (i forhold til lukket dørposisjon), løft døren litt opp og trekk den ut fra begge hengslene på apparatet.



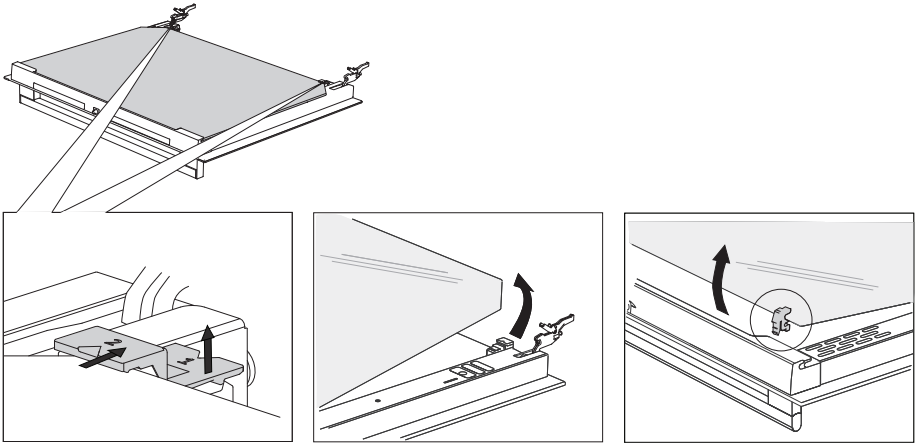
Gjør trinnene i motsatt rekkefølge for å sette på plass døren igjen. Hvis døren ikke åpnes eller lukkes ordentlig, må du sjekke at hengslene står riktig i sporene.

Sørg alltid for at hakene går skikkelig inn i sporene. Ikke la hengselbeslagene få sprette ut, da fjærene er svært sterke og kan føre til at du skader deg.

Ta av ovnsvinduet

- Fjern glasset fra døren for å kunne rengjøre den fra innsiden.
- Ta først av ovnsdøren (se kapittel "Ta av ovnsdøren").

1. Løft brakettene på venstre og høyre side av døren litt opp (til markør 1 på braketten) og trekk litt bort fra glasset (til markør 2 på braketten).
2. Hold tak i nederst i glasset og løft forsiktig opp for å ta det av fra festet.
3. Det indre tredje glasset (avhengig av modell) kan tas av ved å løfte det forsiktig og ta det ut. Ta også av gummitetningene rundt glasset.



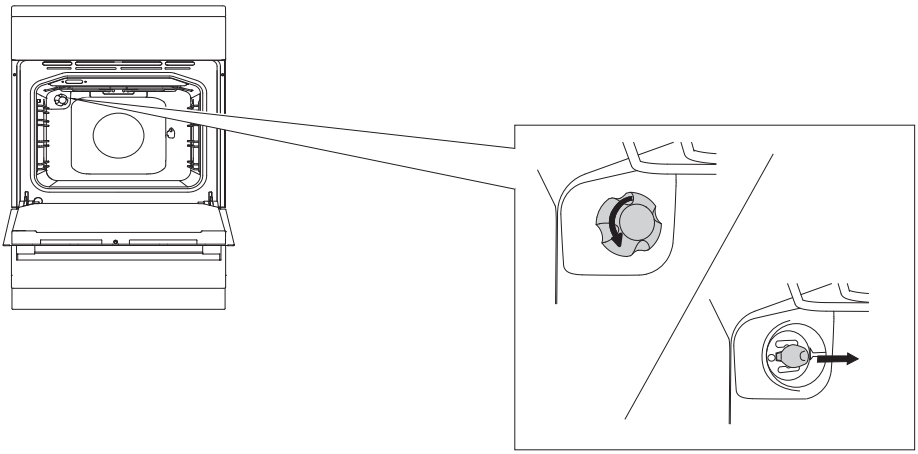
Gjør trinnene i omvendt rekkefølge for å sette på plass glasset igjen. Merkene (halvsirkel) på døren og glassruten skal overlappe hverandre.

Skifte lyspære i stekeovnen

Koble apparatet fra strømnettet ved å fjerne støpselet fra stikkontakten før den endrer lampen. Lyspæren kan være svært varm! Bruk beskyttelse når du tar ut lyspæren.

Lampen i dette husholdningsapparatet er kun egnet for belysning av dette apparatet. Lampen egner seg ikke til rombelysning. Lampen er forbruksmateriell og dekkes ikke av garantien.

1. Skru av glassdekslet (mot urviseren) og bytt ut ovnlampen.
   ▹ *Sett inn en ny lampe med samme spesifikasjoner.*
2. Skru glassdekselet godt på igjen.



Generelt

Hvis du oppdager en sprekk i glasstoppen (uansett hvor liten den er), må du slå av koketoppen umiddelbart, dra ut støpselet til koketoppen, slå av (de(n) automatiske) sikringen(e) i sikringsskapet, eller eventuelt sette bryterne til strømforsyningen til null hvis det er snakk om en permanent kobling. Kontakt serviceavdelingen.

Feilsøkingstabell

Hvis du er i tvil om hvorvidt apparatet fungerer som det skal, betyr ikke dette uten videre at apparatet er defekt. Prøv å løse problemet selv først ved å sjekke punktene nevnt nedenfor, eller gå inn på www.asko.com for mer informasjon.

Problemer med den keramiske toppen	**Mulig årsak**	**Løsning**
Det lukter litt de første gangene koketoppen brukes.	Det nye apparatet varmes opp.	Dette er normalt og vil forsvinne etter at det har blitt brukt noen ganger. Luft ut kjøkkenet.
En kokesone stopper plutselig og du hører et signal.	Den innstilte tiden er utløpt.	Slå av signalet ved å trykke på en tilfeldig tast.
Komfyren virker ikke.	Koketoppen får ikke strøm grunnet en defekt ledning eller feilkobling.	Sjekk sikringene eller den elektriske bryteren (hvis det ikke finnes støpsel).
Sikringen går så snart komfyren slås på.	Apparatet er feil tilkoblet.	Sjekk de elektriske koblingene.

Problemer med ovnen	**Mulig årsak**	**Løsning**
Ovnen virker ikke.	Ingen ovnfunksjon valgt	Velg ovnfunksjonen ved hjelp av ovnfunksjonsbryteren (se 'Bruk av stekeovnen').
	Ingen temperatur valgt.	Still inn temperaturen med temperaturknappen (se 'Bruk av stekeovnen').
	Ingen strømforsyning.	Kontroller at strømmen virker ordentlig (sikring i sikringsskapet / kontakten er i).
Det oppstår røyk under bruk av ovnen	Normal ved første gangs bruk.	Rengjør ovnsdøren regelmessig. Reduser mengden fett eller olje i bakeplaten.

Problemer med ovnen	Mulig årsak	Løsning
Maten blir overkokt eller underkokt	Feil stekeovninnstillinger.	Sjekk om du har valgt riktig ovnfunksjon. Sjekk om du har stilt inn riktig temperatur. Kontroller bakplatenes posisjon.
Kondens vises inne i ovnen.	Dette er normalt.	Tørk ren ovnen etter bruk.

- **Ha følgende informasjon klar når du ringer:**
  - ▹ *Modellnummer og serienummer (er oppgitt på innsiden av ovnsdøren)*
  - ▹ *Garantibeviset*
  - ▹ *En tydelig beskrivelse av problemet*

Ved midlertidig lagring av ovnen må den plasseres på et rent og tørt sted, da støv og fuktighet kan skade apparatet.

Generelt

Apparatet må kun kobles opp av en kvalifisert installatør! Den elektriske tilkoblingen må være i samsvar med nasjonale og lokale forskrifter.
Advarsel! Dette apparatet må være jordet til enhver tid.

- Installasjon, vedlikehold og reparasjon må kun utføres av personell som er autorisert av produsenten, hvis ikke vil garantien være ugyldig.
- Apparatet må ikke være koblet til strømnettet under installering, vedlikehold eller reparasjon. Apparatet er kun koblet fra strømmen hvis:
  - *Hovedbryteren på det elektriske anlegget er slått av, sikringen på det elektriske anlegget er tatt ut, eller støpselet er trukket ut av stikkontakten.*
- Defekte deler må kun erstattes med originale ASKO-deler. ASKO kan kun garantere oppfyllelse av sikkerhetskrav for disse delene.
- For å unngå farlige situasjoner skal en skadet tilkoblingskabel kun erstattes av produsenten, produsenten serviceorganisasjon eller tilstrekkelig kvalifisert personell.

Elektrisk tilkobling

230 V - 50 Hz
400 V~ - 50 Hz (kun for modeller for 400 V)

- Pass på at du alltid har tilgang til stikkontakten og støpselet.
- Hindre at kabelen kommer i kontakt med deler av ovnen som kan bli varme.
- Hvis du vil ordne fast tilkobling, forsikre deg om at en flerpolet kontakt med koblingsavstand mellom polene på 3 mm blir installert på tilførselskabelen.
- Ikke bruk strømforgrener eller skjøteledning for å koble apparatet til strømnettet. Det kan ikke garanteres sikker bruk av apparatet dersom slikt tilbehør brukes.

Se koblingsskjemaene på baksiden av apparatet.
Utfør de nødvendige tilkoblingene på koblingsblokken.

Dette apparatet kan kobles i henhold til

- 3-faset tilkobling (3 N~ 380 V - 415 V / 50 Hz - 3 x 16 A).

Installasjon

- Dersom komfyren plasseres ved siden av et stort skap eller en vegg som er laget av brennbart materiale, må det være en avstand på minst 100 mm mellom komfyren og skapet/veggene.
- La det også være en avstand på minst på 650 mm mellom koketoppen og kjøkkenviften over komfyren.
- Hvis komfyren settes i en kjøkkenenhet, må minimumsavstanden overholdes.
- Hvis komfyren er bygget inn mellom kjøkkenskap, må overflatene være i stand til å tåle temperaturer på opp til 90 °C.

Sette komfyren i vater

- Høyden på komfyren kan justeres med de justerbare føttene.
- Hvis du vil installere komfyren på en sokkel, må du sørge for at den er ordentlig festet.

Montering av dørlås

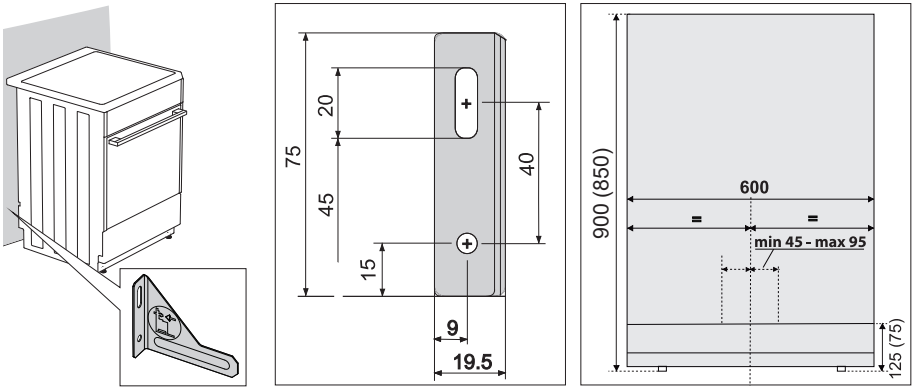
- Monter dørlåsen med to skruer i midten foran på toppen av ovnsrommet.

Montering av skuffehåndtaket (tilbehør)

- Monter håndtaket med to skruer på forsiden av skuffen.

Hindre velting

Målene i parentes angir innbyggingsmål for støttebrakettene uten ekstra støtte. Hvis de medfølgende elementene som skal beskytte apparatet mot velting, ikke kan festes ordentlig til veggen med skruene og pluggene som følger med, må du bruke annet utstyr for å sikre braketten slik at apparatet ikke kan trekkes ut fra veggen.



Avhending av apparatet og emballasje

Dette produktet er laget av bærekraftige materialer. Apparatet må imidlertid avhendes på en ansvarlig måte etter endt levetid. Myndighetene kan gi deg informasjon om dette.

Apparatets emballasje er resirkulerbar. Følgende materialer har blitt brukt:

- Papp
- Polyetylenfolie (PE)
- CFC-fri polystyren (PS hardskum).

Disse materialene må avhendes ansvarlig i henhold til juridiske forskrifter.

Dette produktet har et symbol av et bosspann med et kryss over. Dette indikerer at husholdningsapparater må avhendes separat. Dette betyr at apparatet ikke kan behandles via det vanlige avfallet på slutten av levetiden. Du må derfor levere det inn på et spesielt avfallsmottak eller på et utsalgssted som tilbyr å gjøre dette for deg.

Separat innsamling av husholdningsutstyr forhindrer skade på miljøet og folkehelsen. Materialene som brukes for å produsere dette apparatet kan resirkuleres, noe som innebærer betydelige besparelser i energi og råvarer.

Samsvarserklæring

CE CVi erklærer herved at våre produkter er i samsvar med relevante EU-direktiver, standarder og forskrifter, samt alle krav som er nevnt i standardene.

Apparatets ID-kort er plassert på innsiden av apparatet.

Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.

Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.

ASKO

789049

789049 / VER 4 / 08-11-2021