



## Brugsvejledning

OVN

OP8637A / BO6PY4I3-42

OP8637S / BO6PY4I3-42

OP8637B / BO6PY4I3-42

**Anvendte piktogrammer**



Vigtig information



Tips

# INDHOLD

---

## ***Din ovn***

---

|  |   |
|--|---|
| Indledning                             | 4 |
| Beskrivelse af apparatet               | 5 |
| Styreskinner/teleskopiske styreskinner | 5 |
| Tilbehør                               | 6 |
| Dør                                    | 7 |
| Køleventilator                         | 7 |
| Kontrolpanel                           | 8 |

## ***Første ibrugtagning***

---

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Før du bruger apparatet første gang | 9 |
|-------------------------------------|---|

## ***Brug***

---

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Tænding og indstilling       | 10 |
| Ovnindstillinger             | 13 |
| Valg af indstillinger        | 17 |
| Valg af ekstra indstillinger | 19 |
| Start af tilberedningen      | 21 |
| Slukning af ovnen            | 21 |

## ***Betjening***

---

|            |    |
|------------|----|
| Culisensor | 22 |
|------------|----|

## ***Vedligeholdelse***

---

|   |    |
|---|----|
| Rengøring af ovnen                        | 24 |
| Udtagning og rengøring af styreskinnerne. | 24 |
| Aftagning og montering af ovnlågen        | 25 |
| Udtagning af ovnglasset                   | 26 |
| Rengøringsfunktionen (pyrolyse)           | 27 |
| Udskiftning af ovnlampen                  | 28 |

## ***Funktionsfejl***

---

|          |    |
|----------|----|
| Generelt | 29 |
|----------|----|

## ***Miljøhensyn***

---

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Bortskaffelse af apparat og emballage | 31 |
|---------------------------------------|----|

## *Indledning*

---

Tillykke med købet af denne ASKO-ovn. Dette produkt er designet til optimal brugervenlighed. Ovnens har en lang række indstillinger, der gør det muligt at vælge den korrekte tilberedningsmetode hver gang.

Denne vejledning viser, hvordan du bedst kan bruge ovnen.

Ud over oplysninger om betjening af ovnen finder du også baggrundsinformation, der kan være nyttig, når du bruger apparatet.



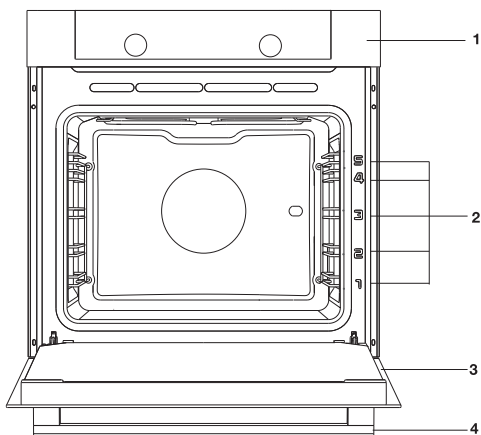
**Læs de separate sikkerhedsinstruktioner omhyggeligt, inden du tager apparatet i brug!**

**Læs denne vejledning inden brug af apparatet, og opbevar den et sikkert sted til fremtidig brug.**

Installationsvejledning leveres separat.

## Beskrivelse af apparatet

1. Kontrolpanel
2. Placering i ovnen
3. Ovnlåge
4. Lågens håndtag



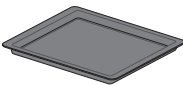

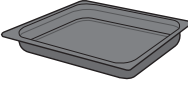
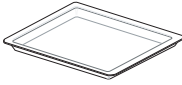

## Styreskinner/teleskopiske styreskinner

- Ovnens har fire eller fem styreskinner (niveau 1 til 4/5) afhængigt af modellen. Placering 1 bruges primært sammen med bundvarme. De to øverste niveauer bruges primært til grilning.
- Anbring ovnrysten, bagepladen eller et dampfad i mellemrummet mellem rillens to skinner.
- En eller flere af rillerne i ovnen er udstyret med teleskopiske skinner, der kan trækkes helt ud, afhængigt af modellen.
  - Træk de teleskopiske skinner helt ud af ovnrummet, og anbring ovnrysten/bagepladen/dampfadet på skinnerne. Derefter kan ovnrysten/bagepladen/dampfadet skubbes ind i ovnrummet på skinnerne.
  - Lågen må først lukkes, når de teleskopiske skinner er blevet skubbet helt ind i ovnrummet.

## Tilbehør

Der medfølger et udvalg af tilbehør til dit apparat, afhængigt af modellen. Brug kun det originale tilbehør. Det er specielt egnet til dit apparat. Sørg for, at alt det tilbehør, der bruges, er i stand til at modstå temperaturindstillingerne for den valgte ovnfunktion.

**Bemærkning:** Ikke alt tilbehør er egnet/ tilgængeligt til hvert apparat (det kan også variere fra land til land). Ved bør du altid oplyse det nøjagtige identifikationsnummer på dit apparat. Se vores salgsbrochurer eller gå online for flere oplysninger om ekstra tilbehør.

| Tilbehør, der kan leveres med dit apparat (afhængigt af modellen)                   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Emaljeret bageplade;</b> bruges til bagværk og kager.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Den emaljerede bageplade må ikke bruges sammen med mikrobølgefunktionen!</li> <li>• Egnet til pyrolyserengøring.</li> </ul>  |
|    | <p><b>Ovnrist;</b> Bruges primært til grilning. Man kan også anbringe et dampfad eller et ildfast fad med mad på ovnrysten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovnristen er udstyret med en sikkerhedstap. Risten skal løftes en lille smule foran, før den kan trækkes ud af ovnen.</li> <li>• Risten må ikke bruges sammen med mikrobølgefunktionen!</li> </ul>   |
|    | <p><b>Dyb, emaljeret bageplade:</b> Bruges til stegning af kød og bagning med fugtig dej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sæt ikke den dybe bageplade på det laveste niveau under en tilberedningsproces, undtagen når den bruges som drypbakke under grillning, stegning eller stegning på spyd (hvis en sådan er tilgængelig).</li> <li>• Den dybe emaljerede bageplade må ikke bruges sammen med mikrobølgefunktionen!</li> <li>• Egnet til pyrolyserengøring.</li> </ul> |
|  | <p><b>Ovnfast glasfad;</b> Til brug i mikrobølgeovn og ovn.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• IKKE egnet til pyrolyserengøring.</li> </ul>   |
|  | <p><b>Culisensor;</b> kan bruges til at måle madens kerntemperatur. Når den ønskede temperatur nås, afbrydes tilberedningsprocessen automatisk.</p>   |

### *Dør*

---

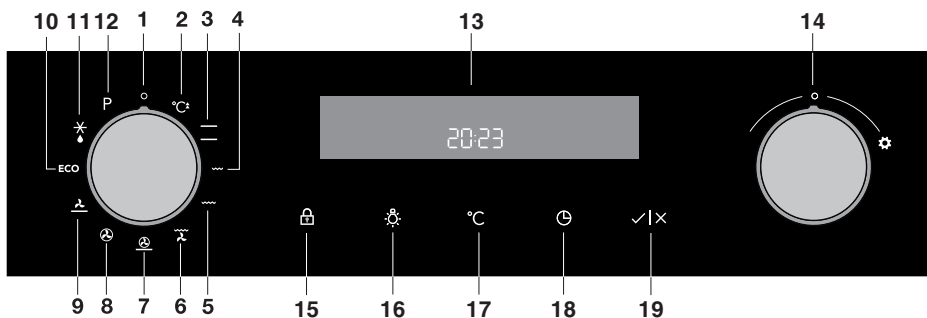
- Lågekontakterne slår ovns funktioner fra, hvis lågen åbnes, mens ovnen er i brug. Ovnens drift fortsætter, når lågen lukkes.
- Denne ovn har et "Soft close door system" (system for blød lukning af lågen). Når ovnlågen lukkes, dæmper dette system bevægelsen fra en bestemt vinkel og lukker ovnlågen lydløst.

### *Køleventilator*

---

- Apparatet er udstyret med en køleventilator, der afkøler kabinettet og kontrolpanelet.

## Kontrolpanel



1. Slukket
2. Hurtig forvarmning
3. Overvarme + undervarme
4. Lille grill
5. Stor grill
6. Grill med blæser
7. Varmluft + undervarme
8. Varmluft
9. Undervarme med blæser
10. ECO-tilberedning
11. Optøning
12. Pyrolyse
13. Display (tilberedningsoplysninger og timer)
14. Valgskive
15. Børnesikring
16. Ovnlampe
17. Temperatur
18. Timer
19. Start/Stop



### Bemærk:

For at få det bedste resultat ved berøring skal du trykke på knapperne med hele din fingerspids. Hver gang du trykker på en knap under brug, lyder der et kort signal.



### *Før du bruger apparatet første gang*

- Når du pakker apparatet ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale (pap og polystyren).  
Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Før du bruger ovnen første gang, skal du lade den være tændt på over- og undervarme ved 200 °C i cirka en time. Dermed afgives den karakteristiske lugt af »ny ovn«. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

## Tænding og indstilling

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.

Foretag alle indstillinger som følger:

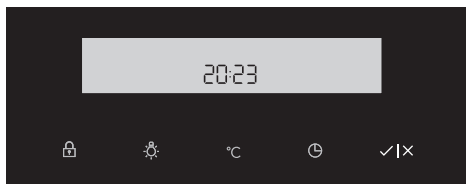
### INDSTILLING AF KLOKESLÆTTET



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.



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 uret ikke er indstillet. Timerfunktionerne kan dog ikke bruges (se afsnittet Indstilling af timerfunktioner).

Efter nogle minutter skifter apparatet automatisk til standby.

### ÆNDRING AF KLOKESLÆTTET

Urindstillingerne kan ændres, hvis ingen timerfunktion er aktiveret.

Tryk på tasten for at  indstille det aktuelle klokkeslæt. Bekræft ved at trykke på START/STOP.

# BRUG

## INDSTILLINGER

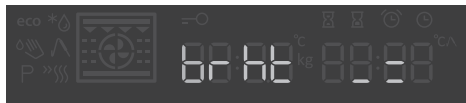
Du kan ændre indstillingerne ved at dreje indstillingsknappen til højre og holde den der i 3 sekunder. Tryk på start/stop-knappen for at rulle gennem de mulige indstillinger eller parametre. Drej indstillingsknappen mod højre eller venstre for at ændre en parameter.

## LYSSTYRKE

Du kan vælge mellem 3 forskellige lysstyrker. Middelindstillingen er valgt som standard. Drej på knappen for at indstille.



Lav lysstyrke



Middel lysstyrke



Høj lysstyrke

## LYDSTYRKE

Middelindstillingen er valgt som standard. Lydstyrken kan ændres ved at dreje indstillingsknappen.



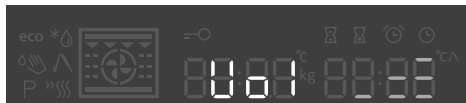
Lav lydstyrke



Middel lydstyrke



Høj lydstyrke



Lyd fra

## AFSLUTNING

Tryk på start/stop-knappen for at forlade indstillingsmenuen og gå tilbage til standby. Du kan også forlade menuen ved at holde indstillingsknappen til venstre i 3 sekunder eller ved at dreje på systemknappen.





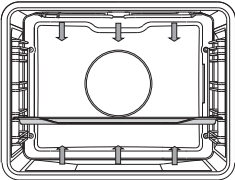

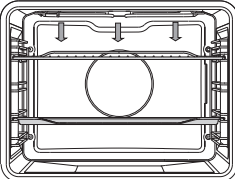
Du kan ændre indstillingerne ved at dreje indstillingsknappen til højre og holde den der i 3 sekunder. Tryk på start/stop-knappen for at rulle gennem de mulige indstillinger eller parametre. Drej indstillingsknappen mod højre eller venstre for at ændre en parameter.


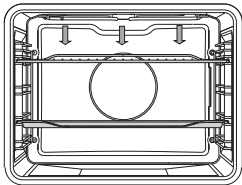

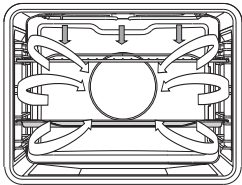

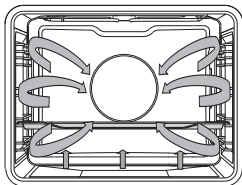

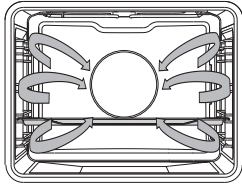



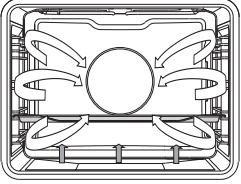

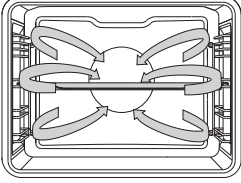


**De øvrige indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis strømforsyningen til apparatet afbrydes. Derefter gendannes alt andet end lydstyrken og børnesikringen til fabriksindstillingerne.**

## Ovnindstillinger

Brug tabellen til at vælge den rigtige ovnfunktion. Se også madlavningsinstruktionerne på mademballagen.

| Funktion/<br>anbefalet<br>temp. °C  | Beskrivelse  |   |
|---|--|---|
|  <p>160 °C</p>   | <p><b>Hurtig forvarmning</b></p> <p>Brug denne funktion til hurtigt at opvarme ovnen til den ønskede temperatur.</p> <p><b>Denne funktion er ikke egnet til madlavning!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drej "ovnfunktionshjulet" til positionen "hurtig forvarmning".</li> </ul> <p><i>Den forudindstillede temperatur vises. Du kan ændre denne temperatur.</i></p> <p><b>Bemærk:</b></p> <p>Forvarmningen begynder, når du har startet ovnen ved hjælp af knappen "start/stop". Forvarmningen er færdig, når den indstillede temperaturen nås, og der lyder et signal.</p> |   |
|  <p>200 °C</p>  | <p><b>Overvarme + undervarme</b></p> <p>Varme genereres af varmeelementerne foroven og forneden i apparatet. Denne indstilling er velegnet til traditionel bagning og 2 stegning.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bagepladen eller grillristen placeres normalt på niveau 2.</li> <li>• Det anbefales at forvarme ovnen.</li> </ul>   |  <p>2</p>           |
|  <p>240 °C</p> | <p><b>Lille grill</b></p> <p>Maden opvarmes af grillelementet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Til grillning placeres grillristen normalt på niveau 4 og bagepladen på niveau 2.</li> <li>• Hold øje med tilberedningsprocessen. Ved høje temperaturer kan kød hurtigt komme i brand.</li> <li>• Forvarm ovnen i 5 minutter.</li> </ul>   |  <p>4</p> <p>2</p> |

| Funktion/<br>anbefalet<br>temp. °C   | Beskrivelse  |   |
|--|--|---|
| <br><b>240 °C</b>   | <p><b>Stor grill</b></p> <p>Varmen kommer fra det øverste element og grillelementet. Denne indstilling er især nyttig til retter og bagværk, der kræver en god bundskorpe eller bruning. Brug denne indstilling lige inden bage- eller stegetiden er færdig.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Til grill skal du placere ovnrysten på fjerde styreskinne og bagepladen på det andet styreskinneniveau.</li> </ul>   |    |
| <br><b>170 °C</b>   | <p><b>Grill + blæser</b></p> <p>Blæseren fordeler varmen fra det øverste varmeelement. Du kan bruge denne funktion til grillning af kød, fisk, fjerkræ og grøntsager. Det giver maden en sprød tekstur, uden at den skal vendes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Til grillning placeres grillristen normalt på niveau 4 og bagepladen på niveau 2.</li> <li>• Hold øje med tilberedningsprocessen. Ved høje temperaturer kan kød hurtigt komme i brand.</li> <li>• Forvarm ovnen i 5 minutter.</li> </ul> |    |
| <br><b>200 °C</b>  | <p><b>Varmluft + undervarme</b></p> <p>Maden opvarmes ved hjælp af en kombination af varmluft og undervarme. Denne indstilling bruges til at opnå et sprødt og gyldenbrunt resultat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bagepladen eller grillristen placeres normalt på niveau 2.</li> <li>• Det anbefales at forvarme ovnen.</li> </ul>  |   |
| <br><b>180 °C</b> | <p><b>Varmluft</b></p> <p>Maden opvarmes med varmluft fra en blæser og varmeelementet bag på ovnen. Denne indstilling bruger jævn varme og er ideel til bagning.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer bakken på niveau 2.</li> <li>• Det anbefales at forvarme ovnen.</li> </ul>  |  |

| Funktion/<br>anbefalet<br>temp. °C  | Beskrivelse   |   |
|---|---|---|
| <br>180 °C | <p><b>Undervarme + blæser</b></p> <p>Bundelementet opvarmer retten, og varmen fordeles af blæseren. Denne indstilling bruges til bagning af gærbaseeret bagværk og 2 konservering af frugt og grøntsager.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer bakken på niveau 2.</li> <li>• Det anbefales at forvarme ovnen.</li> </ul>  |  |
| <br>180 °C | <p><b>ECO-tilberedning</b></p> <p>I denne tilstand er strømforbruget optimeret under tilberedningen. Denne tilstand bruges til stegning af kød og bagning af bagværk. Ved at benytte restvarmen giver denne indstilling et lavt energiforbrug (energiklasse i henhold til EN 60350-1). Ved denne indstilling viser ovnen ikke den faktiske temperatur i ovnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer bakken på niveau 3.</li> </ul>   |  |
|            | <p><b>Optøning</b></p> <p>I optøningsfunktionen cirkulerer blæseren luften. Ingen varmeelementer er tændt. Brug denne funktion til langsom optøning af frosne retter (kager, kiks, småkager, brød, rundstykker og frossen frugt).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis det ønskes, kan du indstille en anden optøningstid ved at trykke på "timer-knappen" og indstille tiden ved hjælp af "valgknappen".</li> <li>• Vend maden, når halvdelen af optøningstiden er gået; rør i maden, eller separer eventuelt større stykker, hvis de er frosset sammen.</li> </ul> |   |
|          | <p><b>Pyrolyse</b></p> <p>Denne funktion tillader automatisk rengøring af ovnrummet/interiøret ved hjælp af høj temperatur (ca. 460 °C), som forbrænder fedtresten og andre urenheder og reducerer dem til aske.</p>  |   |

Hver ovnfunktion har et antal grund- eller standardindstillinger, som du kan justere.



Du justerer indstillingerne ved at trykke på den relevante knap (inden du trykker på knappen "start/stop"). Visse indstillinger er ikke tilgængelige for alle programmer. Hvis dette er tilfældet, bliver du advaret med et lydssignal.

Justering af tilberedningstemperaturen

- Drej »ovnfunktionshjulet« til den ønskede ovnfunktion.
- Det valgte piktogram vises på displayet, og den forudindstillede temperatur blinker.
- Tryk på »temperaturknappen«. Indstil ovnen til den ønskede temperatur ved hjælp af »valgknappen«.



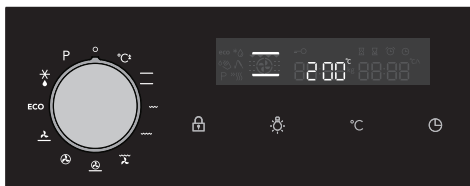
## Valg af indstillinger

Alle tilberedningsfunktioner har grund- eller standardindstillinger, der kan justeres.

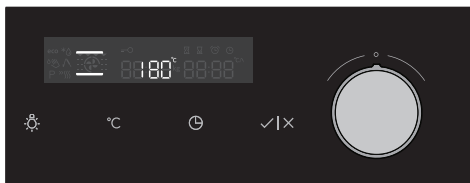
Du justerer indstillingerne ved at trykke på den relevante tast (inden du trykker på knappen »START/STOP«).

Nogle indstillinger er ikke tilgængelige med nogle programmer; et akustisk signal minder dig om sådanne tilfælde.

### ÆNDRING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



Vælg TILBEREDNINGSFUNKTION. Det valgte ikon vises på displayet, og FORUDINDSTILLING AF TEMPERATUR blinker.



Berør TEMPERATURTASTEN. Drej INDSTILLINGSKNAPPEN (-/+), og vælg den ønskede temperatur.



Den maksimale temperatur er begrænset med nogle systemer.

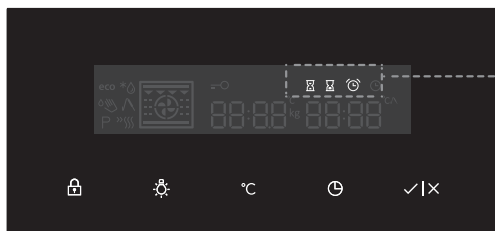
Når apparatet tændes med START-tasten, blinker symbolet °C i displayet, indtil den ønskede værdi er nået.

## 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 start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Den forløbne tilberedningstid vises på displayet.



Timerfunktionsvisning



### Indstilling af tilberedningstiden

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



### Indstilling af udskudt start

Her kan du indstille tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen. Kontrollér 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 start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Symbolet lyser, og timeren afventer, at starttidspunktet nås. Ovnens tændes automatisk kl. 16:00 og slukkes på det indstillede klokkeslæt (kl. 18:00).



## Indstilling af minuturet

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger. Den maksimale indstilling er 24 timer.

I nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder.



Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig).

Der lyder et alarmsignal, som du kan slukke ved at trykke på en af knapperne.

Alarmsignalet slukkes automatisk efter ét minut.

Alle timerindstillinger kan annulleres ved at indstille tiden til 0.

Efter nogle minutter skifter apparatet automatisk til standby.

## Valg af ekstra indstillinger

Slå ekstrarfunktioner 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. Symbolet 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, fungerer ovnen 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 en ny funktion, 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 knappen LIGHT.

## 5sek °C Alarmsignal

Signalets lydstyrke kan indstilles, når timerfunktionerne ikke er i brug, og der kun vises det aktuelle klokkeslæt. Tryk på TEMPERATUR/TÆND/SLUK-tasten, og hold den nede i 5 sekunder. To fuldt oplyste bjælker vises på displayet. Drej på INDSTILLINGSKNAPPEN (-/+) for at vælge et af de tre lydstyrkeniveauer (en, to eller tre bjælker). Efter tre sekunder gemmes indstillingen automatisk, og det aktuelle klokkeslæt vises.

## 5sek Ændring af displayets lysstyrke

Knappen for valg af tilberedningsfunktion skal stå på »0«. Tryk på tasten BELYSNING, og hold den nede i 5 sekunder. To fuldt oplyste bjælker vises på displayet. Drej på INDSTILLINGSKNAPPEN (-/+) for at justere displayets lysdæmper (en, to eller tre bjælker). Efter tre sekunder gemmes indstillingen automatisk.



## Standby

Lyset i displayet kan slukkes automatisk, når ovnen ikke har været i brug i 10 minutter.

Tryk på timerknappen og børnesikringsknappen samtidigt for at slukke for displayet. Hvis en timerfunktion er aktiv, vises "OFF" og timer-ikonet på displayet for at angive den aktive funktion.



Efter en strømafbrydelse eller efter at apparatet er slukket, gemmes de ekstra funktionsindstillinger i højst et par minutter. Alle indstillingerne, bortset fra alarmsignalet og børnesikringen, nulstilles derefter til fabriksindstillingerne.

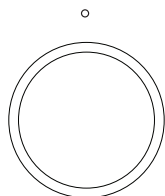
## Start af tilberedningen

Start tilberedningen ved at trykke på START/STOP -tasten og holde den nede et stykke tid.



## Slukning af 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. Klokkelættet (uret) vises. Efter et minut skifter apparatet automatisk til standby.

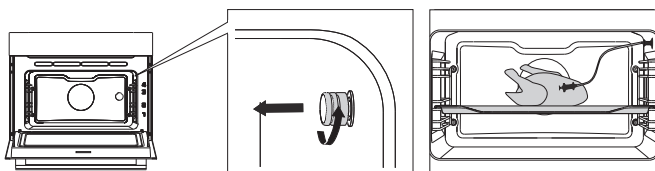


Når du er færdig med at bruge ovnen, kan der fortsat være lidt vand tilbage i kondenskanalen (under lågen). Tør vandet væk fra kondenskanalen med en klud.

## Culisensor

Hvis culisensoren er tilsluttet, vises culisensor-skærmen, og der vises et lille culisensor-ikon. Ovn fungerer, indtil den indstillede temperatur nås midt inde i maden. Kernetemperaturen måles ved hjælp af temperatursonden.

1. Skru metaldækslet af tilslutningspunktet (forreste øverste hjørne af højre sidevæg).
2. Sæt culisensor-stikket i tilslutningen, og sæt culisensoren helt ind i maden.



Displayet viser culisensorens skærm og ikon.

3. Indstil funktion og temperatur. I stedet for tiden skal du indstille kernetemperaturen (mellem 30-100 °C).
4. Start forløbet ved at trykke på knappen "start/stop".
5. Under tilberedningen vises den stigende temperatur i kernen (den ønskede kernetemperatur kan justeres under tilberedningen).
6. Når den indstillede kernetemperatur er nået, stopper tilberedningen. Der lyder et alarmsignal, som du kan slukke ved at trykke på en vilkårlig knap. Efter et minut slukkes alarmsignalet automatisk. Det aktuelle klokkeslæt vises på displayet.



- **Sæt altid culisensorens metalsensor helt ind i retten.**
- **Bemærk! Efter tilberedningen skal du altid sætte metalhætten på culisensorens tilslutning igen.**
- **Brug kun culisensoren i din ovn.**
- **Sørg for, at culisensoren ikke kommer i kontakt med varmeelementet under tilberedningen.**
- **Culisensoren vil være ekstremt varm efter tilberedningen. Vær forsigtig! Undgå forbrændinger.**

Anbefalede kernetemperaturværdier

| Oksekød        |             |            |
|----------------|-------------|------------|
| Fillet/mørbrad | medium      | 55 - 58 °C |
| Roastbeef      | medium      | 55 - 60 °C |
| Rund bøf       | gennemstegt | 85 - 90 °C |
| Roastbeef      | gennemstegt | 80 - 85 °C |
| Stewed beef    | gennemstegt | 90 °C      |

## BETJENING

|                         |              |            |
|-------------------------|--------------|------------|
| <b>Svinekød</b>         |              |            |
| Hoof/leg                | gennemstegt  | 75 °C      |
| Hoof/leg                | lidt lyserød | 65 - 68 °C |
| Svinekam                | lidt lyserød | 65 - 70 °C |
| Nakkesteg               | gennemstegt  | 75 °C      |
| Svinekød/farseret       | gennemstegt  | 75 - 80 °C |
| Svinemave               | gennemstegt  | 80 - 85 °C |
| Flæskesteg              | gennemstegt  | 80 - 85 °C |
| Svinekød                | gennemstegt  | 80 - 85 °C |
| Kogt skinke             | meget mørt   | 64 - 68 °C |
| Kassel ribs             | gennemstegt  | 65 °C      |
| Paneret skinke          |              | 65 - 68 °C |
| <b>Kalvekød</b>         |              |            |
| Kalvekød (veal loin)    | lidt lyserød | 58 - 65 °C |
| Kalvekød/kalveben       | gennemstegt  | 78 °C      |
| Stegte nyrer            | gennemstegt  | 75 - 80 °C |
| Kalve-/skuldersteg      | gennemstegt  | 75 - 80 °C |
| Kalveben                | gennemstegt  | 75 - 78 °C |
| <b>Fårekød</b>          |              |            |
| Fårekød (mutton loin)   | lyserød      | 65 - 70 °C |
| Fårekød (mutton loin)   | gennemstegt  | 80 °C      |
| Fårekød (mutton hoof)   | lyserød      | 70 - 75 °C |
| Fårekød (leg of mutton) |              | 82 - 85 °C |
| <b>Lam</b>              |              |            |
| Lammekølle              | lyserød      | 60 - 62 °C |
| Lammekølle              | gennemstegt  | 68 - 75 °C |
| Lændemuskel fra lam     | lyserød      | 54 - 58 °C |
| Lændemuskel fra lam     | gennemstegt  | 68 - 75 °C |
| Lammeskulder            | gennemstegt  | 78 - 85 °C |
| <b>Fjerkræ</b>          |              |            |
| Kylling                 | gennemstegt  | 85 °C      |
| Gås/and                 | gennemstegt  | 90 - 92 °C |
| Kalkun                  | gennemstegt  | 80 - 85 °C |
| <b>Bagværk osv</b>      |              |            |
| Bagværk                 |              | 72 - 85 °C |
| Terriner                |              | 60 - 70 °C |
| <b>Fisk</b>             |              |            |
| Laks                    | blød         | 60 °C      |
| Fiskefilet              |              | 62 - 65 °C |
| Hele fisken             |              | 65 °C      |
| Terriner                |              | 62 - 65 °C |

## Rengøring af ovnen

Rengør ovnen regelmæssigt for at forhindre fedt og madrester i at samle sig, især på indvendige og udvendige overflader, låge og forsegling.

- Rengør udvendige overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Tør bagefter af med en ren, fugtig klud, og tør overfladerne.
- Fjern stænk og pletter på de indvendige overflader med en klud opvredet i sæbevand. Tør bagefter af med en ren, fugtig klud, og tør overfladerne.
- Rengør ovnen indvendigt



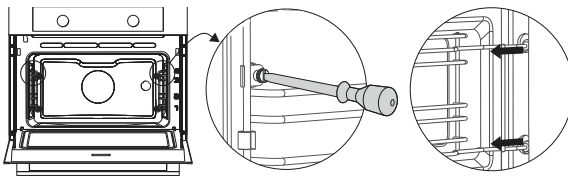
### Vigtigt!

- Pas på, at der ikke kommer vand ind i ventilationsåbningerne.
- Brug ALDRIG slibende rengøringsmidler eller kemiske opløsningsmidler.
- Sørg ALTID for, at forseglingen i lågen holdes ren.
- Dette forhindrer ophobning af snavs og giver dig mulighed for at lukke lågen ordentligt.

## Udtagning og rengøring af styreskinnerne.

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.

- Fjern skruerne med en skruetrækker.
- Fjern styrene fra hullerne i bagvæggen.





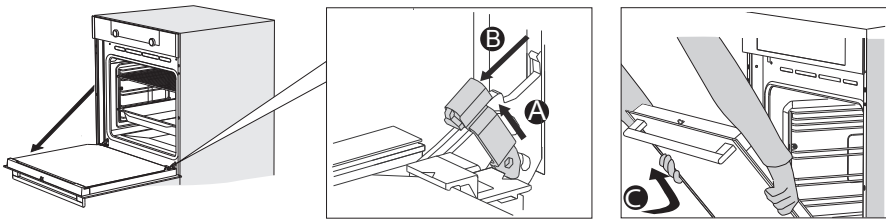
## Aftagning og montering af ovnlågen

Hold fingrene væk fra ovnlågens hængsler. Hængslerne er fjederbelastede og kan forårsage personskade, hvis de springer tilbage.

Sørg for, at hængslerne er sat rigtig på, så hængslerne er låst fast.

### Fjern ovnlågen

1. Åbn lågen fuldstændigt.
2. Løft begge hængselslåse (A), og træk dem mod ovnlågen (B).  
*Hængslerne låses i positionen 45°.*
3. Luk forsigtigt lågen, indtil den når en vinkel på 45°.
4. Fjern lågen ved at løfte og vippe den ind imod ovnen (C). Hængslerne skal komme ud af åbningerne i ovnen.



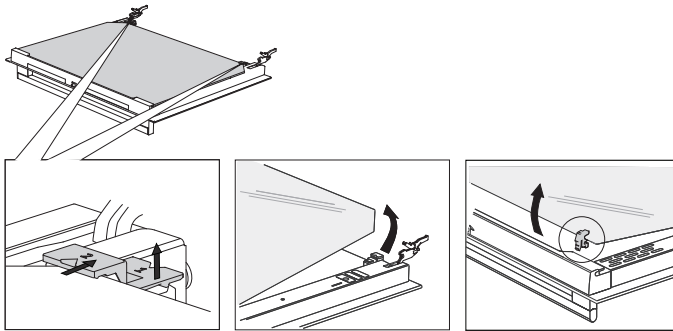
### Installer ovnlågen

5. Hold lågen i en vinkel på ca. 45° foran ovnen.
6. Sæt hængslerne i åbningerne, og sørg for, at de begge er placeret korrekt.
7. Åbn lågen fuldstændigt.
8. Løft begge hængselslåse, og flyt dem ind mod ovnen.
9. Luk ovnlågen forsigtigt, og sørg for, at den lukker korrekt.  
*Hvis lågen ikke åbner eller lukker korrekt, skal du sikre dig, at hængslerne er placeret korrekt i deres åbninger.*

### Udtagning af ovnglasset

Glasset i ovnlågen kan rengøres indefra, men du skal fjerne glasset fra lågen for at gøre dette. Fjern først ovnlågen (se kapitlet »Afmontage af ovnlågen«).

- Løft beslagene i lågens venstre og højre side lidt opad (til det første mærke på beslaget), og træk den lidt væk fra glasset (til det andet mærke på beslaget).
- Tag fat i glasset forned, og løft det forsigtigt opad for at tage det ud af holderen.
- Det tredje indvendige glas (afhængigt af modellen) kan fjernes ved at løfte det forsigtigt og tage det ud. Fjern også gummipakningerne omkring glasset.



For at montere glasruden igen skal du gå omvendt til værks. Markeringerne (halvcirkel) på lågen og glasruden skal overlape hinanden.

## Rengøringsfunktionen (pyrolyse)

I stedet for at rengøre manuelt kan du rense ovnrummyet eller en emaljeret bageplade ved hjælp af ovnfunktionen »Pyrolyse«. Under pyrolyse opvarmes ovnrummyet til en meget høj temperatur. Forurenende stoffer forbrænder ved denne høje temperatur, og der er kun aske tilbage.



Ved almindelig brug af ovnen anbefaler vi at køre pyrolysefunktionen en gang om måneden.



### **Forsigtig!**

- Fjern først alt tilbehør og alle styreskinner/teleskoskinner fra ovnen (se "Udtagning og rengøring af styreskinnerne").
- Fjern derefter madrester fra ovnrummyet, og tør rummet af med en fugtig klud. Madrester og fedt kan antændes under pyrolyseprocessen. **Brandfare!**



**Bemærk!** Ovnrummet og en emaljeret bageplade kan ikke rengøres samtidigt med pyrolysefunktionen. Hvis du vil rengøre en emaljeret bageplade ved hjælp af pyrolyse, skal du gøre dette først (ovnrummyet kan blive snavset på grund af rengøring af bagepladen). Sæt én bageplade i ad gangen. Herefter kan ovnrummyet rengøres.



**Forsigtig!** Rengør IKKE glaspladen med "Pyrolyse"-ovnfunktionen.

### **Start af pyrolysefunktionen**

1. Sørg for, at ovnrummyet er helt tomt, og at der ikke er madrester og fedt!
  2. Hvis du først vil rense en emaljeret bageplade, skal du sætte de specielle pyrolyseskinner i. Tør bagepladen af med en fugtig klud, og skub bagepladen ind i ovnen på niveau 2.
    - Fjern disse specielle pyrolyseskinner efter rengøringsprocessen.
  3. Drej »ovnfunktionshjulet« til »Pyrolyse«. Intensitetsniveau og tid vises.
  4. For at vælge det ønskede intensitetsniveau for rengøringen skal du trykke på »temperaturknappen« og dreje på »valgknappen« for at vælge et af tre rengøringsniveauer (en, to eller tre bjælker lyser).
  5. Efter en vis periode vil ovnlågen automatisk blive låst af hensyn til din egen sikkerhed. Nøglesymbolet vises på displayet.
- Der kan komme ubehagelig lugt fra ovnen under rengøringsprocessen.
  - Når ovnen er kølet af, tørres den af med en fugtig klud. Afvær ovnlågen og de tilstødende overflader i pakningsområdet. Gnid ikke på pakningen.



**Bemærk:** Forsøg ikke at åbne ovnlågen, mens det automatiske rengøringsprogram er i gang. Programmet kan være afsluttet. Risiko for forbrændinger!

## Udskiftning af ovnlampen



Lyset i dette husholdningsapparat er kun beregnet til oplysning af apparatet. Lampen er ikke egnet til oplysning af boligens rum.

Lampen (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) er en forbrugsvarer og falder derfor ikke ind under garantien. Fjern først bagepladen, ovnristen og styreskinne.



Afbryd strømmen til apparatet ved at tage stikket ud af stikkontakten eller slukke for sikringen i sikringsboksen!

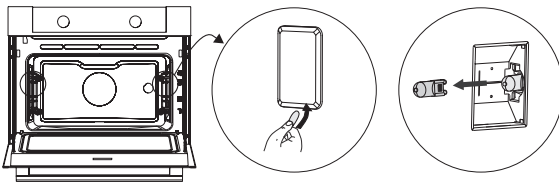
**Bemærk: Lampen kan være meget varm! Brug beskyttelse for at fjerne lampen.**

### Bagvægslampe

5. Drej dækslet til venstre for at fjerne det.
6. Skru pæren ud af fatningen.

### Sidevægslampe

7. Brug en flad skruetrækker til at løsne og fjerne lampedækslet fra holderen.
8. Pas på ikke at beskadige emaljen.
9. Skru pæren ud af fatningen.



## **Generelt**

---

Prøv løsningerne herunder, hvis du har problemer med din ovn. Du kan spare dig selv tid og kræfter forbundet med et unødvendigt telefonopkald til kundeservice.

### **Maden er ikke tilberedt**

- Kontrollér, om timeren er indstillet, og at du har trykket på »startknappen«.
- Luk lågen ordentligt.
- Kontrollér, om en sikring er gået, og om en afbryder er blevet aktiveret.

### **Maden har være tilberedt for lang eller kort tid**

- Kontrollér, om den korrekte tilberedningstid er indstillet.
- Kontrollér, om temperaturen er indstillet.

### **Displayet nulstilles efter strømsvigt**

- Tag stikket ud af stikkontakten, og sæt det i igen.
- Indstil klokkeslættet igen.

### **Der er kondens på indersiden af ovnen**

- Dette er normalt. Tør ovnen ren efter brug.

### **Blæseren fortsætter med at fungere, efter at ovnen er slukket**

- Dette er normalt. Når ovnen er slukket, kan blæseren fortsætte med at køre et stykke tid.

### **Luftstrøm kan mærkes ved lågen og apparatets yderside**

- Dette er normalt.

### **Lyset reflekteres mod lågen og apparatets yderside**

- Dette er normalt.

### **Der slipper damp ud af lågen eller ventilationsåbningerne**

- Dette er normalt.

### **Der kan høres kliklyde, når ovnen fungerer, især i optøningsindstillingen**

- Dette er normalt.

### **Opbevaring og reparation af ovnen**

Reparationer må kun udføres af en kvalificeret servicetekniker.

Hvis vedligeholdelse er påkrævet, skal du tage stikket ud af stikkontakten og kontakte ASKO-kundeservice.

### **Hav følgende oplysninger klar, når du ringer:**

- Modelnummeret og serienummeret (står angivet på indersiden af ovnlågen)
- Garantioplysninger
- En klar beskrivelse af problemet

Vælg et rent, tørt sted, hvis du midlertidigt skal opbevare ovnen, da støv og fugt kan beskadige apparatet.

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

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

Apparatets emballage kan genbruges. Der er anvendt følgende materialer:

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

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



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

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

## **CE** Overensstemmelseserklæring

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



Apparatets klassificeringsmærkat findes inde i apparatet.

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

Adresser og telefonnumre til serviceorganisationen findes i garantibeviset.

 **ASKO**



871641

da (10-22)