



## Brugsvejledning

OVN

OCS8637S / BO6SA2I3-42

OCS8437S / BO4CS2I3-42

OCS8637B / BO6SA2I3-42

### Anvendte pictogrammer



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
Valg af tilberedningsfunktion	14
Beskrivelse af hovedfunktionerne	14
Valg af indstillinger	18
Valg af ekstra indstillinger	21
Start af tilberedningen	22
Slukning af ovnen	22

## ***Betjening***

---

Dampfunktion	23
Brug af apparatets tilberedningsfunktioner	25
Culisensor ( <i>hvis tilgængelig</i> )	26

## ***Vedligeholdelse***

---

Rengøring af apparatet	27
Rengøringsfunktion (damprensning)	27
Rengøring af vandbeholder-filteret	28
Udtagning og rengøring af styreskinner	28
Udskiftning af pære i ovnen	29
Afmontering og isætning af ovnlågen	30

## ***Funktionsfejl***

---

Generelt	32
----------	----

## ***Miljøhensyn***

---

Bortskaffelse af apparat og emballage	34
---------------------------------------	----

## *Indledning*

---

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

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



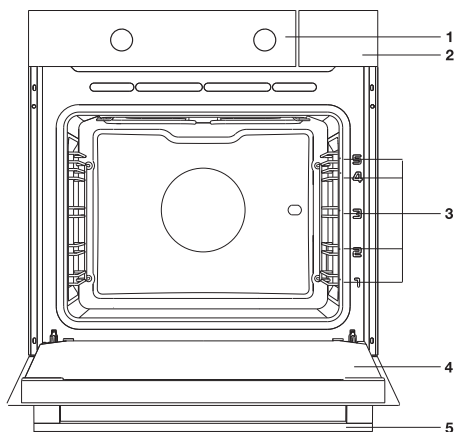
**Læs sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt, før du tager apparatet i brug!**

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

Der medfølger separat installationsvejledning.

## Beskrivelse af apparatet

1. Kontrolpanel
2. Låg til vandbeholder  
*Skub for at åbne!*
3. Placering i ovnen
4. Ovnlåge
5. Lågens håndtag



## Styreskinner/teleskopiske styreskinner

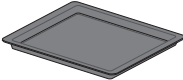

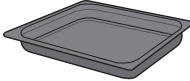
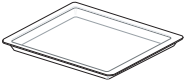
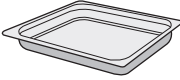
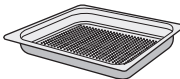
- Ovnens fire eller fem styreskinner (niveau 1 til 4/5) afhængigt af modellen. Placering 1 bruges primært sammen med bundvarme. De to øverste niveauer bruges primært til grilning.
- Anbring ovnrysten, bagepladen eller et dampfad i mellemrummet mellem rillens to skinner.
- En eller flere af rillerne i 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.

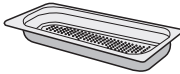
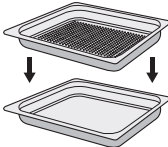

## Tilbehør

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.

**Bemærkning:** Anbring aldrig en genstand i ovnens bund!

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>Ikke-perforeret dampfad;</b> 40 mm dyb (nyttig til opsamling af fugt under dampning).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved temperaturer på over 180 °C! Ovnens vil fungere, som den skal, selvom der opstår misfarvning.</li> </ul>
	<p><b>Perforeret dampfad;</b> 40 mm dyb (nyttig til dampindstillinger).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved temperaturer på over 180 °C! Ovnens vil fungere, som den skal, selvom der opstår misfarvning.</li> </ul>

<b>Tilbehør, der kan leveres med dit apparat (afhængigt af modellen)</b>	
	<p><b>Perforeret dampfad; 1/3GN.</b> <b>Perforeret dampfad; 1/2GN.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved temperaturer på over 180 °C! Ovnens vil fungere, som den skal, selvom der opstår misfarvning.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dampfadene kan bruges samtidigt på to niveauer. Placer det perforerede dampfad midt i ovnen og det ikke-perforerede dampfad et niveau under den perforerede dampskål.</li><li>• Ved tilberedning med damp kan det perforerede dampfad placeres inde i det ikke-perforerede dampfad. De to dampfade kan kun bruges sammen på et niveau med teleskopskinner.</li></ul>
	<p><b>Culisensor;</b> kan bruges til at måle madens kerntemperatur. Når den ønskede temperatur nås, afbrydes tilberedningsprocessen automatisk.</p>

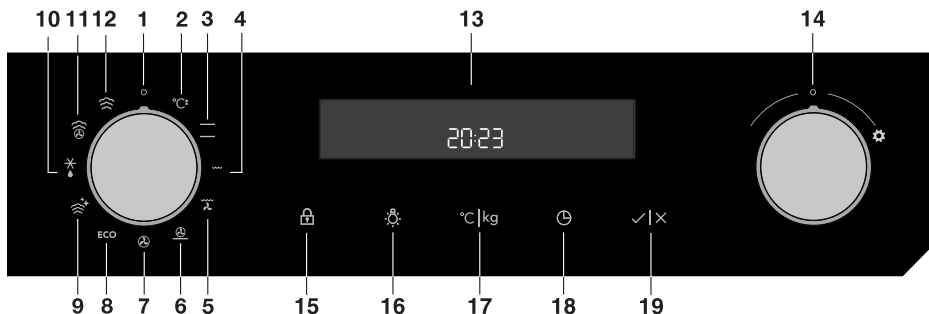
## **Dør**

- Lågekontakterne slår ovnens funktioner fra, hvis lågen åbnes, mens ovnen er i brug. Ovnens drift fortsætter, når lågen lukkes.

## **Køleventilator**

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

## Kontrolpanel



1. Funktionsknap (i 'Fra'-position)
2. Hurtig forvarmning
3. Over- og undervarme
4. Grill
5. Grill med blæser
6. Varmluft og undervarme
7. Varmluft
8. ECO-tilberedning
9. Rensning
10. Optøning
11. Kombi med damp
12. Damp
13. Display med tilberedningsoplysninger og klokkeslæt
14. Knap til indstilling (-/+)
15. Knap til børnesikring
16. Tænd/sluk-knap til ovenlys
17. Temperatur/effekt
18. Timer
19. START/STOP-knap



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 fingern. Hvert tryk på en knap ledsages af et kort akustisk 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:

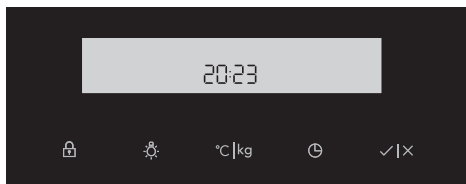
### INDSTILLING AF KLOKESLÆTTET



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.

# 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

## VANDETS HÅRDHEDSGRAD (kun dampovne)

Test vandets hårdhedsgrad, før du tager apparatet i brug.

Dyp den medfølgende teststrip i vand i 1 sekund.

Vent et minut, og tæl antallet af streger på teststripen. Indtast antallet af streger i apparatet.

	4 grønne streger	Blød	Hrd 1
	1 rød streg	Let hårdt	Hrd 2
	2 røde streger	Mellemhårdt	Hrd 3
	3 røde streger	Hårdt	Hrd 4
	4 røde streger	Meget hårdt	Hrd 5

Du kan vælge mellem 5 forskellige hårdhedsgrader. Standardindstillingen er en hårdhedsgrad på 5. Indstillingen kan ændres ved at dreje indstillingsknappen.



## Afkalkning (kun dampovne)

Du kan slå afkalkningsprocessen til og fra ved at vælge »On« eller »Off« med indstillingsknappen og bekræfte med start/stop-knappen. Afkalkning er som standard slået til.



TRIN 1 Fyld afkalkningsmidlet i vandbeholderen.

TRIN 2 Afkalkningsproceduren er fuldført. Hæld væsken bort, skyl beholderen, og påfyld rent vand til skylleprocessen.



TRIN 3/afslutning Skylleprocessen er fuldført. Rengør beholderen, og tør ovnen af. Rengør også skumfilteret (se afsnittet Rengøring af skumfilteret)

## 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.**

## Valg af tilberedningsfunktion




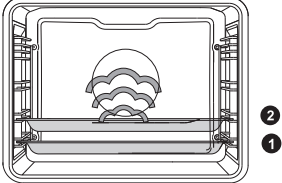
Drej knappen til venstre eller højre for at tilberedningsfunktion (se programtabel). Det valgte symbol vises på displayet.


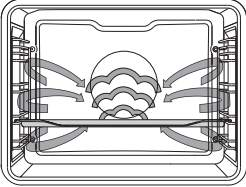


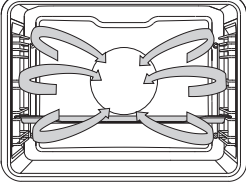



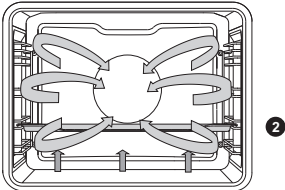

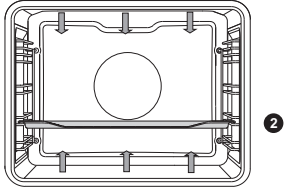

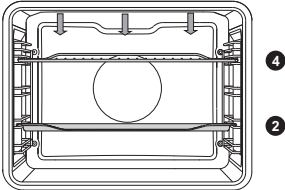
Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.

## Beskrivelse af hovedfunktionerne


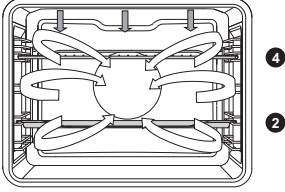

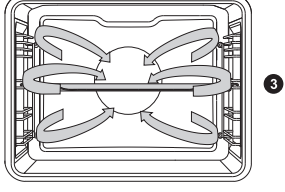
Se tabellen for at vælge den foretrukne funktion. Du bør også læse tilberedningsinstruktionerne på rettens emballage. Visse hovedfunktioner har underfunktioner.

Funktion/ Standardtemperatur (°C)	Beskrivelse	
 <b>160 °C</b>	<b>Hurtig forvarmning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Med denne funktion når ovnrummet hurtigt den ønskede temperatur. Brug ikke denne indstilling, når du har en ret i ovnrummet.</li> </ul>	
	<b>Optøning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Når denne funktion aktiveres, cirkuleres luften med ventilatoren. Luften varmes op til en temperatur på 30°C. Retter optøes hurtigt og effektivt.</li> </ul>	
 <b>100 °C</b>	<b>Damp</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Opvarmning ved hjælp af damp.</li> <li>Du kan læse mere i afsnittet 'Dampfunktion'.</li> <li>Med jævne mellemrum lukkes der 100 °C varm damp ind i ovnrummet.</li> <li>Der er tilgængelige underfunktioner (se tabel over dampfunktioner).</li> </ul>	

Funktion/ Standardtemperatur (°C)	Beskrivelse	
 <p>160 °C</p>	<p><b>Kombi med damp</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af varm luft kombineret med damp.</li> <li>• Dampen lukkes ind i ovnrummet med jævne mellemrum.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til bagning af bagværk som butterdej, briocher, gærbrødder, flute, gratin og stegning af kød. Den varme damp sikrer en dejlig sprød og brun skorpe og en luftig tekstur. Kød og fisk bliver ved med at være lækker og saftigt indeni. Når denne funktion bruges, skal vandbeholderen altid være fyldt med friskt vand.</li> <li>• Der er tilgængelige underfunktioner (se tabellen over Kombi-dampfunktioner).</li> </ul>	
 <p>70 °C</p>	<p><b>Rensning</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Med denne funktion kan du nemt fjerne fedt og snavs fra ovnens sider ved hjælp af en fugtig klud.</li> <li>• Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt af. Med jævne mellemrum lukkes der damp ind i ovnrummet.</li> <li>• Efter damprensningen kan madrester fjernes med en fugtig klud.</li> </ul>	
 <p>180 °C</p>	<p><b>Varm luft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af varm luft fra ovnens bagside.</li> <li>• Denne funktion sikrer ensartet opvarmning og er velegnet til bagning.</li> <li>• Placér bagepladen eller ovnristen i midten af ovnen.</li> <li>• Foreslået temperatur: 180 °C</li> <li>• Forvarmning af ovnen anbefales.</li> </ul>	

Funktion/ Standardtemperatur (°C)	Beskrivelse	
 <p>200 °C</p>	<p><b>Varm luft + bundvarme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af varm luft fra ovnens bagside samt fra det nedre varmelegeme.</li> <li>• Denne funktion er velegnet til bagning af pizzaer, kager af fugtig dej og mørdej, plumkager og surbrød.</li> <li>• Placér bagepladen eller ovnrysten i midten af ovnen.</li> <li>• Foreslået temperatur: 200 °C</li> <li>• Forvarmning af ovnen anbefales.</li> </ul>	
 <p>200 °C</p>	<p><b>Overvarme + bundvarme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af de øvre og nedre varmelegemer.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til traditionel bagning og stegning.</li> <li>• Placér bagepladen eller ovnrysten i midten af ovnen.</li> <li>• Foreslået temperatur: 200 °C</li> <li>• Forvarmning af ovnen anbefales.</li> </ul>	
 <p>230 °C</p>	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af grillvarmelegemet.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til at grille et mindre antal smørrebrød og pølser og til at riste brød.</li> <li>• Placér ovnsristen i øverste del af ovnen og bagepladen i midten af ovnen.</li> <li>• Ovnen skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur.</li> <li>• Forvarmning af ovnen anbefales.</li> </ul>	



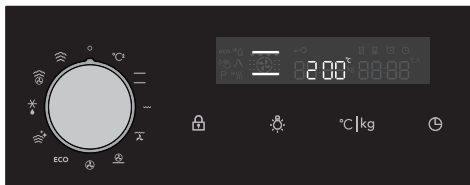
Funktion/ Standardtemperatur (°C)	Beskrivelse	
 <p><b>170 °C</b></p>	<p><b>Stor grill + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af de øvre varmelegemer. Varmen fordeles af ventilatoren.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til at grille kød, fisk og grøntsager.</li> <li>• Placér ovnsristen i øverste del af ovnen og bagepladen i midten af ovnen.</li> <li>• Foreslået temperatur: 170 °C</li> <li>• Ovnen skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur.</li> <li>• Forvarmning af ovnen anbefales.</li> </ul>	
 <p><b>180 °C</b></p>	<p><b>ØKO varmluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af varm luft. ØKO varmluft bruger mindre energi, men giver samme resultat som funktionen varmluft. Tilberedningen tager et par minutter ekstra.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til stegning af kød og til bagning.</li> <li>• Placér bagepladen eller ovnrysten i midten af ovnen.</li> <li>• Foreslået temperatur: 180 °C</li> <li>• Denne funktion udnytter restvarmen (der er ikke tændt for varmen hele tiden) for at reducere energiforbruget (i henhold til energiklasse EN 60350-1). Når denne funktion er i brug, vises den faktiske temperatur i ovnen ikke.</li> </ul>	

## Valg af indstillinger

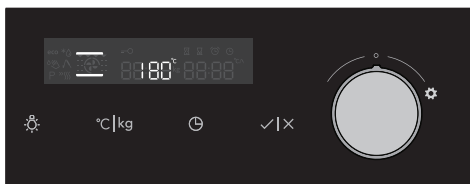
Hver tilberedningsfunktion har nogle basis- eller standardindstillinger, som kan tilpasses.

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.

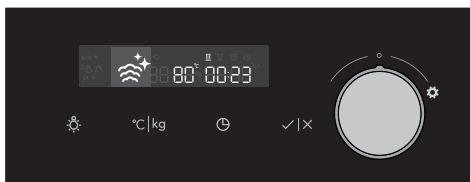
### ÆNDRING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR OG DAMPFUNKTION.



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



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



Tryk på temperatur-knappen og timerknappen, og drej derefter indstillingsknappen for at vælge parameter.



Ved visse funktioner er den maksimale temperatur begrænset.

# BRUG

Hvis du har valgt et kombi-dampprogram, skal du først vælge ønsket temperatur og tilberedningstid. Når du har bekræftet ved at trykke på Start/stop-knappen, vises »int« og niveaubjælker dampintensiteten. Standardindstillingen er middel.

Du kan vælge mellem de tre forskellige dampintensiteter ved at dreje på indstillingsknappen.

Tryk på Start/stop-knappen for at bekræfte den valgte dampintensitet og starte dampprogrammet.

## DAMPINTENSITETER



Lav dampintensitet



Middel dampintensitet



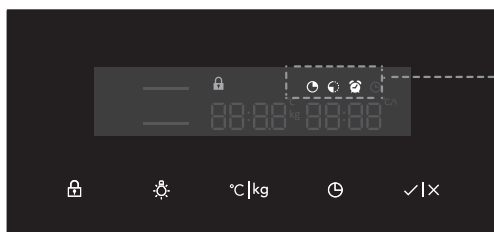
Høj dampintensitet

## 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.



### **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.

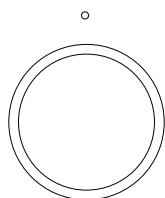
## Start af tilberedningen

Start tilberedningen ved at trykke på Start/stop-knappen.



## 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. Klokkeslættet (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.

## Dampfunktion



**Advarsel - risiko for skoldning! Lad lågen være lukket under dampfunktioner, da der kan slippe varm damp ud, hvis den åbnes. Kondensering i ovnen øges, når lågen åbnes.**



**Bemærkning:** Lad ovnen køle af efter hver dampfunktion og aftør den indvendige side af ovnen med en blød klud.

**Bemærkning:** Vandsystemet tømmes, hver gang dampfunktionen er færdig. Denne handling kan høres, hvilket er en normal del af ovnens funktionsmåde.

### Fordele ved tilberedning med damp

- Tilberedning med damp er en sund og naturlig tilberedningsmetode, der bevarer madens farve og smag. Der afgives ingen lugt, når man tilbereder mad på denne måde.
- Når man bruger damp, starter tilberedningen (opvarmning, kogning, stegning), før temperaturen i ovnrummet når 100 °C.
- Langsom tilberedning (sammenkogning, kogning, stegning) er også mulig ved lavere temperaturer.
- Det er sundt:
  - Vitaminer og mineraler bevares, idet kun en lille del af dem opløses i rettens varme fugtindhold.
- Det er ikke nødvendigt at tilsætte nogen form for fedtstof eller olie, når man tilbereder med damp.
- Damp trækker ikke lugt eller smag ud af maden, hvilket gør det muligt at tilberede kød og fisk sammen med grøntsager.
- Damp er også velegnet til blanchering, optøning, opvarmning og til at holde en ret varm.

### Sous vide

Brug af sous vide-dampfunktionen:

- Vakuumpakning
  - Først vakuumpakkes maden i plastic ved hjælp af en vakuummaskine. Derved fjernes størstedelen af luften i plasticposen. Posen bevarer næringsstoffer og smag under tilberedningen, og resultatet er mere saftig og mør mad, der har mere smag.
- Tilberedning med vakuum
  - Tilbered retten ved den rigtige temperatur og i den rigtige tilberedningstid ved hjælp af ovnens sous vide-dampindstilling (se 'Opskrifter og tilberedningstider').
  - De fleste retter kan opbevares ved serveringstemperatur (ca. 60°C) i et par timer, hvilket gør mise-en-place meget nemt: Retten tages ganske enkelt ud af ovnen, når den skal bruges.

### Opfyldning af vandbeholderen

- Du skal altid fylde vand i beholderen, lige før du skal bruge en dampfunktion!
  - Brug rent og koldt postevand, flaskevand uden tilsatte mineraler eller destilleret vand, der er egnet til indtagelse.
1. Tryk på låget til 'vandbeholderen' for at få adgang til vandbeholderen.
  2. Tag beholderen ud af ovnen ved hjælp af håndtaget.
  3. Tag låget af vandbeholderen, og skyl vandbeholderen med rent vand.
  4. Fyld vandbeholderen med vand op til 'MAX'-mærket (ca. 1,2 liter).
  5. Skub vandbeholderen ind i ovnen igen, indtil du hører et klik (det er sensoren, der registrerer vandbeholderens position).
  6. Luk låget til vandbeholderen.



Eventuelt resterende vand i dampsystemet efter tilberedning pumpes tilbage i vandbeholderen. Tøm, rengør og tør vandbeholderen efter brug af dampfunktionen. Du må først fylde vand i beholderen lige før du skal bruge dampfunktionen!



## Brug af apparatets tilberedningsfunktioner

Se 'Kontrolpanel, generel brug' for at få information om apparatets generelle drift.

1. Berør tænd/sluk-tasten for at tænde for apparatet.
2. Drej på funktionsknappen for at vælge en hovedfunktion.
  - Se 'Beskrivelse af funktionerne' for at vælge den passende (tilgængelige) funktion.
3. Drej valgknappen for at vælge en underfunktion (*hvis tilgængelig*) eller for at justere en indstilling.
  - Den første underfunktionsindstilling er aktiv (hvis tilgængelig).
4. Start den valgte funktion direkte (med forudindstillede værdier) ved at berøre bekræftelsesknappen (denne tast blinker, hvis det er muligt at starte programmet).

Tilgængelige funktioner eller indstillinger, der skal justeres:

- Funktionen (underfunktionen på ovnen);
- Ovntemperaturen;
- Tilberedningstiden.

*Den næste underfunktion eller indstilling bliver aktiv (hvis tilgængelig). Gå tilbage til et tidligere valg eller en indstilling ved at berøre venstre navigationstast.*



Hvis det foretrækkes, vælg en ekstra indstilling (for eksempel 'Hurtig forvarmning') ved hjælp af plus-menuen. Se 'Plus-menuen' for mere information.

5. Berør bekræftelsesknappen for at påbegynde tilberedningen af dit måltid med de valgte indstillinger.

### **Efter tilberedningen er afsluttet kan man:**

- Ophøre med tilberedningen
  - Berør bekræftelsesknappen.  
*Slutskærm-billedet lukkes, og standby-skærm-billedet vises. Hvis der ikke foretages noget inden for 10 minutter, skifter skærm-billedet til standby--tilstand.*
- Tilføj ekstra tid
  - Berør højre navigationstast for at vælge 'Tilføj mere tid'.  
*Tidsindstillingen bliver aktiv og kan ændres direkte ved at dreje valgknappen.*
  - Berør bekræftelsesknappen.
  - *Den forrige proces aktiveres igen.*

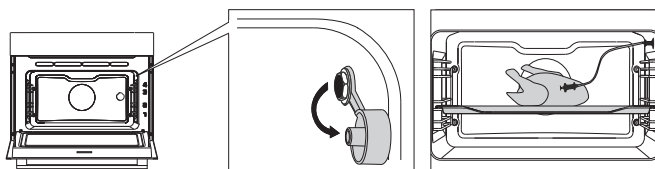
### Ændring af indstillinger under forløbet

- Under forløbet vises det aktive område, hvis navigationstasterne berøres. Den valgte indstilling kan nu ændres. Efter bekræftelsen med bekræftelsestasten vil processkærmen blive vist med de ændrede indstillinger.
- Efter 5 sekunder uden handlinger annulleres procesindstillingerne, og skærbilledet vender tilbage til processkærmen.

### Culisensor (hvis tilgængelig)

Hvis culisensoren er tilsluttet, vil culisensor-skærbilledet blive vist, og der vil blive vist et lille culisensor-ikon ved siden af tiden. Ovnens er tændt, indtil midten af madens kerne når den indstillede temperatur. Kernetemperaturen måles ved hjælp af temperaturmåleren.

1. Fjern gummiproppen, der beskytter stikket (øverst i højre side af ovnrummet).
2. Tilslut culisensoren til stikket, og stik culisensoren helt ind i retten.



*Displayet viser culisensor-skærbilledet og ikonet.*

3. Indstil funktionen og temperaturen. I stedet for tiden skal du indstille kernetemperaturen (mellem 30-100 °C).
4. Start processen ved at trykke på bekræftelsestasten.
5. Under madlavning vil kernens stigende temperatur blive vist (den ønskede kernetemperatur kan blive justeret under tilberedningsprocessen).
6. Når den indstillede kernetemperatur er nået, vil tilberedningsprocessen stoppe. Der lyder et akustisk signal, der kan afbrydes ved at trykke på en hvilken som helst tast. Efter et minut slukkes lydsignalet automatisk. Det aktuelle klokkeslæt vil blive vist på skærbilledet.



Bemærk!

- Culisensorens metalsensor skal altid presses helt ind i fødevareren.
- Efter tilberedningsprocessen skal metalhætten på culisensorens tilslutning altid udskiftes.
- Culisensoren må kun anvendes i ovnen.
- Sørg for, at culisensoren ikke kommer i kontakt med varmelegemet under tilberedningen.
- Culisensoren er ekstremt varm efter tilberedningsprocessen. **Vær forsigtig! Undgå forbrændinger.**

## Rengøring af apparatet

Rengør ovnen regelmæssigt for at forhindre ophobning af fedt og madrester, særligt på indre og ydre overflader, lågen og lågens pakning.

- Aktivér børnelåsen, for at forhindre at ovnen tændes ved en fejl.
- Rengør de ydre overflader med en blød klud og varmt sæbevand.
- Aftør derefter overfladerne med en ren, fugtig klud, og tør overfladerne af.
- Fjern stænk og pletter fra de indvendige overflader med en klud og sæbevand.
- Aftør derefter overfladerne med en ren, fugtig klud, og tør overfladerne af.



Vigtigt!

Sørg for, at der ikke trænger vand ind i ventilationshullerne. Brug aldrig skurepulver eller kemiske opløsningsmidler. Sørg for, at lågens pakning altid er ren.

Det forhindrer, at der ophobes snavs, som kan forhindre lågen i at lukke rigtigt.

## Rengøringsfunktion (damprensning)

Med damprensning og en fugtig klud er det nemt at fjerne fedt og snavs fra ovnens sider.

### **Brug af damprensning**

- Brug kun damprensning, når ovnen er kølet helt af. Det er sværere at fjerne fedt og snavs, hvis ovnen er varm.
- Programmet tager 30 minutter. Efter 30 minutter vil rester på ovnens emaljerede inderside være tilstrækkeligt gennemblødt til, at de kan fjernes med en fugtig klud.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Vælg 'Rengøring' med funktionsknappen.
3. Berør bekræftelsesknappen for at starte damprensningen.

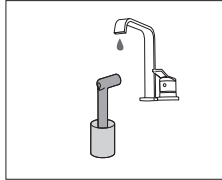
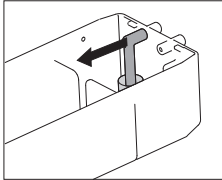


Lågen må ikke åbnes, mens rensningsprogrammet er i gang.

### Rengøring af vandbeholder-filteret

Hvis filteret på vandbeholderen er beskidt, kan det renses under vandhanen.

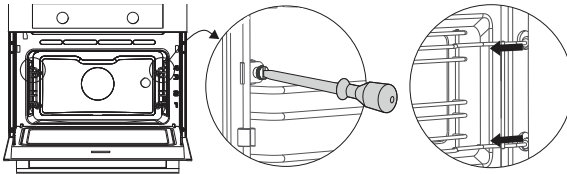
1. Fjern sugeslangen med filteret.
2. Rens det under vandhanen, og monter det igen. Kontroller, at filteret slutter til på vandtankens underside..



### Udtagning og rengøring af styreskinner

Brug konventionelle rengøringsmidler til rengøring af styreskinnerne.

1. Fjern skruen med en skruetrækker.
2. Tag rillerne ud af hullerne bagerst i ovnrummet.



### Udskiftning af pære i ovnen



Lyset i dette husholdningsapparat er kun beregnet til at give lys i selve apparatet. Lyset er ikke egnet til rumbelysning i boliger.



Pæren/lyskilden er et forbrugsgode og derfor ikke dækket af garantien. Erstat defekte pærer/lyskilder med en ny af samme type.

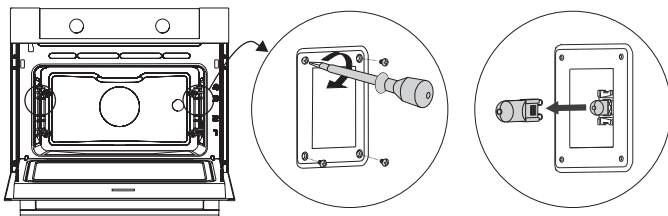


Afbryd strømmen til apparatet ved at fjerne stikket fra kontakten eller ved at slukke for kredsløbsafbryderen på sikringstavlen.

Bemærk: Pærerne kan være meget varme! For at undgå forbrændinger skal der bruges beskyttelse for at fjerne pæren.

3. Skru de fire skruer i dækslet af. Fjern dækslet, glasset og forseglingsringen.
4. Tag den gamle halogenpære ud, og sæt en ny i.
5. Sæt dækslet, glasset og forseglingsringen på igen.

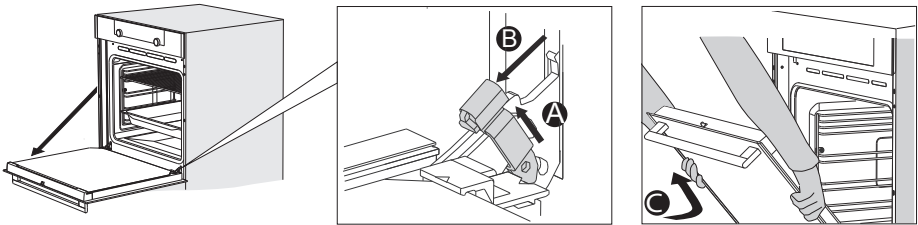
**Bemærk:** Forseglingsringen skal passe perfekt ind i fordybningen i ovnrummets side.



## Afmontering og isætning af ovnlågen

Hold fingrene på afstand af ovnlågens hængsler. Hængslerne er fjederbelastede og kan medføre personskaade, hvis de springer tilbage. Sørg for, at hængslernes låse sidder korrekt, så hængslerne er låst.

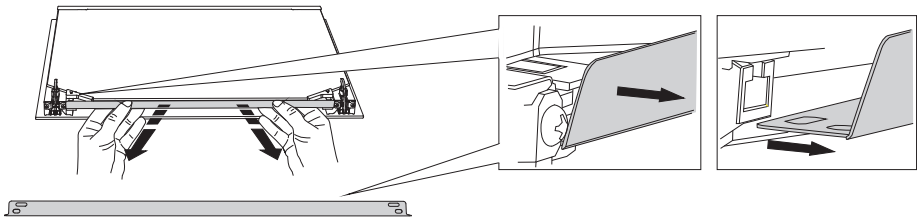
### Fjern ovnlågen



1. Åbn lågen helt.
2. Løft begge hængsleres låse (A), og træk dem mod ovnlågen (B). Hængslerne vil være låst i en vinkel på 45 °.
3. Luk forsigtigt lågen, indtil den er i en vinkel på 45 °.
4. Fjern lågen ved at løfte og vippe den ind mod ovnen (C). Hængslerne skal trækkes ud af rillerne i ovnen.

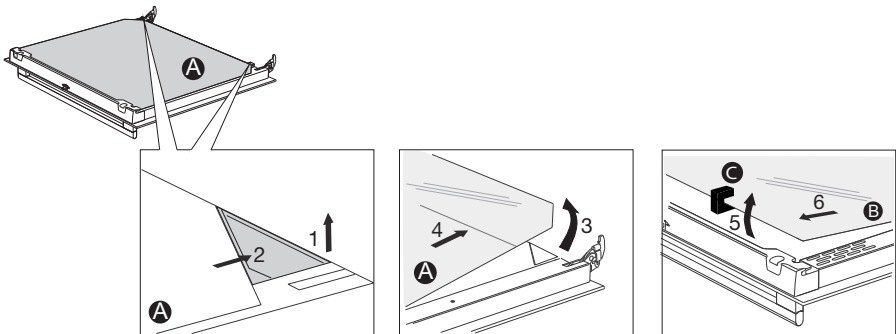
### Afmontering og isætning af ovnlågens glas

Indersiden af glaspanelet i ovnlågen kan rengøres. Inden rengøring skal det afmonteres fra ovnlågen.

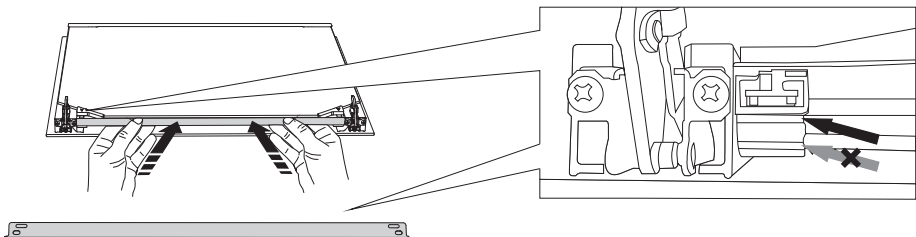


## VEDLIGEHOLDELSE

1. Løft klemmerne i de nederste hjørner af lågen en smule (1), og drej dem (2), så glaspanelet (A) frigøres.
2. Tag fat i glaspanelet (A) i bunden, og løft det forsigtigt (3). Træk det derefter ud (4) for at frigøre det fra de øvre beslag.
3. Det indre glaspanel (B) (afhængig af model) kan afmonteres ved forsigtigt at løfte det (5) og trække i det (6), så det frigøres af de nedre beslag. Afstandsstykkerne af gummi (C) skal også afmonteres fra det indre glaspanel.



Glaspanelerne monteres i omvendt rækkefølge.



### Montering af ovnlågen

1. Hold lågen i en vinkel på ca. 45 ° foran ovnen.
2. Før hængslerne ind i rillerne, og sørg for, at de er i den rigtige position.
3. Åbn lågen helt.
4. Løft begge hængsleres låse, og skub dem mod ovnen.
5. Luk forsigtigt ovnlågen, og kontrollér, at den lukker rigtigt. Hvis lågen ikke åbner eller lukker rigtigt, skal du kontrollere, at hængslerne sidder korrekt i rillerne.

## **Generelt**

---

Hvis du har problemer med ovnen, kan du prøve at gå frem efter nedenstående oversigt over fejl. Hvis du ikke kan løse problemerne, kan du kontakte forhandleren eller vores kundeservice.

### **Maden forbliver rå**

- Kontrollér, om timeren er indstillet, og om der er trykket på bekræftelsesknappen.
- Er lågen lukket korrekt?
- Kontrollér, om der er gået en sikring, eller om HFI-relæet er slået fra.

### **Maden er tilberedt for meget eller for lidt**

- Kontrollér, om ovnen er indstillet til den rigtige tilberedningstid.
- Kontrollér, om ovnen er indstillet til den rigtige temperatur/effekt.

### **Knapperne reagerer ikke, og displayet reagerer ikke, når man trykker på knapperne.**

- Afbryd strømmen til apparatet i et par minutter (tag stikket ud af stikkontakten, eller slå kredsløbsafbryderen fra). Slå så strømmen til igen, og tænd for apparatet.

### **Der opstår gnister i ovnrummet.**

- Kontrollér, at alle dæksler over lamperne sidder korrekt, og at alle afstandsstykker er monteret på rillerne.

### **Displayet kan blive nulstillet i tilfælde af strømafbrydelse.**

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

### **Der er kondens i ovnen.**

- Det er normalt. Tør ovnen af efter brug.

### **Ventilatoren fortsætter med at køre, efter at ovnen er slukket.**

- Det er normalt. Ventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid, efter at ovnen er slukket.

### **Man kan mærke træk (en luftstrøm) ved lågen og omkring apparatets yderside.**

- Det er normalt.

### **Man kan se lysrefleksioner ved lågen og omkring apparatets yderside.**

- Det er normalt.

### **Der kommer damp ud af lågen eller ventilationsåbningerne.**

- Det er normalt.



**Man kan høre klikkende lyde, når ovnen er tændt, især når man bruger optøningsfunktionen.**

- Det er normalt.

**Kredslobsafbryderen slår fra med jævne mellemrum.**

- Kontakt en servicemontør.

**Displayet kommer med en fejlkode: FEJL XX ...**

(XX angiver fejlnummeret).

- Der er en fejl i det elektriske modul. Afbryd strømmen til apparatet i et par minutter. Slå så strømmen til igen, og indstil uret.
- Kontakt en servicemontør, hvis problemet fortsætter.

**Opbevaring og reparation af ovnen**

- Reparationer bør kun udføres af en autoriseret servicemontør. Hvis vedligeholdelse er påkrævet, skal stikket tages ud af stikkontakten og ASKOs kundeservice kontaktes.

**Hav følgende information klar, når du ringer:**

- Modelnummer og serienummer (kan findes på indersiden af ovnens låge)
- Garantioplysninger
- En tydelig beskrivelse af problemet



Hvis ovnen skal opbevares midlertidigt, skal du finde et rent, tørt sted til den, eftersom 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.

### 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**



861451

da (10-22)