



## Brugsanvisning OVN

OP8487S / BO4PY4F3-12

OP8487A / BO4PY4F3-12

OP8687S / BO6PY4F3-42

OP8687A / BO6PY4F3-42

**Anvendte piktogrammer**



Vigtig information



Tips

## Din ovn

Indledning	4
Kontrolpanel	5
Beskrivelse	6
Skinner / Teleskopiske skinner	6
Tilbehør	7
Låge	8
Køleventilator	8
Hovedfunktioner	8
Taster	9
Navigation	10

## Klargøring til brug

Dette skal gøres først	12
------------------------	----

## Betjening

Valg af din funktion	14
Funktionsindstillingstilstand	14
Procestilstand	16
Slutskærmbillede	16
Ændring af indstillinger under processen	17

## Brug

Oversigt over funktioner	18
Culisensoren	22
Menuen Indstillinger	24
Plus-menu	26
Tilberedningsinformation	27
Hurtig forvarmning	27
Forsinket start	28
Gratin	28
Etapetilberedning	28
Gå til manuel madlavning	29
Programmer og favoritter	29
Stopur	30
Børnesikring	30
Opvarmning af tallerkner	31
Opvarmning	31
Optøning	31

## Rengøring

Rengøring af apparatet	32
Pyrolyse	32
Aqua-rengøring	33
Udtagning og rengøring af riller	34
Afmontering og isætning af ovnlågen	34
Afmontering og isætning af ovnlågens glaspanel	35
Udskiftning af pære i ovnen	36

## Problemløsning

Generelt	37
----------	----

## Din ovn og miljøet

Bortskaffelse af apparat og emballage	39
---------------------------------------	----

## Tilberedningstest

Tilberedningstest i henhold til EN 60350-1-standarden	40
---	----

## *Indledning*

---

Tillykke med købet af denne ovn fra ASKO. Ovnene er udviklet med nem betjening og størst mulig brugervenlighed for øje. Ovnene har en lang række indstillingsmuligheder, der gør det muligt at vælge den helt rigtige tilberedningsmetode hver gang.

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

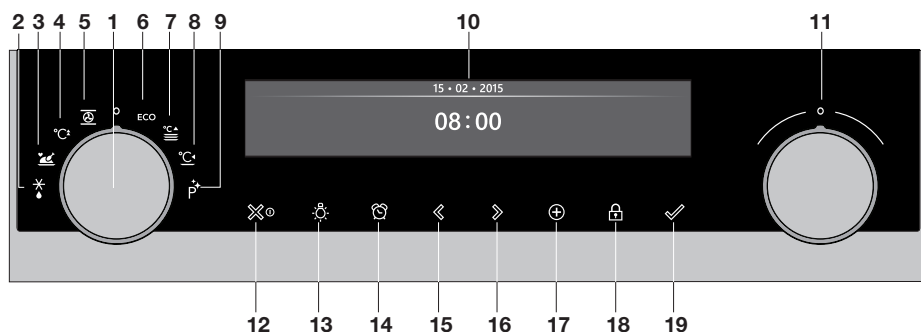


**Læs sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt, før du tager apparatet i brug!**

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

Der medfølger separat installationsvejledning.

## Kontrolpanel



1. Funktionsknap (i 'Fra'-position)
2. Optøning
3. Programmer og favoritter
4. Hurtig forvarmning
5. Ovn
6. ØKO varmluft
7. Opvarmning af tallerkner
8. Opvarmning
9. Rengøring
10. Display
11. Vælgerknap
12. Til/fra-tast og stop-tast (annullér)
13. Lys-tast
14. Timer-tast
15. Navigationstast til venstre
16. Navigationstast til højre
17. Plus-tast
18. Børnesikringstast (låsetast)
19. Bekræft-tast

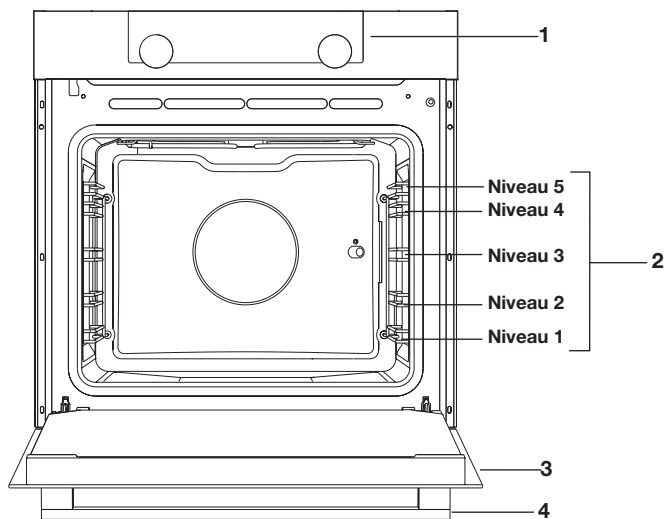


### Bemærk:

Tasterne reagerer bedst, hvis du berører dem med et stort område af din fingerspids. Når du trykker på en knap, vil du høre et kort lydsignal.

## Beskrivelse

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



## Skinner/teleskopiske skinner

- Ovnens har fire eller fem riller (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.

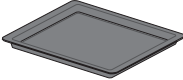

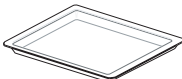



**Bemærk:** Tag skinnerne/teleskopiske skinner ud af ovnen, hvis du vil bruge pyrolysefunktionen!

## 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.

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

Tilbehør der kan følge med dit apparat (afhængigt af modellen)	
	<p><b>Emaljeret bageplade:</b> Bruges til kager og andet bagværk.</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 grillning. Man kan også anbringe et dampfad eller et ildfast fad med mad på ovnrysten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovnrysten 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 af fugtige kager. Den kan også bruges som drypbakke. Anbring den dybe bageplade på niveau 1, hvis du vil bruge den som drypbakke under grill.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Den dybe emaljerede bageplade må ikke bruges sammen med mikrobølgefunktionen!</li> <li>• Egnet til pyrolyserengøring.</li> </ul>
	<p><b>Glass bageplade:</b> Bruges til mikrobølge- og almindelig ovn.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egnet til pyrolyserengøring.</li> </ul>
	<p><b>Culisensoren</b> kan bruges til at måle madens kernetemperatur. Når den ønskede temperatur nås, afbrydes tilberedningsprocessen automatisk.</p>
	<p><b>Pyrolyseskinner:</b> Brug kun disse skinner til at rengøre en emaljeret bageplade under pyrolyse (skift skinner/teleskopiske skinner ud med disse specielle pyrolyseskinner).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bemærk: Den høje temperatur under pyrolyse kan medføre misfarvning af skinnerne.</li> </ul>

## Låge

- Lågekontakterne slår ovnens funktioner fra, hvis lågen åbnes, mens ovnen er i brug. Ovnens drift fortsætter, når lågen lukkes.
- Lågen i denne ovn er udstyret med "blød lukning". Når lågen lukkes og rammer en bestemt vinkel, dæmpes dens bevægelse, så lågen lukker stille og roligt.

## Køleventilator

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

## Hovedfunktioner

Med funktionsknappen kan du vælge ovnens hovedfunktioner.






Indstilling	Beskrivelse
	<b>Fra/standbytilstand</b>
	<b>Ovn</b> Varm luft Varm luft + bundvarme Bund- + ovenvarme Stor grill Lille grill Stor grill + ventilator Ovenvarme Bundvarme Bundvarme + ventilator Forstegning
	<b>Hurtig forvarmning</b>
	<b>Øko varmluft</b>
	<b>Programmer og favoritter</b> Favoritter Programmer



Indstilling	Beskrivelse
	<b>Optøning</b> Manuel optøning
	<b>Opvarmning af tallerkner</b>
	<b>Opvarmning</b> Hold varm
	<b>Rengøring</b> Pyrolyse Aqua-rengøring

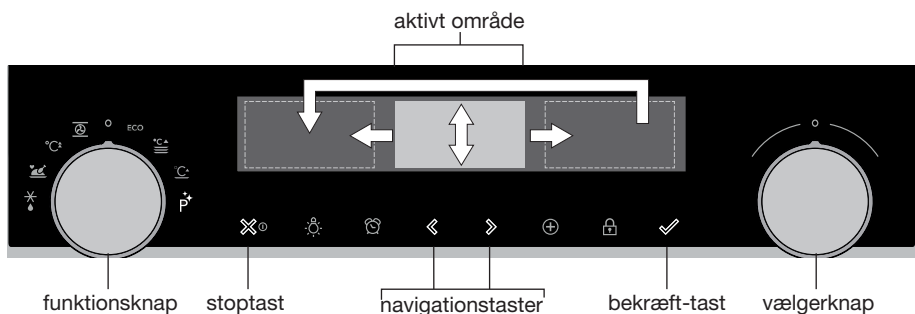
## Taster

I tabellen nedenfor kan du finde beskrivelsen af de forskellige taster.

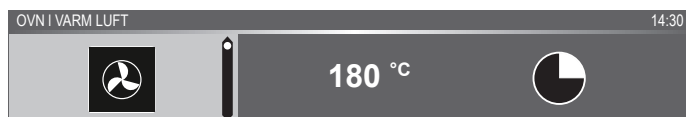
Taster	Beskrivelse af tasterne
	<b>Til/fra-tast og stop-tast</b> - Tryk kort: annullér operation eller gå ét trin baglæns i menuen. - Tryk langt: sluk eller tænd for apparatet.
	<b>Lys-tast</b> - For at tænde eller slukke for ovnrummets lys.
	<b>Stopur</b> - Stopuret kan bruges uafhængigt af ovnfunktionen. - Den længste tidsperiode, der kan indstilles, er 23:59.
	<b>Navigationstast til venstre</b> - For at flytte det aktive område til venstre.
	<b>Navigationstast til højre</b> - For at flytte det aktive område til højre.

Taster	Beskrivelse af tasterne
	<b>Plus-tast</b> - For at åbne eller afslutte indstillingsmenuen (i standby-tilstand). - For at åbne eller afslutte plus-menuen med de ekstra valgmuligheder tilgængelige på det tidspunkt (i tændt tilstand).
	<b>Børnesikringstast</b> - Tryk på børnesikringstasten og hold den nede for at låse apparatet.
	<b>Bekræft-tast</b> - For at bekræfte alle hvide indstillinger/emner på skærmen.

## Navigation



Ved at dreje funktionsknappen væk fra 0-positionen tændes ikonet for den valgte hovedfunktion. Skærbilledet viser ikonet og navnet på den aktiverede funktion i ca. 1,5 sekunder. Bagefter vil du se den valgte hovedfunktion og underfunktion øverst på skærbilledet i feedbacklinjen. Funktionsindstillingstilstanden vil også blive aktiveret (grå baggrund). I dette aktiverede område kan du vælge dine indstillinger ved hjælp af vælgerknappen.



## I hver menu er navigationen følgende:

- Brug navigationstasterne, eller tryk på vælgerknappen for at flytte det aktive område (grå baggrund).
- Indstillingen i det aktive område kan ændres ved at dreje vælgerknappen (venstre = øge, højre = reducere). Indstillingen gemmes automatisk.
- Når alle elementerne på skærmen er indstillet, bør du bekræfte disse indstillinger ved at trykke på bekræft-tasten (denne tast begynder at blinke, når programmet kan startes).
- Tryk på stoptasten for at gå ét trin baglæns i menuen.



Øverst på skærbilledet er der en feedbacklinje. Denne linje giver dig besked om, hvor du er i menuen, og hvilke indstillinger du ændrer. Funktioner er adskilt med en vertikal linje.

INDSTILLINGER I GENERELT I LYD I TASTELYD

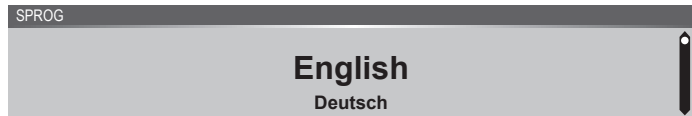
## Dette skal gøres først

- Rengør ovnrummet og tilbehøret med varmt vand tilsat opvaskemiddel. Der må ikke anvendes aggressive rengøringsmidler, skuresvampe eller lignende.
- Ovnen afgiver en mærkelig lugt, første gang den opvarmes – det er normalt. Du bør sørge for god ventilation, første gang ovnen opvarmes.



Når apparatet tilsluttes strøm for første gang, eller efter det er tilsluttet, når strømmen har været afbrudt i en længere periode, skal sprog, dato og tid indstilles.

### Indstilling af sprog

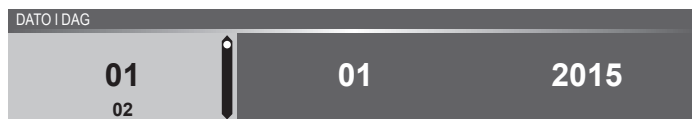


Hvis du ikke er tilfreds med sproget på skærmbilledet, kan du vælge et andet sprog. Standardindstillingen er engelsk.

1. Drej vælgerknappen, og vælg dit foretrukne sprog fra den viste liste.
2. Bekræft indstillingen ved at trykke på bekræft-tasten.

*Det næste skærmbillede vil blive vist.*

### Indstilling af dato



1. Drej vælgerknappen, og skift den første indstilling (Dag).
2. Bekræft denne indstilling ved at trykke på den højre navigationstast eller ved at trykke på vælgerknappen.
3. Drej vælgerknappen, og skift den næste indstilling (Måned).
4. Bekræft denne indstilling ved at trykke på den højre navigationstast eller ved at trykke på vælgerknappen.
5. Drej vælgerknappen, og skift den sidste indstilling (År).
6. Bekræft denne indstilling ved at trykke på bekræft-tasten.

*Det næste skærmbillede vil blive vist.*

## Indstilling af tid



1. Drej vælgerknappen, og skift timerne.
2. Bekræft denne indstilling ved at trykke på den højre navigationstast eller ved at trykke på vælgerknappen.
3. Drej vælgerknappen, og skift minutterne.
4. Bekræft denne indstilling ved at trykke på bekræft-tasten.  
*Alle startindstillingerne angives, og apparatet viser standby-skærbilledet.*

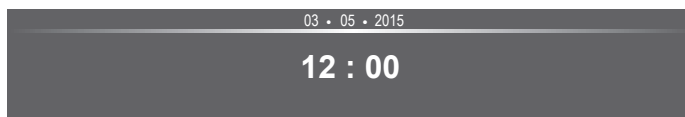


Sproget, datoen og tiden kan også angives i indstillingsmenuen. Indstillingsmenuen er kun tilgængelig ved at trykke på plus-tasten, når apparatet er i standby-tilstand (se 'menuen Indstillinger').

## Standby-skærbillede

Standby-skærbilledet viser tid, dato, temperatur i ovnrummet (hvis denne er over 80 °C) og timeren (hvis indstillet). Apparatet går i standby-tilstand, efter:

- Funktionsknappen er drejet til 0 ('fra'-position).
- Der er trykket på stopknappen adskillige gange (længere inde i menuen).



## Fra

- Som standard vil apparatet blive slukket, hvis der ikke er foretaget nogen handlinger i en fastsat tid på 30 minutter.
- Tryk på stoptasten, og hold den nede for at lukke apparatet ned manuelt.

## Sådan tænder du for apparatet

- Tryk på stoptasten, og hold den nede for at tænde for apparatet.
- Apparatet kan også tændes ved at dreje funktionsknappen til en funktion.

## Valg af din funktion

Vælg en funktion, der er velegnet til den madret, du vil tilberede. Se tabellen i kapitlet 'Funktionstabel' for at se de tilgængelige funktioner.

- Gå direkte til procestilstand ved at trykke på bekræft-tasten (denne tast blinker, hvis programmet kan startes).

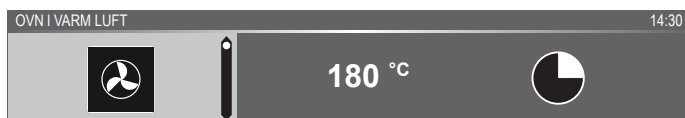
Efter du har valgt en hovedfunktion, bliver funktionsindstillingstilstanden aktiveret (grå baggrund). I dette aktiverede område kan indstillingerne i denne funktion nu ændres.

## Funktionsindstillingstilstand

**Eksempel** (Ovn/Varmluft + bundvarme/40 minutter)

1. Vælg en hovedfunktion ved at dreje funktionsknappen.

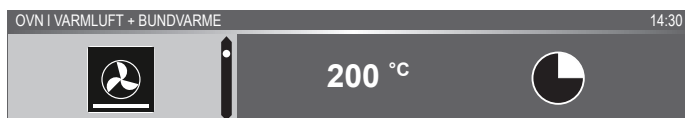
*Den første underfunktionsindstilling er aktiv.*



Nu kan indstillingerne ændres efter behov. Der er mulighed for at indstille:

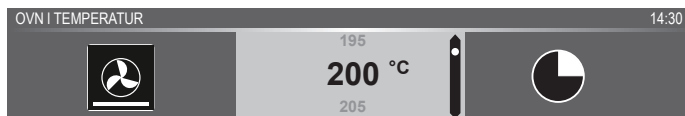
- Funktionen (se tabellen i kapitlet 'Funktionstabel').
- Temperaturen (afhænger af apparatet).
- Tiden.

2. Drej vælgerknappen, og skift indstillingen.

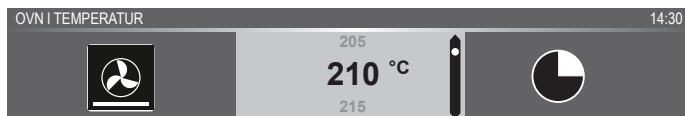


3. Bekræft indstillingen ved at trykke på den højre navigationstast eller ved at trykke på vælgerknappen.

*Den næste underfunktionsindstilling bliver aktiv.*

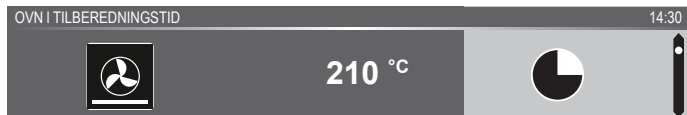


4. Drej vælgerknappen, og skift indstillingen.

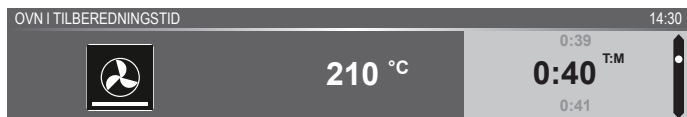


5. Bekræft indstillingen ved at trykke på den højre navigationstast eller ved at trykke på vælgerknappen.

*Den næste underfunktionsindstilling bliver aktiv.*



- Timerikonet viser, at der ikke er nogen nødvendig timer for denne funktion. Tryk på bekræft-tasten for at starte programmet direkte med de valgte indstillinger (se trin 7).
  - Gå til trin 6 for at indstille timeren.
  - Hvis der er en nødvendig timer for en aktuel funktion, vises standardtimerindstillingen derefter i stedet for timerikonet.
6. Drej vælgerknappen, og skift indstillingen.



- T:M-notation.
7. Vælg evt. yderligere indstilling i plus-menuen (f.eks. hurtig forvarmning), hvis det foretrækkes. Se kapitlet 'Plus-menu' for yderligere oplysninger.
  8. Start programmet: tryk på bekræft-tasten for at gå til processtanden.  
*Programmet starter med de valgte indstillinger. Ovnens processtand, og processkærm-billedet vises.*

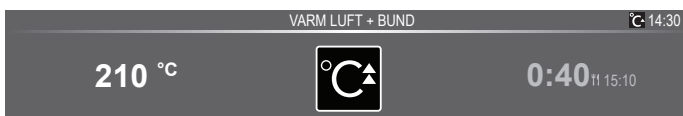


## Procestilstand

- På den venstre side af skærbilledet vises temperaturen (Hvis den indstillede temperatur ikke er nået, vil temperaturen skifte mellem temperatur i ovnrummet (grå) og indstillet temperatur (hvid)). Hvis den valgte temperatur er nået, vises der en besked om, at den valgte temperatur er nået.
- På den højre side af skærmen vises tiden (tæller ned) eller procestiden (tæller op, hvis der ikke blev indstillet en tid). Ved siden af tilberedningstiden kan du se sluttiden.



- Hvis der er valgt forvarming, viser procestilstanden først forvarmingssskærbilledet (forvarming i feedbacklinjen og forvarmingsikonet). Alle indstillinger vises, kun farverne skiftes. Temperaturen i ovnrummet er hvid, og de valgte indstillinger er grå. Hvis den valgte temperatur er nået, vises der en besked: 'Den indstillede temperatur er nået. Indsæt ret'.



## Slutskærbilledede

Når timeren er slut, vises slutskærbilledet.

Nu er det muligt at:

- Stoppe processen.
- Tilføje mere tid.
- Gratinere (hvis muligt).
- Gemme som favorit.



### Stop processen

1. Tryk på bekræft-knappen.

*Slutskærbilledet vil blive lukket, og standby-skærbilledet vil blive vist.*

- Hvis der ikke foretages noget inden for 10 minutter, skifter skærbilledet til standby-tilstand.



### Tilføj mere tid

1. Tryk på den højre navigationstast for at vælge 'Tilføj mere tid'.
2. Tidsindstillingen bliver aktiv og kan ændres direkte ved at dreje vælgerknappen.
3. Bekræft ved hjælp af bekræft-tasten.  
*Den forrige proces aktiveres igen.*

### Gratin

1. Tryk på den højre navigationstast for at vælge 'Gratin'.  
*Grillindstillingerne vil blive vist.*
2. Temperaturen (standard 200 °C) og tiden kan indstilles, eller programmet kan startes direkte ved at trykke på bekræft-tasten (tiden begynder at tælle op).  
*Efter bekræftelsen med bekræft-tasten vil processkærmen blive vist.*

### Gem som favorit

1. Tryk på den højre navigationstast for at vælge 'Gem som favorit'.  
*Det næste skærbillede vil vise 10 positioner, hvor programmet kan placeres.*
2. Vælg en position for din opskrift ved at dreje vælgerknappen, og tryk på bekræft-tasten for at gemme den.
3. Giv opskriften et navn. Drej vælgerknappen for at vælge det passende bogstav, og tryk på vælgerknappen for at bekræfte og gå videre til det næste bogstav.
  - Du kan slette et tegn ved hjælp af tilbage-funktionen i tegnlisten (pil).
4. Tryk på bekræft-knappen for at gemme opskriften.

### Ændring af indstillinger under processen


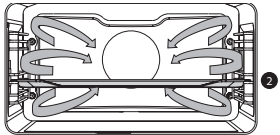

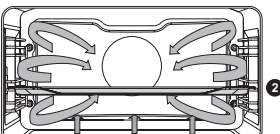

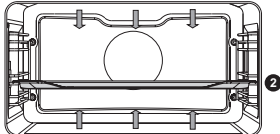
- Under processen vises det aktive område, hvis du trykker på navigationstasterne. Den valgte indstilling kan nu ændres. Se kapitlet 'Funktionsindstillingstilstand'.
- Efter bekræftelsen med bekræft-tasten vil processkærmen blive vist med de ændrede indstillinger.
- Efter 5 sekunder uden handling annulleres procesindstillingerne, og skærbilledet vender tilbage til processkærmen.


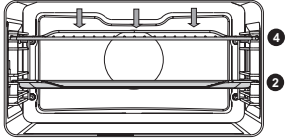

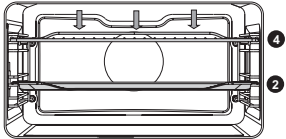

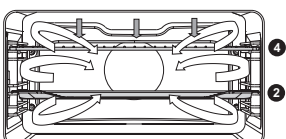
## Funktionsoversigt


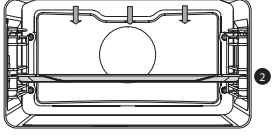

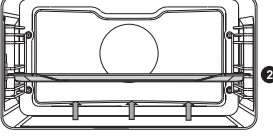

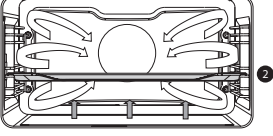

Se tabellen for at vælge den foretrukne ovnfunktion. Du bør også læse tilberedningsinstruktionerne på rettens emballage.


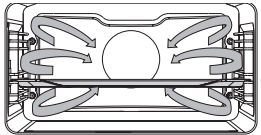








- Der må kun bruges glasfade, der er beregnet til temperaturer på mindst 275 °C.

Funktion	Beskrivelse	
<b>Ovnfunktioner</b>		
	<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>• Anbring bagepladen eller ovnrysten på niveau 2.</li> <li>• Foreslået temperatur: 180 °C</li> <li>• Forvarmning af ovnen anbefales.</li> </ul>	
	<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>• Anbring bagepladen eller ovnrysten på niveau 2.</li> <li>• Foreslået temperatur: 200 °C</li> <li>• Forvarmning af ovnen anbefales.</li> </ul>	
	<p><b>Ovenvarme + 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>• Anbring bagepladen eller ovnrysten på niveau 2.</li> <li>• Foreslået temperatur: 200 °C</li> <li>• Forvarmning af ovnen anbefales.</li> </ul>	

Funktion	Beskrivelse	
	<p><b>Stor grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af det øvre varmelegeme og grillvarmelegemet.</li> <li>• Denne funktion kan bruges med retter og bagværk, der skal brunes eller have skorpe i bunden. Anvendes lige før bage- eller stegetiden er forbi.</li> <li>• Anbring ovnrysten på niveau 4 og bagepladen på niveau 2.</li> <li>• <b>Højest tilladte temperatur: 240 °C</b></li> <li>• Ovnens 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>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 smørbrød og pølser og til at riste brød.</li> <li>• Anbring ovnrysten på niveau 4 og bagepladen på niveau 2.</li> <li>• <b>Højest tilladte temperatur: 240 °C</b></li> <li>• Ovnens 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>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>• Anbring ovnrysten på niveau 4 og bagepladen på niveau 2.</li> <li>• Foreslået temperatur: 170 °C</li> <li>• Ovnens 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	Beskrivelse	
	<p><b>Ovenvarme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning alene ved hjælp af det øvre varmelegeme.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til at bage/stege den øverste del af retten.</li> <li>• Anbring bagepladen eller ovnrysten på niveau 2.</li> <li>• Foreslået temperatur: 150 °C</li> </ul>	
	<p><b>Bundvarme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning alene ved hjælp af det nedre varmelegeme.</li> <li>• Denne funktion kan bruges med retter og bagværk, der skal brunes eller have skorpe i bunden.</li> <li>• Anbring bagepladen eller ovnrysten på niveau 2.</li> <li>• Anvendes lige før bage- eller stegetiden er forbi.</li> <li>• Foreslået temperatur: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Ventilator + bundvarme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af det nedre varmelegeme. Varmen fordeles af ventilatoren.</li> <li>• Denne funktion er velegnet til bagning af tynde kager af surdej samt til henkogning af frugter og grøntsager.</li> <li>• Anbring en bageplade, der ikke er for høj, i niveau 2, så den varme luft også kan cirkulere hen over fødevarens overside.</li> <li>• Foreslået temperatur: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Forstegning</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af det øvre varmelegeme kombineret med grillvarmelegemet og varmluft.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til alt slags kød.</li> <li>• Foreslået temperatur: 180 °C</li> </ul>	

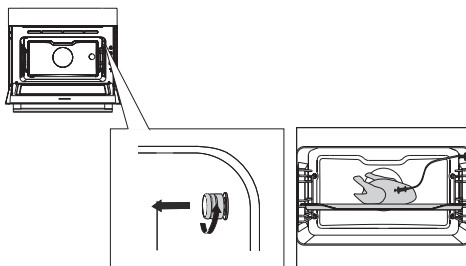
Funktion	Beskrivelse	
<b>ØKO varmluft</b>		
	<p><b>ØKO varmluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af varm luft. ØKO varmluft bruger mindre energi, men giver samme resultat som funktionen varmluft. Tilberedningen tager et par minutter ekstra.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til stegning af kød og til bagning.</li> <li>• Anbring bagepladen på niveau 2.</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>	
<b>Ekstra funktioner</b>		
	<p><b>Opvarmning af tallerkner</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning af tallerkner: Denne funktion anvendes til at opvarme service, så den serverede mad holder sig varm længere.</li> </ul>	
	<p><b>Opvarmning</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hold varm: Denne funktion bruges til at holde retter, der allerede er tilberedt, varme.</li> </ul>	
	<p><b>Rengøring</b></p> <p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denne funktion bruges til automatisk at rengøre ovnen. Ovnen varmer op til en temperatur, der er meget højere end ved normal brug. Det forvandler fedtresten og andet snavs til aske.</li> <li>• Før du bruger denne funktion, skal alt tilbehør og løse madrester fjernes fra ovnrummet. Under pyrolyserengøringsprocessen låses ovnlågen automatisk, når ovnen når en bestemt temperatur. Ovnens yderside bliver også varmere end normalt.</li> <li>• Når ovnen er kølet helt af igen, kan den tørres af indvendigt med en fugtig klud.</li> </ul> <p>Aqua-rengøring</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fedt og snavs kan let fjernes fra ovnens vægge med en fugtig klud.</li> </ul>	

Funktion	Beskrivelse	
	<b>Optøning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Når denne funktion aktiveres, cirkuleres luften med ventilatoren.</li> <li>• Luften opvarmes til en temperatur på 30 °C.</li> <li>• Funktionen kan bruges til at optø frosne retter med.</li> </ul>	
	<b>Programmer og favoritter</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug 'Programmer' til bagning og stegning ved at vælge en ret på en liste over forprogrammerede retter.</li> <li>• Favoritter: Du kan vælge de opskrifter, du selv har gemt.</li> </ul>	
	<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>	

## Culisensor

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

1. Skru metaldækslet af stikket (øverst i højre side af ovnrummet ud mod ovnlågen).
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 bekræft-tasten.

- Under madlavning vil kernens stigende temperatur blive vist (den ønskede kerntemperatur kan blive justeret under tilberedningsprocessen).
- Når den indstillede kerntemperatur er nået, vil tilberedningsprocessen stoppe. Der vil blive udsendt et lydsignal, som du kan slukke ved at trykke på en vilkårlig tast. Efter et minut slukkes lydsignalet automatisk. Det aktuelle klokkeslæt vil blive vist på skærmbilledet.



- **Hele culisensorens metalsensor skal altid presses ind i fødevaren.**
- **Bemærk! Metaldækslet, der beskytter stikket til culisensoren, skal altid sættes på igen, når tilberedningen er overstået.**
- **Culisensoren må kun anvendes i ovnen.**
- **Sørg for, at culisensoren ikke kommer i kontakt med varmelegemet under tilberedningen.**
- **Culisensoren er meget varm, når den tages ud af fødevaren. Vær forsigtig! Pas på, at du ikke brænder dig.**




#### Anbefalede kerntemperaturværdier

<b>Oksekød</b>		
Filet/bøf	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Steg af okselår eller klump	gennemstegt	85 - 90 °C
Roastbeef	gennemstegt	80 - 85 °C
Bankekød	gennemstegt	90 °C
<b>Svinekød</b>		
Skank	gennemstegt	75 °C
Skank	lidt rød	65 - 68 °C
Svinekam	lidt rød	65 - 70 °C
Svinebov	gennemstegt	75 °C
Rullesteg	gennemstegt	75 - 80 °C
Svineslag	gennemstegt	80 - 85 °C
Stegte grisetæer	gennemstegt	80 - 85 °C
Grisetæer	gennemstegt	80 - 85 °C
Skinke	meget mør	64 - 68 °C
Ribben	gennemstegt	65 °C
Paneret skinke		65 - 68 °C
<b>Kalvekød</b>		
Kalvenyresteg	lidt rød	58 - 65 °C
Kalveskank	gennemstegt	78 °C
Stegte nyrer	gennemstegt	75 - 80 °C
Kalvesteg/-bov	gennemstegt	75 - 80 °C
Kalvekølle	gennemstegt	75 - 78 °C


<b>Fårekød</b>		
Fåremørbrad	rosa	65 - 70 °C
Fåremørbrad	gennemstegt	80 °C
Fåretæer	rosa	70 - 75 °C
Fårekølle		82 - 85 °C
<b>Lam</b>		
Lammekølle	rosa	60 - 62 °C
Lammekølle	gennemstegt	68 - 75 °C
Lammemørbrad	rosa	54 - 58 °C
Lammemørbrad	gennemstegt	68 - 75 °C
Lammebov	gennemstegt	78 - 85 °C
<b>Fjerkræ</b>		
Kylling	gennemstegt	85 °C
Gås/and	gennemstegt	90 - 92 °C
Kalkun	gennemstegt	80 - 85 °C
<b>Kager mv.</b>		
Kager		72 - 85 °C
Terrine		60 - 70 °C
<b>Fisk</b>		
Laks	blød	60 °C
Fiskefileter		62 - 65 °C
Hel fisk		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

## Menuen Indstillinger

Indstillingsmenuen er kun tilgængelig ved at trykke på plus-tasten, når apparatet er i standby-tilstand.

Indstilling	Beskrivelse
	<b>Generelt</b> Sprog Tid Dato Lyd
	<b>Display</b> Lysstyrke Urstørrelse Nattilstand Apparat til standby-tilstand
	<b>Madlavning</b> Standard programintensitet Forvarmeindstillinger



Indstilling	Beskrivelse
	<b>System</b> Information om apparatet Fabriksindstillinger Ovnlys

### Generelt

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

- Sprog (det sprog, der bruges på skærbilledet)
- Tid (altid i 24-timers format)
- Tidsdisplay (24-timers eller 12-timers format)
- Dato (altid i formatet dato-måned-år)
- Datodisplay (ddmmåååå eller mmddåååå)
- Lyde (lydstyrken for generelle lyde og alarmer)
- Tastelyde (til/fra)
- Velkomstlyd (start-/sluk-lyd til/fra)

### Display

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

- Lysstyrke (lav, mellem, høj)
- Nattilstand (start- og sluttidspunkter for, hvornår displayets lysstyrke skal dæmpes: indstil starttimer ved første display, indstil sluttid ved andet display)
- Urstørrelse (lille / stort)
- Standby (sluk automatisk / manuelt)



**Når der ændres til manuelt sluk, øges energiforbruget.  
Hvis ovnen slukkes manuelt (eller når der opstår strømafbrydelse), nulstilles denne funktion (displayet slukkes automatisk).**

### Kogezoneindstillinger

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

- Standard programintensitet (lav / mellem / høj)
- Forvarmeindstillinger (indstil forvarmestandard til eller fra)

### System








Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

- Information om apparatet (her vises forskellige oplysninger om apparatet)
- Fabriksindstillinger (her kan apparatet føres tilbage til fabriksindstillingerne)
- Ovnlys (sluk automatisk efter 1 minut / manuelt)

## Plus-menu

Afhængigt af apparatet og funktionen er der mulighed for at vælge ekstra funktioner (efter du har valgt en hovedfunktion og indstillingen i tilstanden for funktionsindstilling) ved at trykke på plus-tasten.

- Et lille ikon ved siden af verdenstiden vil give en indikation om de aktiverede funktioner i plus-menuen. Ikonets farve vil indikere, om den er aktiv (hvid) eller inaktiv (grå).
- Tryk på stop-tasten eller plus-tasten for at gå ud af plus-menuen. Displayet viser den forrige skærm igen.
- Du skal vælge Annullér (ikon med en rød linje), hvis du vil annullere en ekstra funktion.

+ Menu	Beskrivelse	Ikon
	<b>Tilberedningsinformation</b> Anmod om yderligere oplysninger om den valgte funktion.	
	<b>Hurtig forvarmning</b> Forvarm ovnen til den ønskede temperatur hurtigt (ikke tilgængelig i kombination med den forsinkede start).	
	<b>Forsinket start</b> Madlavningsprocessen vil starte automatisk på det indstillede tidspunkt. Kun tilgængelig, hvis der er indstillet en tilberedningstid. Ikke tilgængelig i kombination med forvarmning.	
	<b>Gratin</b> For at føje grillfunktionen til slutningen af processen. Gratineringsstid vil blive tilføjet i slutningen af processen.	
	<b>Tilføj til favoritter</b> Tilføj indstillingerne for den tilberedte ret til favoritterne (se kapitlet 'Slutskærbillede').	
	<b>Etapetilberedning</b> Kombinér op til tre funktioner i en madlavningsproces.	
	<b>Gå til manuel madlavning</b>	

## Oplysninger om tilberedning

Skærm billedet med oplysninger om tilberedning giver flere oplysninger om den valgte funktion, f.eks. nødvendigt udstyr og til hvilke typer formål, funktionen skal anvendes.

## Hurtig forvarmning

Der findes to forskellige måder at bruge hurtig forvarmning på:

### **Aktivér den hurtige forvarmning i indstillingsmenuen (for at være standard til eller fra)**

1. Tryk på plus-tasten, når apparatet er i standby-tilstand. Gå ind under 'Kogezoneindstillinger', og vælg om den hurtige forvarmning som standard skal være slået til eller fra.
2. Tryk på bekræft-knappen.
  - Hvis den hurtige forvarmning er slået til som standard, vises det lille forvarmningsikon for at indikere den aktive forvarmningsfunktion.
  - Denne mulighed er kun tilgængelig for ovnfunktionerne.

### **Aktivér den hurtige forvarmning i plus-menuen.**

1. Tryk på plus-tasten (i funktionsindstillingstilstand).
2. Bekræft 'Hurtig forvarmning' ved at trykke på den højre navigationstast.
3. Tryk på bekræft-tasten for at aktivere hurtig forvarmning.  
*Det lille forvarmeikon vises ved siden af klokkeslættet.*
  - Når forvarmning er aktiveret, nedtones den forsinkede start, da disse funktioner ikke fungerer sammen.
  - Når den forsinkede start er aktiveret, nedtones forvarmning.
  - Sådan annullerer du forvarmning: tryk igen på bekræft-knappen.

### **Start med hurtig forvarmning**

- Hvis et program startes, og det starter med hurtig forvarmning, vises der en besked. Efter 15 sekunder forsvinder beskeden automatisk. Processkærm billedet viser ikonet for hurtigt forvarmning, og tiden nedtones.
- Hvis den valgte temperatur er nået, vises beskeden 'Den indstillede temperatur er nået. Indsæt retten'. Indsæt retten, og programmet starter automatisk, når lågen lukkes.
  - Når der trykkes på bekræft-tasten (uden at åbne lågen), bevares apparatet ved den indstillede temperatur. Denne situation fortsætter, indtil lågen åbnes.

## Forsinket start

Funktionen 'Forsinket start' kan om ønsket bruges til at udsætte tilberedningen til et senere tidspunkt.

1. Tryk på plus-tasten (i funktionsindstillingstilstand).
2. Vælg 'Forsinket start' med den højre navigationstast.
3. Tryk på bekræft-knappen.  
*Skærbilledet viser symbolet for forsinket start, tilberedningstiden og sluttiden.*
4. Skift sluttiden ved at dreje valgknappen og bekræfte med bekræft-tasten.  
*Et lille ikon vises for at indikere aktiveringen af funktionen.*
  - For at annullere den forsinkede start: Gå til 'Forsinket start' og vælg 'annullér forsinket start' (der vises en besked for at bekræfte annulleringen af den forsinkede start).
5. Start programmet: tryk på bekræft-tasten for at gå til procestilstanden.  
*Funktionen starter automatisk på det angivne tidspunkt. Hvis der er indstillet en tilberedningstid, vil funktionen også stoppe automatisk.*

## Gratin

For at føje grillfunktionen til slutningen af processen (gratineringsstid vil blive tilføjet i slutningen af tilberedningsprocessen).

1. Tryk på plus-tasten (i funktionsindstillingstilstand).
2. Vælg 'Gratin' med den højre navigationstast.
3. Tryk på bekræft-knappen.  
*Et lille grillikon vil blive vist ved siden af klokkeslættet.*
  - For at annullere gratin: vælg 'annullér gratin' i plus-menuen.

## Etapetilberedning

Med denne funktion kan du kombinere op til tre funktioner i én madlavningsproces. Sammensæt den ønskede tilberedningsproces ved at vælge forskellige funktioner og indstillinger.

1. Tryk på plus-tasten (i funktionsindstillingstilstand).
2. Vælg 'Etapetilberedning' ved at trykke på den højre navigationstast.
3. Tryk på bekræft-knappen.  
*Et lille ikon vil blive vist ved siden af klokkeslættet. Det første trin er allerede fyldt med de aktuelle indstillinger af funktionen. Hvis der ikke er indstillet en tid, vil standardtiden blive indstillet for den første etape.*
  - For eksempel: ovntilstanden og varmluft 180 °C vælges; standardtiden på 30 min. vil blive føjet til den første etape.

4. For at tilføje en etape skal du vælge den anden funktion ved at trykke på navigationstasterne eller ved at trykke på vælgerknappen.
5. Tryk på bekræft-knappen.  
*Skærbilledet skifter til indstillingsskærmen.*
6. Vælg den ønskede funktion, og indstil temperaturen og tiden.
7. Gem etapen, og vend tilbage til overblikket over etapetilberedning ved at trykke på bekræft-tasten.
  - Hvis der trykkes på stop-tasten, annulleres indstillingen, og skærbilledet vender tilbage til det forrige skærbillede.
8. Tilføj om ønsket et tredje trin. Gentag trin 4, 5, 6 og 7.
9. Efter bekræftelsen viser skærbilledet de indstillede etaper, med et redigerings- og sletteikon.
10. Hvis alle trin indstilles efter dine ønsker, kan du vende tilbage til skærbilledet med ovnindstillinger. Tryk på plus-tasten for at lukke plus-menuen.  
*Skærbilledet viser den normale ovnindstilling med indstillingerne af den første etape (etape 1-ikon hvidt).*
11. Start processen ved at trykke på bekræft-tasten.
  - Hvis der trykkes på stop-tasten, annulleres etapetilberedningsmenuen, og ovnen vender tilbage til normal tilstand.

### Gå til manuel madlavning

- I den manuelle madlavningstilstand kan der vælges et standardprogram fra funktionen 'Programmer og favoritter' og redigeres i tilstanden 'Etapetilberedning'.
- Ved at vælge den manuelle funktion i plus-menuen vises der en besked: 'Skift til ovntilstand?'. Efter bekræftelsen vil skærbilledet skifte til etapetilberedningstilstand, hvis det valgte program har flere etaper.

### Programmer og favoritter

#### **Automatiske programmer**

- Du kan bruge 'Automatiske programmer' til bagning og stegning ved at vælge en ret på en liste over forprogrammerede retter. Først vælges rettens type, derefter den konkrete ret på listen.
- Alle programkategorierne har et billede. Når en ret er valgt, vises programindstillingerne. Navnet på retten og navnet på det aktive valg vises i tekstlinjen.

- I indstillingerne vises der først et billede af retten (kan ikke redigeres), vægten (afhængigt af retten) (hvis den kan redigeres), intensiteten (kan ikke altid redigeres) og tilberedningstiden. Justér intensiteten og/eller vægten efter behov.

### **Favoritter** (se afsnittet 'Slutskærbillede')

- Du kan vælge de opskrifter, du selv har gemt under 'favoritter'.
- Hvis der ikke er gemt nogen opskrifter, vises der en besked: 'Ingen gemte retter'.
- Navnet på opskriften vises i tekstlinjen, og de gemte ovnindstillinger vises.

## Stopur

---

Stopuret kan bruges uafhængigt af ovnfunktionen.

1. Tryk på timer-knappen.
2. Skift tiden ved at dreje vælgerknappen.
  - Den længste tidsperiode, der kan indstilles, er 23:59.
3. Bekræft indstillingen ved at trykke på bekræft-tasten.

*Stopuret er startet.*

  - For at annullere timeren skal du stille tiden tilbage til 0:00 og bekræfte ved at trykke på bekræft-tasten
  - For at lukke stopur-menuen skal du trykke på timer-tasten eller stop-tasten.
4. Når stopuret har talt ned, vises der en besked med teksten 'Stopur udløber', og der høres et lydsignal. Tryk på stop-tasten for at slukke signalet og fjerne beskeden.
  - Lyden stopper automatisk efter ca. 2 minutter.

## Børnesikring

---

Ovnens betjeningspanel kan låses ved hjælp af børnesikringen for at beskytte ovnen mod utilsigtet brug.

1. - Tryk på børnesikringstasten og hold den nede.

*Apparatet skifter til tastelåstilstand. En besked vil blive vist. Efter 3 sekunder lukkes beskeden 'Tastelåsen er aktiv'. Apparatets aktuelle tilstand vil være synlig.*

  - Hvis tastelåsen er blevet aktiveret under en tilberedningsproces, vil processen fortsætte.
  - Hvis der trykkes på en tast under tastelåsningen, vises beskeden 'Tastelåsen er aktiv' igen.

- Stop-tasten er stadigvæk aktiv under låsetilstand. Hvis apparatet er slukket, stopper processen. Deaktiver tastelåsttilstanden for at tænde for apparatet igen.
2. For at deaktivere tastelåsttilstanden skal du trykke på børnesikringstasten igen og holde den nede.

### Opvarmning af tallerkner

- Denne funktion anvendes til at forvarme service (tallerkener, kopper), så den serverede mad holder sig varm længere.
- I menuen for funktionen kan du indstille opvarmningstemperaturen og varigheden.

### Opvarmning

- Hold varm
  - Denne funktion bruges til at holde mad, der allerede er tilberedt, varm.
  - I menuen for funktionen kan du indstille madopvarmningstemperaturen og varigheden.

### Optøning

- Denne funktion bruger varmluft (30 °C). Funktionen kan bruges til langsom optøning af frosne retter (kager, boller, småkager, brød, flutes og frosen frugt).
- I menuen for funktionen kan du indstille varigheden.
- Vend maden om halvvejs igennem optøningen, rør rundt i maden, eller bræk større stykker fra hinanden, hvis de er frosset sammen.

## Rengøring af apparatet

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

- Aktivér børnesikringen (for at forhindre at ovnen tændes ved en fejl).
- Rengør de ydre overflader med en blød klud og varmt vand med sæbe.
- Aftør derefter overfladerne med en ren, fugtig klud, og tør overfladerne af.
- Fjern madrester og pletter fra de indvendige overflader med en klud med sæbe.
- Aftør derefter overfladerne med en ren, fugtig klud, og tør overfladerne af.



### Vigtigt

- Pas på, at der ikke trænger vand ind i ventilationshullerne.
- Brug aldrig skurepulver eller kemiske opløsningsmidler.
- Sørg for, at lågens forsegling altid er ren. Det forhindrer, at der ophobes snavs, som kan forhindre lågen i at lukke rigtigt.

## Pyrolyse

I stedet for at rengøre det manuelt kan du også rense ovnrummet ved hjælp af ovnens pyrolysefunktion. Under pyrolysen opvarmes ovnrummet til en meget høj temperatur. Alle forurenende stoffer afbrændes ved denne høje temperatur og der efterlade kun en smule aske.



Ved normal brug af ovnen anbefaler vi, at man kører pyrolysefunktionen én gang om måneden.



### Forsigtig!

- Fjern først alt tilbehør og alle styreskiner fra ovnen (se 'Udtagning og rengøring af skinner').
- Fjern derefter alle madrester fra ovnrummet, og tør det af med en fugtig klud. Madrester og fedt kan blive antændt under pyrolyseprocessen. **Brandfare!**



**Bemærk!** Ovnrummet og den emaljerede bageplade må ikke rengøres samtidigt med pyrolysefunktionen. Hvis du også ønsker at rengøre den emaljerede bageplade med pyrolyse, skal dette gøres først (ovnrummet



kan blive beskidt ved rengøring af bagepladen). Indsæt én bageplade ad gangen. Derefter kan ovnrummet rengøres.



**Forsigtig!** Rengør IKKE glasbagepladen ved hjælp af ovnsens pyrolysefunktion.

### Start pyrolysefunktionen

1. Sørg for, at ovnrummet er helt tomt, og at der ikke forefindes madrester og fedt!
2. Hvis du ønsker at rengøre en emaljeret bageplade først, skal de specielle pyrolyseskinner førs isættes. Tør først bagepladen af med en fugtig klud, og sæt den ind i ovnen på niveau 2.
  - Fjern de specielle pyrolyseskinner efter rengøringen.
3. Vælg 'Pyrolyse' med funktionsknappen.
4. Vælg den ønskede rengøringsintensitet:
  - Lav: ca. 3 timer
  - Mellem: ca. 3,5 timer
  - Høj: ca. 4 timer



Kun rengøringsintensiteten kan vælges. Tiden kan ikke ændres, men afhænger af den valgte rengøringsintensitet.

5. Tryk på bekræft-knappen for at starte pyrolyserengøringen.
  - Efter et stykke tid bliver ovnlågen låst af hensyn til sikkerheden (når temperaturen når 250 °C). Ovnen kan afgive en ubehagelig lugt, mens rengøringen er i gang.
  - Når ovnen er kølet af igen (efter pyrolyserengøringen), kan ovnlågenåbnes.
  - Når ovnen er afkølet, skal du tørre den af med en fugtig klud. Tør lågen og overfladerne omkring dørens forsegling af. Du må ikke gnide på forseglingen.

### Aqua-rengøring

Aqua-rengøring gør det nemt at fjerne fedt og snavs fra ovnsens sider ved hjælp af en fugtig klud.

### Brug af aqua-rengøring

Brug kun aqua-rengøring, 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 madrester på ovnsens emaljerede inderside være tilstrækkeligt gennemblødte til, at de kan fjernes med en fugtig klud.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Hæld 1,5 dl vand ud i bunden af ovnrummet.
3. Vælg 'Rengøring' med funktionsknappen.
4. Skift til indstillingen 'Aqua-rengøring'.
5. Tryk på bekræft-knappen for at starte aqua-rengøring.

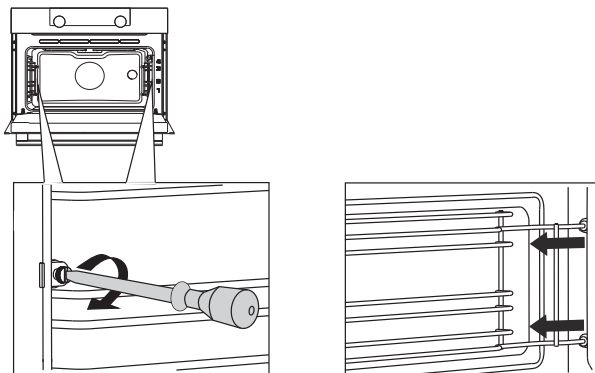


**Bemærk:** Lågen må ikke åbnes, mens rensningsprocessen er i gang.

### Udtagning og rengøring af riller

Rillerne kan rengøres med almindelige rengøringsmidler.

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



### Afmontering og isætning af ovnlågen



Hold fingrene på afstand af ovnlågens hængsler. Hængslerne er fjederbelastede og kan medføre personskade, hvis de pludselig bevæger sig.

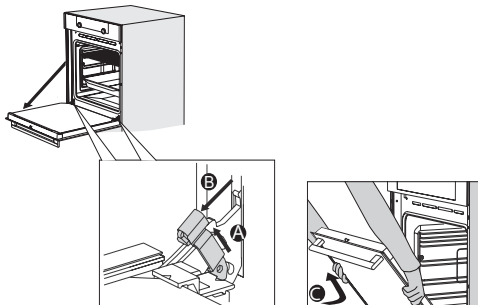
Sørg for, at hængslernes låse sidder korrekt, så hængslerne er låst.

#### Afmontering af 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. Afmonter lågen ved at løfte og vippe den ind mod ovnen (C). Hængslerne skal trækkes ud af rillerne i ovnen.



## 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 korrekt.

*Hvis lågen ikke åbner eller lukker korrekt, skal du kontrollere, at hængslerne sidder korrekt i rillerne.*

## Afmontering og isætning af ovnlågens glaspanel

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

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.

## Udskifte ovnpære



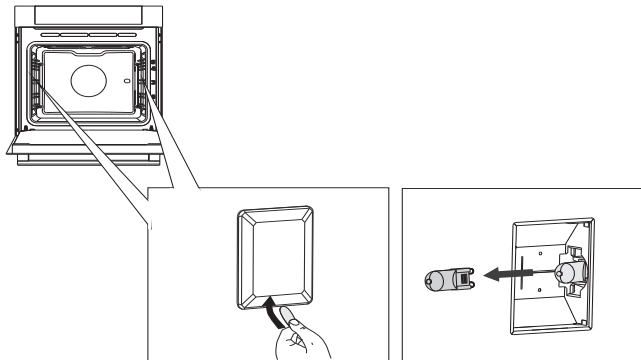
**Lampen i dette husholdningsapparat er kun velegnet til oplysning af dette apparat. Lampen er ikke egnet til oplysning i almindelige rum.**

Pærerne (2 stk. halogenpærer af typen G9, 230 V, 25 W) er forbrugsvarer og er derfor ikke dækket af garantien. Før en pære kan udskiftes, skal bagepladen, ovnrysten og rillerne fjernes.



- **Afbryd strømmen til apparatet ved at fjerne stikket fra kontakten eller ved at slukke på sikringstavlen.**
- **Bemærk: Pærerne kan være meget varme! Beskyt hænderne, når du afmonterer en pære.**

1. Brug en flad skruetrækker til at løsne pæredækslet, og fjern det.  
*BEMÆRK: Pas på, at du ikke ridser ovnens emaljerede overflader.*
2. Tag den gamle pære ud, og sæt en ny i.



## 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 der er indstillet en tilberedningstid, og om du har trykket på bekræft-knappen.
- Er lågen lukket korrekt?
- Kontrollér, om der er gået en sikring, eller om HFI-relæet er slået fra.

### **Maden er enten 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.

### **Sensorerne reagerer ikke, displayet er låst.**

- Afbryd strømmen til apparatet i et par minutter (skru sikringen ud, eller sluk på sikringstavlen). 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 dannes kondensvand 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.

**Sikringen slår fra med jævne mellemrum.**

- Kontakt en servicemontør.

**Der står en fejlkode på displayet: 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 ovnen skal repareres, skal du tage stikket ud af stikkontakten og kontakte ASKOs kundeservice.

**Hav følgende oplysninger 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 den.**

### Bortskaffelse af apparat og emballage

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

Apparatets emballage kan genbruges. Der er anvendt følgende materialer:

- pap
- polyethylenfolie (PE)
- CFC-fri polystyren (hårdt polystyrenskum)

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



Produktet er udstyret med et billede af en skraldespand med et kryds hen over. 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, standarder og regler samt de krav, der fremgår af de benyttede standarder.



# TILBEREDNINGSTEST

## Tilberedningstest i henhold til EN 60350-1-standarden

### OP8687S / OP8687A

<b>BAGNING</b>					
Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (min)	System
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade	3	140-150 *	20-35	
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade	3	140-150 *	25-40	
Mørdej - på to riller	Emaljeret lav bageplade	2, 3	140-150 *	25-40	
Mørdej - på tre riller	Emaljeret lav bageplade	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Cupcakes – på én rille	Emaljeret lav bageplade	3	140-150 *	20-35	
Cupcakes – på én rille	Emaljeret lav bageplade	3	150-160 *	20-35	
Cupcakes – på to riller	Emaljeret lav bageplade	1, 3	140-150 *	30-45	
Cupcakes – på tre riller	Emaljeret lav bageplade	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Sukkerbrødskegler	Rund Ø26 cm metalbageform på rist	2	160-170 *	20-35	
Sukkerbrødskegler	Rund Ø26 cm metalbageform på rist	2	160-170 *	20-35	
Æbletærter	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist	2	170-180	65-85	
Æbletærter	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist	3	160-170	65-85	
<b>GRILLNING</b>					
Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (min)	System
Toast	Rist	5	240	3:00-6:00	
Oksekødsburgere	Rist + bageplade som drypbakke	5	240	25-35 **	

\* Forvarm i 10 minutter. Brug ikke funktionen til hurtigt forvarme.













\*\* Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.



# TILBEREDNINGSTEST

## Tilberedningstest i henhold til EN 60350-1-standarden

### OP8487S / OP8487A

BAGNING					
Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (min)	System
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade	2	140-150 *	25-40	
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade	2	140-150 *	25-40	
Mørdej - på to riller	Emaljeret lav bageplade	2, 3	140-150 *	25-40	
Cupcakes – på én rille	Emaljeret lav bageplade	2	140-150 *	20-35	
Cupcakes – på én rille	Emaljeret lav bageplade	2	150-160 *	20-35	
Cupcakes – på to riller	Emaljeret lav bageplade	2,3	140-150 *	30-45	
Sukkerbrøds-kage	Rund Ø26 cm metalbageform på rist	1	160-170 *	20-35	
Sukkerbrøds-kage	Rund Ø26 cm metalbageform på rist	1	160-170 *	20-35	
Æbletærte	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist	1	170-180	65-85	
Æbletærte	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist	2	160-170	65-85	
GRILLNING					
Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (min)	System
Toast	Rist	4	240	3:00-6:00	
Oksekødsburgere	Rist + bageplade som drypbakke	4	240	25-35 **	

\* Forvarm i 10 minutter. Brug ikke funktionen til hurtig forvarme.

\*\* Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.







Apparatets datakort findes inde i apparatet.

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

Adresser og telefonnumre til serviceorganisationen findes i garantibeviset.

 **ASKO**



597759

ru (06-17)