



## Brugsanvisning DAMPOVN

OCS8478G / BO4CS2T2-42

OCS8678G / BO6SA2T2-42

OCS8478GG / BO4CS2T2-42

OCS8678GG / BO6SA2T2-42

**Anvendte pictogrammer**



Vigtig information



Tips

# INDHOLD

## **Ovnen**

---

Indledning	4
Kontrolpanel	5
Beskrivelse	6
Skinner/teleskopiske skinner	6
Tilbehør	6
Dør	8
Køventilator	8
Berøringsfølsom skærm	8
Hovedskærbilleder	9
Skærbillede til funktionsvalg	11
Standby-skærbillede	12

## **Klargøring til brug**

---

Klargøring til brug	13
---------------------	----

## **Betjening**

---

Brug af Plus-menuen	16
Brug af tastaturet	18

## **Brug**

---

Ovnfunktioner	19
Dampfunktion	21
Brug af Ekstra-funktionerne	25
Funktionsoversigt	29
Culisensor	34
Tilføj damp	36
Forsinket start	37
Etapetilberedning	39
Gratin	41
Yderligere funktioner	41
Indstillinger	46

## **Rengøring**

---

Rengøring af apparatet	48
Damprensning	48
Rengøring af vandbeholderens filter	49
Afkalkning	49
Udtagning og rengøring af riller	50
Udskifte ovnpære	50
Fjerne ovnlågen	51
Afmontering af ovnlågens glaspanel	52

## **Problemløsning**

---

Generelt	53
----------	----

## **Ovnen og miljøet**

---

Bortskaffelse af apparat og emballage	55
---------------------------------------	----

## *Indledning*

---

Tillykke med købet af denne dampovn fra Asko.

Ovnen er udviklet med nem betjening og størst mulig brugervenlighed for øje. Ovnen 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.

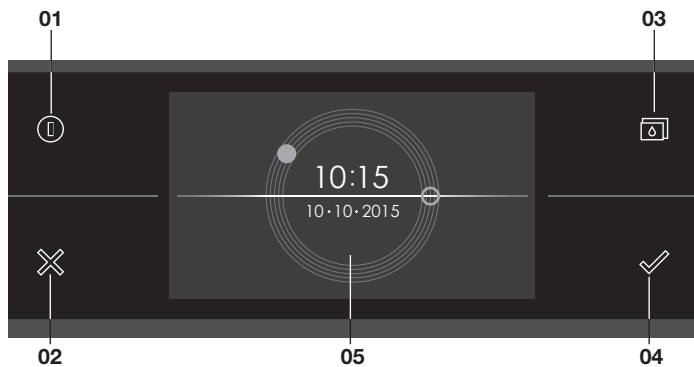


**Læs sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt, før du tager apparatet i brug!**

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

Der medfølger separat installationsvejledning.

## Kontrolpanel

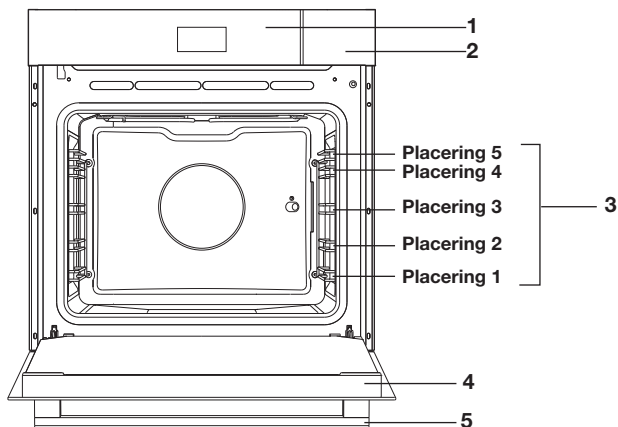


01. Tænd/sluk-knap, bruges til at:
  - tænde apparatet.
  - skifte til standby.
  - slukke apparatet. Hold tænd/sluk-knappen nedtrykket, indtil apparatet slukker.
02. X-knap, bruges til at:
  - gå et trin baglæns i menuen.
  - lukke eller svare "nej" til et spørgsmål.
  - lukke eller annullere en menu eller en funktion.
03. Vandbeholderknap, bruges til at:
  - åbne for ventilen til vandbeholderen.
04. Bekræft-knap, bruges til at:
  - bekræfte indstillinger.
  - starte en funktion.
  - lukke eller svare "ja" til et spørgsmål.
05. Berøringsfølsom skærm/display

# OVNEN

## Beskrivelse

1. Kontrolpanel
2. Ventil til vandbeholderen
3. Placeringer i ovnen
4. Ovnlåge
5. Lågens håndtag



## Skinner/teleskopiske skinner

- Ovnen 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.

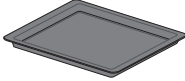

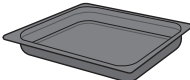
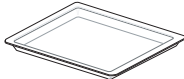
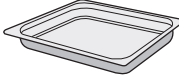
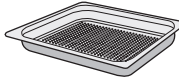
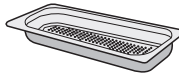
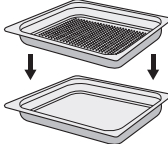

## Tilbehør

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.

**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.

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

# OVNEN

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>• 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 af fugtige kager.</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>Glass bageplade:</b> Bruges til mikrobølge- og almindelig ovn.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egnet til pyrolyserengøring.</li> </ul>
	<p><b>Ikke-perforeret dampfad:</b> 40 mm dybt (velegnet til at opsamle fugt med, når du tilbereder med damp).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved temperaturer på over 180 °C! Ovnen vil fungere, som den skal, selvom der opstår misfarvning.</li> </ul>
	<p><b>Perforeret dampfad:</b> 40 mm dybt (velegnet til brug sammen med dampfunktionen).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved temperaturer på over 180 °C! Ovnen vil fungere, som den skal, selvom der opstår misfarvning.</li> </ul>
	<p><b>Perforeret dampfad:</b> 1/3 GN. <b>Perforeret dampfad:</b> 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved temperaturer på over 180 °C! Ovnen 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>Culisensoren</b> kan bruges til at måle madens kernetemperatur. Når den ønskede temperatur nås, afbrydes tilberedningsprocessen automatisk.</p>

## Dør

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

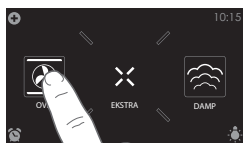
## Køleventilator

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

## Berøringsfølsom skærm

- Ovnens berøringsfølsomme skærm betjenes ved at man trykker på den, eller stryger fingeren hen over den.
- Tryk på skærmen for at aktivere en funktion eller ændre en indstilling.
- Stryg fingeren hen over skærmen for at få vist yderligere oplysninger/valgmuligheder eller for at ændre en indstilling.

### Trykke:



### Stryge:

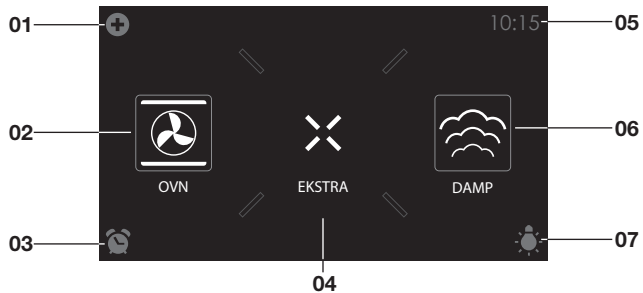


*Det virker bedst, hvis du berører knapperne med hele fingerspidsen. Når du trykker på en knap, vil du høre en kort tone (medmindre indstillingen for toner er ændret).*



## Hovedskærm billeder

### Startskærbilledet



### Plus-menu (01)

- Tryk på plus-symbolet for at åbne Plus-menuen. Indholdet af denne menu ændrer sig efter de betjeningsmuligheder, der er til rådighed på det pågældende tidspunkt.

### Ovn (02)

- Tryk på 'OVN' for at åbne menuen med ovnfunktioner.

### Stopur (03)

- Tryk på symbolet for stopur for at åbne stopursmenuen.
- Stopuret kan bruges uafhængigt af ovnfunktionerne.
  - Den længste tidsperiode, der kan indstilles, er 24 timer.
  - Når stopuret har talt ned, vises der en besked, og der høres et lydssignal.
  - Tryk på X-knappen, bekræft-knappen eller skærmen for at slukke lydssignalet og fjerne beskeden. Lydssignalet stopper automatisk efter ca. 1 minut.

### Ekstra (04)

- Tryk på 'EKSTRA' for at få vist apparatets ekstrafunktioner.

### Tid (05)

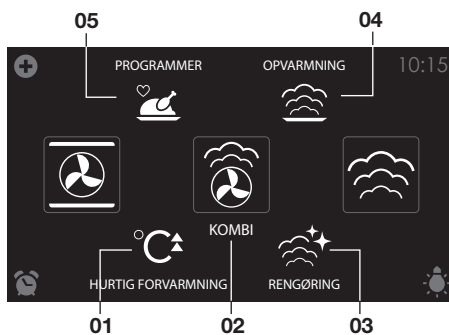
- Her vises klokkeslættet.

### Tilberedning med damp (06)

- Tryk på 'DAMP' for at åbne menuen med dampfunktioner.

**Lys (07)**

- Tryk på lampesymbolet for at tænde og slukke lyset i ovnen.
- Ovnlyset tænder også, når du åbner lågen eller begynder at tilberede mad. Ovnlyset vil automatisk blive dæmpet (medmindre denne indstilling ændres).

**Ekstra-skærbilledet****Hurtig forvarmning (01)**

- Tryk på 'HURTIG FORVARMNING' for at åbne menuen for hurtig forvarmning.

**Kombi (02)**

- Tryk på 'KOMBI' for at åbne menuen med kombifunktioner.

**Rengøring (03)**

- Tryk på 'RENGØRING' for at åbne menuen med rengøringsfunktioner.

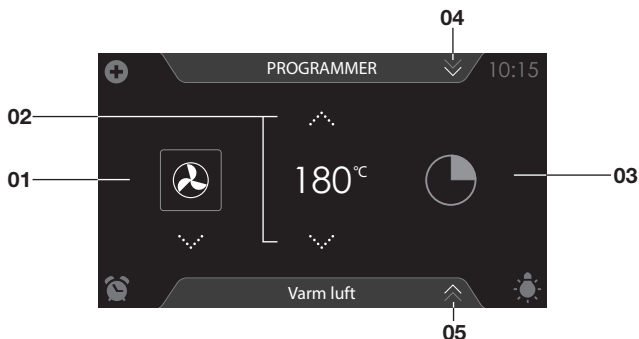
**Opvarmning (04)**

- Tryk på 'OPVARMNING' for at åbne menuen med opvarmningsfunktioner.  
Her finder du funktionerne 'Opvarmning af tallerkner', 'Gendanne', 'Optøning' og 'Hold varm'.

**Programmer (05)**

- Tryk på 'PROGRAMMER' for at åbne programmenuen.  
Her finder du favoritprogrammer og automatiske programmer.

## Skærbillede til funktionsvalg



### **Valg af funktion (01)**

- Tryk på pilene over og under funktionen, eller stryg fingeren hen over symbolet for at vælge en funktion (se også: 'Brug af tastaturet').

### **Indstilling af temperatur (02)**

- Tryk på pilene over og under temperaturen, eller stryg fingeren hen over indikatoren for temperatur for at vælge temperatur (se også: 'Brug af tastaturet').

### **Tilberedningstid (03)**

- Tryk på symbolet for tilberedningstid, hvis du ønsker at indstille en tilberedningstid. Hvis der allerede er anført en tilberedningstid, skal den indstilles.
- Tryk på pilene over og under tidsangivelsen, eller stryg fingeren hen over tidsangivelsen for at ændre den (se også: 'Brug af tastaturet').

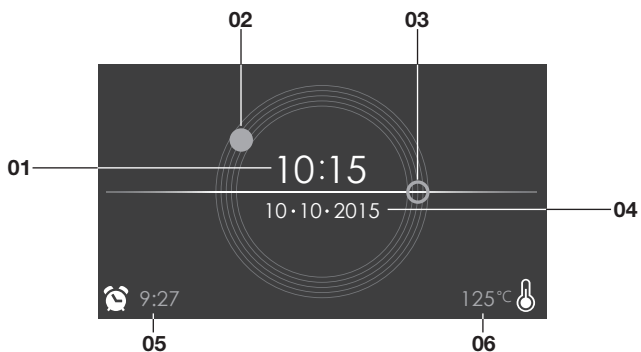
### **Programmer (04)**

- Tryk på 'PROGRAMMER' for at åbne programmenuen. Her finder du favoritprogrammer og automatiske programmer.

### **Informationsfane (05)**

- Navnet på den valgte funktion vises i fanen nederst på displayet. Du kan få yderligere oplysninger om den valgte funktion ved at trykke på fanen.

## Standby-skærmbillede



### **Ur (digitalt/01)**

- Det aktuelle klokkeslæt.

### **Ur (analogt/02 og 03)**

- Det aktuelle klokkeslæt.
- Det analoge urs timeviser angives med en udfyldt cirkel (02) og minutviseren med en tom cirkel (03).

### **Visning af dato (04)**

- Den aktuelle dato.

### **Visning af stopur (05)**

- Den tilbageværende tid på stopuret.

### **Visning af den faldende temperatur (06)**

- Den aktuelle temperatur i ovnrummet (spildvarme).

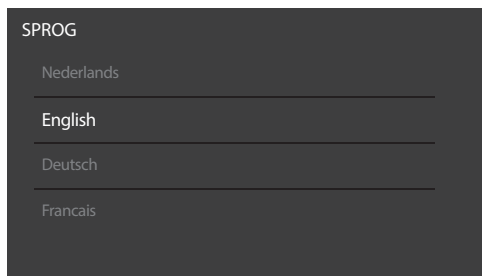
## Klargøring til brug

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



Når apparatet tilsluttes strøm for første gang, eller efter at strømmen har været afbrudt i en længere periode, skal sprog, tid, dato og vandhårdhed *indstilles*.

### Indstilling af sprog

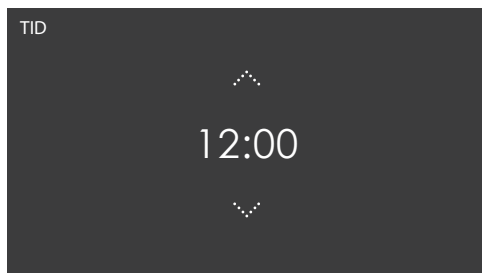


Vælg sprog for de tekster, som vises på apparatets display. Standardindstillingen er engelsk.

1. Stryk fingeren over displayet for at bladre gennem sprogene.
2. Tryk på det sprog, du ønsker at vælge.
3. Tryk så på bekræft-knappen for at gemme det valgte sprog.



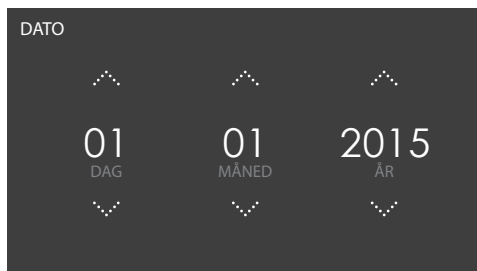
### Indstilling af tid



1. Tryk på pilene over og under klokkeslættet, eller stryg fingeren hen over klokkeslættet for at ændre det.
2. Du kan indstille klokkeslættet hurtigere ved at trykke midt på displayet, hvorefter et tastatur bliver vist. Her kan du indtaste klokkeslættet (se afsnittet 'Brug af tastaturet').
3. Tryk på bekræft-knappen for at gemme det indtastede klokkeslæt.



### Indstilling af dato



1. Tryk på pilene over og under dag, måned og år, eller stryg fingeren hen over dag, måned og år for at ændre indstillingerne.
2. Tryk på bekræft-knappen for at gemme den indtastede dato.



### Indstilling af vandhårdhed



Vandhårdheden skal indstilles, før apparatet tages i brug. Hvis vandet er blødere eller hårdere end standardindstillingen, skal du ændre indstillingen.

## Kontrol af vandhårdhed

Du kan måle vandets hårdhed ved hjælp af den teststrimmel, der følger med apparatet. Du kan få oplysninger om vandets hårdhed der, hvor du bor, ved at kontakte dit vandværk.

## Sådan bruges teststrimlen

Dyp teststrimlen i vandet i 1 sekund. Vent et minut, og se så, hvor mange streger der er synlige på teststrimlen. I tabellen kan du se, hvilken indstilling for vandhårdhed du skal vælge.

## Indstilling af vandhårdhed

1. Sammenlign teststrimlen med billedet på displayet.
2. Tryk på stregerne på displayet, indtil de svarer til stregerne på teststrimlen.
3. Tryk på bekræft-knappen for at gemme vandhårdheden.



*Nu er apparatet indstillet, så du får besked om afkalkning, når det er nødvendigt baseret på den faktiske vandhårdhed.*

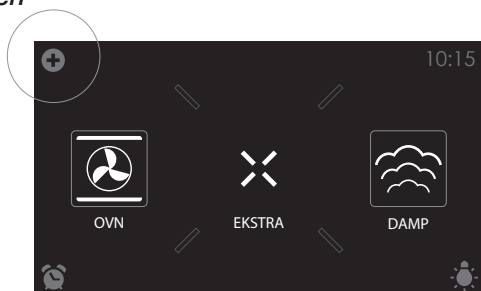
Display	Antal af/farve på streger på teststrimlen	Vandets hårdhed	PPM	Fransk skala for vandhårdhed (°df)	Tysk skala for vandhårdhed (°dH)
1	4 grønne streger	Meget blødt vand	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 rød streg	Blødt vand	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 røde streger	Forholdsvist hårdt vand	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 røde streger	Hårdt vand	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 røde streger	Meget hårdt vand	> 356	> 35	> 20

*Apparatet er nu klart til brug.*



Sprog, tid, dato og vandhårdhed kan ændres i menuen Indstillinger (se afsnittet 'Indstillinger'). Du kan åbne menuen Indstillinger fra startskærbilledet via Plus-menuen.

## Brug af Plus-menuen



Plus-menuen giver adgang til en række funktioner eller indstillinger. Hvilke Plus-funktioner, der er adgang til, afhænger af, hvilket skærmbillede der er aktivt.



- Fra startskærmbilledet kan man finde følgende funktioner/menuer i Plus-menuen:
  - **Indstillinger:** Her kan du angive dine foretrukne indstillinger (se afsnittet 'Indstillinger').
  - **Etapetilberedning:** Kombiner op til tre funktioner i én madlavningsproces (se afsnittet 'Etapetilberedning').
  - **Tastaturlås:** Deaktiverer alle knapper, så kontrolpanelet kan rengøres, uden at apparatet tændes utilsigtet. Tryk på knappen og hold den inde, indtil tastaturlåsen aktiveres.





- I skærmbillederne for ovn-, damp- og kombifunktioner giver Plus-menuen adgang til følgende funktioner/mener:
  - **Hurtig forvarmning:** Bruges til hurtigt at forvarme ovnrummet til den ønskede temperatur i forbindelse med en madlavningsproces (se afsnittet 'Hurtig forvarmning'). Ikke tilgængelig for dampfunktioner.
  - **Forsinket start:** Madlavningsprocessen vil starte automatisk på det indstillede tidspunkt.
  - **Tilføj damp 1-3X:** Tilføj en dampcyklus til tilberedningsprocessen 1, 2 eller 3 gange (kun tilgængelig for ovnfunktionen).
  - **Etapetilberedning:** Kombiner op til tre funktioner i én madlavningsproces (se afsnittet 'Etapetilberedning').
  - **Tastaturlås:** Deaktiverer alle knapper, så kontrolpanelet kan rengøres, uden at apparatet tændes utilsigtet. Tryk på knappen og hold den inde, indtil tastaturlåsen aktiveres.
  - **Gratin;** For at føje grillfunktionen til slutningen af processen (gratinerings tid vil blive tilføjet i slutningen af tilberedningsprocessen).



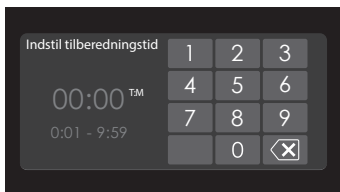
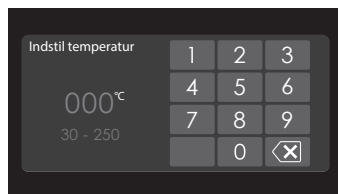
- Når en ovn-, damp- eller kombifunktion er i gang, er følgende funktioner tilgængelige i Plus-menuen:
  - **Tilføj til favoritter:** Tilføj indstillingerne for den tilberedte ret til favoritterne (se afsnittet 'Yderligere funktioner').
  - **Tilføj damp:** Tilføj en dampcyklus til tilberedningsprocessen (kun tilgængelig for ovnfunktionen).
  - **Tastaturlås:** Deaktiverer alle knapper, så kontrolpanelet kan rengøres, uden at apparatet tændes utilsigtet. Tryk på knappen og hold den inde, indtil tastaturlåsen aktiveres.
  - **Gratin;** For at føje grillfunktionen til slutningen af processen (gratinerings tid vil blive tilføjet i slutningen af tilberedningsprocessen).

## Brug af tastaturet

Det er muligt at få vist et tastatur, som kan bruges til hurtig indtastning af en funktion, temperatur eller tilberedningstid. Det gør det muligt at vælge en hurtig indstilling eller indtaste en værdi.



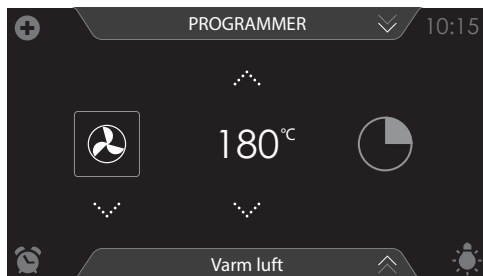
1. Tryk i midten af funktionssymbolet, temperaturen eller tilberedningstiden (aktiveret). Tastaturet bliver vist.



2. Indtast eller tryk på den ønskede værdi.
3. Hvis den valgte værdi ikke bekræftes automatisk, skal du derefter trykke på bekræft-knappen for at bekræfte indtastningen.

## Ovnfunktioner

Menuen for ovnfunktioner bruges til at tilberede mad ved hjælp af f.eks. varmluft, bundvarme eller grill.



- Der kan vælges mellem forskellige ovnfunktioner.
- For hver ovnfunktion kan der indstilles en temperatur og en tilberedningstid.
- Plus-funktioner såsom hurtig forvarmning, etapetilberedning og forsinket start kan også vælges. Tryk på plus-symbolet for at få adgang til disse funktioner. Se afsnittet 'Brug af Plus-menuen'.

### Brug af en ovnfunktion

Vælg en ovnfunktion, der er velegnet til den madret, du vil tilberede. Du kan finde flere oplysninger om valg af ovnfunktion i funktionsoversigten. Du kan også bruge informationsfanen. Tryk på fanen nederst på displayet for at få yderligere oplysninger om den valgte funktion.

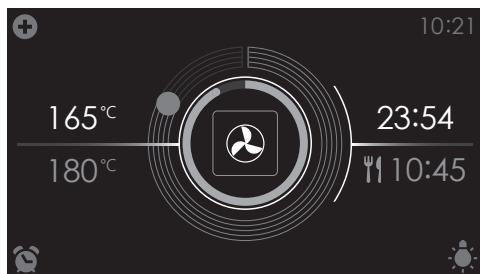
1. Tænd for ovnen ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
2. Anbring retten i ovnen.
3. Tryk på 'OVN' for at åbne menuen med ovnfunktioner.
4. Vælg en ovnfunktion (se afsnittet 'Skærbillede til funktionsvalg').
5. Vælg en temperatur (se afsnittet 'Skærbillede til funktionsvalg').
6. Tryk på symbolet 'tilberedningstid', og vælg en tilberedningstid (se afsnittet 'Skærbillede til funktionsvalg').



*Det er også muligt at begynde at tilberede mad uden at indstille en tilberedningstid. I så fald skal trin 6 springes over.*

7. Vælg evt. yderligere indstillinger i Plus-menuen (f.eks. hurtig forvarmning).
8. Start tilberedningen ved at trykke på bekræft-knappen.





- Følgende værdier vises nu i displayet:
  - aktuel temperatur (165 °C)
  - indstillet temperatur (180 °C)
  - statusindikator for tid (ydre cirkel)
  - statusindikator for temperatur (indre cirkel)
  - tilberedningstid (23:54)
  - sluttid (10:45)



- Under tilberedning kan du trykke midt på displayet for at åbne et skærm billede med indstillinger. Juster dem om nødvendigt.
- Når tilberedningstiden er gået, høres et lydsignal. Signalet kan slås fra ved at man åbner lågen eller trykker på en knap.
- De valgte indstillinger kan gemmes i 'Favoritter'. Det gøres ved at vælge funktionen 'TILFØJ TIL FAVORITTER' i Plus-menuen (se 'Sådan gemmes en tilberedningsmetode' i afsnittet 'Yderligere funktioner').



Sådan ser skærbilledet ud, når tilberedningen er færdig.

## Dampfunktion



**Advarsel - fare for skoldning!** Hold døren lukket under dampning. Der kan slippe varm damp ud, hvis den bliver åbnet. Hvis man åbner døren, dannes der mere kondens i ovnen.

**Bemærk:** Lad ovnen køle af efter hver dampning, og tør indersiden af med en blød klud.

**Bemærk:** Vandsystemet tømmes, hver gang dampfunktionen er færdig. Det afgiver nogle lyde, som 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 ovnen når 100 °C.
- Langsom tilberedning (opvarmning, kogning, stegning) er også mulig ved lavere temperaturer. Det er en sund tilberedningsmetode, hvor vitaminer og mineraler bevares i maden, fordi kun en lille del af dem bliver opløst i det varme fugtindhold i ingredienserne.
- Det er ikke nødvendigt at bruge margarine 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.

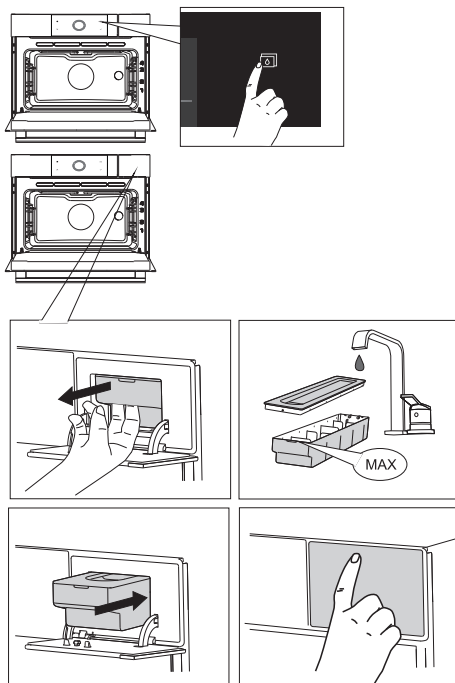
### Sous vide

Brug af sous vide-dampfunktionen:

- Vakuumpakning
  - Først vakuumpakkes maden i plastic ved hjælp af Askos vakuumsuffe. 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 holdes varme ved serveringstemperatur (ca. 60 °C) i et par timer. Det gør det nemt at benytte den filosofi for forberedelse i køkkenet, der kaldes "mise en place", fordi du kan lade retten stå i ovnen, til du har brug for den.

### Opfyldning af vandbeholderen

Vandbeholderen skal altid fyldes med friskt, rent postevand, flaskevand uden tilsatte mineraler eller destilleret vand, der er egnet til indtagelse.



1. Tryk på vandbeholderknappen for at åbne lågen 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 lågen til vandbeholderen.

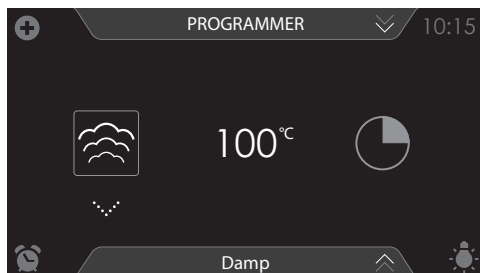


Hvis der er vand tilbage i dampsystemet, når du er færdig med at lave mad, bliver det pumpet tilbage i vandbeholderen. Tøm, rengør og tør vandbeholderen. Du må først fylde vand i beholderen lige før du skal bruge dampfunktionen!

### Brug af en ovnfunktion med damp

Vælg en dampfunktion, der er velegnet til den madret, du vil tilberede. Du kan finde flere oplysninger om valg af ovnfunktion i funktionsoversigten. Du kan også bruge informationsfanen. Tryk på fanen nederst på displayet for at få yderligere oplysninger om den valgte funktion.

1. Tænd for ovnen ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
2. Anbring retten i ovnen.
3. Tryk på 'DAMP' for at åbne menuen med dampfunktioner.



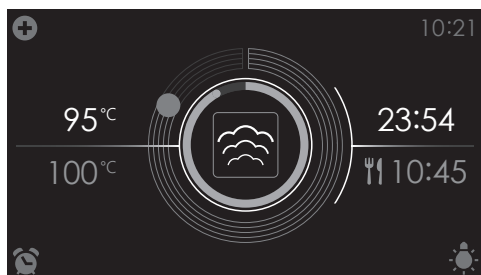
4. Vælg en dampfunktion (se afsnittet 'Skærbillede til funktionsvalg').
5. Vælg en temperatur (kan ikke indstilles for dampfunktionen).  
Se afsnittet 'Skærbillede til funktionsvalg'.
6. Tryk på symbolet 'tilberedningstid', og vælg en tilberedningstid (se afsnittet 'Skærbillede til funktionsvalg').



*Det er også muligt at begynde at tilberede mad uden at indstille en tilberedningstid. I så fald skal trin 6 springes over.*



7. Vælg evt. yderligere indstillinger i Plus-menuen (f.eks. forsinket start).
8. Start tilberedningen ved at trykke på bekræft-knappen.



- Følgende værdier vises nu i displayet:
  - aktuel temperatur (95 °C)
  - indstillet temperatur (100 °C)
  - statusindikator for tid (ydre cirkel)
  - statusindikator for temperatur (indre cirkel)
  - tilberedningstid (23:54)
  - sluttid (10:45)



- *Under tilberedning kan du trykke midt på displayet for at åbne et skærmbillede med indstillinger. Juster dem om nødvendigt.*
- *Når tilberedningstiden er gået, høres et lydsignal. Signalet kan slås fra ved at man åbner lågen eller trykker på en knap.*
- *De valgte indstillinger kan gemmes i 'Favoritter'. Det gøres ved at vælge funktionen 'TILFØJ TIL FAVORITTER' i Plus-menuen (se 'Sådan gemmes en tilberedningsmetode' i afsnittet 'Yderligere funktioner').*

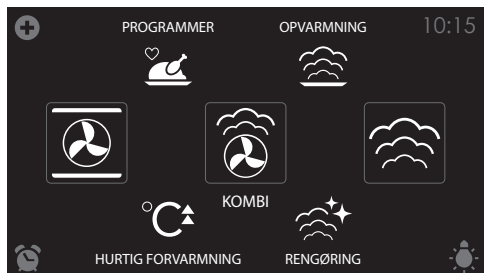


## Brug af Ekstra-funktionerne

Åbn Ekstra-skærbilledet, hvis du vil vælge en kombifunktion eller forvarme ovnen hurtigt. Her kan du også vælge et rengøringsprogram, opvarmningsfunktioner og automatiske programmer.



Tryk på 'EKSTRA' for at få vist apparatets ekstrafunktioner.



Herefter kan du vælge følgende programmer:

- Hurtig forvarmning
- Kombi
  - ▷ Varmluft + damptæthed 1
  - ▷ Varmluft + damptæthed 2
  - ▷ Varmluft + damptæthed 3
- Rengøring (se afsnittet 'Rengøring')
  - ▷ Damprensning
  - ▷ Afkalkning
- Opvarmning (se afsnittet 'Yderligere funktioner'):
  - ▷ Gendanne
  - ▷ Opvarmning af tallerkner
  - ▷ Optøning
  - ▷ Hold varm

- Programmer (se afsnittet 'Yderligere funktioner'):
  - Favoritter
  - Automatiske programmer

## Hurtig forvarmning

Denne funktion bruges til at forvarme ovnen hurtigt. Indsæt ikke en ret under hurtig forvarmning. Når ovnen er opvarmet til den valgte temperatur, er forvarmningen afsluttet, og ovnen er klar til at tilberede retten.

### Brug af hurtig forvarmning

1. Tænd for ovnen ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
2. Tryk på 'EKSTRA' for at få vist apparatets ekstrafunktioner.
3. Tryk på 'HURTIG FORVARMNING' for at åbne menuen for hurtig forvarmning.



4. Vælg en temperatur (se afsnittet 'Skærbillede til funktionsvalg').
5. Start hurtig forvarmning ved at trykke på bekræft-knappen.

- *Hurtig forvarmning kan også knyttes til en tilberedningsproces.*
- *Det gøres ved at aktivere 'HURTIG FORVARMNING' i Plus-menuen.*
- *Når den valgte temperatur er nået, vises der en besked, og der høres et lydssignal.*
- *Tilberedningstiden begynder at tælle op eller ned, når lågen lukkes.*

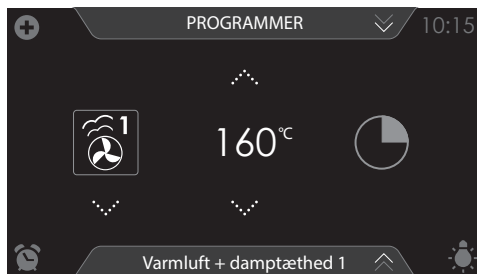
## Kombi

- Der kan vælges tre forskellige kombi-dampfunktioner.
  - Varmluft + damptæthed 1
  - Varmluft + damptæthed 2
  - Varmluft + damptæthed 3
- For hver kombifunktion kan der indstilles en temperatur og en tilberedningstid (se afsnittet 'Damp-tabeller').
- Plus-funktioner såsom etapetilberedning og forsinket start kan også anvendes. Tryk på plus-symbolet for at få adgang til disse funktioner. Se afsnittet 'Brug af Plus-menuen'.

## Brug af en kombifunktion

Vælg en kombifunktion, der er velegnet til den madret, du vil tilberede. Du kan finde flere oplysninger om valg af ovnfunktion i funktionsoversigten. Du kan også bruge informationsfanen. Tryk på fanen nederst på displayet for at få oplysninger om den aktuelle funktion.

1. Tænd for ovnen ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
2. Anbring retten i ovnen.
3. Tryk på 'EKSTRA' for at få vist apparatets ekstrarfunktioner.
4. Tryk på 'KOMBI' for at åbne menuen med kombifunktioner.



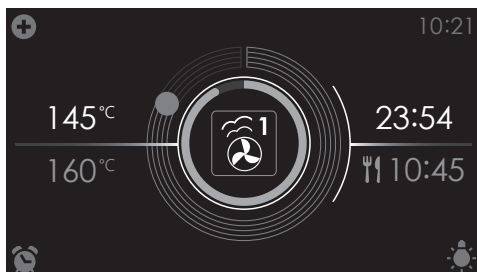
5. Vælg en kombifunktion (se afsnittet 'Skærmbillede til funktionsvalg').
6. Vælg en temperatur (se afsnittet 'Skærmbillede til funktionsvalg').
7. Tryk på symbolet 'tilberedningstid', og vælg en tilberedningstid (se afsnittet 'Skærmbillede til funktionsvalg').



*Det er også muligt at begynde at tilberede mad uden at indstille en tilberedningstid. I så fald skal trin 6 springes over.*



8. Vælg evt. yderligere indstillinger i Plus-menuen.
9. Start tilberedningen ved at trykke på bekræft-knappen.




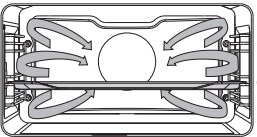

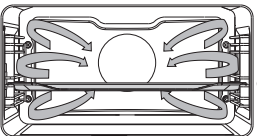

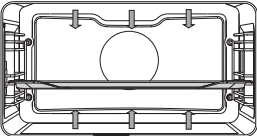
- Følgende værdier vises nu i displayet:
  - aktuel temperatur (145 °C)
  - indstillet temperatur (160 °C)
  - statusindikator for tid (ydre cirkel)
  - statusindikator for temperatur (indre cirkel)
  - tilberedningstid (23:54)
  - sluttid (10:45)


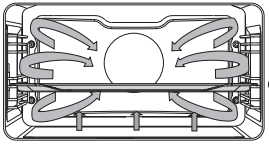

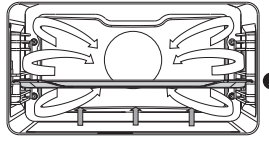

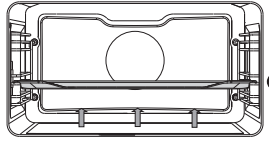

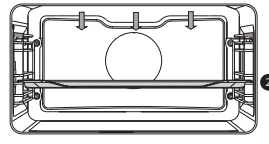



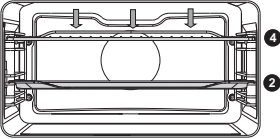

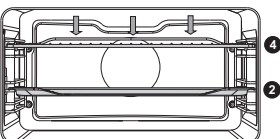

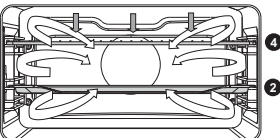
- *Under tilberedning kan du trykke midt på displayet for at åbne et skærbillede med indstillinger. Juster dem om nødvendigt.*
- *Når tilberedningstiden er gået, høres et lydsignal. Signalet kan slås fra ved at man åbner lågen eller trykker på en knap.*
- *De valgte indstillinger kan gemmes i 'Favoritter'. Det gøres ved at vælge funktionen 'TILFØJ TIL FAVORITTER' i Plus-menuen (se 'Sådan gemmes en tilberedningsmetode' i afsnittet 'Yderligere funktioner').*


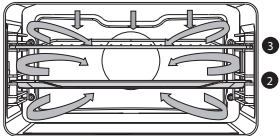

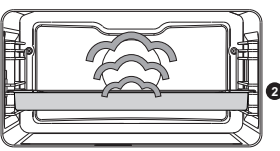

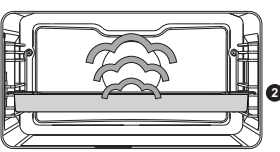

## Funktionsoversigt

Oversigten kan hjælpe dig med at vælge den rigtige funktion. Du bør også læse tilberedningsinstruktionerne på rettens emballage.




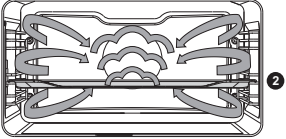





Funktion	Beskrivelse	
<b>Ovnfunktioner</b>		
	<p><b>Varm luft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af varm luft fra ovnens bagside.</li> <li>• Denne funktion sikrer ensartet opvarmning og er velegnet til bagning.</li> <li>• Placér bagepladen eller ovnrysten i midten af ovnen.</li> <li>• Foreslået temperatur: 180 °C</li> <li>• Forvarmning af ovnen anbefales.</li> </ul>	
	<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>	
	<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>	


Funktion	Beskrivelse	
	<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><b>Bundvarme + ventilator</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 nederste del af ovnen, så den varme luft også kan cirkulere hen over fødevarens overside.</li> <li>• Foreslået temperatur: 180 °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>• Placér bagepladen eller ovnrysten i nederste del af ovnen.</li> <li>• Anvendes lige før bage- eller stegetiden er forbi.</li> <li>• Foreslået temperatur: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Overvarme</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>• Placér bagepladen eller ovnrysten i midten af ovnen.</li> <li>• Foreslået temperatur: 150 °C</li> </ul>	

Funktion	Beskrivelse	
	<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>• <b>Højest tilladte temperatur er 230 °C.</b></li> <li>• Ovnens skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur.</li> <li>• Forvarmes i 5 minutter.</li> </ul>	
	<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>• Placér ovnsristen i øverste del af ovnen og bagepladen i midten af ovnen.</li> <li>• <b>Højest tilladte temperatur er 230 °C.</b></li> <li>• Ovnens skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur.</li> <li>• Forvarmes i 5 minutter.</li> </ul>	
	<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>• Ovnens skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur.</li> <li>• Forvarmes i 5 minutter.</li> </ul>	

Funktion	Beskrivelse	
	<p><b>Forstegning</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denne funktion har en automatisk opvarmningscyklus.</li> <li>• Først lukkes kødets porer ved høj temperatur ved hjælp af varmluft og det øvre varmelegeme.</li> <li>• Derefter tilberedes retten langsomt ved en lavere, forudindstillet temperatur ved hjælp af det øvre og nedre varmelegeme.</li> <li>• Denne funktion er velegnet til kød, fjerkræ og fisk.</li> <li>• Foreslået temperatur: 180 °C</li> </ul>	
<b>Dampfunktion</b>		
	<p><b>Damp</b></p> <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>• Denne funktion kan bruges til at tilberede f.eks. grøntsager, æg, frugt og ris med damp.</li> </ul>	
	<p><b>Damp – lav temperatur</b></p> <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 damp ind i ovnrummet.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til at tilberede grøntsager og fisk med damp og til at holde mad varm og optø mad med.</li> </ul>	
	<p><b>Sous vide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af damp.</li> <li>• Du kan læse mere i afsnittet 'Dampfunktion'.</li> <li>• Vakuumpakket mad tilberedes langsomt ved lav temperatur.</li> <li>• Denne tilberedningsmetode bevarer madens smag, vitaminer og mineraler. Vakuumpakkede fødevarer holder længere.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til at tilberede grøntsager, frugt, kød, fjerkræ og fisk.</li> </ul>	



Funktion	Beskrivelse	
<b>Kombi-dampfunktioner</b>		
 <p>Høj 3</p>  <p>Mellem 2</p>  <p>Lav 1</p>	<p><b>KOMBI: Varmluft + dampthæthed 1, 2, 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af varmluft kombineret med damp.</li> <li>• Dampen lukkes ind i ovnrummet med jævne mellemrum.</li> <li>• HØJ: tilberedning af schnitzler, bøffer og mindre stykker kød.</li> <li>• MEDIUM: genopvarmning af kolde/frosne måltider, tilberedning af fiskefileter og grøntsager au gratin.</li> <li>• LAV: tilberedning af store stykker kød (stege, hele kyllinger), bagning af hævet dej (brød og boller), tilberedning af lasagne mv. Når denne funktion bruges, skal vandbeholderen altid være fyldt med friskt vand.</li> </ul>	
<b>Ekstra funktioner</b>		
	<p><b>Hurtig forvarmning</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Med denne funktion opvarmes ovnrummet hurtigt til den ønskede temperatur. Brug ikke denne indstilling, når du har en ret i ovnen.</li> <li>• Foreslået temperatur: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Gendanne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denne funktion bruges til at opvarme retter, der allerede er tilberedt. Takket være brugen af damp sker der ikke noget kvalitetstab. Madens smag og tekstur bevares, som om retten var nyttilberedt. Flere retter kan gendannes samtidig.</li> </ul>	
	<p><b>Opvarmning af tallerkner</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denne funktion anvendes til at opvarme service, så den serverede mad holder sig varm længere.</li> <li>• Foreslået temperatur: 60 °C</li> </ul>	
	<p><b>Optøning</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Når denne funktion aktiveres, cirkuleres luften med ventilatoren. Luften opvarmes til en temperatur på 30 °C.</li> <li>• Funktionen kan bruges til at optø frosne retter med.</li> </ul>	
	<p><b>Hold varm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denne funktion bruges til at holde retter, der allerede er tilberedt, varme.</li> <li>• Foreslået temperatur: 60 °C</li> </ul>	

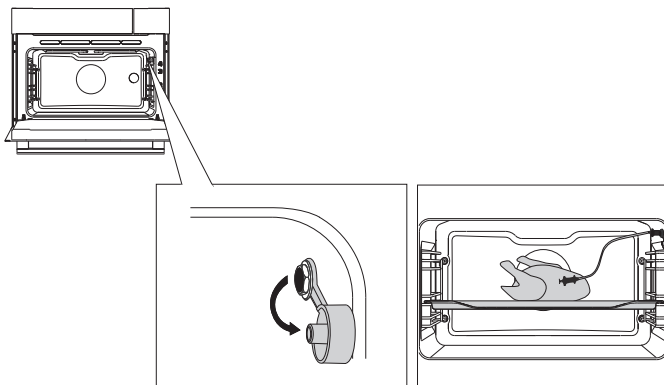
Funktion	Beskrivelse	
	<p><b>Damprensning</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Med denne funktion kan du nemt fjerne fedt og snavs fra ovns sider ved hjælp af en fugtig klud.</li> <li>• Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt af. Med jævne mellemrum lukkes der damp ind i ovnrummet.</li> <li>• Efter damprensningen kan madrester fjernes med en fugtig klud.</li> </ul>	

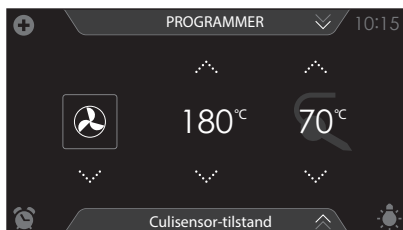
## Culisensor

### Stegning med culisensoren

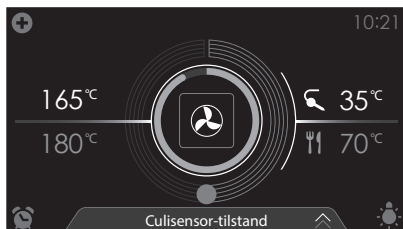
Ved stegning med culisensoren skal rettens kerntemperatur indstilles. Ovnen varmer op, indtil retten når den indstillede kerntemperatur. Culisensoren måler rettens kerntemperatur.

1. Tænd for ovnen ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
2. Fjern gummiroppen, der beskytter stikket (øverst i højre side af ovnrummet ud mod ovnlågen).
3. Tilslut culisensoren til stikket, og stik culisensoren helt ind i retten.





4. Vælg en ovnfunktion, temperatur og kernetemperatur (se afsnittet 'Skærm-billede til funktionsvalg').
5. Start tilberedningen ved at trykke på bekræft-knappen.



- Følgende værdier vises nu i displayet:
  - aktuel temperatur (165 °C)
  - indstillet temperatur (180 °C)
  - statusindikator for kernetemperatur (ydre cirkel)
  - statusindikator for temperatur (indre cirkel)
  - aktuel kerntemperatur (35 °C)
  - indstillet kerntemperatur (70 °C)
- Tilberedningsprocessen afsluttes, når den indstillede kerntemperatur er nået. Når tilberedningstiden er gået, høres et lydssignal. Signalet kan slås fra ved at man åbner lågen eller trykker på en knap.



- **Hele culisensorens metalsensor skal altid presses ind i fødevaren.**
- **Bemærk! Gummiproppen, der beskytter stikket, 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.**

## Tilføj damp

Der kan tilføjes damp til tilberedningsprocessen, før tilberedningen starter (Tilføj damp 1-3X), eller under tilberedningen (Tilføj damp). Begge funktioner findes i Plus-menuen under menuen for ovnfunktioner.

Tilføj damp (1-3X) anbefales til tilberedning af:

- kød: oksekød, kalvekød, svinekød, vildt, fjerkræ, lam, fisk, pølser (i slutningen af tilberedningsprocessen).  
Brugen af damp vil gøre kødet mere saftigt og mørt, uden at det er nødvendigt at dryppe kødet.
- brød, boller: brug damp de første 5-10 minutter af bagetiden. Der giver en sprød og flot brun skorpe.
- grøntsager og frugtsouffleer, lasagne, stivelsesholdige retter, desserter.
- grøntsager, især kartofler, blomkål, broccoli, gulerødder, courgetter og auberginer.

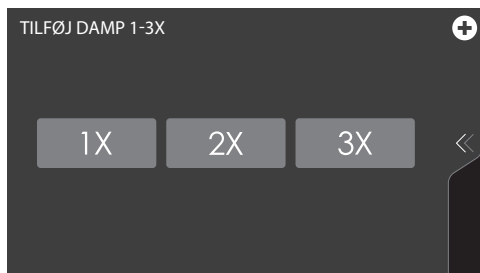
### TILFØJ DAMP 1-3X

Der kan vælges op til tre dampcyklusser. De automatiske cyklusser fordeles jævnt ud over tilberedningsprocessen. Derfor er det vigtigt at angive en tilberedningstid!

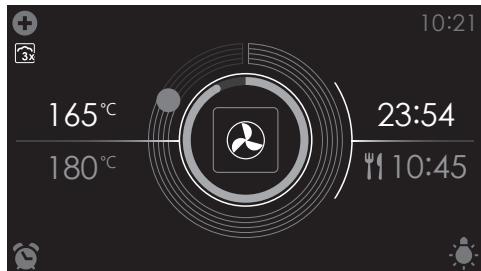


- *Denne funktion er ikke tilgængelig, hvis der ikke angives en tilberedningstid.*
- *Hvis tilberedningstiden er kort, vil en eller flere valgmuligheder ikke være tilgængelige.*

1. Vælg en ovnfunktion, og angiv en tilberedningstid (se afsnittet 'Skærmbillede til funktionsvalg').
2. Tryk på plus-symbolet for at åbne Plus-menuen.
3. Tryk på 'Tilføj damp 1-3X' for at åbne menuen for funktionen.



- Tryk på 1x, 2x eller 3x for at vælge antallet af dampcyklusser.
- Bekræft indstillingen ved at trykke på bekræft-knappen.  
Der vil blive vist et lille ikon under plus-symbolet for at angive det valgte antal dampcyklusser. Symbolet (og den ydre cirkel) skifter farve under dampcyklussen.
- Start tilberedningen ved at trykke på bekræft-knappen.



*Ikon, der angiver, at Tilføj damp (1-3X) er aktiveret.*

### Tilføj damp

Tilføj damp kan vælges under tilberedning (efter at en funktion er startet). En dampcyklus vil starte med det samme.

- Mens tilberedningen af en ret (ved hjælp af en ovnfunktion) er i gang, skal du trykke på plus-symbolet for at åbne Plus-menuen.
- Tryk på 'Tilføj damp' for at starte en dampcyklus.  
En dampcyklus vil starte med det samme. Der vil blive vist et lille ikon under plus-symbolet for at angive, at dampcyklussen er startet. Ikonet forsvinder, når dampcyklussen er slut. Derefter kan du starte endnu en dampcyklus.

### Forsinket start

Funktionen 'Forsinket start' kan bruges til at udsætte tilberedningen til et senere tidspunkt. Funktionen 'Forsinket start' kan kun aktiveres via Plus-menuen under en funktionsmenu. Se afsnittet 'Brug af Plus-menuen'.

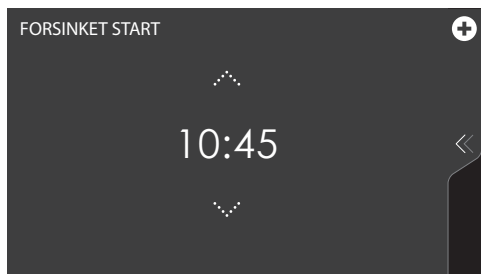
### Indstilling af forsinket starttid

- Vælg en funktion og temperatur, og indstil om nødvendigt en tilberedningstid (se afsnittet 'Skærbillede til funktionsvalg').

*Det er muligt at indstille en forsinket starttid uden at angive en tilberedningstid.*



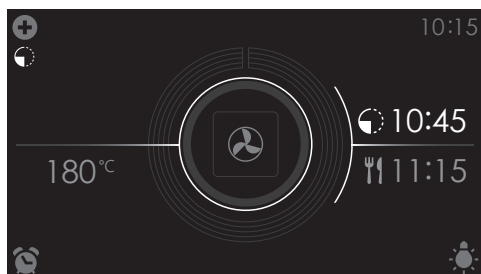
- Tryk på plus-symbolet for at åbne Plus-menuen.
- Tryk på 'FORSINKET START' for at åbne menuen for funktionen.



- Vælg en starttid (se afsnittet 'Skærm-billede til funktionsvalg').
- Bekræft starttiden ved at trykke på bekræft-knappen.  
Ikonet for forsinket start vises under plus-symbolet for at vise, at funktionen er aktiv. Den forsinkede starttid kan annulleres ved at ændre indstillingen tilbage til det aktuelle klokkeslæt.
- Bekræft processen ved at trykke på bekræft-knappen.



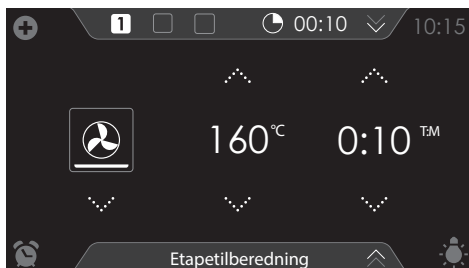
*Tilberedningen starter automatisk på det angivne tidspunkt. Hvis der er indstillet en tilberedningstid, vil tilberedningen også stoppe automatisk.*



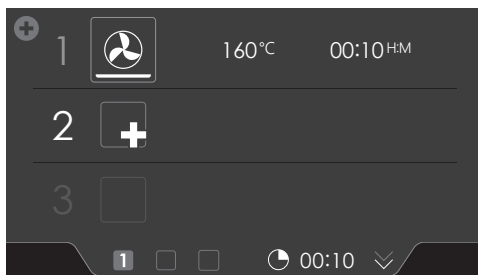
- Følgende værdier vises nu i displayet:
  - indstillet temperatur (180 °C)
  - starttid (10:45)
  - sluttid (11:15) (vises kun, hvis der er indstillet en tilberedningstid)

## Etapetilberedning

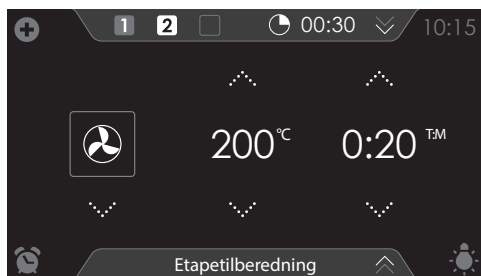
- Tryk på plus-symbolet for at åbne menuen 'Etapetilberedning'. Se afsnittet 'Brug af Plus-menuen'.
  - Med denne funktion kan du kombinere op til tre funktioner i én madlavningsproces.
  - Sæmmsæt den ønskede tilberedningsproces ved at vælge forskellige funktioner og indstillinger.
1. Tryk på plus-symbolet for at åbne Plus-menuen.
  2. Tryk på 'ETAPETILBEREDNING' for at åbne menuen for funktionen (den kan kun åbnes, hvis der ikke er en tilberedningsproces i gang). Indstillingerne for 1. etape vises. Du kan justere dem efter behov.



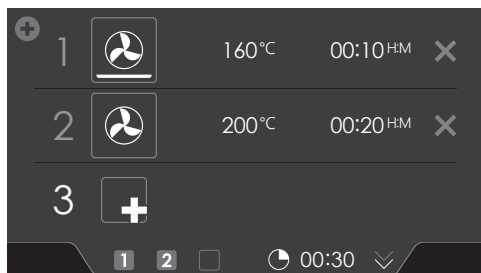
3. Vælg en funktion (se afsnittet 'Skærm billede til funktionsvalg').
4. Vælg en temperatur (se afsnittet 'Skærm billede til funktionsvalg').
5. Vælg en tilberedningstid (se afsnittet 'Skærm billede til funktionsvalg').
6. Bekræft indstillingerne for 1. etape ved at trykke på bekræft-knappen.



7. Tryk på '2' for at få vist indstillingerne for 2. etape.
8. Juster standardværdierne for 2. etape efter behov (funktion, temperatur og tilberedningstid) (se punkt 3, 4 og 5).



9. Bekræft indstillingerne for 2. etape ved at trykke på bekræft-knappen.



10. Tryk på '3' for at få vist indstillingerne for 3. etape, hvis du ønsker at bruge tre etaper.

11. Juster standardværdierne for 3. etape efter behov (funktion, temperatur og tilberedningstid) (se punkt 3, 4 og 5).

12. Bekræft indstillingerne for 3. etape ved at trykke på bekræft-knappen.



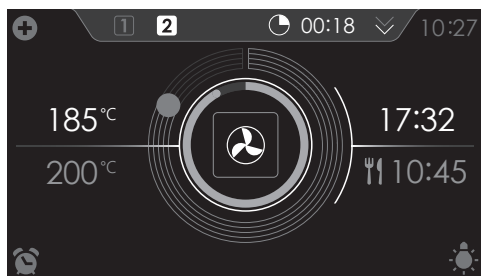
*Du kan slette en etape ved at trykke på krydset ved siden af indstillingerne. Du kan kun slette en etape, hvis den ikke er begyndt endnu.*

13. Når du trykker på bekræft-knappen igen, vil ovnen begynde etapetilberedningen med 1. etape (den aktive etape vises med hvid skrift). Når den indstillede tilberedningstid er gået, fortsætter ovnen med 2. etape og derefter med 3. etape, hvis den er valgt.



*De valgte indstillinger kan gemmes i 'Favoritter'. Det gøres ved at åbne menuen 'TILFØJ TIL FAVORITTER' i Plus-menuen (se 'Sådan gemmes en tilberedningsmetode' i afsnittet 'Yderligere funktioner').*





- Følgende værdier vises nu i displayet:
  - den aktive etape (2)
  - samlet tilbageværende tilberedningstid (00:18)
  - aktuel temperatur (185 °C)
  - indstillet temperatur for den aktive etape (200 °C)
  - statusindikator for tid for den aktive etape (ydre cirkel)
  - statusindikator for temperatur for den aktive etape (indre cirkel)
  - tilberedningstid for den aktive etape (17:32)
  - samlet sluttid (10:45)

## Gratin

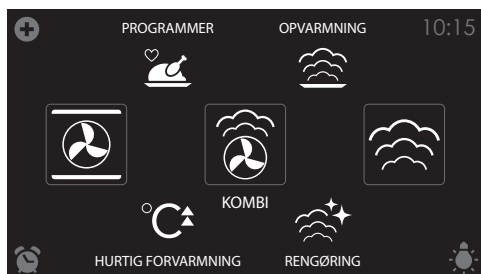
For at føje grillfunktionen til slutningen af processen (gratineringsstid vil blive tilføjet i slutningen af tilberedningsprocessen).

1. Tryk på plus-symbolet for at åbne Plus-menuen.
2. Tryk på 'GRATIN' for at åbne menuen for funktionen.
3. Temperaturen og tiden kan indstilles, eller programmet kan startes direkte ved at trykke på bekræft-tasten.

## Yderligere funktioner

Der kan vælges mellem forskellige yderligere funktioner og programmer.

1. Tryk på 'EKSTRA' for at få vist apparatets ekstrafunktioner.



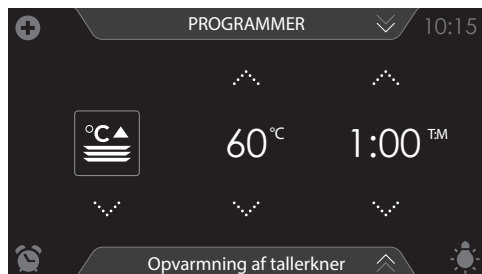
Herefter kan du vælge følgende funktioner og programmer:

## Opvarmning

- Gendanne
  - Denne funktion bruges til at opvarme retter, der allerede er tilberedt. Takket være brugen af damp sker der ikke noget kvalitetstab. Madens smag og tekstur bevares, som om retten var nyttilberedt. Flere retter kan gendannes samtidig.
- 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 den temperatur, tallerkenerne skal opvarmes til, og hvor længe de skal opvarmes.
- Optøning
  - Når denne funktion aktiveres, cirkuleres luften med ventilatoren. Der tændes ikke for nogen af varmelegemerne.
  - Funktionen kan bruges til optøning af frosne fødevarer som kager, brød og frugt.
- Hold varm
  - Denne funktion bruges til at holde mad, der allerede er tilberedt, varm.
  - I menuen for funktionen kan du indstille den temperatur, maden skal holdes varm ved, og hvor længe den skal holdes varm.

## Valg af opvarmningsfunktion

1. Tryk på 'EKSTRA' for at få vist apparatets ekstrarfunktioner.
2. Tryk på 'OPVARMNING' for at åbne menuen med opvarmningsfunktioner.



3. Vælg den ønskede opvarmningsfunktion ('Gendanne', 'Opvarmning af tallerkner', 'Optøning' eller 'Hold varm'). Juster indstillingerne efter behov (se afsnittet 'Skærbillede til funktionsvalg').



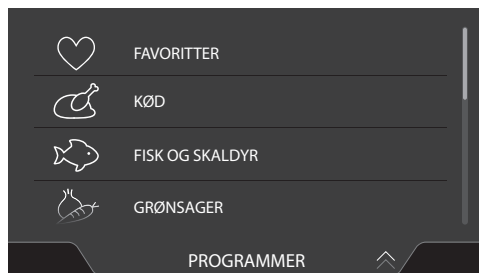
4. Start funktionen ved at trykke på bekræft-knappen.

## Programmer:

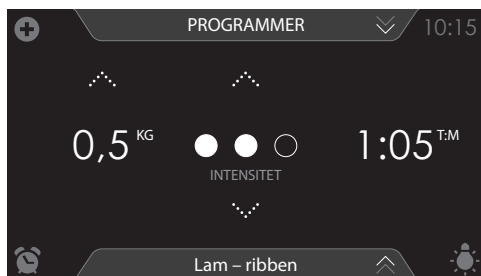
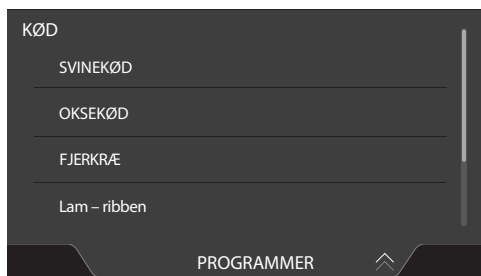
- Favoritter
  - Du kan vælge de opskrifter, du selv har gemt under 'FAVORITTER'. Se også 'Sådan gemmes en tilberedningsmetode'.
- Automatiske programmer
  - Du kan bruge 'Automatiske programmer' til tilberedning ved at vælge en ret på en liste over forprogrammerede retter. Programmerne er opdelt i kategorier (kød, grøntsager osv.).
  - Først vælges kategorien, derefter den konkrete ret på listen.

## Valg af programfunktioner

1. Tryk på 'EKSTRA' for at få vist apparatets ekstrarfunktioner.
2. Tryk på 'PROGRAMMER' for at åbne menuen med programmer.



3. Tryk på 'FAVORITTER' eller på en af kategoriene for automatiske programmer.
  - Vælg en af dine gemte retter under 'FAVORITTER'.
  - Vælg en ret på listen under automatiske programmer.



4. Juster intensiteten og/eller vægten efter behov.



*I nogle automatiske programmer kan intensiteten eller vægten ikke ændres.*

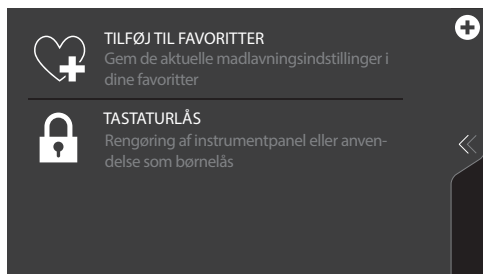


5. Start det valgte program ved at trykke på bekræft-knappen.

- På informationsfanen kan du få vist oplysninger om det valgte program. Her kan du se, hvilket tilbehør der er nødvendigt, og hvilken placering i ovnen du skal bruge. I nogle tilfælde kan du også finde oplysninger om tilberedning af retten på informationsfanen.
- For visse automatiske programmer er det nogle gange muligt at justere indstillingerne manuelt. Hvis du ønsker at justere indstillingerne, skal du åbne Plus-menuen og trykke på 'MANUELT'.

## Sådan gemmes en tilberedningsmetode

En funktion/tilberedningsmetode er aktiv (ovnen er i gang).



1. Åbn Plus-menuen, og tryk på 'TILFØJ TIL FAVORITTER'.



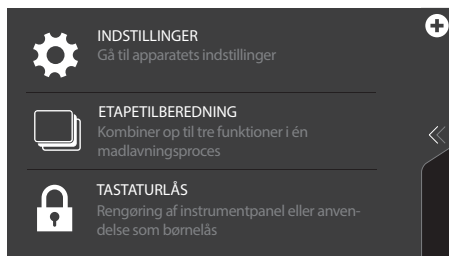
2. Indtast et navn til den ret, du er ved at tilberede, ved hjælp af tastaturet. Hvis du skriver forkert, kan du slette et bogstav ad gangen ved at trykke på symbolet 'pil med kryds'.
3. Tryk på bekræft-knappen for at gemme tilberedningsmetoden.



*Automatiske programmer kan også gemmes under 'FAVORITTER'.*

## Indstillinger

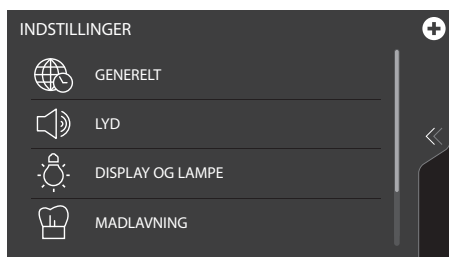
1. På startskærbilledet skal du trykke på plus-symbolet.



2. Tryk på 'INDSTILLINGER'.

Menuen indeholder følgende valgmuligheder:

- Generelt
- Lyd
- Display og lampe
- Madlavning
- System



3. Tryk på den ønskede kategori og på den indstilling, du ønsker at ændre.
  - Tryk på den ønskede valgmulighed på en liste.
  - Juster en værdi ved at trykke på pilene over eller under værdien eller ved at stryge fingeren hen over værdien.
  - Slå en indstilling til eller fra ved at trykke på 'TIL' eller 'FRA'.
4. Tryk på bekræft-knappen for at bekræfte.



## GENERELT

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

- Sprog (det sprog, der bruges på displayet)
- Aktuel tid
- Tidsdisplay (12- eller 24-timersvisning)
- Dato (den aktuelle dato)
- Datodisplay (om datoen skal vises på standby-skærbilledet)

## LYD

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

- Generelle lyde (lydstyrken for lydsignaler og alarmer)
- Tastelyde (lydstyrken, når der trykkes på en knap)
- Start-/slukkelyd (lydstyrken for den lyd, der høres, når apparatet tændes og slukkes)

## DISPLAY OG LAMPE

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

- Display lysstyrke (kan justeres i 5 niveauer)
- Ovnlys (hvor længe lyset forbliver tændt, efter at det er blevet aktiveret)
- Apparat til standby-tilstand (hvor lang tid der går, før apparatet går i standby-tilstand, efter at det senest er blevet betjent)
- Apparat slukker (hvor længe apparatet forbliver i standby-tilstand)
- Start-/slukkeanimation (om der skal vises en animation med producentens logo, når apparatet tændes og slukkes)
- Nattilstand (start- og sluttidspunkter for, hvornår displayets lysstyrke skal dæmpes)



*Hvis indstillingen 'APPARAT SLUKKER' er sat til 'Manuelt', slukker apparatet ikke automatisk. Når apparatet slukkes manuelt, ændres denne indstilling til fabriksindstillingen. Det skyldes en lovmæssig bestemmelse om energibesparelse.*

## MADLAVNING

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

- Standard programintensitet (intensiteten af automatiske programmer)

## SYSTEM

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

- Information om apparatet (her vises forskellige oplysninger om apparatet)
- Vandhårdhed (her kan vandets hårdhed angives)
- Fabriksindstillinger (her kan apparatet føres tilbage til fabriksindstillingerne)

## 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 madrester 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.

## Damprensning

Damprensningsfunktionen gør det nemt at fjerne fedt og snavs fra ovnens sider ved hjælp af en fugtig klud.

### **Brug af funktionen damprensning**

Brug kun damprensningsfunktionen, når ovnen er kølet helt af. Det er sværere at fjerne fedt og snavs, hvis ovnen er varm.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Tryk på 'EKSTRA' for at få vist apparatets ekstrafunktioner.
3. Tryk på 'RENGØRING' for at åbne menuen med rengøringsfunktioner.
4. Tryk på bekræft-knappen for at starte damprensningen.



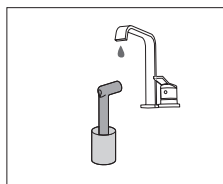
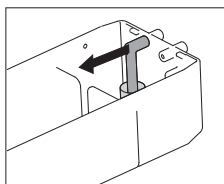
- *Lågen må ikke åbnes, mens rensningsprocessen er i gang.*
- *Det tager 30 minutter.*  
*Efter 30 minutter vil madrester på ovnens emaljerede inderside være tilstrækkeligt gennemblødte til, at de kan fjernes med en fugtig klud.*



## Rengøring af vandbeholderens filter

Hvis vandbeholderens filter er beskidt, kan du gøre det rent under vandhanen.

1. Fjern sugeslangen med filtret.
2. Rens det under vandhanen, og sæt det på plads igen. Sørg for, at filtret rører ved vandbeholderens bund.



## Afkalkning

Ved brug af dampfunktionen kan der blive afsat kalkaflejringer i dampsystemet. De skal fjernes med jævne mellemrum. Det skal gøres, når beskeden 'Apparatet skal afkalkes' vises.

Hvis apparatet ikke er blevet afkalket, når beskeden har været vist tre gange, vil dampfunktionerne blive deaktiveret og kan ikke bruges. Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt af. Afkalkningsprocessen består af selve afkalkningen og en skylning. Der vil blive vist beskeder med informationer og instruktioner på displayet under processen.

1. Tryk på 'EKSTRA' for at få vist apparatets ekstrafunktioner.
2. Tryk på 'RENGØRING' for at åbne menuen med rengøringsfunktioner.
3. Vælg 'Afkalkning' for at starte funktionen.
4. Tryk på bekræft-knappen for at starte afkalkningen.

### **Bemærk**

Vi anbefaler brugen af NOKALK/DLS til afkalkning. NOKALK/DLS er et særdeles effektivt afkalkningsmiddel, der er fremstillet af naturlige og 100 % biologisk nedbrydelige ingredienser. Opløsningen er hverken ætsende, eller aggressiv og er miljøvenlig.

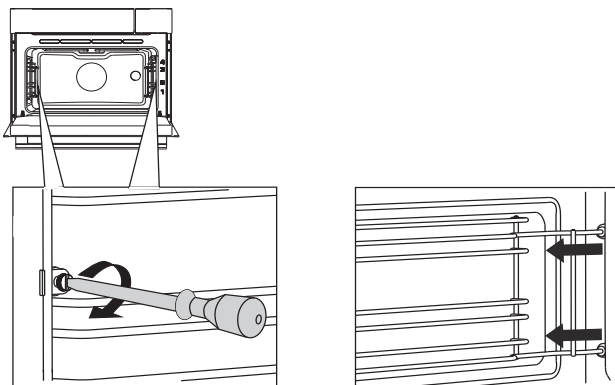
Ud over at være effektiv som afkalkningsmiddel, har det også en rengørende og desinficerende virkning, der sikrer, at apparatets indre komponenter er i god, hygiejnisk stand. Det betyder, at madens gode smag bevares, og at apparatets levetid forlænges.

- Der bruges vand til tilberedning med damp. Vand indeholder kalk og magnesium. Varmen får vandet til at kondensere, så der efterlades mineralaflejringer (som ikke er farlige for mennesker).
- Hvis afkalkningen afbrydes, før processen er færdig, skal programmet startes forfra.

### Udtagning og rengøring af riller

Rillerne kan rengøres med almindelige rengøringsmidler.

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



### Udskifte ovnpære



**Lampen i dette husholdningsapparat er kun velegnet til oplysning af dette apparat. Lampen er ikke egnet til oplysning af 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, ovnrusten og rillerne fjernes.

Halogenpære: G9, 230 V, 25 W

Ovnen er udstyret med en halogenlampe.

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse (G).



**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.**

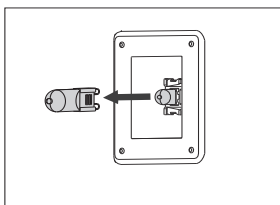
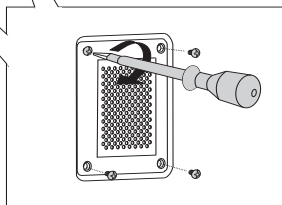
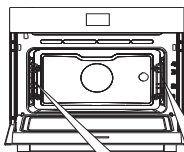
1. Skru de fire skruer i dækslet af. Fjern dækslet og glasset.
2. Tag den gamle pære ud, og sæt en ny i.

*Beskyt hænderne og fingrene, når du fjerner den gamle pære, så du ikke brænder dig.*

3. Forseglingen må ikke fjernes fra dækslet.

Pas på, at forseglingen ikke bliver revet løs fra dækslet.

Forseglingen skal passe perfekt ind i fordybningen i ovnrummets side.



## Fjerne ovnlågen

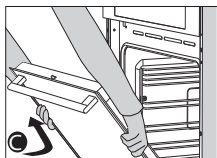
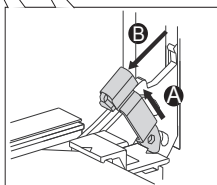
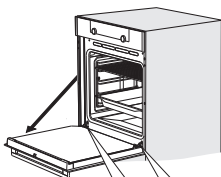


Hold fingrene på afstand af ovnlågens hængsler. Hængslerne er fjederbelastede og kan medføre personskade, hvis de pludselig bevæger sig.

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

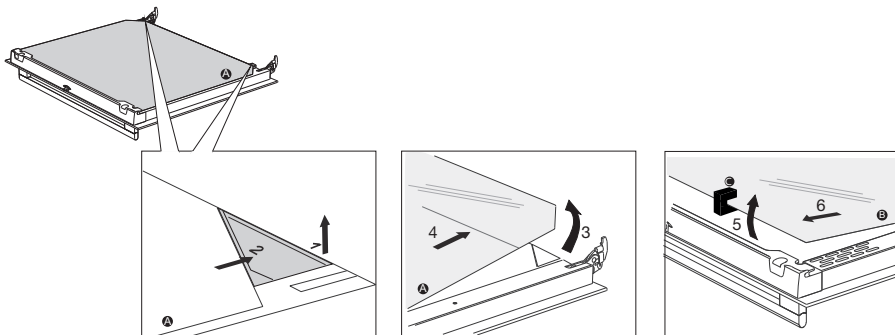
1. Hold lågen i en vinkel på ca. 45 ° foran ovnen.
2. Før hængslerne ind i rillerne, og sørg for, at de er i den rigtige position.
3. Åbn lågen helt.
4. Løft begge hængsleres låse, og skub dem mod ovnen.
5. Luk forsigtigt ovnlågen, og kontrollér, at den lukker rigtigt.

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

## Afmontering 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.

## 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.

### **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 sluk på sikringstavlen). Slå så strømmen til igen, og tænd for apparatet.

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

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

### **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: ERROR 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.

 **ASKO**



**688762**

da (08-23)