



Bruksanvisning

UGN

OCS8664A / BO6SA2S3-42
OCS8664B / BO6SA2S3-42
OCS8664S / BO6SA2S3-42
OCS8664A1 / BO6SA2S3-42
OCS8464A / BO4CS2S3-42
OCS8464B / BO4CS2S3-42
OCS8464S / BO4CS2S3-42
OCS8464A1 / BO4CS2S3-42

Symboler som används



Viktig information



Tips

INNEHÅLL

Din ugn

Inledning	4
Beskrivning av apparaten	5
Styrskenor/Teleskopiska styrskenor	5
Tillbehör	6
Lucka	7
Kylfläkt	7
Kontrollpanel	8
Kontrollpanel allmän användning	9

Första användning

Innan första användning	11
Förklaring av reglage och knappar	13

Användning

Beskrivning av huvudsakliga funktioner	15
Beskrivning av underfunktioner	16
Plusmenyn	21
Ångfunktion	22

Användning

Använda apparatens matlagningsfunktioner	24
Culisensor	25

Inställningar

Inställningsmenyn	26
-------------------	----

Underhåll

Rengöra apparaten	27
Rengöringsfunktion (ångrengöring)	27
Rengöra vattenbehållaren	28
Avkalkning	28
Borttagning och rengöring av styrskenor	29
Byte av ugnslampan	29
Borttagning och montering av ugnsluckan	30

Driftstörningar

Allmänt	32
---------	----

Miljöaspekter

Avyttring av apparaten och förpackningen	34
--	----

Inledning

Vi gratulerar till att du valt denna ugn. Den här produkten har utformats för att vara enkel att använda och med optimal bekvämlighet.

Denna bruksanvisning visar dig hur du kan använda denna ugn på bästa sätt. Förutom informationen om hur du ska använda apparaten, hittar du också bakgrundsinformation som kan vara nyttig när du använder den.



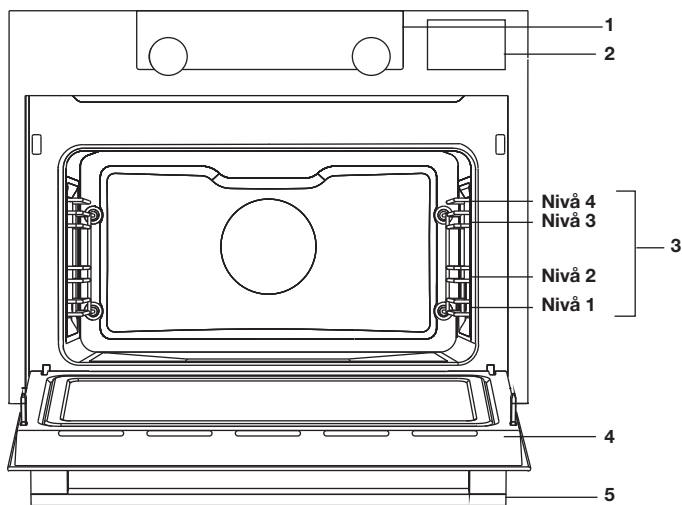
Läs de separata säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten!

Läs denna bruksanvisning innan du använder apparaten och förvara den på ett säkert ställe för framtida användning.

Installationsinstruktioner levereras separat.

Beskrivning av apparaten

1. Kontrollpanel
2. Vattenreservoarlock
Tryck för att öppna!
3. Ugnsnivåer
4. Ugnslucka
5. Luckhandtag



Styrskenor/Teleskopiska styrskenor

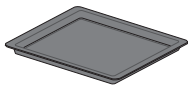
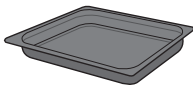
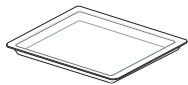
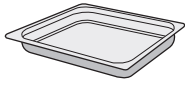
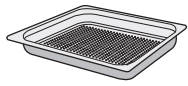
- Ugnen har fyra eller fem styrskenor (nivå 1 till 4/5), beroende på modell. Nivå 1 används huvudsakligen i kombination med undervärme. De två övre nivåerna används i huvudsak för grillfunktionen.
- Placera ugns gallret, bakplåten eller ångplåten i utrymmet mellan styrskenor.
- Ett antal hyllnivåer kan ha fullt indragbara teleskopiska styrskenor, beroende på modell.
 - ▷ Dra ut de teleskopiska styrskenor helt ur ugnsutrymmet och placera ugns gallret/ bakplåten/ångplåten på dem. Skjut sedan tillbaka ugns gallret/bakplåten/ångplåten, på de teleskopiska styrskenor, in i ugnsutrymmet.
 - ▷ Stäng bara ugns luckan när de teleskopiska styrskenor befinner sig helt i ugnsutrymmet igen.

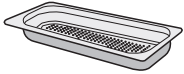
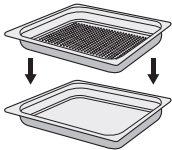
Tillbehör

För din apparat finns en rad tillbehör tillgängliga, beroende på modell. Använd endast original-tillbehör som är speciellt lämpade för att användas med din apparat. Kontrollera att alla tillbehör som används tål temperaturinställningarna för den valda ugnsfunktionen.

Obs: vissa tillbehör är inte lämpliga/tillgängliga för alla apparater (det kan också variera beroende på land). Vid köp av tillbehör, uppge alltid exakt identifieringsnummer för din apparat. Se försäljningsbroschyren eller online-resurser för mer information om valfria tillbehör.

Obs: placera aldrig tillbehör på ugnens botten!

Tillbehör som kan levereras med din apparat (beroende på modell)	
	Bakplåt; för bakelser och kakor. - Använd inte den emaljerade bakplåten för mikrovågsfunktioner! - Lämplig för pyrolysgrengöring.
	Ugnsgrill; används huvudsakligen till grillning. En ångplåt eller panna med mat kan också placeras på ugnsgallret. - Ugnsgrillret är utrustat med en säkerhetssprut. Lyft grillret något i framändan för att dra ut det ur ugnen. - Använd inte ugnsgillret för mikrovågsfunktioner!
	Djup emaljerad bakplåt; för användning vid grillning av kött och bakning av fuktiga bakverk. - Placera aldrig den djupa bakplåten på den lägsta nivån under matlagning/bakning, utom när den används som dropskål under grillning, stekning eller grillning med grillspett (om tillgängligt). - Använd inte den djupa emaljerade bakplåten för mikrovågsfunktioner! - Lämplig för pyrolysgrengöring.
	Bakplåt i glas; för användning i mikrovågsugn och ugn. INTE lämplig för pyrolysgrengöring.
	Operforerad ångplåt; 40 mm djup (användbar för att samla upp fukt under ångning). Obs: missfärgning kan uppstå vid temperaturer över 180°C! Detta påverkar inte ugnens korrekta funktion.
	Perforerad ångplåt; 40 mm djup (användbar för ånginställningar). Obs: missfärgning kan uppstå vid temperaturer över 180°C! Detta påverkar inte ugnens korrekta funktion.

Tillbehör som kan levereras med din apparat (beroende på modell)	
	Perforerad ångplåt; 1/3GN. Perforerad ångplåt; 1/2GN. • Obs: missfärgning kan uppstå vid temperaturer över 180°C! Detta påverkar inte ugnens korrekta funktion.
	• Ångplåtar kan användas samtidigt på två nivåer. Placera den perforerade ångplåten i mitten av ugnen och den operforerade ångplåten en nivå under den perforerade ångplåten. • För ångkokning kan du placera den perforerade ångplåten i den operforerade ångplåten. De kan endast användas tillsammans på en nivå med teleskopiska styrskenor.
	Culisensor; kan användas för att mäta kärntemperaturen på rätten När önskad temperatur är uppnådd, stoppas tillagningsprocessen automatiskt.

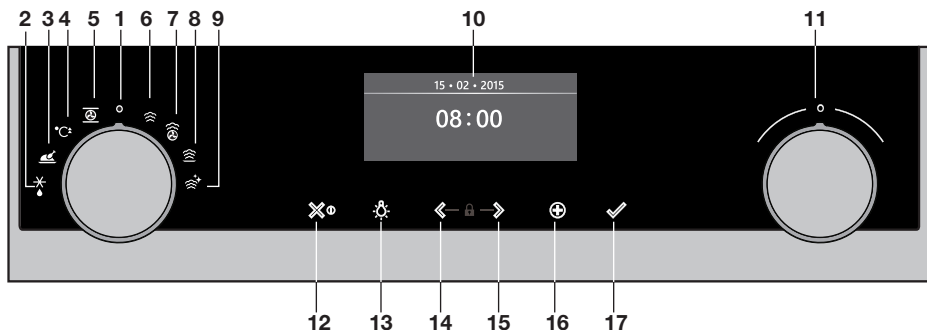
Lucka

- Luckans kontakter avbryter driften av ugnen när luckan öppnas under användning. Ugnen fortsätter arbeta när luckan stängs.

Kylfläkt

- Apparaten är utrustad med en kylfläkt som kyler ner höljet och kontrollpanelen.

Kontrollpanel

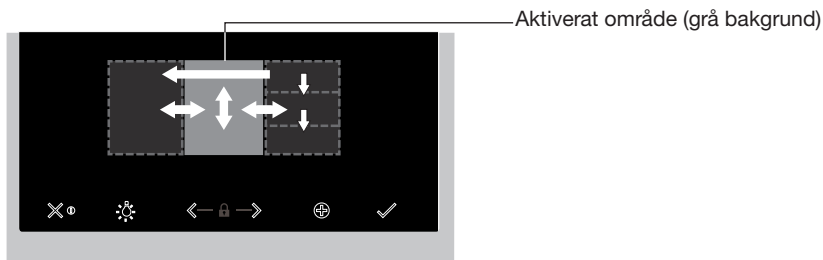


1. Funktionsreglage (i "Av"-läge)
2. Upptining
3. Automatiska program
4. Snabb förvärmning
5. Ugn
6. Ånga
7. Kombi-ånga
8. Uppvärmning
9. Rengöring
10. Display
11. Valreglage
12. På/av-knapp och stopp-knapp (avbryt)
13. Ljusknapp
14. Navigeringsknapp vänster
15. Navigeringsknapp höger
16. Plus-knappen
17. Bekräfta-knapp



Knapparna reagerar bäst om du rör dem med en stor yta på din fingertopp.
Varje gång du trycker på en knapp under användning, hörs en kort ljudsignal.

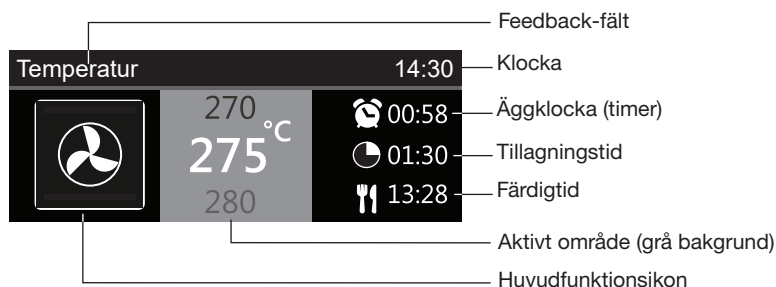
Kontrollpanel allmän användning



Ställ in en funktion och inställningar

1. Tryck och håll ner på/av-knappen för att sätta på apparaten.
 2. Vrid på funktionsreglaget för att välja en huvudsaklig ugnsfunktion.
De huvudsakliga ugnsfunktionerna visas runt ugnens funktionsreglage och på displayen. Funktionsikonen visas större. Det "aktiva området" (känns igen av en grå bakgrund) förflyttas till höger.
 3. Vrid på valreglaget för att välja en av ugnens underfunktioner.
Det "aktiva området" visar ugnens olika underfunktioner. Bläddra upp och ner för att se de olika funktionerna. Om en vald huvudfunktion inte har en underfunktion, visas nästa tillgängliga inställning i det aktiva området.
 4. Tryck på valreglaget (eller på den högra navigationsknappen) för att bekräfta den valda underfunktionen eller inställningen för ugnen.
Det "aktiva området" (grå bakgrund) förflyttas till höger.
 5. Vrid valreglaget för att ändra till nästa tillgängliga inställning (vänster = nedåt, höger = uppåt) och bekräfta genom att trycka på valreglaget eller på den högra navigationsknappen.
- När alla delar på skärmen har ställts in, bekräfta inställningarna genom att trycka på bekräfta-knappen.
 - När bekräfta-knappen blinkar är det möjligt att starta ugnen med standardinställningarna.
 - Tryck på navigationsknappen för att förflytta det aktiva området till vänster, för att ändra en inställning som redan har ställts in. Ändra inställningen genom att vrida och trycka på valreglaget.
 - Tryck på stoppknappen för att gå tillbaka ett steg i menyn.

Följ instruktionerna på displayen.



- Displayen visar ikonen och namnet på den aktiverade funktionen under ungefär 1,5 sekunder.
- Feedback-fältet visar vilken inställning du ändrar. .

Fördröjd start

- Ställ in önskad tillagningstid och färdigtid för att börja laga mat senare.

Display

När apparaten är på kan du se följande information på displayen:

- Ugnens aktiva (under)funktion
- Temperatur
- Äggtid (när inställd / Se "Plusmeny")
- Tillagningstid (tillagningstid som räknar upp eller ner när tillagningstiden har ställts in)
- Färdigtid (när tillagningstiden har ställts in)

Standby-läge

Standby-displayen visar tid, datum och timern (om inställd). Apparaten går till standby-läge när funktionsreglaget har ställts på 0 ("av"-position).

Sätta på apparaten

- Tryck och håll ner på/av-knappen för att sätta på apparaten.
- Apparaten kan också sättas på genom att man vrider funktionsreglaget till en funktion.

Stänga av apparaten.

- Tryck och håll stoppknappen för att stänga av apparaten manuellt.
- Som standard kommer apparaten att stänga av sig om den inte har hanterats under 30 minuter.

FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan första användningen

- Rengör insidan av apparaten och tillbehören med varmt vatten och rengöringsmedel. Använd inte aggressivt rengöringsmedel, slipande svamp eller liknande.
- Apparaten utlöser en särskild lukt när den används första gången; detta är normalt. Se till att det finns god ventilation under den första användningen.



När apparaten först ansluts till elnätet eller när den ansluts igen efter att ha varit bortkopplad under en längre tid måste man ställa in "Språk", "Datum" och "Tid".

Ställa in språk

Språk	12:00
English	
Svenska	
Nederlands	

Om språket på displayen inte passar dig, kan du välja ett annat språk. Standardinställningen är "Engelska".

1. Vrid valreglaget och välj önskat språk från listan som visas.
2. Bekräfta inställningen genom att trycka på knappen för bekräfta.

Nästa skärm kommer att visas.

Ställa in datum och tid

År	12:00	Timmar	12:00
2017	01	11	30
2018		12	
		13	

1. Vrid valreglaget och ändra den sista inställningen (År).
2. Bekräfta inställningen genom att trycka på höger navigeringsknapp eller genom att trycka på valreglaget.
3. Vrid valreglaget och ändra nästa inställning (Månad).
4. Bekräfta inställningen genom att trycka på höger navigeringsknapp eller genom att trycka på valreglaget.
5. Vrid valreglaget och ändra den sista inställningen (Dag).
6. Bekräfta denna inställning genom att trycka på bekräfta-knappen.

Nästa skärm kommer att visas. Ställ nu in timmarna och minuterna med valreglaget och navigationsknappen. Bekräfta din inställning genom att trycka på bekräfta-knappen.

FÖRSTA ANVÄNDNING

Alla startinställningar har nu utförts och displayen visar standby-skärmen. Apparaten är nu klar för användning.



Språk, tid och datum kan justeras i inställningsmenyn (se kapitlet "Inställningsmenyn"). Du kan öppna inställningar-menyn via 'Plus'-menyn i startskärmen.

Inställning av vattnets hårdhetsgrad

Vattnets hårdhet måste ställas in före första användning. Om vattnet är mjukare eller hårdare än standardinställningen kan du ändra den inställda hårdhetsnivån.

Kontroll av vattnets hårdhet

- Använd 'papperstestremsa' som medföljer apparaten för att mäta vattenhårdheten. För information om vattenhårdhet i din region kontakta vattenstyrelsen.

Använda 'papperstestremsa'

- Doppa testremsa i vattnet i 1 sekund. Vänta 1 minut och läs av antalet streck på pappersremsa. Kolla tabellen för den korrekta inställningen för vattenhårdheten.

Inställning av vattnets hårdhetsgrad

- Jämför testremsa med bilden på displayen.
- Vrid valreglaget till dess staplarna på skärmen stämmer överens med de på testremsa.
- Tryck på bekräfta-knappen för att ställa in vattenhårdhet.

Tabell för vattenhårdhet

Display	Nummer på testremsa/färg på strecken	Typ	PPM	Fransk hårdhet (°df)	Tysk hårdhet (°df)
1	4 gröna streck	Mycket mjukt vatten	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 rött streck	Mjukt vatten	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 röda streck	Ganska hårt vatten	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 röda streck	Hårt vatten	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 röda streck	Mycket hårt vatten	> 356	> 35	> 20

Apparaten har nu programmerats så att avkalkningsmeddelandet syns i enlighet med den faktiska vattenhårdheten.

ANVÄNDNING

Förklaring av reglage och knappar

Funktionsreglage



Välja en funktion

Vrid på vredet för val av den önskade funktionen.

- Se "Beskrivning av funktioner" för mer information.

Valreglage



Välj en av ugnens underfunktioner

Vrid på detta reglage för att välja en av ugnens underfunktioner.

- Se "Kontrollpanel allmän användning" för mer information.



Ändra inställningar

Vrid detta reglage för att ändra inställningarna som blinkar i det aktiva området.

- Se "Kontrollpanel allmän användning" för mer information.



Gå till nästa inställning

Tryck på det här vredet för att gå till nästa inställning.

- Nästa ändring av inställning är i det gråa aktiva området.

På/av-knapp och stopp-knapp



För att sätta på och stänga av apparaten

Tryck och håll denna knapp i några sekunder för att sätta på eller stänga av apparaten.



Avbryt eller gå tillbaka i menyn

Tryck på den här knappen för att avbryta eller gå tillbaka ett steg i menyn.

Ljusknapp



Tända och släcka belysningen

Tryck på den här knappen för att tända och släcka ugnsutrymmet.

ANVÄNDNING

Navigeringsknappar

	Navigera till höger Tryck på höger navigationsknapp för att bekräfta inställningen och flytta till det aktiva området till höger.
	Navigera till vänster Tryck på vänster navigationsknapp för att förflytta det aktiva området till vänster.
	Sätt på/stäng av barnspärren Tryck och håll navigationsknapparna samtidigt för att aktivera/avaktivera barnspärren. • Ugnens kontrollpanel kan låsas med hjälp av Barnspärren, för att skydda ugnen mot oavsiktlig användning.

Plus-knappen

	Öppna inställningsmenyn (se "Inställningar") Tryck på denna knapp i standby-läge för att öppna eller lämna inställningsmenyn: • Äggklocka (timer) • Allmänt • Display • Tillagning • System
	Öppna extra alternativ (se "Plusmeny") Tryck på denna knapp i driftläge för att öppna eller lämna de extra alternativ som för tillfället är tillgängliga. • Äggklocka (timer) • Snabb förvärmning • Addera ånga 123 • Addera direktånga

Bekräfta-knapp

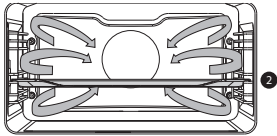
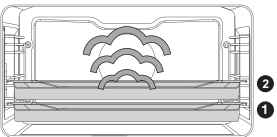
	Bekräfta-knapp Bekräftar alla vita inställningar/delar på skärmen.
---	--

ANVÄNDNING

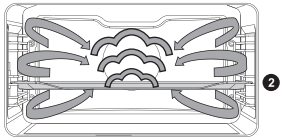
Beskrivning av huvudfunktionerna

Använd tabellerna för att välja önskad funktion. Läs även instruktionerna för tillagning på rättens förpackning. Vissa huvudfunktioner har underfunktioner.

Huvudfunktioner (för att välja med funktionsreglaget)

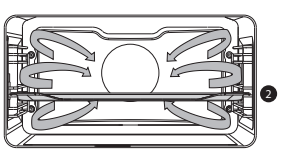
Funktion	Beskrivning	
	Ugn - Använd en av de tillgängliga funktionerna för grillning, bakning eller stekning. - Underfunktioner är tillgängliga (använd Ugnsfunktionstabellen).	
	Snabb förvärmning Med denna funktion når ugnen snabbt önskad temperatur. Använd inte den här inställningen när du har en maträtt inne i ugnen.	
	Program Använd "Program" för bakning och grillning genom att välja en maträtt från en lista med förprogrammerade rätter.	
	Upptining Med denna funktion cirkulerar luften med hjälp av fläkten. Luften kommer att värmas till temperaturen 30 °C. Maträtter tinas upp snabbt och effektivt.	
	Ånga - Uppvärmning med hjälp av ånga. - Se kapitel "Ångfunktioner" för mer information. - Ånga (100 °C) sprejas in i ugnsutrymmet vid jämna mellanrum. - Underfunktioner är tillgängliga (använd tabellen för ångfunktioner).	

ANVÄNDNING

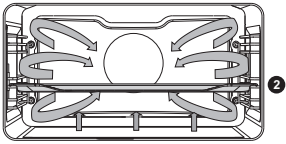
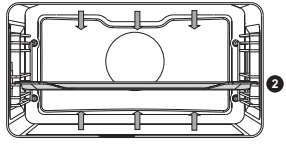
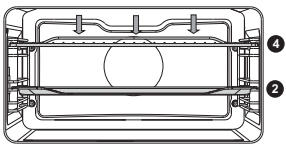
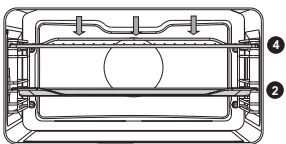
Funktion	Beskrivning	
	Kombi-ånga • Uppvärmning med hjälp av varmluft i kombination med ånga. • Ångan sprejas in i ugnsutrymmet med jämna mellanrum. • Detta läge kan användas för bakning av bakverk som smördeg, brioche, frallor, franskröd, gratänger och grillning av kött. Het ånga säkerställer en fin krispig brun topp och en luftig konsistens. Kött och fisk förblir saftig och fin inuti. Se alltid till att vattenbehållaren fyllts med vatten i detta läge. • Underfunktioner är tillgängliga (använd tabellen för kombi-ångfunktioner).	
	Regenerera • Använd en av funktionerna för att värma upp maträtter / hålla maträtter varma. • Underfunktioner är tillgängliga (använd tabellen för Uppvärmningsfunktioner).	
	Rengöring • Med denna funktion och en fuktig duk kan du på ett enkelt sätt ta bort fett och smuts från ugnsväggarna. • Använd denna funktion endast när ugnen är helt sval. Ånga sprejas in i ugnsutrymmet vid jämna mellanrum. • Efter blötläggning kan matresterna avlägsnas med en fuktig duk.	

Beskrivning av underfunktioner

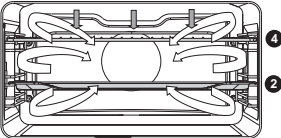
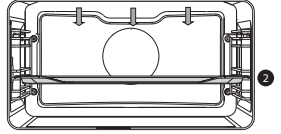
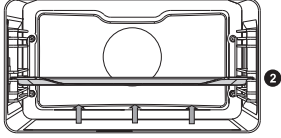
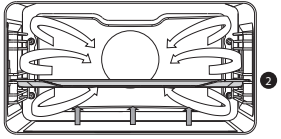
Ugnsfunktioner (för att välja med valreglaget)

	Varmluft • Uppvärmning med hjälp av varm luft från ugnens baksida. • Detta läge ger enhetlig uppvärmning och är idealiskt för bakning. • Placera bakplåten eller ungsgallret i mitten av ugnen. • Föreslagen temperatur: 180 °C • Förvärmning rekommenderas.	
---	---	--

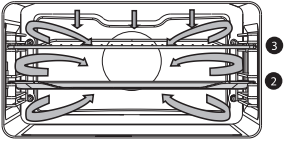
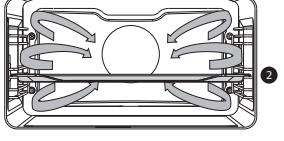
ANVÄNDNING

	Varm luft + Undervärme • Uppvärmning med hjälp av varm luft från baksidan av ugnen och nedre värmeelementet. • Detta läge kan användas för att baka pizza, fuktigt bakverk, fruktkakor, jästddeg och skorpa. • Placera bakplåten eller ungsgallret i mitten av ugnen. • Föreslagen temperatur: 200 °C • Förvärmning rekommenderas.	
	Övervärme + Bottenvärme • Uppvärmning med hjälp av övre och nedre värmeelement. • Detta läge kan användas för traditionell bakning och stekning. • Placera bakplåten eller ungsgallret i mitten av ugnen. • Föreslagen temperatur: 200 °C • Förvärmning rekommenderas.	
	Stor grill • Uppvärmning med hjälp av övre element och grillelement. • Detta läge kan användas för rätter och bakverk som kräver en speciell underskorpa eller bryning. Använd strax före slutet av baknings- eller stekningstiden. • Placera ungsgallret i den övre delen av ugnen och bakplåten i mitten av ugnen. • Övervaka alltid tillagningsprocessen. Rätten kan snabbt brännas på grund av den höga temperaturen. • Förvärmning rekommenderas.	
	Grill • Uppvärmning med hjälp av enbart grillelementet. • Detta läge kan användas för stekning av en mindre mängd öppna smörgåsar, ölkorvar och för brödrostning. • Placera ungsgallret i den övre delen av ugnen och bakplåten i mitten av ugnen. • Övervaka alltid tillagningsprocessen. Rätten kan snabbt brännas på grund av den höga temperaturen. • Förvärmning rekommenderas.	

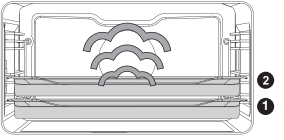
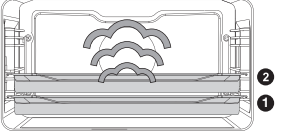
ANVÄNDNING

	Stor grill + Fläkt • Uppvärmning med hjälp av översta värmeelementet. Värmen fördelas av fläkten. • Detta läge kan användas för grillning av kött, fisk och grönsaker. • Placera ungsgallret i den övre delen av ugnen och bakplåten i mitten av ugnen. • Föreslagen temperatur: 170 °C • Övervaka alltid tillagningsprocessen. Rätten kan snabbt brännas på grund av den höga temperaturen. • Förvärmning rekommenderas.	
	Övervärme • Uppvärmning med hjälp av enbart det övre värmeelementet. • Detta läge kan användas om du vill baka/steka övre delen av din rätt. • Placera bakplåten eller ungsgallret i mitten av ugnen. • Föreslagen temperatur: 150 °C	
	Undervärme • Uppvärmning med hjälp av enbart det nedre värmeelementet. • Detta läge kan användas för rätter och bakverk som kräver en speciell underskorpa eller bryning. • Använd strax före slutet av baknings- eller stekningstiden. • Placera bakplåten eller ungsgallret i nedre delen av ugnen. • Föreslagen temperatur: 160 °C	
	Fläkt + Undervärme • Uppvärmning med hjälp av nedersta värmeelementet. Värmen fördelas av fläkten. • Detta läge kan användas för bakning av kakor med kort jäsning samt för konservering av frukt och grönsaker. • Placera en inte alltför hög bakplåt i den nedre delen av ugnen så att varm luft även kan cirkulera runt matens övre yta. • Föreslagen temperatur: 180 °C	

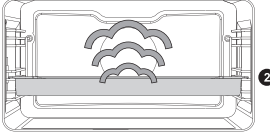
ANVÄNDNING

	Pro Grillning • Uppvärmning med hjälp av övre värmeelement i kombination med värmeelementet för grillning och varmluft. • Detta läge kan användas för grillning av alla typer av kött. • Föreslagen temperatur: 180 °C	
	ECO Varm luft • Uppvärmning med hjälp av varm luft. ECO varmluft använder mindre energi men ger samma resultat som inställningen för varm luft. Tillagningen tar några minuter längre. • Detta läge kan användas för att grilla kött och bakning av bakverk. • Placera bakplåten eller ungsgallret i mitten av ugnen. • Föreslagen temperatur: 180 °C • Denna inställning använder restvärmen (värmen är inte på hela tiden) för att uppnå låg energiförbrukning (i enlighet med energiklass EN 60350-1). I detta läge visas inte den faktiska temperaturen i ugnen.	

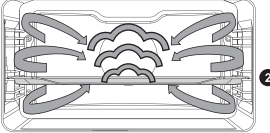
Ångfunktioner (att välja med valreglaget)

	Ånga • Uppvärmning med hjälp av ånga. • Se kapitel "Ångfunktioner" för mer information. • Ånga (100 °C) sprejas in i ugnsutrymmet vid jämna mellanrum. • Detta läge används för att ånga exempelvis grönsaker, ägg, frukt och ris.	
	Ånga – Låg temperatur • Uppvärmning med hjälp av ånga. • Se kapitel "Ångfunktioner" för mer information. • Ånga sprejas in i ugnsutrymmet vid jämna mellanrum. • Använd denna meny för att ånga grönsaker och fisk, för att hålla mat varm och för upptining av mat.	

ANVÄNDNING

	Sous vide (vakuumkokning) • Uppvärmning med hjälp av ånga. • Se kapitel "Ångfunktioner" för mer information. • Den vakuumförseglade maten tillagas långsamt vid låg temperatur. • Med hjälp av denna metod bibehåller maten sin smak, sina vitaminer och mineraler. Vakuumförsegling gör att rätten kan förvaras längre. • Använd denna funktion för tillagning av grönsaker, frukt, fågel och fisk.	
---	--	--

Tabell med kombi-ångfunktioner (att välja med valreglaget)

 Hög 3  Medel 2  Låg 1	Varmluft + Ånga densitet 1 / 2 / 3 • Uppvärmning med hjälp av varmluft i kombination med ånga. • Ångan sprejas in i ugnsutrymmet med jämna mellanrum. • Detta läge kan användas för bakning av bakverk som smördeg, brioche, frallor, fransbröd, gratänger och grillning av kött. Het ånga säkerställer en fin krispig brun topp och en luftig konsistens. Kött och fisk förblir saftig och fin inuti. Se alltid till att vattenbehållaren fyllts med vatten i detta läge. • HÖG: Tillagning av schnitzel, biffar och mindre stycken kött • MEDIUM: återuppvärmning av kalla/frysta måltider, tillagning av fiskfiléer och grönsaksgratäng • LÅG: tillagning av stora köttbitar (stek, hel kyckling), bakning av jästdeg (bröd och frallor), tillagning av lasagne osv.	
--	--	--

Tabell med varningsfunktioner (att välja med valreglaget)

	Uppvärmning av tallrik • Använd denna funktion när du vill värma upp bordsservis så att maten som serveras hålls varmare längre.	
	Varmhållning • Detta läge används för att hålla redan färdiglagade rätter varma.	
	Regenerera • Regenerera: använd detta läge för att värma upp redan tillagade rätter. Användning av ånga betyder att kvaliteten bibehålls. Smak och konsistens konserveras som om rätten är nytillagad. Det är möjligt att regenerera olika rätter samtidigt.	

Plusmenyn

Tryck på Plus-knappen för att välja extrafunktion (efter du har valt en huvudfunktion och inställningar).

- Välj en funktion genom att vrida valreglaget och bekräfta med bekräfta-knappen.
- För att lämna plusmenyn, tryck på "stoppknappen" eller "plusknappen"; displayen visar åter föregående skärm.

Plusmenyn	Beskrivning
	Äggklocka (timer) Äggklockan kan användas oberoende av ugnsfunktionen. • När äggklockan ljuder, visas ett popup-meddelande och hörs en akustisk signal. • Tryck på stoppknappen för att stänga av signalen och stänga popup-menyn. • Ljudet stannar automatiskt efter ungefär två minuter. • Avbryt timern genom att ställa in tiden på 0:00.
	Snabb förvärmning Ställ standard snabb förvärmning på/av (endast tillgänglig i ugnsfunktioner)
	Addera ånga 123 • Dela upp till tre ångcykler jämnt över tillagningsförloppet. • Endast tillgänglig när tillagningstiden har ställts in. • Välj minst 10 minuters tillagningstid.
	Addera direktånga • Lägg till en ångcykel till tillagningen.
	Avbryt ånga 123 • Om funktionen är aktiverad.
	Avbryt direktånga • Om funktionen är aktiverad.

Starta med snabb förvärmning

- När ett program startas och snabb uppvärmning är inställd som standard, "på", i inställningsmenyn, visas en popup. Popup-fönstret försvinner automatiskt efter 15 sekunder. Förloppsskärmen kommer att visa ikonerna för snabb förvärmning, tiden kommer att vara gråtonad.
- När inställd temperatur nås visas ett meddelande: Sätt in fatet och stäng luckan, så startar programmet automatiskt.

Ångfunktion



Varning – Risk för skållning! Lämna luckan stängd under ångfunktionerna, het ånga kan komma ut om den öppnas. Kondensen i ugnen ökar när luckan öppnas.



Obs: Låt ugnen svalna efter varje ångfunktion och torka av ugnens insida med en mjuk trasa.

Obs: Vattensystemet töms varje gång ångfunktionen avslutas.

Denna handling låter och är en del av ångugns normala funktion.

Fördelar av tillagning med ånga

- I och med att tillagning med ånga är hälsosamt och naturligt behåller den färgen och smaken på rätten. Användning av denna tillagningsmetod ger inga lukter.
- Ångkokning (stuvning, kokning, grillning) börjar innan ugnens innertemperatur når 100 °C.
- Långsam tillagning (grytor, kokning, stekning) är också möjlig vid lägre temperaturer.
- Det är hälsosamt:
 - ▷ vitaminer och mineraler hålls kvar eftersom bara en liten del upplöser i den varma fukten av rätten.
- Du behöver inte tillsätta någon form av fett eller olja under tillagning med ånga.
- Ånga distribuerar ingen lukt eller smak, vilket gör att kött och fisk kan tillagas tillsammans med grönsaker.
- Ånga passar också till blanchering, upptining eller uppvärmning eller för att hålla en rätt varm.

Sous vide (vakuumkokning)

Använda ångfunktionen för sous vide.

- Vakuumförsegling
 - ▷ Vakuumförpacka först maten i plast med en vakuummaskin. Vid denna process tas merparten av luften bort från plastpåsen. Påsen konserverar näring och smak under tillagning, vilket ger mat som är saftigare, mjukare och godare.
- Vakuumtillagning
 - ▷ Tillaga maträtten vid rätt temperatur och under rätt tid med hjälp av ugnens inställning för ånga Sous vide (se "Recept och tillagningstider").
 - ▷ De flesta rätterna kan hållas vid serveringstemperatur (runt 60 °C) under några timmer, vilket underlättar serveringen: du tar helt enkelt ut rätten ur ugnen när du behöver den.

Fylla vattenbehållaren

- Fyll alltid vattenreservoaren innan du använder en ångfunktion.
 - Använd rent och kallt kranvatten, buteljerat vatten utan extra mineraler eller destillerat vatten lämpligt för konsumtion.
1. Tryck på "vattenbehållarens" lock för att få tillgång till vattenbehållaren.
 2. Använd handtaget för att ta bort behållaren från ugnen.
 3. Ta bort vattenbehållarens lock och rengör vattenbehållaren med rent vatten.
 4. Fyll vattentanken med kallt vatten upp till 'MAX'-märket på behållaren (cirka 1,2 liter).
 5. Tryck tillbaka vattenbehållaren i ugnen tills det hörs ett klick (positionsknappen är aktiverad).
 6. Stäng vattenbehållarens lock.



Eventuellt vatten som är kvar i ångsystemet efter tillagning pumpas tillbaka i vattenbehållaren. Töm, rengör och torka vattenbehållaren efter att ångfunktionen använts. Fyll bara vattenbehållaren strax innan du ska använda den!

Använda apparatens matlagningsfunktioner

Använd "Kontrollpanel allmän användning" för att få information om allmän användning av apparaten.

1. Tryck på "på/av"-knappen för att sätta på apparaten.
2. Vrid på funktionsreglaget för att välja en huvudfunktion.
 - Använd "Beskrivning av funktioner" för att välja lämplig (tillgänglig) funktion.
3. Vrid på valreglaget för att välja en underfunktion (*när tillgänglig*) eller för att justera en inställning.
 - Inställningen för den första underfunktionen är aktiv (när tillgänglig).
4. Starta den valda funktionen direkt (med förinställda värden) genom att trycka på bekräfta-knappen (denna knapp blinkar om det är möjligt att starta programmet).

Tillgängliga funktioner eller inställningar att justera:

- Funktionen (ugnsens underfunktion);
- ugnstemperaturen;
- tillagningstiden.

Nästa underfunktion eller inställning blir aktiv (när tillgänglig). Gå tillbaka till ett tidigare val eller en tidigare inställning genom att trycka på vänster navigationsknapp.



Vid behov kan en annan extra inställning (t.ex. "Snabb uppvärmning") väljas med hjälp av plusmenyn. Se "Plusmenyn" för mer information.

5. Tryck på bekräfta-knappen för att starta tillagningen av din måltid med de valda inställningarna.

Vid slutet av tillagningen kan du:

- Stoppa tillagningen
 - Tryck på bekräfta-knappen.

Slutföringsskärmen stängs och standby-skärmen visas. Om inga åtgärder vidtas inom 10 minuter, kopplar displayen om till standby-läge.
- Lägga till extra tid
 - Tryck på höger navigeringsknapp för att välja "Lägg till extra tid".

Tidsinställningen blir aktiv och kan ändras direkt genom att vrida på valreglaget.

 - Tryck på bekräfta-knappen.
 - *Föregående process aktiveras igen.*

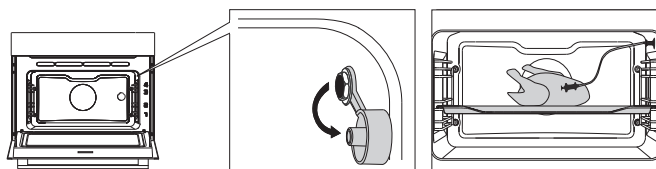
Ändring av inställningarna under förloppet

- Under förloppet kommer det aktiva området visas när man trycker på navigeringsknapparna. Den valda inställningen kan nu ändras. Efter bekräftelse med bekräfta-knappen visas förloppsskärmen med ändrade inställningar.
- Efter 5 sekunder utan åtgärd avbryts förloppsinställningarna och displayen återgår till förloppsskärmen.

Culisensor (om tillgänglig)

Om en culisensor är inkopplad kommer culisensorskärmen att visas och en liten culisensorsymbol visas intill tiden. Ugnen arbetar till dess matkärnan når den inställda temperaturen. Kärntemperaturen mäts med hjälp av en temperatursond.

1. Ta bort gummilocket från uttaget (övre högra hörnet i ugnens kammare).
2. Sätt in culisensor-kontakten i anslutningen och placera culisensorn helt i maten.



Displayen visar culisensorskärmen och -ikonen.

3. Ställ in funktion och temperatur. Istället för tid måste du ställa in kärntemperatur (mellan 30 och 100 °C).
4. Starta förloppet genom att trycka på bekräfta-knappen.
5. Under tillagningen visas den stigande temperaturen i kärnan (den önskade kärntemperaturen kan justeras under tillagningen).
6. När den inställda kärntemperaturen uppnås kommer tillagningen att stoppas. En ljudsignal hörs, som du kan stänga av genom att trycka på valfri knapp. Efter en minut stängs den akustiska signalen av automatiskt. Aktuell tid visas i displayen.



Observera!

- Placera alltid culisensorns hela metallsensor i rätten.
- Efter tillagningsprocessen ska du alltid sätta tillbaka metallocket på culisensorns anslutning.
- Använd culisensorn endast i ugnen.
- Se till att culisensorn inte kommer i kontakt med värmeelementet under tillagning.
- Culisensorn kommer att vara extremt varm efter tillagningsprocessen.

Var försiktig! Undvik brännskador.

Inställningsmenyn

Inställningsmenyn är endast tillgänglig genom att trycka på plus-knappen när apparaten är i standby-läge.

Äggklocka (ställa in ett alarm)
Allmänt • Språk på displayen • Tid ▸ Inställning av tid ▸ Timformat ▸ Klockstorlek • Datum ▸ Datum åå-mm-dd ▸ Datumformat • Ljud ▸ Volym (låg-medel-hög) ▸ Knappljud (på/av) ▸ Välkomstljud (på/av)
Display • Ljustyrka låg, medel, hög • Ugnslampa ▸ Automatisk avstängning efter 1 min. ▸ Stäng av manuellt • Nattläge ▸ Start- och sluttid för lägre ljustyrka i displayen: ▸ Första skärmen ställer in timerstart, andra skärmen ställer in sluttid • Apparat till standby-läge ▸ Automatisk avstängning efter 1 timme. ▸ Alltid påslagen*
Tillagning • Inställning ▸ Avkalkning ▸ Vattnets hårdhetsgrad • Förvärmningsinställningar ▸ Standard av / på • Programintensitet ▸ Låg / medel / hög
System • Information om apparaten ▸ Apparatnamn och SW-version • Fabriksinställningar ▸ Återvänd till fabriksinställningar



*Energiförbrukningen ökas om man ändrar till manuell avstängning.

Om ugnen stängs av manuellt (eller när ett avbrott i strömförsörjningen sker) återställs denna funktion (displayen stängs av automatiskt).

Rengöring av apparaten

Rengör ugnen regelbundet för att förhindra ackumulering av fett och matrester, speciellt på de inre och yttre ytorna, luckan och tätningen.

- Aktivera barnlåset (för att förhindra att apparaten sätts på oavsiktligt).
- Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt såpvatten.
- Torka sedan med en ren, fuktig duk och torka ytorna.
- Ta bort stänk och fläckar på de inre ytorna med en duk och såpvatten.
- Torka sedan med en ren, fuktig duk och torka ytorna.



Viktigt!

Se till att det inte kommer vatten i ventilerna. Använd aldrig slipande rengöringsmaterial eller kemiska lösningsmedel. Se alltid till att luckans tätning är ren. Detta förhindrar ackumulering av smuts och gör att du kan stänga luckan ordentligt.

Rengöringsfunktion (ångrengöring)

Med ångrengöring och en fuktig trasa kan du enkelt ta bort fett och smuts från ugnens väggar.

Använda ångrengöring

- Använd denna funktion endast när ugnen är helt sval. Det är svårare att ta bort smuts och fett när ugnen är varm.
- Programmet tar 30 minuter. Matrester på emaljväggarna kommer att vara tillräckligt blöta efter 30 minuter och kan tas bort med en fuktig trasa.

1. Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
2. Välj "Rengöring" med funktionsreglaget.
3. Tryck på bekräfta-knappen för att starta ångrengöring.

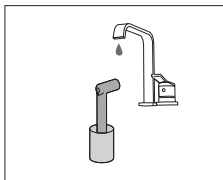
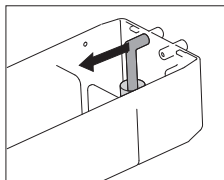


Öppna inte luckan under rengöringsprogrammet.

Rengöra vattenbehållaren

Om vattentankens filter är smutsig kan du rengöra det under kranen.

1. Ta bort sugslangen med filtret.
2. Rengör den under kranen och sätt tillbaka den i rätt position. Kontrollera att filtret vidrör vattentankens undersida.



Avkalkning

Under ångprocessen kan det uppstå en ackumulering av mineraler i ångsystemet. Detta måste ibland tas bort. Du måste utföra denna uppgift när meddelandet 'Apparaten måste avkalkas' visas. Om apparaten inte avkalkats efter tre meddelanden, kommer ångfunktionerna inte längre finnas tillgängliga. Använd denna funktion endast när ugnen är helt sval. Avkalkningsprocessen består av avkalkning och sköljning. Meddelanden med information och begäran om åtgärder kommer att visas på displayen under processen.

1. Håll vatten blandat med avkalkningsmedel i vattenbehållaren. Konsultera instruktionerna för avkalkningsmedlet för korrekta proportioner i blandningen.
2. Öppna menyn "Inställningar" och välj "Tillagningsinställningar".
3. Välj "Inställningar för ånga"
4. Välj "Avkalkning" för att välja funktionen.
5. Tryck på bekräfta-knappen för att starta avkalkning.



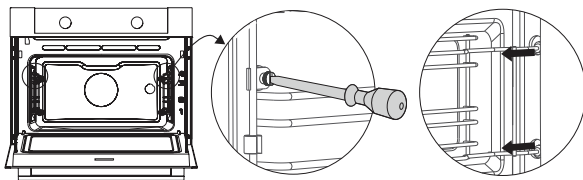
Vi rekommenderar användning av NOKALK/DLS för avkalkning. NOKALK/DLS är ett extremt effektivt avkalkningsmedel som är helt baserat på naturliga, helt biologiskt nedbrytbara ingredienser. Lösningen är inte frätande, inte aggressiv och den är miljövänlig. Den ger en effektiv avkalkning, samtidigt som den även är rengörande och har anti-septisk påverkan, vilket hjälper till att säkerställa att apparatens interna komponenter bevarar ett optimalt hygieniskt skick. Därför bibehålls matens goda smak och förlängs apparatens livslängd.

- Till ångprocessen används vatten. Vatten innehåller kalcium och magnesium. Värme gör att vatten kondenserar, med ett lager mineraler som följd (inte skadligt för människor)
- Om avkalkningscykeln avbryts innan den är slutförd måste programmet startas om från början.

Borttagning och rengöring av styrskenorna

Använd vanliga rengöringsprodukter för rengöring av styrskenorna.

1. Ta bort skruven med en skruvmejsel.
2. Ta bort styrskenorna från hålen i bakre väggen.



Byte av ugnslampa



Lampan i denna hushållsapparat är endast avsedd för belysning av denna apparat. Lampan är inte avsedd som rumsbelysning.



Glödlampan är en konsumentdel och täcks därför inte av garanti. Ersätt den defekta glödlampan med den samma orginaltyp.

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W

Ugnen är utrustad med en halogenlampa.

Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass (G).

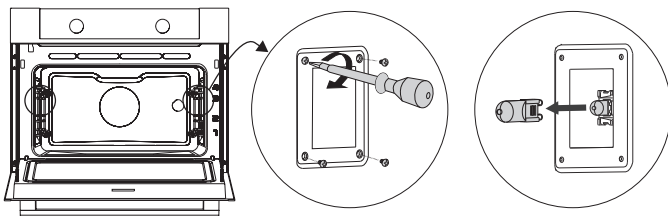


Koppla bort apparaten från elnätet genom att ta bort kontakten från uttaget eller genom att stänga av strömbrytare i proppskåpet.

Observera: glödlampan kan vara mycket het! Använd skydd när du tar bort lampan för att förhindra brännskador.

3. Ta bort de fyra skruvarna från täckpanelen. Ta bort täckpanelen, glaset och tätningsringen.
4. Ta bort den trasiga halogenlampan och byt ut den mot en ny.
5. Sätt tillbaka täckpanelen, glaset och tätningsringen.

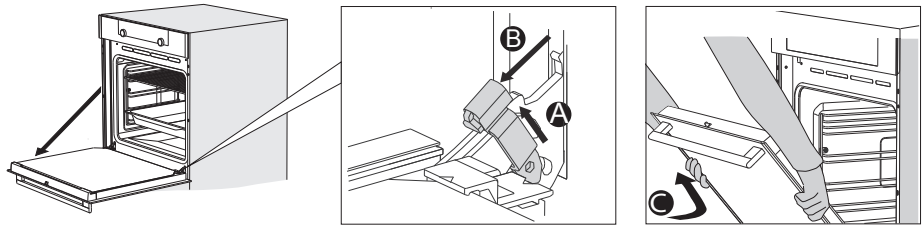
Varning: Tätningssringen måste passa perfekt i ugnsväggens fördjupning.



Borttagning och montering av ugnsluckan

Håll dina fingrar borta från ugnsluckans gångjärn. Gångjärnen är fjäderbelastade och kan orsaka skada om de fjädrar tillbaka. Se till att gångjärnsskåror har applicerats korrekt för att låsa gångjärnen.

Ta bort ugnsluckan



1. Öppna ugnsluckan till helt öppet läge.
2. Lyft båda gångjärnen (A) och dra dem mot ugnsluckan (B). Gångjärnen låses i 45° position.
3. Stäng försiktigt luckan tills den nått en 45° vinkel.
4. Ta bort luckan genom att lyfta och luta den mot ugnen (C). Gångjärnen måste komma ut ur hållarna i ugnen.

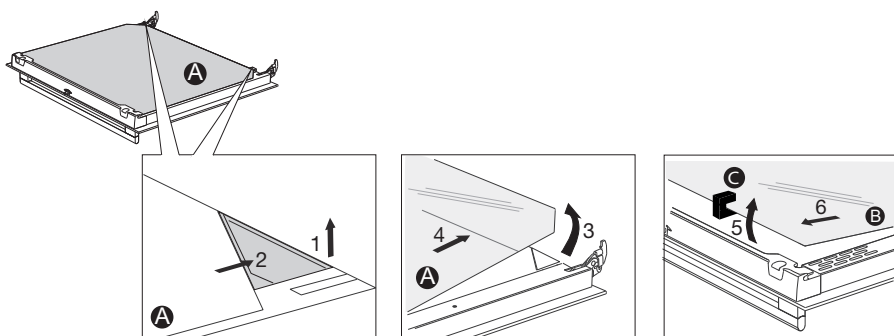
Installera ugnsluckan

1. Håll ugnsdörren i en vinkel på ca 45° framför ugnen.
2. Sätt in gångjärnen i hållarna och se till att båda är rätt placerade.
3. Öppna ugnsluckan till helt öppet läge.
4. Lyft båda gångjärnen och flytta dem mot ugnen.
5. Stäng försiktigt ugnsluckan och kontrollera att den stängs ordentligt. Kontrollera om gångjärnen befinner sig i rätt läge i hållarna om luckan inte går att öppna eller stänga ordentligt.

Borttagning och montering av ugnsluckans glas

Insidan av glaset i ugnsluckan kan rengöras. För att göra det måste det avlägsnas från ugnsluckan.

1. Lyft (1) lite och flytta (2) klämmorna lite längst ner till vänster och till höger om luckan för att släppa glaset (A).
2. Ta tag i glaset (A) vid undersidan och lyft (3) och flytta (4) det försiktigt från det övre stödet.
3. Inre glaset (B) (beroende på modellen) kan tas bort genom att försiktigt lyfta (5) och flytta (6) det för att avlägsna det från det nedre stödet. Ta också bort gummidistanserna (C) från det inre glaset.



Sätt tillbaka glaset i omvänd ordning.

Allmänt

Se översikten över problem nedan om du får problem med ugnen. Kontakta kundtjänst om problemen kvarstår.

Maten förblir rå

- Kontrollera om klockan är inställd och om du har tryckt på bekräfta-knappen.
- Är luckan stängd ordentligt?
- Kontrollera om en säkring har gått och om strömbrytaren har aktiverats.

Maten har tillagats för lång eller för kort tid

- Kontrollera om rätt tillagningstid har ställts in.
- Kontrollera om rätt effektnivå har ställts in.

Knapparna svarar inte; displayen svarar inte på knapparna.

- Koppla bort apparaten från strömtillförseln under några minuter (dra ut sladden eller stäng av huvudströmbrytaren); anslut sedan apparaten igen och sätt på den.

Gnistor i ugnsutrymmet.

- Se till att lampornas skyddspaneler är säkra och att samtliga distanser är placerade på styrskenorna.

Strömavbrott kan förorsaka omstart av displayen.

- Ta bort kontakten från eluttaget och sätt tillbaka den igen.
- Ställ in tiden igen.

Det är kondens i ugnen.

- Detta är normalt. Rengör ugnen efter användning.

Fläkten fortsätter gå efter att ugnen har stängts av.

- Detta är normalt. Fläkten kommer att fortsätta gå ett tag efter att ugnen har stängts av.

Det kan kännas ett luftflöde vid luckan och utsidan av apparaten.

- Detta är normalt.

Ljuset reflekteras i luckan och på utsidan av apparaten.

- Detta är normalt.

Det kommer ut ånga från luckan eller ventilationsöppningarna.

- Detta är normalt.

Det hörs klickljud när ugnen är på, speciellt i upptiningsinställningen.

- Detta är normalt.

Stömbrytaren stängs av regelbundet.

- Kontakta en servicetekniker.

Displayen visar en felkod, FEL XX...

(XX anger felnummer).

- Det är ett fel i den elektriska modulen. Koppla bort apparaten från elnätet under några minuter. Anslut den sedan igen och ställ in aktuell tid.
- Kontakta en servicetekniker om felet kvarstår.

Förvaring och reparation av ugnen

- Reparationer ska enbart utföras av en kvalificerad servicetekniker.
Om underhåll krävs, ta ur kontakten från eluttaget och kontakta ASKO kundservice.

Ha följande information nära till hands när du ringer:

- Modell- och serienummer (finns på insidan av ugnens lucka).
- Information om garanti
- En tydlig beskrivning av problemet



Välj ett rent, torrt ställe om du ska förvara ugnen temporärt, eftersom damm och fukt kan skada apparaten.

Kassering av apparat och emballage

Denna produkt är tillverkad av miljövänliga material. I slutet av sin livscykel måste apparaten dock avyttras på ett ansvarsfullt sätt. Myndigheterna kan ge dig information om detta.

Apparatens förpackning kan återvinnas. Följande material har använts:

- kartongpapper;
- polyetenfolie (PE),
- CFC-fri polystyren (hårt PS-skum)

Du måste avyttra dessa material i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



Produkten har ett piktogram av en soptunna med ett kryss över. Detta anger att hushållsapparater måste avyttras separat. Detta betyder att apparaten inte får hanteras via den vanliga sophanteringen när den är uttjänt. Den måste tas till en speciell kommunal sophanteringsstation eller en återförsäljare som ombesörjer detta åt dig.

Separat insamling av hushållsapparater förhindrar miljö- och hälsoskador. De material som använts för att tillverka denna apparat kan återanvändas, vilket innebär enorma besparingar i energi och råmaterial.

Försäkran om överensstämmelse



Vi intygar härmed att våra produkter uppfyller tillämpliga europeiska direktiv, beslut och förordningar, samt de krav som anges i refererade standarder.



Apparatens märkskylt finns på insidan av apparaten.

Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt
med serviceavdelningen.

Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen
hittar du på garantikortet.

 **ASKO**



687749

sv (08-23)