



Bruksanvisning

UGN

OCS8487S / BO4CS2F3-42

OCS8487A / BO4CS2F3-42

OCS8687S / BO6SA2F3-42

OCS8687A / BO6SA2F3-42

Symboler som används



Viktig information



Tips

Din ugn

Introduktion	4
Kontrollpanel	5
Beskrivning	6
Ledskenor/Teleskopiska styrskenor	6
Tillbehör	7
Lucka	8
Kylfläkt	8
Huvudfunktioner	8
Knappar	10
Navigering	11

Inledande användning

Vad man skall göra först	13
--------------------------	----

Användning

Funktionsval	16
Läget för funktionsinställningar	16
Förloppsläge	18
Slutföringsskärm	18
Ändring av inställningarna under förloppet	19

Användning

Tabell över funktioner	20
Ångfunktion	25
Ångtabeller	28
Culisensor	31
Inställningsmenyn	33
Plusmenyn	34
Tillagningsinformation	35
Snabb förvärmning	36
Fördröjd start	36
Gratäng	37
Tillagning i steg	37
Gå till manuell tillagning	38
Program och favoriter	38
Äggklocka	39
Barnspärr	39
Uppvärmning	40
Upptining	40

Rengöring

Rengöring av apparaten	41
Ångrengöring	41
Rengöra vattenfiltret	41
Avkalkning	42
Att ta bort och rengöra ledskenor	43
Byte av ugnslampa	43
Ta bort ugnsluckan	44
Ta bort ugnsluckans glas	45

Problemlösning

Allmänt	46
---------	----

Din ugn och miljön

Kassering av apparat och emballage	48
------------------------------------	----

Tillagningstest

Maten är testad i enlighet med standard EN 60350-1	49
--	----

Introduktion

Vi gratulerar till att du valt denna ASKO ångugn.

Denna produkt är utformad för enkel användning och optimal användarvänlighet. Ugnen har en rad olika inställningar så att du varje gång kan välja rätt tillagningsmetod.

Denna handbok visar hur du bäst använder ugnen. Förutom information om hur du ska använda den, hittar du även bakgrundsinformation som kan vara nyttig när du använder den.

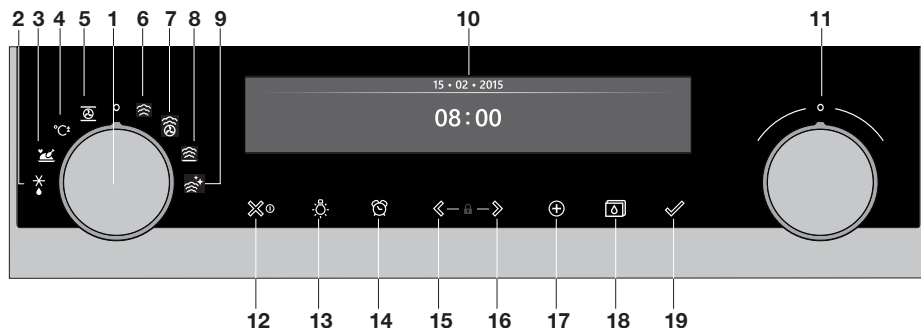


Läs noggrant de separata säkerhetsinstruktionerna innan du använder apparaten!

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

Installationsinstruktioner ges separat.

Kontrollpanel



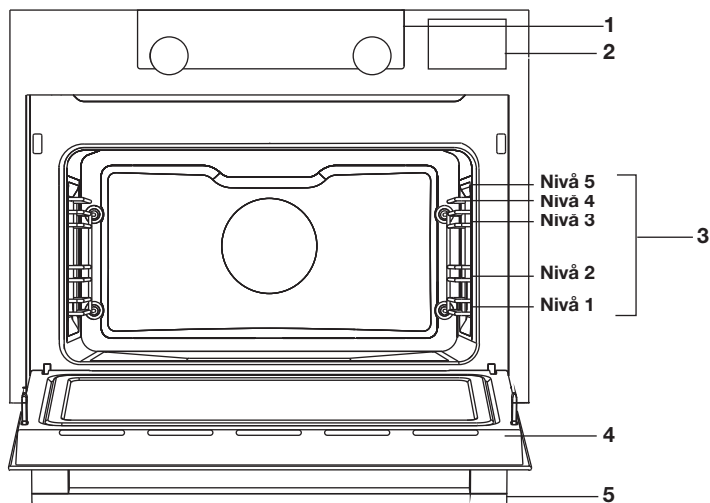
1. Funktionsreglage (i "Av"-läge)
 2. Upptining
 3. Program & favoriter
 4. Snabb förvärmning
 5. Ugn
 6. Ånga
 7. Kombi-ånga
 8. Uppvärmning
 9. Ångrengöring
 10. Display
 11. Valreglage
 12. På/av-knapp och stopp-knapp (avbryt)
 13. Ljusknapp
 14. Tidsknapp
 15. Navigeringsknapp vänster*
 16. Navigeringsknapp höger*
 17. Plus-knappen
 18. Knapp till vattenreservoaren
 19. Knapp för bekräfta
- * tryckning på 15+16 aktiverar Barnspärr

Obs:



Knapparna ger bäst gensvar om du rör dem med en stor yta på fingertoppen. Varje gång du trycker på en knapp under användning, hörs en kort ljudsignal.

Beskrivning



1. Kontrollpanel
2. Vattenreservoar lock
3. Ugnsplån
4. Ugnslucka
5. Luckhandtag

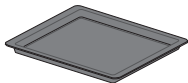
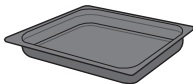
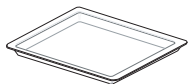
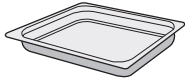
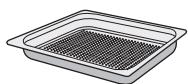
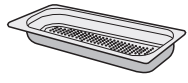
Ledskenor/Teleskopiska styrskenor

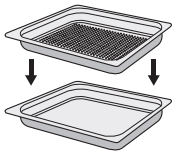
- Ugnen har fyra eller fem styrskenor (nivå 1 till 4/5), beroende på modell. Nivå 1 används huvudsakligen i kombination med undervärme. De två övre nivåerna används i huvudsak för grillfunktionen.
- Placera ugnsgallret, bakplåten eller ångformen i utrymmet mellan styrskenorna.
- Ett antal hyllnivåer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

Obs: alla 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.

Tillbehör som kan levereras med din apparat (beroende på modell)	
	Emaljerad bakplåt; för bakelser och kakor. - Använd inte den emaljerade bakplåten för mikrovågsfunktioner! - Lämplig för pyrolysgöroing.
	Ugnsaller; används huvudsakligen till grillning. En ångform eller panna med mat kan också placeras på ugnsalleret. - Ugnsalleret är utrustat med en säkerhetssprint. Lyft allret något i framänden för att dra det ut ur ugnen. - Använd inte ugnsalleret för mikrovågsfunktioner!
	Djup emaljerad bakplåt; för användning vid grillning av kött och bakning av fuktiga bakverk. Kan också användas som dropptåg. Placera den djupa bakplåten på första nivån för användning som dropptåg under grillning. - Använd inte den djupa emaljerade bakplåten för mikrovågsfunktioner! - Lämplig för pyrolysgöroing.
	Bakplåt i glas; för användning i mikrovågsugn och ugn. INTE lämplig för pyrolysgöroing.
	Operforerad ångform; 40 mm djup (användbar för att samla in fukt under ångkokning). Obs: missfärgning kan uppstå vid temperaturer över 180°C! Detta påverkar inte ugnens korrekta funktion.
	Perforerad ångform; 40 mm djup (användbar för ånginställningar) Obs: missfärgning kan uppstå vid temperaturer över 180°C! Detta påverkar inte ugnens korrekta funktion.
	Perforerad ångform; 1/3GN. Perforerad ångform; 1/2GN. 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)	
	- Ångformerna kan användas samtidigt på två nivåer (dvs. den opererande ångformen på nivå 1 och den perforerade ångformen på nivå 2). - För ångkokning kan du placera den perforerade ångformen i den opererande ångformen. 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 ångugnen när luckan öppnas under användning. Ugnen fortsätter arbeta när luckan stängs.
- Denna ugn har ett "mjukt luckstängningssystem". När man stänger ugnens lucka dämpar systemet från en viss vinkel rörelsen så att luckan stängs tyst.

Kylfläkt

Apparaten är utrustad med en fläkt som kyler hölje och kontrollpanel.

Huvudfunktioner

Med funktionsreglaget kan du välja huvudfunktionerna för ugnen.

Inställning	Beskrivning
	Av/standby-läge
	Ugn Varmluft Varmluft + undervärme Över- och undervärme Stor grill Grill Stor grill + fläkt Övervärme Undervärme Undervärme + fläkt Pro grillning ECO varmluft

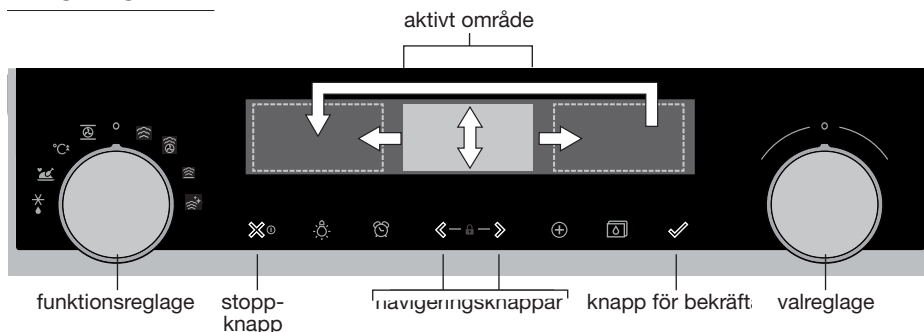
	Snabb förvärmning
	Program och favoriter Favoriter Program
	Upptining Manuell upptining
	Ånga Ånga Låg temperatur Sous vide (vakuumkok)
	Kombi-ånga Varmluft + ånga densitet 1 Varmluft + ånga densitet 2 Varmluft + ånga densitet 3
	Uppvärmning Regenerera Uppvärmning av tallrik Varmhållning
	Ångrengöring

Knappar

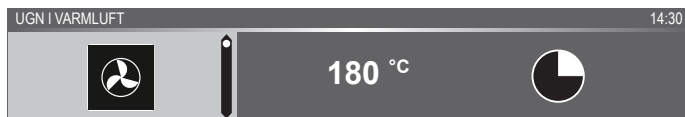
I tabellen nedan beskrivs de olika knapparna.

Knappar	Beskrivning av knappar
	Stopp-knapp: - Tryck kort: avbryt operationen eller gå ett steg tillbaka i menyn. - Tryck länge: Sätt på och stäng av apparaten.
	Ljusknapp: - Slå av och på ugnslampan.
	Äggklocka - Äggklockan kan användas oberoende av ugnsfunktionen. - Längsta möjliga timerinställning är 23:59.
	Navigeringsknapp vänster - Flyttar det aktiva området till vänster.
	Navigeringsknapp höger - Flyttar det aktiva området till höger.
	Plus-knappen - Öppnar och stänger inställningsmenyn (i standby-läge). - Öppnar och stänger plusmenyn med de extra alternativ som är möjliga för ögonblicket (i aktivt läge).
	Barnspärr - Tryck och håll vänster navigeringsknapp och höger navigeringsknapp samtidigt för att låsa apparaten.
	Knapp till vattenreservoaren - För att öppna vattenreservoarens lucka.
	Knapp för bekräfta - Bekräftar alla vita inställningar/element på skärmen.

Navigering



När man vrider funktionsreglaget från sin 0-position tänds ikonen för den valda huvudfunktionen. Displayen visar ikonen och namnet på den aktiverade funktionen under ungefär 1,5 sekunder. Därefter kommer du att se vald huvudfunktion och underfunktion överst på displayen i feedback-fältet. Läget för funktionsinställningar aktiveras också (grå bakgrund). I detta aktiverade område kan du välja dina inställningar med hjälp av valreglaget.



Navigeringen går till som följer i alla menyer:

- Använd navigeringsknapparna eller tryck på valreglaget för att flytta det aktiva området (grå bakgrund).
- Inställningen i det aktiva området kan ändras genom att vrida valreglaget (vänster = minska, höger = öka). Inställningen sparas automatiskt.
- När alla delar på skärmen har ställts in, bekräfta inställningarna genom att trycka på knappen för bekräfta (denna knapp börjar blinka när det är möjligt att starta programmet).
- Tryck på stoppknappen för att gå tillbaka ett steg i menyn.



Överst i displayen finns ett feedback-fält. Detta fält visar dig var du befinner dig i menyn och vilken inställning du ändrar. Funktioner / inställningar är separerade med en lodrät linje.

INSTÄLLNINGAR | ALLMÄNT | LJUD | KNAPPLJUD

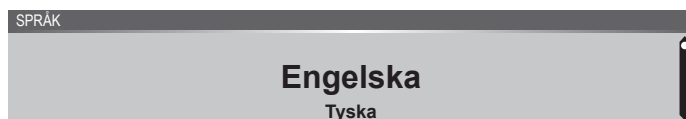
Vad man skall göra först

- Rengör insidan av ugnen och tillbehör med varmt vatten och diskmedel. Använd inte kraftiga rengöringsmedel, tvättsvampar med slipeffekt eller liknande.
- Ugnen ger ifrån sig en viss lukt när den används för första gången; det är normalt. Se till att det är god ventilation under inledande användning.



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

Ställa in språk



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



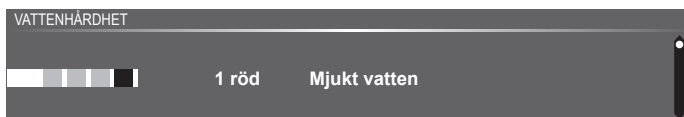
1. Vrid valreglaget och ändra den första inställningen (Dag).
2. Bekräfta inställningen genom att trycka på höger navigeringsknapp eller genom att trycka på valreglaget.
3. Vrid valreglaget och ändra nästa inställning (Månad).
4. Bekräfta inställningen genom att trycka på höger navigeringsknapp eller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

Ställa in tid



1. Vrid valreglaget och ändra timmar.
2. Bekräfta inställningen genom att trycka på höger navigeringsknapp eller genom att trycka på valreglaget.
3. Vrid valreglaget och ändra minuter.
4. Bekräfta denna inställning genom att trycka på knappen för bekräfta.

Inställning av vattenhårdhet



Vattnets hårdhetsgrad måste anges före första användningen. Om vattnet är mjukare eller hårdare än standardinställningen, kan du ändra den inställda hårdhetsgraden.

Kontroll av vattenhårdhet

Du kan mäta vattnets hårdhet med "testremsan" som medföljer apparaten. För information om vattnets hårdhet i ditt område, kontakta din lokala myndighet för vattenförsörjningen.

Använd "testremsan"

Doppa testremsan i vatten under 1 sekund. Vänta 1 minut och läsa av antalet staplar på pappersremsan. Kontrollera tabellen för korrekt inställning av vattenhårdhet.

Inställning av vattenhårdhet

1. Jämföra testremsan med bilden på displayen.
2. Vrid valreglaget till dess staplarna på skärmen stämmer överens med de på testremsan.
3. Tryck på knappen bekräfta för att ställa in vattenhårdhet.

Utrustningen har nu programmerats så att avkalkningsmeddelande kommer att visas i enlighet med vattnets faktiska hårdhet.

Display	Testremsans nummer/färg för staplar	Typ	PPM	Fransk hårdhet (°df)	Tysk hårdhet (°dH)
1	4 gröna staplar	Mycket mjukt vatten	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 röd stapel	Mjukt vatten	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 röda staplar	Ganska hårt vatten	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 röda staplar	Hårt vatten	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 röda staplar	Mycket hårt vatten	> 356	> 35	> 20

Alla startinställningar har gjorts och standby-skärmen visas. Ugnen är nu klar att användas.



Språk, tid, datum och vattenhårdhet kan justeras i inställningsmenyn (se kapitlet "Inställningsmenyn"). Menyn kan öppnas från startskärmen via plusmenyn.

Standby-skärmen

Standby-skärmen visar tid, datum, ugnens innertemperatur (om denna är högre än 80 °C) och timern (om den aktiverats). Apparaten går till standby-läge efter:

- Funktionsreglaget har ställts på 0 ("av").
- Att man tryckt upprepade gånger på stopp-knappen (djupare i menyn).

03 • 05 • 2015

12 : 00

Av-läge

- Standard är att apparaten stängs av automatiskt efter att inga åtgärder vidtagits under en tidsperiod av 30 minuter.
- Tryck och håll stoppknappen för att stänga av apparaten manuellt.

Sätta på apparaten

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

Funktionsval

Välj en funktion som passar för måltiden du skall laga. Använd tabellen i kapitlet "Tabell över funktioner" för att se vilka funktioner som finns tillgängliga.

- Gå direkt till förloppsläge genom att trycka på knappen för bekräfta (denna knapp blinkar om det är möjligt att starta programmet).

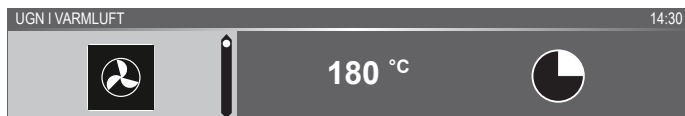
När du har valt en huvudfunktion, aktiveras läget för funktionsinställningar (grå bakgrund). I detta aktiverade område är det nu möjligt att ändra inställningarna för denna funktion.

Läget för funktionsinställningar

Exempel (Ugn/Varmluft + undervärme/40 minuter)

1. Välj en huvudfunktion genom att vrida på funktionsreglaget.

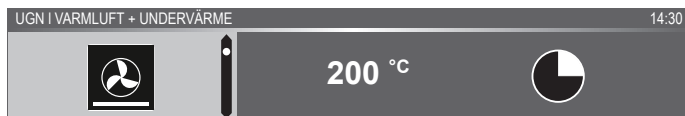
Inställningen för första underfunktionen blir aktiv.



Nu kan inställningarna ändras såsom önskas. Det finns möjlighet att ställa in:

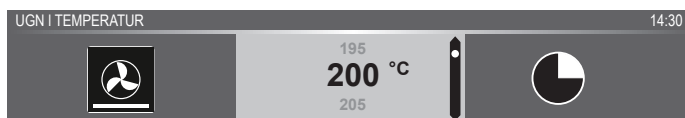
- Funktion (se tabellen i kapitlet "Tabell över funktioner").
- Temperatur.
- Tid.

2. Vrid valreglaget och ändra inställningen.

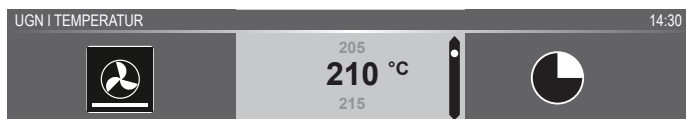


3. Bekräfta inställningen genom att trycka på höger navigeringsknapp eller genom att trycka på valreglaget.

Inställningen för nästa underfunktion blir aktiv.

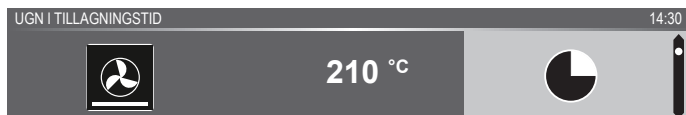


4. Vrid valreglaget och ändra inställningen.



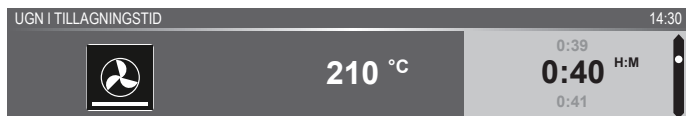
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på höger navigeringsknapp eller genom att trycka på valreglaget.

Inställningen för nästa underfunktion blir aktiv.



- Timer-ikonen visar att det ingen timer krävs för denna funktion. Tryck på knappen bekräfta för att starta programmet direkt med de valda inställningarna (se steg 7).
- För att ställa in timern, gå till steg 6.
- Om en timer krävs för den aktuella funktionen, visas standardinställningen för timern i stället för timer-ikonen.

6. Vrid valreglaget och ändra inställningen.



- H:M-notation.

7. Om så önskas, välj ytterligare inställningar genom att använda plusmenyn (t.ex. snabb förvärmning). För ytterligare information, se kapitlet "Plusmenyn".
8. Om den valda funktionen innebär ånga, måste tanken vara fylld med rent vatten innan du startar programmet.
9. Starta programmet: tryck på knappen för bekräfta för att gå till förloppsläge.

Programmet startar med de valda inställningarna; ugnen kommer att ställa om till förloppsläge och den skärmen visas.

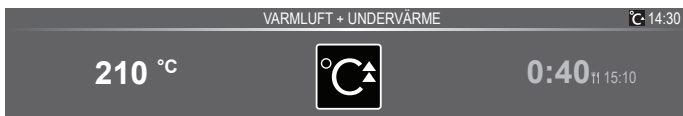


Förloppsläge

- På vänster sida av skärmen visas temperatur (om den inställda temperaturen inte har uppnåtts växlar den mellan faktisk innertemperatur (grå) och inställd temperatur (vit)). När inställd temperatur nås visas ett popup-fönster: "Den inställda temperaturen är nådd".
- På höger sida av skärmen visas timern (räknar ner) eller åtgångens tid för förloppet (räknas upp om ingen tid har angetts). Du kan se färdigtiden bredvid tillagningstiden.



- Om förvärmning väljs, visas i förloppsläget först displayen för förvärmning (förvärmning i feedback-fältet och förvärmningsikonen). Alla inställningar visas, endast färgerna ändras. Innertemperatur är vit och de valda inställningarna är grå. När inställd temperatur nås visas ett popup-fönster: "Den inställda temperaturen är nådd. Sätt in tallrik."



Slutföringsskärm

När timern är färdig, visas slutföringsskärmen. Nu är det möjligt att:

- Stoppa förloppet.
- Lägg till extra tid.
- Gratäng (om tillämpligt).
- Spara som favorit.



Stoppa förloppet

1. Tryck på knappen bekräfta.

Slutföringsskärmen stängs och standby-skärmen visas.

- Om inga åtgärder vidtas inom 10 minuter, kopplar displayen om till standby-läge.

Lägga till extra tid

1. Tryck på höger navigeringsknapp för att välja "Lägg till extra tid".
2. Tidsinställningen blir aktiv och kan ändras direkt genom att vrida på valreglaget.
3. Bekräfta med knappen för bekräfta.
Föregående process aktiveras igen.

Gratäng

1. Tryck på höger navigeringsknapp för att välja "Gratäng".
Grill-inställningar visas.
2. Temperatur (standard 200 °C) och tid kan ställas in eller så kan programmet startas direkt genom att man trycker på knappen bekräfta (tiden börjar räkna upp).
Efter bekräftelse med knappen bekräfta visas förloppsskärmen.

Spara som favorit

1. Tryck på höger navigeringsknapp för att välja "Spara som favorit".
Nästa skärm visar 10 positioner där programmet kan placeras.
2. Välj en position för ditt recept genom att vrida valreglaget och tryck på knappen bekräfta för att spara den.
3. Ange ett namn för receptet. Vrid valreglaget för att välja bokstav, tryck på valreglaget för att bekräfta och gå till nästa bokstav.
 - Du kan ta bort ett tecken med hjälp av backstegsfunktionen i teckenlistan (pil).
4. Tryck på knappen bekräfta för att spara receptet.

Ändring av inställningarna under förloppet

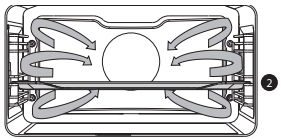
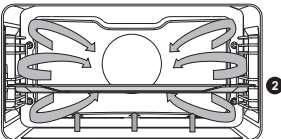
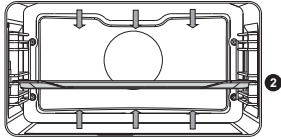
- Under förloppet kommer det aktiva området visas när man trycker på navigeringstangenterna. Den valda inställningen kan nu ändras, se kapitlet "Läget för funktionsinställningar".
- Efter bekräftelse med knappen bekräfta visas förloppsskärmen med ändrade inställningar.
- Efter 5 sekunder utan åtgärd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

Tabell över funktioner

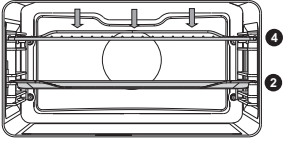
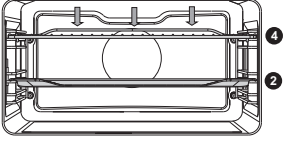
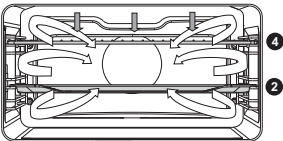
Använd tabellen för att välja önskad funktion. Läs även instruktionerna för tillagning på rättens förpackning.



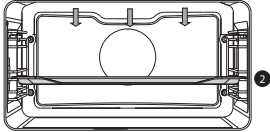
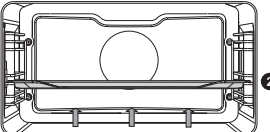
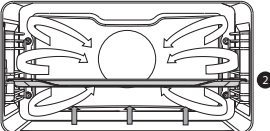
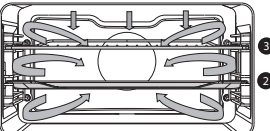
- Använd endast glastallrikar som tål temperaturer på 230 °C.

Funktion	Beskrivning	
Ugnsfunktioner		
	Varmluft • Uppvärmning med hjälp av varmluft från bakre delen av ugnen. • Detta läge ger en jämn uppvärmning och är perfekt för bakning. • Placera baktråget eller ugns gallret på nivå 2. • Föreslagen temperatur: 180 °C • Förvärmning rekommenderas.	
	Varmluft + undervärme • Uppvärmning med hjälp av varmluft från bakre delen av ugnen och nedre värmeelement. • Detta läge kan användas för att baka pizza, fuktiga bakelser, frukttårter, syrad deg och mördeg. • Placera baktråget eller ugns gallret på nivå 2. • Föreslagen temperatur: 200 °C • Förvärmning rekommenderas.	
	Över- och undervärme • Uppvärmning med hjälp av övre och nedre värmeelement. • Detta läge kan användas för traditionell bakning och grillning. • Placera baktråget eller ugns gallret på nivå 2. • Föreslagen temperatur: 200 °C • Förvärmning rekommenderas.	

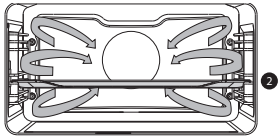
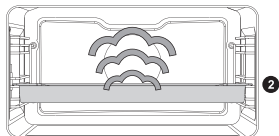
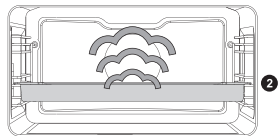
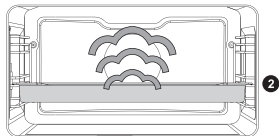
ANVÄNDNING

Funktion	Beskrivning	
	Stor grill • Uppvärmning med hjälp av övre element och grillelement. • Detta läge kan användas med rätter och bakverk som kräver en distinkt bottenkorpa eller bryning. Använd precis innan tiden för bakning eller grillning går ut. • Placera ugnsgaller på nivå 4 och baktråg på nivå 2. • Maximalt tillåten temperatur: 230 °C • Övervaka tillagningen hela tiden. Rätten kan snabbt brännas vid på grund av den höga temperaturen. • Förvärmning rekommenderas.	
	Grill • Uppvärmning med hjälp av grillelement. • Detta läge kan användas för att grilla en mindre mängd smörgåsar, ölkorv och för att rosta bröd. • Placera ugnsgaller på nivå 4 och baktråg på nivå 2. • Maximalt tillåten temperatur: 230 °C • Övervaka tillagningen hela tiden. Rätten kan snabbt brännas vid på grund av den höga temperaturen. • Förvärmning rekommenderas.	
	Stor grill + fläkt • Uppvärmning med hjälp av översta värmeelement. Värmen fördelas av fläkten. • Detta läge kan användas för att grilla kött, fisk och grönsaker. • Placera ugnsgaller på nivå 4 och baktråg på nivå 2. • Föreslagen temperatur: 170 °C • Övervaka tillagningen hela tiden. Rätten kan snabbt brännas vid på grund av den höga temperaturen. • Förvärmning rekommenderas.	

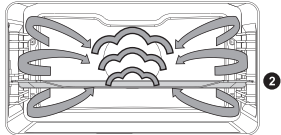
ANVÄNDNING

Funktion	Beskrivning	
	Övervärme • Uppvärmning med enbart övre värmeelementet. • Detta läge kan användas när du vill baka/grilla den övre delen av din maträtt. • Placera baktråget eller ugnsgallret på nivå 2. • Föreslagen temperatur: 150 °C	
	Undervärme • Uppvärmning med enbart lägre värmeelementet. • Detta läge kan användas med rätter och bakverk som kräver en distinkt bottenkorpa eller bryning. • Placera baktråget eller ugnsgallret på nivå 2. • Använd precis innan tiden för bakning eller grillning går ut. • Föreslagen temperatur: 160 °C	
	Undervärme + fläkt • Uppvärmning med lägre värmeelementet. Värmen fördelas av fläkten. • Detta läge kan användas för bakning av lågsyrade tårter såväl som för bevarandet av frukt och grönsaker. • Placera ett inte alltför högt baktråg på nivå 2, så att varmluft också kan cirkulera över den övre ytan av maten. • Föreslagen temperatur: 180 °C	
	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	

ANVÄNDNING

Funktion	Beskrivning	
	ECO varmluft • Uppvärmning med hjälp av varmluft. ECO varmluft använder mindre energi men ger samma resultat som inställningen varmluft. Tillagningen tar några minuter längre. • Detta läge kan användas för att grilla kött och bakning av bakverk. • Placera träget på nivå 2. • Föreslagen temperatur: 180 °C • Den här inställningen använder sig av restvärme (uppvärmning är inte på hela tiden) för att uppnå låg energiförbrukning (enligt energiklass EN 60350-1). I det här läget visas inte den faktiska temperaturen i ugnen.	
Ångfunktioner		
	Ånga • Uppvärmning med hjälp av ånga. • Se kapitlet "Ångfunktion" för ytterligare information. • Ånga på 100 °C sprutas in i ugnens hålrum med jämna mellanrum. • Detta läge kan användas för att till exempel ånga grönsaker, ägg, frukt och ris.	
	Ånga – låg temperatur • Uppvärmning med hjälp av ånga. • Se kapitlet "Ångfunktion" för ytterligare information. • Ånga sprutas in i ugnens hålrum med jämna mellanrum. • Denna meny kan användas till att ånga grönsaker och fisk, för att hålla maten varm och tina mat.	
	Sous vide • Uppvärmning med hjälp av ånga. • Se kapitlet "Ångfunktion" för ytterligare information. • Den vakuumförslutna maten kokas långsamt på en låg temperatur. • Med den här metoden bevaras matens smak, vitaminer och mineraler. Vakuumförseglingen ger maten en längre hållbarhet. • Använd denna funktion till att koka grönsaker, frukt, kött, fågel och fisk.	

ANVÄNDNING

Funktion	Beskrivning	
Kombi-ånga		
 Hög 3	Varmluft + ånga densitet 1 / 2 / 3 • Uppvärmning med hjälp av varmluft i kombination med ånga. • Ångan sprutas in i ugnens hålrum 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 för detta läge att vattenbehållaren fyllts med vatten. • HÖG: Tillagning av schnitzel, biffar och mindre stycken kött • MEDIUM: Återuppvärmning av kalla/frysta måltider, tillagning av fiskfiléer och grönsaker au gratin • LÅG: tillagning av stora köttstycken (stek, hel kyckling), bakning av jäst deg (bröd och frallor), tillagning av lasagne etc.	
 Medium 2		
 Låg 1		
Extra funktioner		
	Uppvärmning • Uppvärmning av tallrik: denna funktion används för att värma bordsartiklar så att den serverade maten håller sig varm längre. • Varmhållning: detta läge används för att hålla redan tillagade rätter varma. • Regenerera: denna funktion används för att värma redan tillagade rätter. Användningen av ånga innebär att ingen kvalitet går förlorad. Smak och konsistens bevaras som om rätten vore nylagad. Olika rätter kan regenereras samtidigt.	
	Ångrengöring • Med denna funktion och en fuktig trasa kan du enkelt ta bort fett och smuts från ugnens väggar. • Använd bara denna funktion när ugnen har svalnat helt. Ånga sprutas in i ugnens hålrum med jämna mellanrum. • Efter blötläggning kan matrester avlägsnas med en fuktig trasa.	

ANVÄNDNING

Funktion	Beskrivning	
	Upptining • Med denna funktion cirkulerar luften med hjälp av fläkten. Luften kommer att värmas upp till en temperatur av 30 °C. • Använd denna funktion för att tina frysta rätter.	
	Program och favoriter • Program: för bakning och grillning. Välj en maträtt från en lista med förprogrammerade rätter. • Favoriter: Välj dina egna lagrade recept.	
	Snabb förvärmning • Med denna funktion värms ugnens kammare snabbt upp till önskad temperatur. Använd inte den här inställningen när du har en maträtt inne i ugnen.	

Ångfunktion

Ångkokning

Hälsosam och naturlig, ångkokning bevarar rättens färg och smak. Ingen lukt frigörs när denna tillagningssmetod används. Det är inte nödvändigt att lägga till salt eller extra örter i vattnet i reservoaren.



Obs: Vattensystemet töms varje gång ångfunktionen avslutats. Denna händelse hörs och är en del av ångugns normal verksamhet.

Fördelar med ångkokning

- Ångkokning (stuvning, kokning, grillning) börjar innan ugnens innertemperatur når 100 °C.
- Långsam kokning (stuvning, kokning, grillning) är också möjlig vid lägre temperaturer. Det är hälsosamt: vitaminer och mineraler bevaras då endast en liten del av dessa blir upplösta i rättens varma fuktighet.
- Det är inte nödvändigt att lägga till någon form av fett eller olja under ångkok.
- Ångan låter rätten bibehålla sin smak.
- Ånga sprider inte lukt eller smak, vilket gör det möjligt att koka kött och fisk tillsammans med grönsaker.
- Ånga är också lämpligt för blanchering, upptining och värmning eller för att hålla en maträtt varm.

Sous vide

Användning av sous vide ångfunktion:

- Vakuumpackning
 - Vakuumpacka först maten i plast med en vakuummaskin. Denna process tar bort det mesta av luften från plastpåsen. Påsen bevarar näringsämnen och smak under tillagningen, vilket resulterar i mat som är saftigare, mjukare och godare.
- Vakuumkok
 - Koka maträtten vid rätt temperatur och under rätt tid med hjälp av ugnens inställning för ånga Sous vide (se "Recept och tillagningstider").
 - De flesta rätter kan hållas vid serveringstemperatur (ca 60 °C) ett par timmar, vilket gör mise en place mycket lätt: man tar helt ut rätten från ugnen när man behöver den.

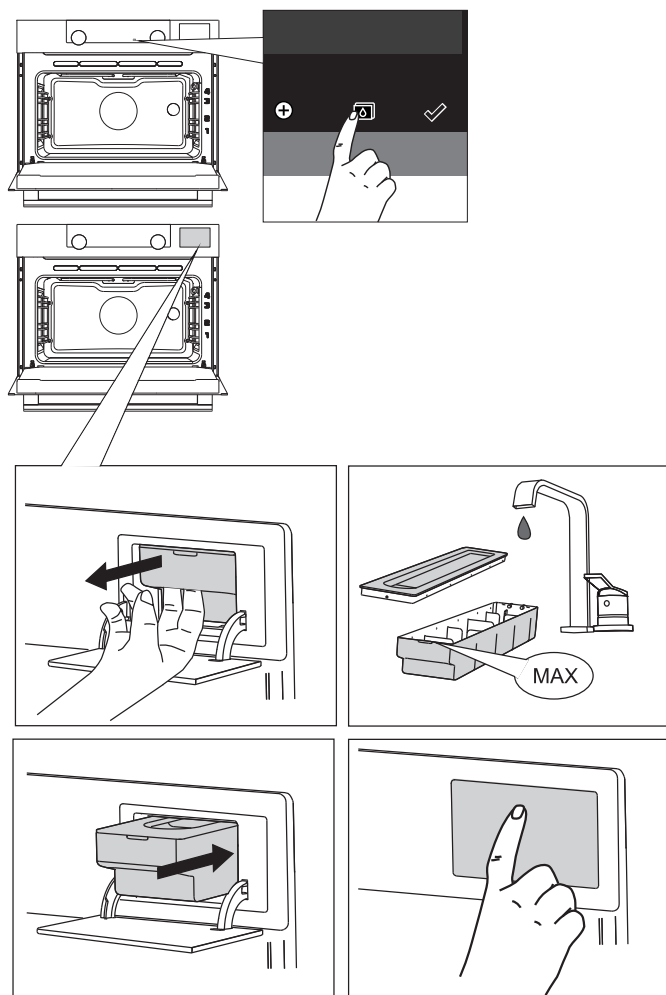
Fylla vattentanken

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 "vattenreservoar"-knappen för att öppna vattenreservoarens lock.
2. Använd handtaget för att ta bort behållaren från ugnen.
3. Ta bort vattenreservoarens lock och rengör vattenbehållaren med rent vatten.
4. Fyll behållaren med vatten upp till "MAX"-märket på behållaren (ca 1,2 liter).
5. Trycker vattenreservoaren tillbaka i ugnen tills ett klick hörs (lägesbrytare har aktiverats).
6. Stäng locket på vattenreservoaren.

ANVÄNDNING



Vatten som återstår i ångsystemet efter tillagningen pumpas tillbaka till vattenbehållaren. Töm, rengör och torka vattenbehållaren efter att ångfunktionen använts. Fyll bara behållaren precis innan du använder den!

Ångtabeller

Ånga och låg temperatursånga

Använd inställningar och tider i den här tabellen som riktlinjer för ångningen. Fyll alltid vattentanken upp till maximal nivå.

Rätt	Temperatur	Tid (min.)	Tillbehör (hyllplan)
Broccolibuketter	100 °C	12 - 16	Perforerad ångform (2)
Hela morötter	100 °C	25 - 30	Perforerad ångform (2)
Skivade grönsaker(paprika, zucchini, morötter, lök)	100 °C	15 - 20	Perforerad ångform (2)
Gröna bönor	100 °C	20 - 25	Perforerad ångform (2)
Sparris	100 °C	15 - 20	Perforerad ångform (2)
Hela grönsaker (kronärtskockor, hel blomkål, majskolv)	100 °C	25 - 35	Perforerad ångform (2)
Skalad potatis (styckas i fjärdedelar)	100 °C	25 - 35	Perforerad ångform (2)
Fiskfilé (2 cm tjock)	80 °C	15 - 20	Perforerade ångform i en operforerad ångform (2)
Räkor (råa/okokta)	100 °C	10 - 14	Perforerade ångform i en operforerad ångform (2)
Kycklingbröst	100 °C	23 - 28	Perforerade ångform i en operforerad ångform (2)
Kokta ägg (hårdkokta)	100 °C	15 - 20	Operforerad ångform (2)
Frysta jästdumplings	100 °C	25 - 30	Perforerad ångform (2)
Vitt ris (basmati eller pandan) (lägg till dubbel mängd vatten)	100 °C	30 - 35	Operforerad ångform (2)
Fruktkompott (använd en rund, plan pyrex-form, lägg i 1 tsk socker och 2 msk vatten)	100 °C	25 - 35	Baktråg eller ugnsgaller (2)
Pajdegbsotten/Crème (6 dessertformar, vardera 100 ml, täck med folie)	90 °C	20 - 30	Baktråg eller ugnsgaller (2)
Äggvanilj (använd en stor, plan pyrex-form, täck med folie)	90 °C	30 - 40	Baktråg eller ugnsgaller (2)

COMBI: Varmluft + ånga nivå 1, 2, 3

Använd inställningar och tider i tabellen som riktlinjer för bakning och grillning. Fyll alltid vattentanken upp till maximal nivå.

Rätt	Temperatur	Ångnivå	Tid (min.)	Tillbehör (hyllplan)
Smördegsgremsor (lägg på riven ost)	200 °C	1	15 - 20	Baktråg (1)
Croissanter (färdig croissantdeg)	180 °C	1	17 - 23	Baktråg (1)
Hembakat bröd	180 °C (förvärmning)	2	30 - 40	Ugns-galler (1)
Grönsaksgratäng/ potatisgratäng	160–180 °C	2	35 - 50	Ugns-galler (2)
Rostbiff, 1 kg medium - genomstekt	1a steget: 180 °C 2a steget: 180 °C (förvärmning)	3 3	1. steg: 25 - 35 2. steg: 25 - 35	Ugns-galler (2) / baktråg (1)
Ugnsfisk	200 °C	3	20 - 25	Ugns-galler (2) / baktråg (1)
Hel kyckling	1a steget: 210 °C 2a steget: 210 °C	1	1. steg: 30 - 40 2. steg: 20 - 30	Ugns-galler (2) / baktråg (1)
Kycklingdelar	1a steget: 210 °C 2a steget: 210 °C	3	1. steg: 20 - 30 2. steg: 20 - 30	Ugns-galler (2) / baktråg (1)

- Förvärmning rekommenderas.
- Det rekommenderas att du vänder rätten mellan 1a och 2a steget.
- Om du öppnar ugnsluckan under driften pauser ugnen programmet. Stäng luckan för att återuppta programmet.

Sous vide-tabell

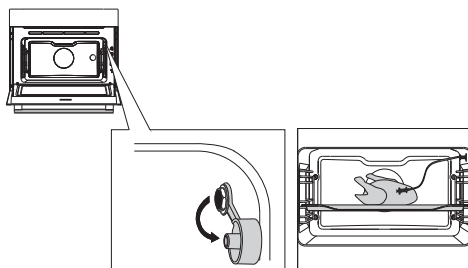
Sous vide-kokning är kokning av vakuumförpackad mat i en låg konstant temperatur under en lång tid.

Rätt	Temperatur	Tid (min.)	Tillbehör (hyllplan)
Nötkött filé medium (4 cm tjocklek)	60 °C	110 - 120	Ugnsgaller (2)
Nötkött filé välstekt (4 cm tjocklek)	65 °C	90 - 100	Ugnsgaller (2)
Lamm lättstekt (3 cm tjocklek)	60 °C	180 - 190	Ugnsgaller (2)
Lamm medium (3 cm tjocklek)	65 °C	105 - 115	Ugnsgaller (2)
Benfria kycklingbröst (3 cm tjocklek)	70 °C	70 - 80	Ugnsgaller (2)
Anka benfri (2 cm tjocklek)	70 °C	75 - 85	Ugnsgaller (2)
Kalkon benfri (2 cm tjocklek)	70 °C	75 - 85	Ugnsgaller (2)
Havsabborre (4 filéer/1 cm tjocklek)	70 °C	25	Ugnsgaller (2)
Torsk (2 filéer/2 cm tjocklek)	65 °C	70 - 75	Ugnsgaller (2)
Pilgrims musslor (stor storlek)	60 °C	100 - 110	Ugnsgaller (2)
Musslor med skal	95 °C	20 - 25	Ugnsgaller (2)
Räkor utan skal (stor storlek)	75 °C	26 - 30	Ugnsgaller (2)
Bläckfisk	85 °C	100 - 110	Ugnsgaller (2)
Öring filé (2 filéer/1,5 cm tjocklek)	65 °C	55 - 65	Ugnsgaller (2)
Laxfilé (3 cm tjocka)	65 °C	100 - 110	Ugnsgaller (2)
Grön sparris (hel)	90 °C	40 - 50	Ugnsgaller (2)
Vit sparris (hel)	90 °C	50 - 60	Ugnsgaller (2)
Zucchini (skivor 1 cm)	90 °C	35 - 40	Ugnsgaller (2)
Äggplanta (skivor 1 cm)	90 °C	30 - 35	Ugnsgaller (2)
Morötter (skivor 0,5 cm)	95 °C	35 - 45	Ugnsgaller (2)

Culisensor

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

1. Ta bort gummlocket från uttaget (övre högra hörnet i ugnens kammare).
2. Stick in culisensorkontakten i uttaget och stick in culisensorm helt i rätten.



Displayen visar culisensorskärmen och -ikonen.

3. Ställ in funktion och temperatur. Istället för tiden måste du ställa in kärntemperaturen (mellan 30 och 100 °C).
4. Starta förloppet genom att trycka på knappen bekräfta.
 - Under tillagningen visas den stigande temperaturen i kärnan (den önskade kärntemperaturen kan justeras under tillagningen).
 - 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.



Placera alltid hela culisensorns metallsond i rätten.
Varning! Efter tillagning, sätt tillbaka gummlocket på culisensoruttaget.



Använd endast sonden avsedd att användas med din ugn. Se till att sonden inte vidrör värmeelementet under tillagningen. Efter användningen kommer sonden att vara väldigt het. Var noga med att förhindra skador (brännskador).

Rekommenderade kärntemperaturer

Nötkött		
Oxfilet/ytterfilet	medium	55 - 58 °C
Rostbiff	medium	55 - 60 °C
Ytterlår	välstekt	85 - 90 °C
Rostbiff	välstekt	80 - 85 °C
Nötkött stuvat	välstekt	90 °C
Fläsk		
Klöv/ben	välstekt	75 °C
Klöv/ben	lite rosa	65 - 68 °C
Fläskkarré	lite rosa	65 - 70 °C
Fläsk skuldra	välstekt	75 °C
Sidfläsk/fyllt	välstekt	75 - 80 °C
Sidfläsk	välstekt	80 - 85 °C
Fläskstek klöv	välstekt	80 - 85 °C
Fläsk klöv	välstekt	80 - 85 °C
Kokt skinka	mycket mör	64 - 68 °C
Kassler revben	välstekt	65 °C
Panerad skinka		65 - 68 °C
Kalvkött		
Kalv schnitzel	lite rosa	58 - 65 °C
Kalvkött hov/ben av kalvkött	välstekt	78 °C
Stekta njurar	välstekt	75 - 80 °C
Grillat nötkött/skuldra	välstekt	75 - 80 °C
Ben av kalv	välstekt	75-78 °C
Fårkött		
Fårkött karré	rosa	65 - 70 °C
Fårkött karré	välstekt	80 °C
Fårkött hov	rosa	70-75 °C
Fårfiol		82-85 °C
Lamm		
Lammen	rosa	60-62 °C
Lammen	välstekt	68-75 °C
Lamm karré	rosa	54-58 °C
Lamm karré	välstekt	68-75 °C
Lamm skuldra	välstekt	78-85 °C
Fågel		
Kyckling	välstekt	85 °C
Gås/anka	välstekt	90-92 °C
Kalkon	välstekt	80 - 85 °C
Bakverk etc		
Bakverk		72-85 °C
Terrin		60-70 °C
Fisk		
Lax	mjuk	60 °C

Fiskfilé		62–65 °C
Hel fisk		65 °C
Terrin		62–65 °C

Inställningsmenyn

Inställningsmenyn är endast tillgänglig med plus-knappen när apparaten är i standby-läge.

Inställning	Beskrivning
	Allmänt Språk Tid Datum Ljud
	Display Ljusstyrka Klockstorlek Nattläge Apparat till standby-läge
	Tillagning Standard programintensitet Ånga Förvärmningsinställningar
	System Information om apparaten Fabriksinställningar Ugnslampa

Allmänt

Du kan ange följande från denna meny:

- Språk (språk på displayen)
- Tid (alltid i 24-timmarsformat)
- Visning av tid (format med 24-timmar eller 12 timmar)
- Datum (alltid format dag-månad-år)
- Visning av datum (ddmmyyyy anges eller mmddåååå)
- Ljud (volym för allmänna ljud och larm)
- Knapppljud (på/av)
- Välkomstljud (ljud vid start/avstängning på/av)

Display

Du kan ange följande från denna meny:

- Ljusstyrka (låg, medel, hög)
- Nattläge (start och sluttid för lägre ljusstyrka på displayen: första displayen anger starttid, andra displayen anger sluttid)
- Klockstorlek (liten / stor)
- Standby (automatisk avstängning / manuell avstängning)

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).



Tillagningsinställningar

Du kan ange följande från denna meny:

- Standard programintensitet (låg / medium / hög)
- Inställningar för ånga (Vattenhårdhet / avkalkning)
- Förvärmningsinställningar (sätt standard för förvärmning till på eller av)

System

Du kan ange följande från denna meny:

- Information om apparaten (begär information om apparaten)
- Fabriksinställningar (tillbaka till fabriksinställningarna)
- Ugnslampa (automatisk avstängning efter 1 min / manuell)

Plusmenyn

Beroende på funktionen finns det en möjlighet att välja extra funktionalitet (när du har valt en huvudfunktion och inställningar i "Läget för funktionsinställningar") genom att trycka på "plusknappen".

- En liten ikon bredvid aktuell tid indikerar den aktiverade plusmenyns funktioner. Ikonens färg indikerar om den är aktiv (vit) eller inaktiv (grå).
- För att lämna plusmenyn, tryck på "stoppknappen" eller "plusknappen"; displayen visar åter föregående skärm.
- Om du vill avbryta en extrafunktion, välj "avbryt" (ikonen med ett rött band).

+ Meny	Beskrivning	Ikon
	Tillagningsinformation Begär mer information om den valda funktionen.	

+ Meny	Beskrivning	Ikon
	Snabb förvärmning Värm snabbt ugnen till önskad temperatur (inte tillgänglig i kombination med fördröjd start).	
	Fördröjd start Tillagningsprocessen startar automatiskt och avslutas vid önskad tidpunkt. Endast tillgänglig om en tillagningstid har ställts in, inte tillgänglig i kombination med förvärmning.	
	Gratäng För att lägga till grillfunktionen i slutet av förloppet; gratängtid läggs till i slutet av förloppet.	
	Lägg till i favoriter Lägg till inställningarna för den lagade rätten till dina favoriter (se kapitel "Slutföringsskärm").	
	Tillagning i steg Kombineras upp till tre funktioner i ett tillagningsförlopp.	
	Gå till manuell tillagning Redigera ett standardprogram som ett tillagningsprogram i steg.	
	Addera ånga 1-3 x Dela upp till tre ångcykler jämnt över tillagningsförloppet. Välj minst 10 minuters tillagningstid.	
	Addera ånga Lägg till en ångcykel till tillagningen.	

Tillagningsinformation

Informationsskärmen för tillagning ger ytterligare information om den valda funktionen, som vilken utrustning som behövs och för vilken typ av ändamål funktionen används.

Snabb förvärmning

Det finns två olika sätt att använda snabb förvärmning:

Aktivera snabb förvärmning i inställningsmenyn (till att standardmässigt vara på eller av)

1. Tryck på plusknappen när apparaten är i standby-läge. Gå till "Tillagningsinställningar" och välj om snabb förvärmning skall vara på eller av som standard.
2. Tryck på knappen bekräfta.
 - Om snabb förvärmning sätts till "på som standard" kommer den lilla ikonen för förvärmning att visas för att indikera att förvärmningsfunktionen är aktiverad.
 - Detta alternativ är endast tillgängligt för ugnens funktioner.

Aktivera snabb förvärmning i plusmenyn.

1. Tryck på plusknappen (i "Läget för funktionsinställningar").
2. Välj "Snabb förvärmning" genom att trycka på höger navigeringsknapp.
3. Tryck på knappen bekräfta för att aktivera snabb förvärmning.
Den lilla ikonen för förvärmning visas bredvid aktuell tid.
 - När förvärmningen är aktiverad, är fördröjd start gråtonad då dessa funktioner inte fungerar tillsammans.
 - När fördröjd start aktiveras är förvärmningen gråtonad.
 - För att ta bort förvärmning: tryck åter igen på knappen bekräfta.

Starta med snabb förvärmning

- Om ett program startas och det börjar med snabb förvärmning, visas ett popup-fönster. Popup-fönstret försvinner automatiskt efter 15 sekunder. Förloppsskärmen kommer att visa ikonen för snabb förvärmning, tiden kommer att vara gråtonad.
- När inställd temperatur nås visas ett popup-fönster: "Den inställda temperaturen är nådd. Sätt in fatet". Sätt in fatet och stäng luckan, programmet startar automatiskt.
 - Att trycka på knappen bekräfta (utan att öppna luckan) gör att apparaten håller den inställda temperaturen. Situationen kommer att förbli sådan tills luckan öppnas.

Fördröjd start

Använd funktionen "Fördröjd start" för att börja tillagningen vid ett senare tillfälle genom att ställa in önskad tid då den skall vara färdig.

1. Tryck på plusknappen (i "Läget för funktionsinställningar").
2. Välj "Fördröjd start" med höger navigeringsknapp.
3. Tryck på knappen bekräfta.
Displayen visar symbolen för fördröjd start, tillagningstid och sluttid.
4. Ändra färdigtiden genom att vrida valreglaget och bekräfta med

knappen bekräfta.

En liten ikon kommer att visas som anger att funktionen är aktiv.

- För att avbryta fördröjd start: gå till "Fördröjd start" och välj "Avbryt fördröjd start" (ett popup-fönster visas för att bekräfta annulleringen av fördröjd start).

5. Starta programmet: tryck på knappen för bekräfta för att gå till förloppsläge.

Funktionen startar automatiskt på den beräknade starttiden.

Gratäng

För att lägga till grillfunktionen i slutet av förloppet (tid för gratinering läggs till i slutet av tillagningsförloppet).

1. Tryck på plusknappen (i "Läget för funktionsinställningar").
2. Välj "Gratäng" med höger navigeringsknapp.
3. Tryck på knappen bekräfta.

Den lilla ikonen för förvärmning visas bredvid aktuell tid.

- Att avbryta gratäng: Välj "Avbryt gratäng" i plusmenyn.

Tillagning i steg

Med denna funktion kan du kombinera upp till tre funktioner i en tillagning. Välj olika funktioner och inställningar för att komponera tillagningen efter dina önskemål.

1. Tryck på plusknappen (i "Läget för funktionsinställningar").
2. Välj "Tillagning i steg" genom att trycka på höger navigeringsknapp.
3. Tryck på knappen bekräfta.

Den lilla ikonen visas bredvid aktuell tid. Det första steget är redan ifyllt med de aktuella inställningarna för funktionen. Om ingen tid ställts in, används den förinställda tiden för det första steget.

- Till exempel: ugnsläge och varmluft 180 °C har valts; standardtiden på 30 minuter läggs då till i det första steget.
4. För att lägga till ett steg, välj den andra funktionen genom att trycka på navigeringsknapparna eller trycka på valreglaget.
 5. Tryck på knappen bekräfta.
Displayen växlar till inställningsskärmen.
 6. Välj önskad funktion, ange temperatur och tid.
 7. Spara steget och återvänd till översikten för tillagning i steg genom att trycka på knappen bekräfta.
 - Om stopp-knappen trycks upphävs inställningen och displayen

återgår till att visa föregående display.

8. Om så önskas, lägg till ett tredje steg. Upprepa steg 4, 5, 6 och 7.
9. Efter bekräftelse visar displayen de inställda stegen, med en ikon för redigering och borttagning.
10. Om alla steg är inställda enligt dina önskemål, återgå till inställningsskärmen för ugnen. Tryck på "plusknappen" för att stänga plusmenyn.
Skärmen visar de normala inställningarna för ugnen med inställningarna för det första steget (steg 1-ikon vit).
11. Starta processen genom att trycka på knappen bekräfta.
 - Om stoppknappen trycks, avslutas den stegvisa tillagningen och ugnen återvänder till normalläge.

Gå till manuell tillagning

- I läget för manuell tillagning kan ett standardprogram från funktionen "Program och favoriter" väljas och redigeras som i "Tillagning i steg"-läge.
- Genom att välja manuell funktion i plusmenyn visas en popup-meny: "Växla till ugnsläge?" Efter bekräftelse växlar displayen till läget för tillagning i steg om det valda programmet har flera steg.

Program och favoriter

Automatiska program

- Du kan använda "automatiska program" för bakning och grillning genom att välja en maträtt från en lista med förprogrammerade rätter. Välj först typ av rätt och sedan själva rätten från den tillgängliga listan.
- Alla programkategorierna har en bild. När en maträtt har valts visas programmets inställningar. Namnet på rätten och namnet på det aktiva valet visas i textfältet.
- I inställningarna visas först en bild på rätten (kan inte redigeras), vikt (beroende på maträtt) (om den är redigerbar), intensitet (inte alltid redigerbar) och tillagningstid. Om nödvändigt, justera intensitet och/eller vikt.

Favoriter (se kapitlet "Slutföringsskärm")

- Du kan välja dina egna lagrade recept i "favoriter".
- Om det inte finns några sparade recept, visas ett popup-fönster: "Ingen maträtt har sparats."

- Namnet på receptet visas i textfältet och de sparade inställningarna för ugnen visas.

Äggklocka

Äggklockan kan användas oberoende av ugnsfunktionen.

1. Tryck på knappen timerknappen.
2. Ändra tiden genom att vrida valreglaget.
 - Längsta möjliga timerinställning är 23:59.
3. Bekräfta inställningen genom att trycka på knappen för bekräfta.
Äggklockan startas.
 - Om du vill avbryta timern, ställ tillbaka tiden till 0:00 och bekräfta genom att trycka på knappen bekräfta
 - Om du vill stänga menyn för äggklockan, tryck på timerknappen eller på stoppknappen.
4. När äggklockan fyrar av, visas ett popup-fönster med texten "Äggklocka går ut" och en ljudsignal hörs. Tryck på stoppknappen för att stänga av signalen och stänga popup-menyn.
 - Ljudet stannar automatiskt efter ungefär 2 minuter.

Barnspärr

Ugnens kontrollpanel kan låsas med hjälp av Barnspärren, för att skydda ugnen mot oavsiktlig användning.

1. Tryck och håll vänster navigeringsknapp och höger navigeringsknapp samtidigt.
Apparaten går in i knapplåst läge. Ett popup-fönster visas. Efter 3 sekunder stängs popup-fönstret "Knapplås är aktiverat". Apparatsens aktuella läge kommer att visas.
 - Om knapplåset har aktiverats under en tillagningsprocess, fortsätter processen.
 - Om en knapp trycks när knapparna är låsta kommer popup-fönstret "Knapplås är aktiverat" att visas igen.
 - Stoppknappen är fortfarande aktiv i låst läge. Om apparaten stängs av, avbryts processen. Om du vill aktivera apparaten igen, inaktivera knapplåsningsen.
2. För att inaktivera knapplåsningsen, tryck och håll åter vänster och höger navigationsknapp samtidigt.

Uppvärmning

- Regenerera
 - Denna funktion används för att värma redan tillagade rätter. Användningen av ånga innebär att ingen kvalitet går förlorad.

Smak och konsistens bevaras som om rätten vore nylagad.

Olika rätter kan regenereras samtidigt.

- Uppvärmning av tallrik
 - Denna funktion används när du vill ha varma bordsartiklar (tallrikar, koppar) så att den serverade maten håller sig varm längre.
 - För den här funktionen kan du ställa in uppvärmningstemperatur och varaktighet.
- Varmhållning
 - Använd denna funktion för att hålla redan lagad mat vid temperatur.
 - För den här funktionen kan du ställa in matens värmningstemperatur och varaktighet.

Upptining

- Denna funktion använder varmluft (30 °C). Använd denna funktion för långsam upptining av frysta rätter (tårter, kakor, bröd, frallor och fryst frukt).
- För den här funktionen kan du ställa in varaktighet.
- Vänd på maten efter att halva tiden för upptining har förflutit; rör om i maten eller bryt isär stora bitar om de är sammanfrysta.

Rengöring av apparaten

Rengör regelbundet ugnen för att förhindra att fett och delar av mat samlas, särskilt på inre och yttre ytor, luckan och förseglingen.

- Aktivera barnspärren (för att förhindra att apparaten slås på av misstag).
- Rengör ytorna utanpå med mjuk trasa och varmt såpvatten.
- Torka dem sedan med en ren, fuktig trasa och torka ytorna.
- Ta bort fläckar och stänk på ugnens insida med en trasa och såpvatten.
- Torka dem sedan med en ren, fuktig trasa och torka ytorna.



- **Obs: Se till att inget vatten kommer in i ventilationsöppningar.**
- **Använd aldrig slipande rengöringsmaterial eller kemiska lösningsmedel.**
- **Se alltid till att luckans försegling är ren. Detta förhindrar ansamling av smuts och gör att du kan stänga luckan ordentligt.**

Ångrengöring

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

Användning av ångrengöring

Använd bara ångrengöring när ugnen har svalnat helt. Det är svårare att ta bort smuts och fett om ugnen är varm.

Ångrengöringsprogrammet tar 30 minuter.

Matbitar på emaljväggarna kommer att vara tillräckligt blöta efter 30 minuter så att de kan tas bort med en fuktig trasa.



1. Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
2. Välj funktionen "Ångrengöring"
3. Tryck knappen bekräfta för att starta ångrengöringen.

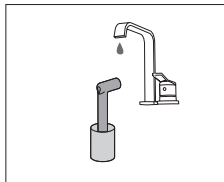
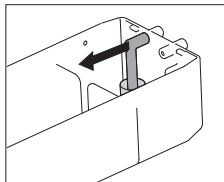


Observera: Öppna inte luckan under rengöringsprocessen.

Rengöra vattenfiltret

Om filtret i vattenbehållaren är smutsigt kan du rengöra det under rinnande vatten.

1. Avlägsna insugsslangen med filtret.
2. Rengör det under rinnande vatten och sätt tillbaka det. Kontrollera att filtret är i kontakt med vattenbehållarens botten.



Avkalkning

Under ångprocessen kan det ansamlas avlagringar av mineraler i ångsystemet. Detta måste tas bort från tid till annan. Du måste utföra denna uppgift när meddelandet "Apparaten måste avkalkas" visas. Om apparaten inte avkalkats efter tre meddelanden, kommer ångfunktionerna inte längre att vara tillgängliga. Använd bara denna funktion när ugnen har svalnat helt. Avkalkningsprocessen består av avkalkning och sköljning. Meddelanden med information och begäran om åtgärder visas på displayen under processen.

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

Obs

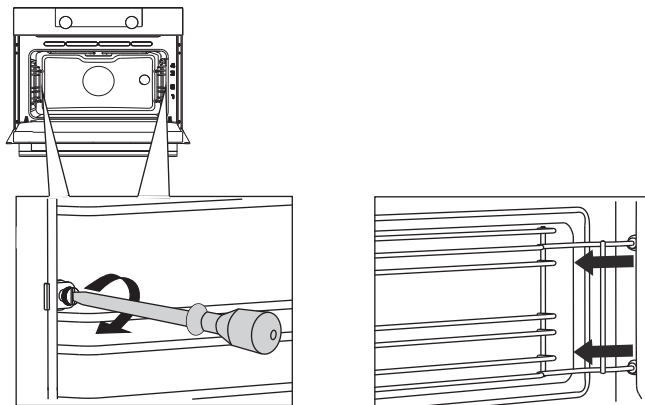
Vi rekommenderar att NOKALK/DLS används för avkalkning. NOKALK/DLS är ett extremt effektivt avkalkningsmedel baserat enbart på naturliga, helt biologiskt nedbrytbara ingredienser. Lösningen är icke-frätande, inte aggressiv och är miljövänlig. Såväl som att den ger en effektiv avkalkning, så har den också rengörande och anti-septiska effekter, vilket hjälper till att säkerställa att apparatens interna komponenter bevarar en optimal hygienisk status. Därför bevaras matens goda smak och apparatens livslängd förlängs.

- Vatten används för ångningsprocessen. Vatten innehåller kalcium och magnesium. Värmen gör att vattnet kondenseras och då lämnar minerala avlagringar (inte skadliga för människor).
- Om avkalkningscykeln avbryts före cykeln fullbordats, måste programmet startas om från början.

Att ta bort och rengöra ledskenor

Använd konventionella rengöringsmedel för att rengöra ledskenor.

- Ta bort skruven med en skruvmejsel.
- Ta bort ledskenor från hålen i bakre väggen.



Byte av ugnslampa



Lampen i denna hushållstillämpning passar endast för belysning av denna applikation. Lampan är ej lämplig för rumsbelysning.

Glödlampor (2 x) (halogen G9, 230 V, 25 W) är en konsumtionsvara och omfattas därför inte av garantin. För att byta den, ta först bort baktråget, ugnsgallret och ledskenorna.

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W

Ugnen är utrustad med en halogenlampa.

Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass (G).

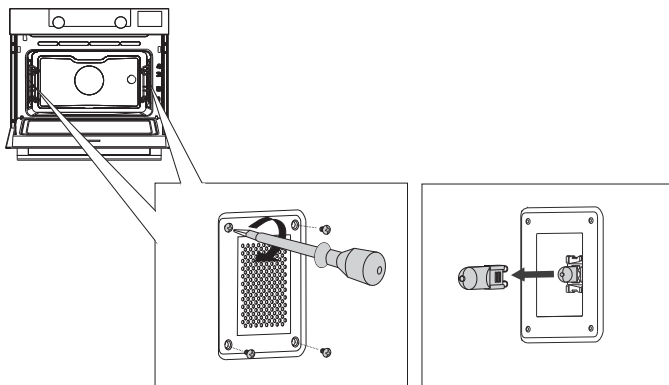


- **Koppla bort apparaten från elnätet genom att dra ut kontakten från uttaget eller slå av kretsbrytaren i säkringslådan.**
- **Observera: glödlampan kan vara mycket het! Använd skydd för att ta bort lampan.**

1. Ta bort de fyra skruvarna från täckpanelen. Ta bort täckpanelen, glaset och tätningsringen.
2. Ta bort den trasiga halogenlampan och ersätt den med en ny.

3. Sätt tillbaka täckpanelen, glaset och tätningsringen.

Obs: Tätningsringen måste passa perfekt i ugnsväggens fördjupning.



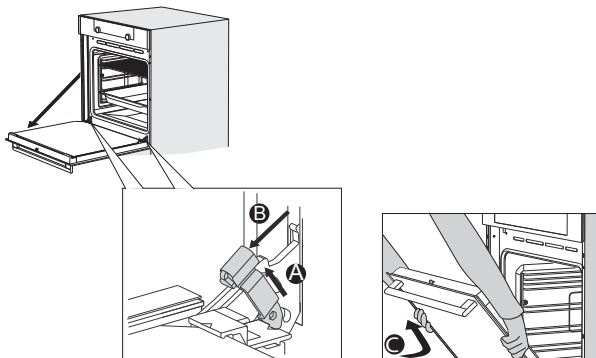
Ta bort ugnsluckan



- **Håll fingrarna borta från gångjärnen på ugnsluckan.** Gångjärnen är fjäderbelastade och kan orsaka skador om de fjädrar tillbaka.
- **Se till att gångjärnens spärrhakar placeras korrekt så de låser gångjärnen.**

Ta bort ugnsluckan.

1. Öppna luckan till fullt öppet läge.
2. Lyft både gångjärnens spärrhakar (A) och dra dem mot ugnsluckan (B).
Gångjärnen kommer att vara låsta i 45° vinkel.
3. Stäng försiktigt luckan tills den når 45° vinkel.
4. Ta bort luckan genom att lyfta och luta den mot ugnen (C).
Gångjärnen måste komma ut ur spåren i ugnen.



Installera ugnsluckan.

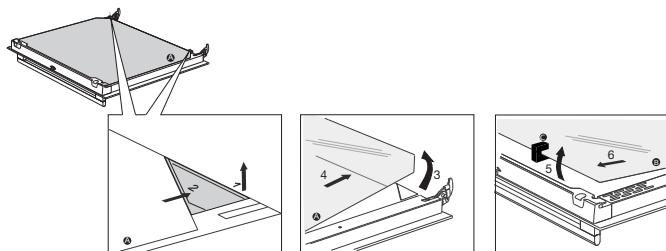
1. Håll luckan i en vinkel på ca 45° framför ugnen.
2. För in gångjärnen i spåren och se till att de båda är rätt placerad.
3. Öppna luckan till fullt öppet läge.
4. Lyft båda gångjärnens spärrhakar och för dem mot ugnen.
5. Stäng försiktigt ugnsluckan och se till att den stänger korrekt.

Om luckan inte går att öppna eller stänga ordentligt, se till att gångjärnen är korrekt placerade i sina spår.

Ta bort ugnsluckans glas

Insidan av glaset i ugnsluckan kan rengöras. För detta måste den tas bort från ugnsluckan.

1. Lyft något (1) och flytta (2) klämmorna på nedre vänster och höger del av luckan för att frigöra glaset (A).
2. Ta tag i glaset (A) längst ned och lyft försiktigt (3) och flytta (4) det för att ta bort det från det övre stödet.
3. Innerglasset (B) (beroende på modell) kan avlägsnas genom att försiktigt lyfta (5) och flytta (6) för att ta bort det från sitt lägre stöd. Ta också bort mellanlägggen av gummi (C) från innerglaset.



Sätt tillbaka glaset i omvänd ordning.

Allmänt

Om du har problem med din ugn, använd översikten över fel nedan. Om problemen kvarstår, kontakta kundtjänst.

Maten förblir rå

- Kontrollera om timern har ställts in och du har tryckt på "knappen bekräfta".
- Är luckan stängd ordentligt?
- Kontrollera om en säkring har gått eller om en krets brytare har aktiverats.

Maten är överkokt eller dåligt tillagad

- Kontrollera att korrekt tillagningstid har ställts in.

Knapparna ger ingen respons; skärmen reagerar inte på knapparna.

- Koppla bort apparaten från strömförsörjningen under några minuter (ta bort kontakten ur uttaget eller slå av krets brytaren); koppla åter in apparaten och slå på den.

Strömavbrott kan orsaka att displayen återställs.

- Koppla bort apparaten från strömförsörjningen under några minuter (ta bort kontakten ur uttaget eller slå av krets brytaren); koppla åter in apparaten och slå på den.
- Ställa in tiden på nytt.

Det förekommer kondens i ugnen.

- Det är normalt. Torka rent i ugnen efter användning.

Fläkten fortsätter gå efter att ugnen stängts av.

- Det är normalt. Fläkten fortsätter gå en stund efter att ugnen stängts av.

Luftflöde kan kännas vid luckan och utsidan av apparaten.

- Det är normalt.

Ånga kommer ut från luckan eller från ventilerna.

- Det är normalt.

Klickande ljud kan höras när ugnen är verksam, särskilt vid upptining.

- Det är normalt.

Krets brytaren slår av regelbundet.

- Kontakta en servicetekniker.

Displayen ger en felkod, FEL XX ...

(XX anger nummer för felet).

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

Förvaring och reparation av ugnen

Reparationer ska utföras av kvalificerade servicetekniker.

Om underhåll krävs ta ur kontakten från eluttaget och kontakta ASKO kundservice.

Ha följande information till hands när du ringer:

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



Använd en ren, torr plats om du behöver förvara ugnen tillfälligt, eftersom damm och fukt kan skada apparaten.

Kassering av apparat och emballage

Den här produkten är tillverkad av hållbara material. Apparaten måste dock kasseras på ett ansvarsfullt sätt när den är uttjänt. Myndigheterna kan ge dig information om detta.

Apparatens förpackning kan återvinnas. Följande material har använts:

- kartong
- polyetenplast (PE)
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum)

Avyttra dessa material ansvarsfullt i enlighet med rättsliga bestämmelser.



Produkten har ett piktogram av en soptunna med ett kryss över den. Detta indikerar att hushållsapparater måste kasseras separat. Det betyder att apparaten inte kan bearbetas via den vanliga sophanteringen när den har tjänat ut. Du bör ta den till en speciell kommunal avfallshantering eller ett försäljningsställe som erbjuder sig att göra detta åt dig.

Genom att hushållsutrustning samlas in separat förhindras skador på miljön och folkhälsan. De material som använts för att tillverka apparaten kan återvinnas, vilket ger betydande besparingar i energi och råmaterial.



Försäkran om överensstämmelse

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

TILLAGNINGSTEST

Maten är testad i enlighet med standard EN 60350-1

OCS8687S / OCS8687A

BAKNING					
Rätt	Utrustning	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)	System
Mördegskaka – ett lager	Bakplåt	3	140-150 *	20-35	
Mördegskaka – ett lager	Bakplåt	3	140-150 *	25-40	
Mördegskaka – två lager	Bakplåt	2, 3	140-150 *	25-40	
Mördegskaka – tre lager	Bakplåt	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Muffins – ett lager	Bakplåt	3	140-150 *	20-35	
Muffins – ett lager	Bakplåt	3	150-160 *	20-35	
Muffins – två lager	Bakplåt	1, 3	140-150 *	30-45	
Muffins – tre lager	Bakplåt	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Sockerkaka	Rund metallform, 26 cm diameter/galler	2	160-170 *	20-35	
Sockerkaka	Rund metallform, 26 cm diameter/galler	2	160-170 *	20-35	
Äppelpaj	2 x rund metallform, 26 cm diameter/galler	2	170-180	65-85	
Äppelpaj	2 x rund metallform, 20 cm diameter/galler	3	160-170	65-85	
Sockerkaka	Rund metallform, 26 cm diameter/galler	2	150-160	10	
				15-25	
GRILLNING					
Rätt	Utrustning	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)	System
Rostat bröd	Galler	5	230	3:00-6:00	
Burgare	Galler + bakplåt som droppbricka	5	230	25-35 **	
ÅNGNING					
Rätt	Utrustning	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)	System
Broccoli, färsk, en behållare	Perforerad behållare + bakplåt som droppbricka	3+1	100	22-27	
Broccoli, färsk, 300 g	Perforerad behållare + bakplåt som droppbricka	3+1	100	17-22	
Ärtor, frysta, 2,5 kg	Perforerad behållare + bakplåt som droppbricka	3+1	100	45-50	
Ärtor, frysta, 1,8 kg per behållare	2 x perforerade behållare + bakplåt som droppbricka	3+2+1	100	50-60	

* Förvärm i 10 minuter. Använd inte funktionen för snabb förvärmning.
** Vänd maten när två tredjedelar av tillagningstiden har gått.

TILLAGNINGSTEST

Maten är testad i enlighet med standard EN 60350-1

OCS8487S / OCS8487A

BAKNING					
Rätt	Utrustning	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)	System
Mördegskaka – ett lager	Bakplåt	2	140-150 *	25-40	
Mördegskaka – ett lager	Bakplåt	2	140-150 *	25-40	
Mördegskaka – två lager	Bakplåt	2, 3	140-150 *	25-40	
Muffins – ett lager	Bakplåt	2	140-150 *	20-35	
Muffins – ett lager	Bakplåt	2	150-160 *	20-35	
Muffins – två lager	Bakplåt	2,3	140-150 *	30-45	
Sockerkaka	Rund metallform, 26 cm diameter/galler	1	160-170 *	20-35	
Sockerkaka	Rund metallform, 26 cm diameter/galler	1	160-170 *	20-35	
Äppelpaj	2 x rund metallform, 26 cm diameter/galler	1	170-180	65-85	
Äppelpaj	2 x rund metallform, 20 cm diameter/galler	2	160-170	65-85	
Sockerkaka	Rund metallform, 26 cm diameter/galler	2	150-160	10	
				15-25	
GRILLNING					
Rätt	Utrustning	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)	System
Rostat bröd	Galler	4	230	3:00-6:00	
Burgare	Galler + bakplåt som droppbricka	4	230	25-35 **	
ÄNGNING					
Rätt	Utrustning	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)	System
Broccoli, färsk, en behållare	Perforerad behållare + bakplåt som droppbricka	2+1	100	22-27	
Broccoli, färsk, 300 g	Perforerad behållare + bakplåt som droppbricka	2+1	100	17-22	
Ärtor, frysta, 2,5 kg	Perforerad behållare + bakplåt som droppbricka	2+1	100	45-50	
Ärtor, frysta, 1,8 kg per behållare	2 x perforerade behållare + bakplåt som droppbricka	3+2+1	100	50-60	

* Förvärm i 10 minuter. Använd inte funktionen för snabb förvärmning.

** Vänd maten när två tredjedelar av tillagningstiden har gått.



Anordningens identitetskort 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**



597724

sv (08-23)