



Brugsanvisning

OVN

OCS8487S / BO4CS2F3-42

OCS8487A / BO4CS2F3-42

OCS8687S / BO6SA2F3-42

OCS8687A / BO6SA2F3-42

Anvendte piktogrammer



Vigtig information



Tips

DIN OVN

Din ovn

Indledning	4
Kontrolpanel	5
Beskrivelse	6
Skinner/teleskopiske skinner	6
Tilbehør	7
Låge	8
Køleventilator	8
Hovedfunktioner	8
Taster	10
Navigation	11

Klargøring til brug

Dette skal gøres først	13
------------------------	----

Betjening

Valg af din funktion	16
Funktionsindstillingstilstand	16
Procestilstand	18
Slutskærm billede	18
Ændring af indstillinger under processen	19

Brug

Funktionsoversigt	20
Dampfunktion	25
Damptabeller	28
Culisensor	31
Menuen Indstillinger	33
Plus-menu	34
Oplysninger om tilberedning	35
Hurtig forvarmning	36
Forsinket start	36
Gratin	37
Etapetilberedning	37
Gå til manuel madlavning	38
Programmer og favoritter	38
Stopur	39
Børnesikring	39
Opvarmning	40
Optøning	40

Rengøring

Rengøring af apparatet	41
Damprensning	41
Rengøring af vandbeholderens filter	42
Afkalkning	42
Udtagning og rengøring af riller	43
Udskifte ovnpære	44
Fjerne ovnlågen	45
Afmontering af ovnlågens glaspanel	46

Problemløsning

Generelt	47
----------	----

Din ovn og miljøet

Bortskaffelse af apparat og emballage	49
---------------------------------------	----

Tilberedningstest

Tilberedningstest i henhold til EN 60350-1-standard	50
---	----

Indledning

Tillykke med købet af denne dampovn fra ASKO.

Ovnen er udviklet med nem betjening og størst mulig brugervenlighed for øje. Ovnen har en lang række indstillingsmuligheder, der gør det muligt at vælge den helt rigtige tilberedningsmetode hver gang.

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

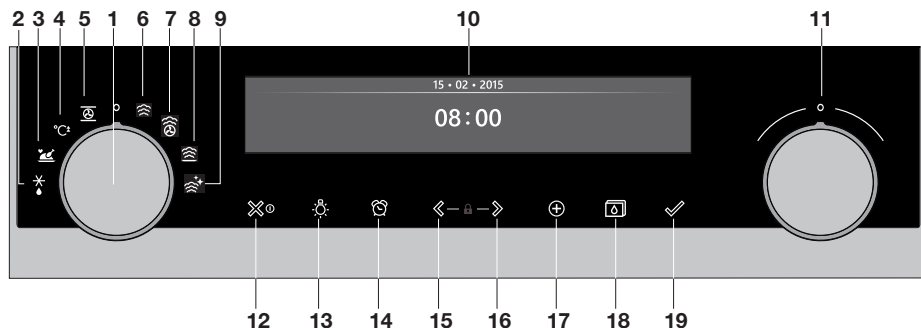


Læs sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt, før du tager apparatet i brug!

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

Der medfølger separat installationsvejledning.

Kontrolpanel



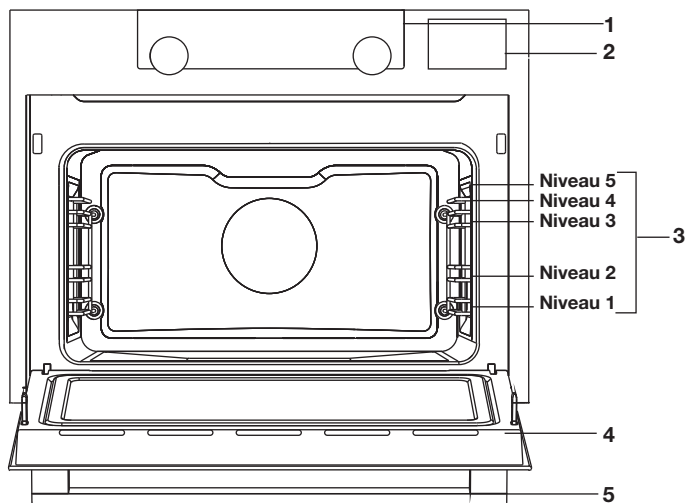
1. Funktionsknap (i 'Fra'-position)
 2. Optøning
 3. Programmer og favoritter
 4. Hurtig forvarmning
 5. Ovn
 6. Damp
 7. Kombi med damp
 8. Opvarmning
 9. Damprensning
 10. Display
 11. Vælgerknap
 12. Til/fra-tast og stop-tast (annullér)
 13. Lys-tast
 14. Timer-tast
 15. Navigationstast til venstre*
 16. Navigationstast til højre*
 17. Plus-tast
 18. Vandbeholdertast
 19. Bekræft-tast
- * når der trykkes på 15+16, aktiveres Børnesikring



Bemærk:

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

Beskrivelse



1. Kontrolpanel
2. Låge til vandbeholder
3. Niveauer i ovnen
4. Ovnlåge
5. Lågens håndtag

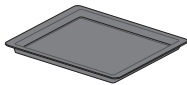
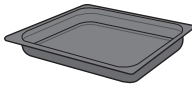
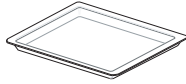
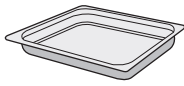
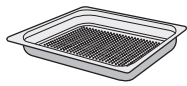
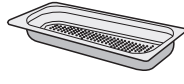
Skinner/teleskopiske skinner

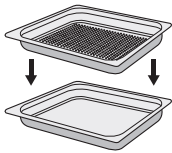
- Ovnens har fire eller fem riller (niveau 1 til 4/5) afhængigt af modellen. Placering 1 bruges primært sammen med bundvarme. De to øverste niveauer bruges primært til grilning.
- Anbring ovnrysten, bagepladen eller et dampfad i mellemrummet mellem rillens to skinner.
- En eller flere af rillerne i ovnen er udstyret med teleskopiske skinner, der kan trækkes helt ud, afhængigt af modellen.
 - Træk de teleskopiske skinner helt ud af ovnrummet, og anbring ovnrysten/bagepladen/dampfadet på skinnerne. Derefter kan ovnrysten/bagepladen/dampfadet skubbes ind i ovnrummet på skinnerne.
 - Lågen må først lukkes, når de teleskopiske skinner er blevet skubbet helt ind i ovnrummet.

Tilbehør

Der medfølger et udvalg af tilbehør til dit apparat, afhængigt af modellen. Brug kun det originale tilbehør. Det er specielt egnet til dit apparat.

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

Tilbehør der kan følge med dit apparat (afhængigt af modellen)	
	Emaljeret bageplade: Bruges til kager og andet bagværk. - Den emaljerede bageplade må ikke bruges sammen med mikrobølgefunktionen! - Egnet til pyrolyserengøring.
	Ovnrist: Bruges primært til grillning. Man kan også anbringe et dampfad eller et ildfast fad med mad på ovnrysten. - Ovnristen er udstyret med en sikkerhedstap. Risten skal løftes en lille smule foran, før den kan trækkes ud af ovnen. - Risten må ikke bruges sammen med mikrobølgefunktionen!
	Dyb emaljeret bageplade: Bruges til stegning af kød og bagning af fugtige kager. Den kan også bruges som drypbakke. Anbring den dybe bageplade på niveau 1, hvis du vil bruge den som drypbakke under grill. - Den dybe emaljerede bageplade må ikke bruges sammen med mikrobølgefunktionen! - Egnet til pyrolyserengøring.
	Glass bageplade: Bruges til mikrobølge- og almindelig ovn. Egnet til pyrolyserengøring.
	Ikke-perforeret dampfad: 40 mm dybt (velegnet til at opsamle fugt med, når du tilbereder med damp). Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved temperaturer på over 180 °C! Ovnen vil fungere, som den skal, selvom der opstår misfarvning.
	Perforeret dampfad: 40 mm dybt (velegnet til brug sammen med dampfunktionen). Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved temperaturer på over 180 °C! Ovnen vil fungere, som den skal, selvom der opstår misfarvning.
	Perforeret dampfad: 1/3 GN. Perforeret dampfad: 1/2GN. Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved temperaturer på over 180 °C! Ovnen vil fungere, som den skal, selvom der opstår misfarvning.

Tilbehør der kan følge med dit apparat (afhængigt af modellen)	
	- Dampfadene kan bruges samtidigt på to niveauer (dvs. det ikke-perforerede dampfad på niveau 1 og det perforerede dampfad på niveau 2). - Ved tilberedning med damp kan det perforerede dampfad placeres inde i det ikke-perforerede dampfad. De to dampfade kan kun bruges sammen på et niveau med teleskopskinner.
	Culisensoren kan bruges til at måle madens kernetemperatur. Når den ønskede temperatur nås, afbrydes tilberedningsprocessen automatisk.

Låge

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

Køleventilator

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

Hovedfunktioner

Med funktionsknappen kan du vælge ovnens hovedfunktioner.

Indstilling	Beskrivelse
	Fra/standbytilstand
	Ovn Varm luft Varm luft + bundvarme Bund- + ovenvarme Stor grill Grill Stor grill + ventilator Ovenvarme Bundvarme Bundvarme + ventilator Forstegning Øko varmluft

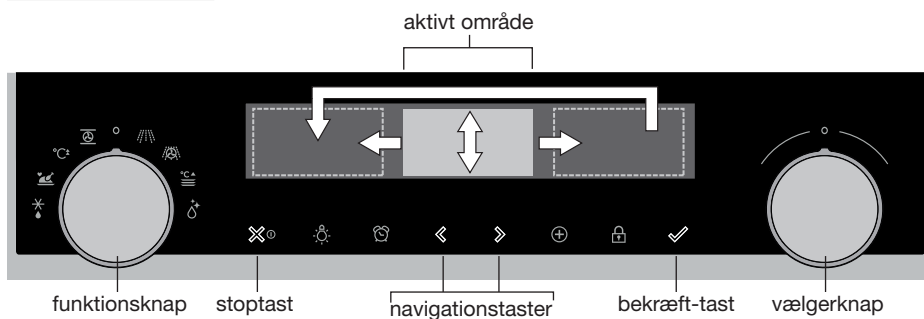
	Hurtig forvarmning
	Programmer og favoritter Favoritter Programmer
	Optøning Manuel optøning
	Damp Damp Lav temperatur Sous vide
	Kombi med damp Varmluft + damptæthed 1 Varmluft + damptæthed 2 Varmluft + damptæthed 3
	Opvarmning Gendanne Opvarmning af tallerkner Hold varm
	Damprensning

Taster

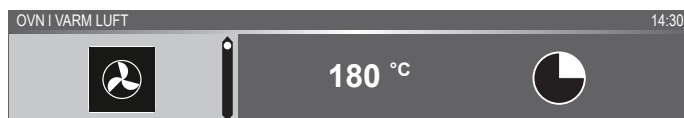
I tabellen nedenfor kan du finde beskrivelsen af de forskellige taster.

Taster	Beskrivelse af tasterne
	Stoptast: - Tryk kort: annullér operation eller gå ét trin baglæns i menuen. - Tryk langt: sluk eller tænd for apparatet.
	Lys-tast: - For at tænde eller slukke for ovnrummets lys.
	Stopur - Stopuret kan bruges uafhængigt af ovnfunktionen. - Den længste tidsperiode, der kan indstilles, er 23:59.
	Navigationstast til venstre - For at flytte det aktive område til venstre.
	Navigationstast til højre - For at flytte det aktive område til højre.
	Plus-tast - For at åbne eller afslutte indstillingsmenuen (i standby-tilstand). - For at åbne eller afslutte plus-menuen med de ekstra valgmuligheder tilgængelige på det tidspunkt (i tændt tilstand).
	Børnesikring - Tryk på den venstre og højre navigationstast, og hold dem nede samtidig for at låse apparatet.
	Vandbeholdertast - For at åbne for lågen til vandbeholderen.
	Bekræft-tast - For at bekræfte alle hvide indstillinger/emner på skærmen.

Navigation



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



I hver menu er navigationen følgende:

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



Øverst på skærbilledet er der en feedbacklinje. Denne linje viser, hvor du er i menuen, og hvilke indstillinger, du ændrer. Funktioner / indstillinger er adskilt med en vertikal linje.

INDSTILLINGER I GENERELT I LYD I TASTELYD

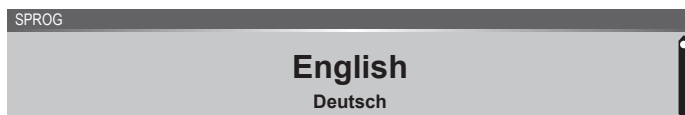
Dette skal gøres først

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



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

Indstilling af sprog



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

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

Det næste skærbillede vil blive vist.

Indstilling af dato



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

Det næste skærbillede vil blive vist.

Indstilling af tid



1. Drej vælgerknappen, og skift timerne.
2. Bekræft denne indstilling ved at trykke på den højre navigationstast eller ved at trykke på vælgerknappen.
3. Drej vælgerknappen, og skift minutterne.
4. Bekræft denne indstilling ved at trykke på bekræft-tasten.

Indstilling af vandhårdhed



Vandhårdheden skal indstilles, før apparatet tages i brug.

Hvis vandet er blødere eller hårdere end standardindstillingen, skal du ændre indstillingen.

Kontrol af vandhårdhed

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

Sådan bruges teststrimlen

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

Indstilling af vandhårdhed

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

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

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

Alle startindstillingerne er nu angivet, og skærmen viser standby-skærbilledet. Apparatet er nu klart til brug.

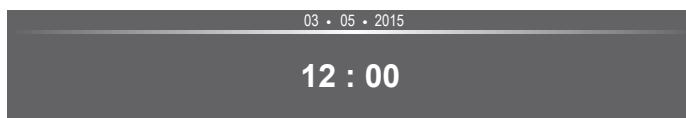


Sprog, tid, dato og vandhårdhed kan ændres i menuen Indstillinger (se afsnittet 'menuen Indstillinger'). Du kan åbne menuen Indstillinger fra startskærbilledet via Plus-menuen.

Standby-skærbillede

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

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



Fra

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

Tænde apparatet

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

Valg af din funktion

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

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

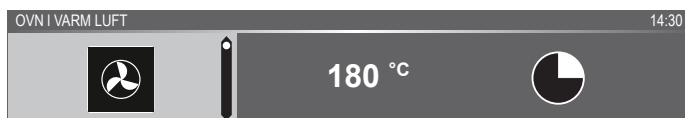
Efter du har valgt en hovedfunktion, bliver funktionsindstillingstilstanden aktiveret (grå baggrund). I dette aktiverede område kan indstillingerne i denne funktion nu ændres.

Funktionsindstillingstilstand

Eksempel (Ovn/Varmluft + bundvarme/40 minutter)

1. Vælg en hovedfunktion ved at dreje funktionsknappen.

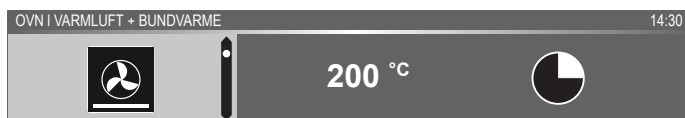
Den første underfunktionsindstilling bliver aktiv.



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

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

2. Drej vælgerknappen, og skift indstillingen.

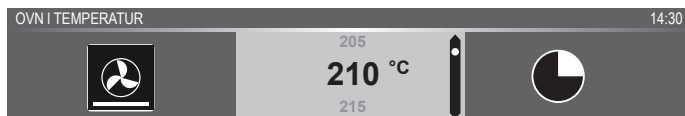


3. Bekræft indstillingen ved at trykke på den højre navigationstast eller ved at trykke på vælgerknappen.

Den næste underfunktionsindstilling bliver aktiv.

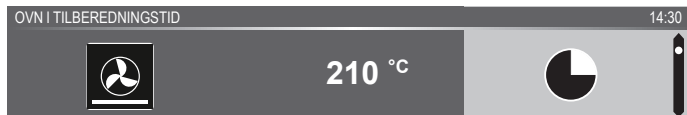


4. Drej vælgerknappen, og skift indstillingen.

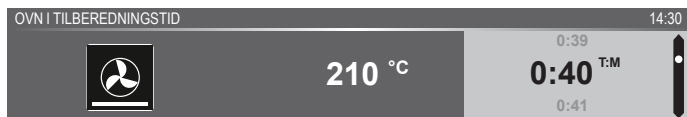


5. Bekræft indstillingen ved at trykke på den højre navigationstast eller ved at trykke på vælgerknappen.

Den næste underfunktionsindstilling bliver aktiv.



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



- T:M-notation.
7. Vælg evt. yderligere indstilling i plus-menuen (f.eks. hurtig forvarmning), hvis det foretrækkes. Se kapitlet 'Plus-menu' for yderligere oplysninger.
 8. Hvis den valgte funktion involverer damp, skal beholderen fyldes med rent vand, inden programmet startes.
 9. Start programmet: tryk på bekræft-tasten for at gå til procestilstanden.

Programmet starter med de valgte indstillinger. Ovnen går til procestilstanden, og processkærm billedet vises.



Procestilstand

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



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



Slutskærbilledet

Når timeren er slut, vises slutskærbilledet. Nu er det muligt at:

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



Stop processen

1. Tryk på bekræft-knappen.

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

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

Tilføj mere tid

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

Gratin

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

Gem som favorit

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

Ændring af indstillinger under processen

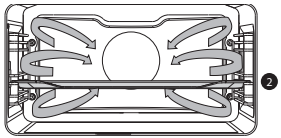
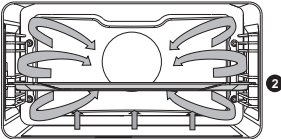
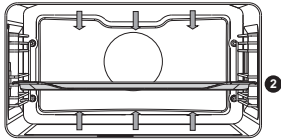
- Under processen vises det aktive område, hvis du trykker på navigationstasterne. Den valgte indstilling kan nu ændres. Se kapitlet 'Funktionsindstillingstilstand'.
- Efter bekræftelsen med bekræft-tasten vil processkærmen blive vist med de ændrede indstillinger.
- Efter 5 sekunder uden handling annulleres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

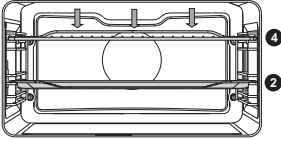
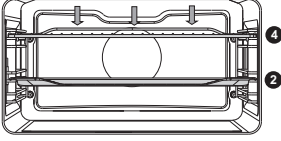
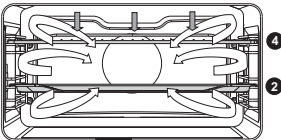
Funktionsoversigt

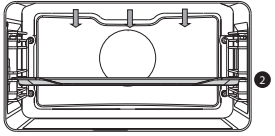
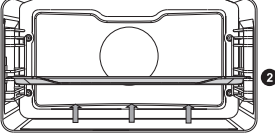
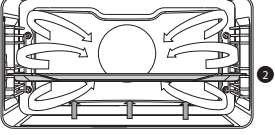
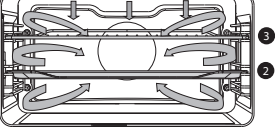
Oversigten kan hjælpe dig med at vælge den rigtige funktion. Du bør også læse tilberedningsinstruktionerne på rettens emballage.

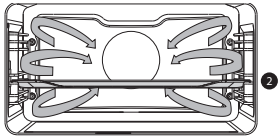
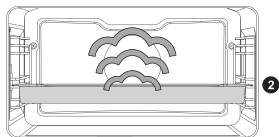
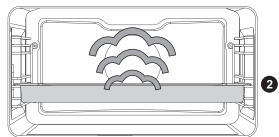
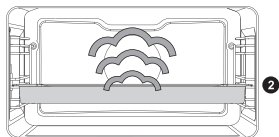


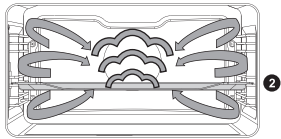
- Der må kun bruges glasfade, der er beregnet til temperaturer på mindst 230 °C.

Funktion	Beskrivelse	
Ovnfunktioner		
	Varm luft • Opvarmning ved hjælp af varm luft fra ovnens bagside. • Denne funktion sikrer ensartet opvarmning og er velegnet til bagning. • Anbring bagepladen eller ovnrysten på niveau 2. • Foreslået temperatur: 180 °C • Forvarmning af ovnen anbefales.	
	Varm luft + bundvarme • Opvarmning ved hjælp af varm luft fra ovnens bagside samt fra det nedre varmelegeme. • Denne funktion er velegnet til bagning af pizzaer, kager af fugtig dej og mørdej, plumkager og surbrød. • Anbring bagepladen eller ovnrysten på niveau 2. • Foreslået temperatur: 200 °C • Forvarmning af ovnen anbefales.	
	Ovenvarme + bundvarme • Opvarmning ved hjælp af de øvre og nedre varmelegemer. • Denne funktion kan bruges til traditionel bagning og stegning. • Anbring bagepladen eller ovnrysten på niveau 2. • Foreslået temperatur: 200 °C • Forvarmning af ovnen anbefales.	

Funktion	Beskrivelse	
	Stor grill • Opvarmning ved hjælp af det øvre varmelegeme og grillvarmelegemet. • Denne funktion kan bruges med retter og bagværk, der skal brunes eller have skorpe i bunden. Anvendes lige før bage- eller stegetiden er forbi. • Anbring ovnrysten på niveau 4 og bagepladen på niveau 2. • Højest tilladte temperatur: 230 °C • Ovnens skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur. • Forvarmning af ovnen anbefales.	
	Grill • Opvarmning ved hjælp af grillvarmelegemet. • Denne funktion kan bruges til at grille et mindre antal smørrebrød og pølser og til at riste brød. • Anbring ovnrysten på niveau 4 og bagepladen på niveau 2. • Højest tilladte temperatur: 230 °C • Ovnens skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur. • Forvarmning af ovnen anbefales.	
	Stor grill + ventilator • Opvarmning ved hjælp af de øvre varmelegemer. Varmen fordeles af ventilatoren. • Denne funktion kan bruges til at grille kød, fisk og grøntsager. • Anbring ovnrysten på niveau 4 og bagepladen på niveau 2. • Foreslået temperatur: 170 °C • Ovnens skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur. • Forvarmning af ovnen anbefales.	

Funktion	Beskrivelse	
	Ovenvarme • Opvarmning alene ved hjælp af det øvre varmelegeme. • Denne funktion kan bruges til at bage/stege den øverste del af retten. • Anbring bagepladen eller ovnrysten på niveau 2. • Foreslået temperatur: 150 °C	
	Bundvarme • Opvarmning alene ved hjælp af det nedre varmelegeme. • Denne funktion kan bruges med retter og bagværk, der skal brunes eller have skorpe i bunden. • Anbring bagepladen eller ovnrysten på niveau 2. • Anvendes lige før bage- eller stegetiden er forbi. • Foreslået temperatur: 160 °C	
	Bundvarme + ventilator • Opvarmning ved hjælp af det nedre varmelegeme. Varmen fordeles af ventilatoren. • Denne funktion er velegnet til bagning af tynde kager af surdej samt til henkogning af frugter og grøntsager. • Anbring en bageplade, der ikke er for høj, i niveau 2, så den varme luft også kan cirkulere hen over fødevarens overside. • Foreslået temperatur: 180 °C	
	Forstegning • Opvarmning ved hjælp af det øvre varmelegeme kombineret med grillvarmelegemet og varmluft. • Denne funktion kan bruges til alt slags kød. • Foreslået temperatur: 180 °C	

Funktion	Beskrivelse	
	ØKO varmluft • Opvarmning ved hjælp af varm luft. ØKO varmluft bruger mindre energi, men giver samme resultat som funktionen varmluft. Tilberedningen tager et par minutter ekstra. • Denne funktion kan bruges til stegning af kød og til bagning. • Anbring bagepladen på niveau 2. • Foreslået temperatur: 180 °C • Denne funktion udnytter restvarmen (der er ikke tændt for varmen hele tiden) for at reducere energiforbruget (i henhold til energiklasse EN 60350-1). Når denne funktion er i brug, vises den faktiske temperatur i ovnen ikke.	
Dampfunktioner		
	Damp • Opvarmning ved hjælp af damp. • Du kan læse mere i afsnittet 'Dampfunktion'. • Med jævne mellemrum lukkes der 100 °C varm damp ind i ovnrummet. • Denne funktion kan bruges til at tilberede f.eks. grøntsager, æg, frugt og ris med damp.	
	Damp - Lav temperatur • Opvarmning ved hjælp af damp. • Du kan læse mere i afsnittet 'Dampfunktion'. • Med jævne mellemrum lukkes der damp ind i ovnrummet. • Denne funktion kan bruges til at tilberede grøntsager og fisk med damp og til at holde mad varm og optø mad med.	
	Sous vide • Opvarmning ved hjælp af damp. • Du kan læse mere i afsnittet 'Dampfunktion'. • Vakuumpakket mad tilberedes langsomt ved lav temperatur. • Denne tilberedningsmetode bevarer madens smag, vitaminer og mineraler. Vakuumpakkede fødevarer holder længere. • Denne funktion kan bruges til at tilberede grøntsager, frugt, kød, fjerkræ og fisk.	

Funktion	Beskrivelse	
Kombi-dampfunktioner		
 Høj 3	Varmluft + damptæthed 1 / 2 / 3 • Opvarmning ved hjælp af varmluft kombineret med damp. • Dampen lukkes ind i ovnrummet med jævne mellemrum. • Denne funktion kan bruges til bagning af bagværk som butterdej, briocher, gærbrødder, flute, gratin og stegning af kød. Den varme damp sikrer en dejlig sprød og brun skorpe og en luftig tekstur. Kød og fisk bliver ved med at være lækkert og saftigt inde. Når denne funktion bruges, skal vandbeholderen altid være fyldt med friskt vand. • HØJ: tilberedning af schnitzler, bøffer og mindre stykker kød. • MIDDEL: genopvarmning af kolde/frosne måltider, tilberedning af fiskefileter og grøntsager au gratin. • LAV: tilberedning af store stykker kød (stege, hele kyllinger), bagning af hævet dej (brød og boller), tilberedning af lasagne mv.	
 Middel 2		
 Lav 1		
Ekstra funktioner		
	Opvarmning • Opvarmning af tallerkner: Denne funktion anvendes til at opvarme service, så den serverede mad holder sig varm længere. • Hold varm: Denne tilstand bruges til at holde retter, der allerede er tilberedt, varme. • Gendanne: Denne funktion bruges til at opvarme retter, der allerede er tilberedt. Takket være brugen af damp sker der ikke noget kvalitetstab. Madens smag og tekstur bevares, som om retten var nyttilberedt. Flere retter kan gendannes samtidig.	
	Damprensning • Med denne funktion kan du nemt fjerne fedt og snavs fra ovnens sider ved hjælp af en fugtig klud. • Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt af. Med jævne mellemrum lukkes der damp ind i ovnrummet. • Efter damprensningen kan madrester fjernes med en fugtig klud.	
	Optøning • Når denne funktion aktiveres, cirkuleres luften med ventilatoren. Luften opvarmes til en temperatur på 30 °C. • Funktionen kan bruges til at optø frosne retter med.	

Funktion	Beskrivelse	
	Programmer og favoritter • Programmer: til bagning og stegning. Vælg en ret på en liste over forprogrammerede retter. • Favoritter: Vælg de opskrifter, du selv har gemt.	
	Hurtig forvarmning • Med denne funktion opvarmes ovnrummet hurtigt til den ønskede temperatur. Brug ikke denne indstilling, når du har en ret i ovnen.	

Dampfunktion

Tilberedning med damp

Tilberedning med damp er en sund og naturlig tilberedningsmetode, der bevarer madens farve og smag. Der afgives ingen lugt, når man tilbereder mad på denne måde.

Det er ikke nødvendigt at tilsætte salt eller krydderier til vandet i vandbeholderen.



Bemærk: Vandsystemet tømmes, hver gang dampfunktionen er færdig. Det afgiver nogle lyde, som er en normal del af ovnens funktionsmåde.

Fordele ved tilberedning med damp

- Når man bruger damp, starter tilberedningen (opvarmning, kogning, stegning), før temperaturen i ovnrummet når 100 °C.
- Langsom tilberedning (opvarmning, kogning, stegning) er også mulig ved lavere temperaturer. Det er en sund tilberedningsmetode, hvor vitaminer og mineraler bevares i maden, fordi kun en lille del af dem bliver opløst i det varme fugtindhold i ingredienserne.
- Det er ikke nødvendigt at bruge margarine eller olie, når man tilbereder med damp.
- Dampen bevarer madens smag.
- Damp trækker ikke lugt eller smag ud af maden, hvilket gør det muligt at tilberede kød og fisk sammen med grøntsager.
- Damp er også velegnet til blanchering, optøning, opvarmning og til at holde en ret varm.

Sous vide

Brug af sous vide-dampfunktionen:

- Vakuumpakning
 - Først vakuumpakkes maden i plastic ved hjælp af en vakuummaskine. Derved fjernes størstedelen af luften

i plasticposen. Posen bevarer næringsstoffer og smag under tilberedningen, og resultatet er mere saftig og mør mad, der har mere smag.

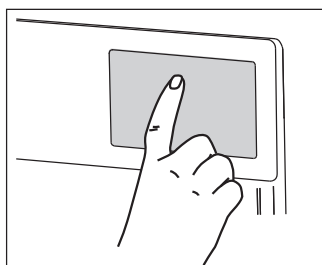
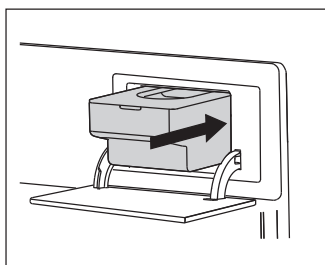
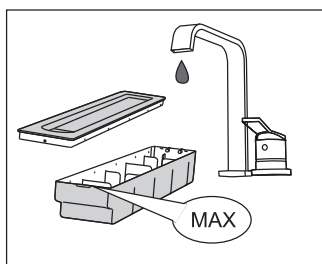
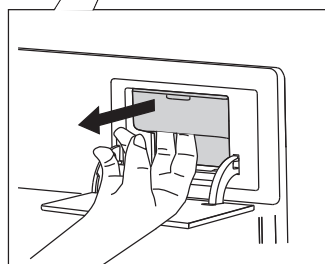
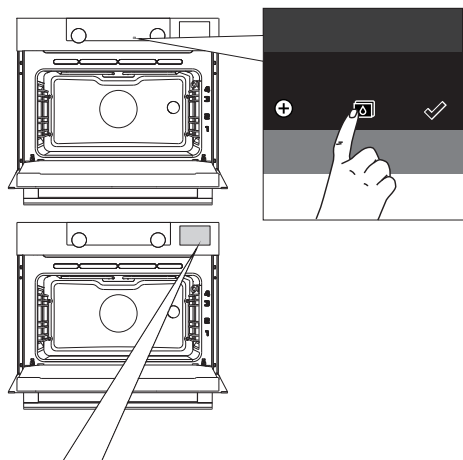
- Tilberedning med vakuum
 - Tilbered retten ved den rigtige temperatur og i den rigtige tilberedningstid ved hjælp af ovnens sous vide-dampindstilling (se 'Opskrifter og tilberedningstider').
 - De fleste retter kan holdes varme ved serveringstemperatur (ca. 60 °C) i et par timer. Det gør det nemt at benytte den filosofi for forberedelse i køkkenet, der kaldes "mise en place", fordi du kan lade retten stå i ovnen, til du har brug for den.

Opfyldning af vandbeholderen

Du skal altid fylde vand i beholderen, lige før du skal bruge en dampfunktion!

Brug friskt, rent postevand, flaskevand uden tilsatte mineraler eller destilleret vand, der er egnet til indtagelse.

1. Tryk på vandbeholdertasten for at åbne lågen til vandbeholderen.
2. Tag beholderen ud af ovnen ved hjælp af håndtaget.
3. Tag låget af vandbeholderen, og skyl vandbeholderen med rent vand.
4. Fyld vandbeholderen med vand op til 'MAX'-mærket (ca. 1,2 liter).
5. Skub vandbeholderen ind i ovnen igen, indtil du hører et klik (det er sensoren, der registrerer vandbeholderens position).
6. Luk lågen til vandbeholderen.



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

Damptabeller

Damp og damp - lav temperatur

Brug indstillinger og tider i denne tabel som retningslinjer, når du skal tilberede mad med damp. Vandbeholderen skal altid fyldes med friskt vand til det maksimale niveau.

Ret	Temperatur	Tid (min.)	Tilbehør (niveau i ovnen)
Broccolibuketter	100 °C	12 - 16	Perforeret dampfad (2)
Hele gulerødder	100 °C	25 - 30	Perforeret dampfad (2)
Snittede grøntsager (peberfrugter, squash, gulerødder, løg)	100 °C	15 - 20	Perforeret dampfad (2)
Grønne bønner	100 °C	20 - 25	Perforeret dampfad (2)
Asparges	100 °C	15 - 20	Perforeret dampfad (2)
Hele grøntsager (artiskokker, hele blomkål, majscolber)	100 °C	25 - 35	Perforeret dampfad (2)
Skrællede kartofler (skåret i kvarte)	100 °C	25 - 35	Perforeret dampfad (2)
Fiskefileter (2 cm tykke)	80 °C	15 - 20	Perforeret dampfad inde i et ikke-perforeret dampfad (2)
Rejer (rå/ikke kogt)	100 °C	10 - 14	Perforeret dampfad inde i et ikke-perforeret dampfad (2)
Kyllingebryst	100 °C	23 - 28	Perforeret dampfad inde i et ikke-perforeret dampfad (2)
Kogte æg (hårdkogte)	100 °C	15 - 20	Ikke-perforeret dampfad (2)
Frosne boller/rundstykker	100 °C	25 - 30	Perforeret dampfad (2)
Hvid ris (basmati eller pandan) (tilføj dobbelt vandmængde)	100 °C	30 - 35	Ikke-perforeret dampfad (2)
Frugtkompot (brug en flad skål af pyrex, tilsæt 1 ts. sukker og 2 spsk. vand)	100 °C	25 - 35	Bageplade eller ovnrister (2)
Flan/crème (6 dessertskåle, hver på 100 ml, dækkes med folie)	90 °C	20 - 30	Bageplade eller ovnrister (2)
Kagecreme (brug en stor, flad pyrex-skål, dæk skålen med folie)	90 °C	30 - 40	Bageplade eller ovnrister (2)

KOMBI: Varmluft + damptæthed 1, 2, 3

Brug indstillinger og tider i denne tabel som retningslinjer for bagning og stegning. Vandbeholderen skal altid fyldes med friskt vand til det maksimale niveau.

Ret	Temperatur	Dampniveau	Tid (min.)	Tilbehør (niveau i ovnen)
Butterdejsstrimler (tilføj revet ost)	200 °C	1	15 - 20	Bageplade (1)
Croissanter (klargjort butterdej)	180 °C	1	17 - 23	Bageplade (1)
Hjemmelavet brød	180 °C (forvarme)	2	30 - 40	Ovnrist (1)
Grøntsagsgratin/ kartoffelgratin	160-180 °C	2	35 - 50	Ovnrist (2)
Roastbeef, 1 kg medium-gennemstegt	1. trin: 180 °C 2. trin: 180 °C (forvarme)	3 3	1. trin: 25 - 35 2. trin: 25 - 35	Ovnrist (2) / bageplade (1)
Ovnfisk	200 °C	3	20 - 25	Ovnrist (2) / bageplade (1)
Hel kylling	1. trin: 210 °C 2. trin: 210 °C	1	1. trin: 30 - 40 2. trin: 20 - 30	Ovnrist (2) / bageplade (1)
Kyllingestykker	1. trin: 210 °C 2. trin: 210 °C	3	1. trin: 20 - 30 2. trin: 20 - 30	Ovnrist (2) / bageplade (1)

- Forvarmning af ovnen anbefales.
- Det anbefales at vende retten mellem 1. og 2. trin.
- Hvis du åbner ovnlågen under tilberedningen, sættes programmet på pause. Programmet fortsætter, når du lukker lågen.

Sous vide-tabel

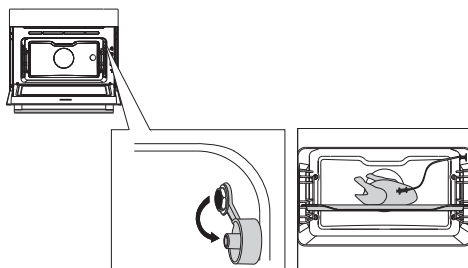
Sous vide er en tilberedningsmetode, hvor fødevarerne vakuumpakkes i plastic og tilberedes ved en konstant, lav temperatur i lang tid.

Ret	Temperatur	Tid (min.)	Tilbehør (niveau i ovnen)
Oksefilet, medium (4 cm tykt)	60 °C	110 - 120	Ovnrist (2)
Oksefilet, gennemstegt (4 cm tykt)	65 °C	90 - 100	Ovnrist (2)
Lam, rødt (3 cm tykt)	60 °C	180 - 190	Ovnrist (2)
Lam, medium (3 cm tykt)	65 °C	105 - 115	Ovnrist (2)
Kyllingebryst uden ben (3 cm tykt)	70 °C	70 - 80	Ovnrist (2)
And uden ben (2 cm tykt)	70 °C	75 - 85	Ovnrist (2)
Kalkun uden ben (2 cm tykt)	70 °C	75 - 85	Ovnrist (2)
Havaborre (4 fileter/1 cm tykke)	70 °C	25	Ovnrist (2)
Torsk (2 fileter/2 cm tykke)	65 °C	70 - 75	Ovnrist (2)
Kammuslinger (store)	60 °C	100 - 110	Ovnrist (2)
Muslinger	95 °C	20 - 25	Ovnrist (2)
Rejer uden skal (store)	75 °C	26 - 30	Ovnrist (2)
Blæksprutte	85 °C	100 - 110	Ovnrist (2)
Ørredfilet (2 fileter/1,5 cm tykke)	65 °C	55 - 65	Ovnrist (2)
Laksefilet (3 cm tykt)	65 °C	100 - 110	Ovnrist (2)
Grønne asparges (hele)	90 °C	40 - 50	Ovnrist (2)
Hvide asparges (hele)	90 °C	50 - 60	Ovnrist (2)
Squash (skiver på 1 cm)	90 °C	35 - 40	Ovnrist (2)
Aubergine (skiver på 1 cm)	90 °C	30 - 35	Ovnrist (2)
Gulerødder (skiver på 0,5 cm)	95 °C	35 - 45	Ovnrist (2)

Culisensor

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

1. Fjern gummipropen, der beskytter stikket (øverst i højre side af ovnrummet).
2. Indsæt culisensoren i stikket, og stik culisensoren helt ind i maden.



Displayet viser culisensor-skærbilledet og ikonet.

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



Hele culisensorens metalsonde skal altid presses ind i fødevaren. Forsigtig! Gummipropen, der beskytter stikket, skal sættes på igen efter tilberedningen.



Brug kun den sonde, der er beregnet til at blive brugt med din ovn. Sørg for, at sonden ikke rører ved varmelegemet under tilberedning. Efter tilberedningen vil sonden være meget varm. Sørg for at undgå personskader (forbrændinger).

Anbefalede kerntemperaturværdier

Oksekød		
Filet/bøf	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Steg af okselår eller klump	gennemstegt	85 - 90 °C
Roastbeef	gennemstegt	80 - 85 °C
Bankekød	gennemstegt	90 °C
Svinekød		
Skank	gennemstegt	75 °C
Skank	lidt rød	65 - 68 °C
Svinekam	lidt rød	65 - 70 °C
Svinebov	gennemstegt	75 °C
Rullesteg	gennemstegt	75 - 80 °C
Svineslag	gennemstegt	80 - 85 °C
Stegte grisetæer	gennemstegt	80 - 85 °C
Grisetæer	gennemstegt	80 - 85 °C
Skinke	meget mør	64 - 68 °C
Ribben	gennemstegt	65 °C
Paneret skinke		65 - 68 °C
Kalvekød		
Kalvenyresteg	lidt rød	58 - 65 °C
Kalveskank	gennemstegt	78 °C
Stegte nyrer	gennemstegt	75 - 80 °C
Kalvesteg/-bov	gennemstegt	75 - 80 °C
Kalvekølle	gennemstegt	75 - 78 °C
Fårekød		
Fåremørbrad	rosa	65 - 70 °C
Fåremørbrad	gennemstegt	80 °C
Fåretæer	rosa	70 - 75 °C
Fårekølle		82 - 85 °C
Lam		
Lammekølle	rosa	60 - 62 °C
Lammekølle	gennemstegt	68 - 75 °C
Lammemørbrad	rosa	54 - 58 °C
Lammemørbrad	gennemstegt	68 - 75 °C
Lammebov	gennemstegt	78 - 85 °C
Fjerkræ		
Kylling	gennemstegt	85 °C
Gås/and	gennemstegt	90 - 92 °C
Kalkun	gennemstegt	80 - 85 °C
Kager mv.		
Kager		72 - 85 °C
Terrine		60 - 70 °C
Fisk		
Laks	blød	60 °C

Fiskefileter		62 - 65 °C
Hel fisk		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

Menuen Indstillinger

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

Indstilling	Beskrivelse
	Generelt Sprog Tid Dato Lyd
	Display Lysstyrke Urstørrelse Nattilstand Apparat til standby-tilstand
	Madlavning Standard programintensitet Damp Forvarmeindstillinger
	System Information om apparatet Fabriksindstillinger Ovnlys

Generelt

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

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

Display

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

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

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



Kogezoneindstillinger

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

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

System

Denne menu giver adgang til følgende indstillinger:

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

Plus-menu

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

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

+ Menu	Beskrivelse	Ikon
	Tilberedningsinformation Anmod om yderligere oplysninger om den valgte funktion.	
	Hurtig forvarmning Forvarm ovnen til den ønskede temperatur hurtigt (ikke tilgængelig i kombination med den forsinkede start).	
	Forsinket start Madlavningsprocessen starter automatisk og slutter på det foretrukne tidspunkt. Kun tilgængelig, hvis der er indstillet en tilberedningstid. Ikke tilgængelig i kombination med forvarmning.	
	Gratin For at føje grillfunktionen til slutningen af processen. Gratineringstid vil blive tilføjet i slutningen af processen.	
	Tilføj til favoritter For at tilføje indstillingerne for den tilberedte ret til favoritterne (se kapitlet 'Slutskærm-billede').	
	Etapetilberedning Kombinér op til tre funktioner i en madlavningsproces.	
	Gå til manuel madlavning For at redigere et standardprogram som etapeltilberedningsprogram.	
	Tilføj damp 1-3x Fordel op til tre dampcyklusser jævnt over madlavningsprocessen Vælg mindst 10 minutters tilberedningstid.	
	Tilføj damp Tilføj en dampcyklus til madlavningsprocessen	

Oplysninger om tilberedning

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

Hurtig forvarmning

Der findes to forskellige måder at bruge hurtig forvarmning på:

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

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

Aktivér den hurtige forvarmning i plus-menuen.

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

Start med hurtig forvarmning

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

Forsinket start

Funktionen 'Forsinket start' kan bruges til at udsætte tilberedningen til et senere tidspunkt ved at indstille den ønskede sluttid.

1. Tryk på plus-tasten (i funktionsindstillingstilstand).

2. Vælg 'Forsinket start' med den højre navigationstast.
3. Tryk på bekræft-knappen.
Skærm billedet viser symbolet for forsinket start, tilberedningstiden og sluttiden.
4. Skift sluttiden ved at dreje valgknappen, og bekræft med bekræft-tasten.
Et lille ikon vises for at indikere, at funktionen er aktiv.
 - For at annullere den forsinkede start: Gå til 'Forsinket start' og vælg 'annullér forsinket start' (der vises en besked for at bekræfte annulleringen af den forsinkede start).
5. Start programmet: tryk på bekræft-tasten for at gå til procestilstanden.
Funktionen starter automatisk på den beregnede starttid.

Gratin

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

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

Etapetilberedning

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

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

6. Vælg den ønskede funktion, og indstil temperaturen og tiden.
7. Gem etappen, og vend tilbage til overblikket over etapetilberedning ved at trykke på bekræft-tasten.
 - Hvis der trykkes på stop-tasten, annulleres indstillingen, og skærbilledet vender tilbage til det forrige skærbillede.
8. Tilføj om ønsket et tredje trin. Gentag trin 4, 5, 6 og 7.
9. Efter bekræftelsen viser skærbilledet de indstillede etaper, med et redigerings- og sletteikon.
10. Hvis alle trin indstilles efter dine ønsker, kan du vende tilbage til skærbilledet med ovnindstillinger. Tryk på plus-tasten for at lukke plus-menuen.

Skærbilledet viser den normale ovnindstilling med indstillingerne af den første etape (etape 1-ikon hvidt).
11. Start processen ved at trykke på bekræft-tasten.
 - Hvis der trykkes på stop-tasten, annulleres etapetilberedningsmenuen, og ovnen vender tilbage til normal tilstand.

Gå til manuel madlavning

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

Programmer og favoritter

Automatiske programmer

- Du kan bruge 'Automatiske programmer' til bagning og stegning ved at vælge en ret på en liste over forprogrammerede retter. Først vælges rettens type, derefter den konkrete ret på listen.
- Alle programkategorierne har et billede. Når en ret er valgt, vises programindstillingerne. Navnet på retten og navnet på det aktive valg vises i tekstlinjen.
- I indstillingerne vises der først et billede af retten (kan ikke redigeres), vægten (afhængigt af retten) (hvis den kan redigeres), intensiteten (kan ikke altid redigeres) og tilberedningstiden. Justér intensiteten og/eller vægten efter behov.

Favoritter (se afsnittet 'Slutskærm billede')

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

Stopur

Stopuret kan bruges uafhængigt af ovnfunktionen.

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

Stopuret er startet.

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

Børnesikring

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

1. Tryk på den venstre og højre navigationstast, og hold dem nede samtidig.

Apparatet skifter til tastelåstilstand. En besked vil blive vist. Efter 3 sekunder lukkes beskeden 'Tastelåsen er aktiv'.

Apparatets aktuelle tilstand vil være synlig.

 - Hvis tastelåsen er blevet aktiveret under en tilberedningsproces, vil processen fortsætte.
 - Hvis der trykkes på en tast under tastelåsningen, vises beskeden 'Tastelåsen er aktiv' igen.
 - Stop-tasten er stadigvæk aktiv under låsetilstand. Hvis apparatet er slukket, stopper processen. Deaktiver tastelåstilstanden for at tænde for apparatet igen.
2. Tryk på den venstre navigationstast og den højre navigationstast, og hold dem nede samtidigt for at deaktivere tastelåstilstanden.

Opvarmning

- Gendanne
 - Denne funktion bruges til at opvarme retter, der allerede er tilberedt. Takket være brugen af damp sker der ikke noget kvalitetstab. Madens smag og tekstur bevares, som om retten var nytilberedt. Flere retter kan gendannes samtidig.
- Opvarmning af tallerkner
 - Denne funktion anvendes til at forvarme service (tallerkener, kopper), så den serverede mad holder sig varm længere.
 - I menuen for funktionen kan du indstille opvarmningstemperaturen og varigheden.
- Hold varm
 - Denne funktion bruges til at holde mad, der allerede er tilberedt, varm.
 - I menuen for funktionen kan du indstille madopvarmningstemperaturen og varigheden.

Optøning

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

Rengøring af apparatet

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

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



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

Damprensning

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

Brug af damprensning

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



Damprengøringsprogrammet tager 30 minutter.

Efter 30 minutter vil madrester på ovnens emailjerede inderside være tilstrækkeligt gennemblødte til, at de kan fjernes med en fugtig klud.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Vælg funktionen 'Damprengøring'
3. Tryk på bekræft-knappen for at starte damprengøring.

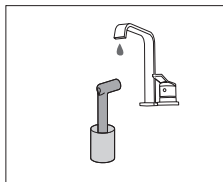
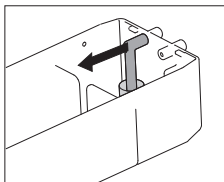


Bemærk: Lågen må ikke åbnes, mens rensningsprocessen er i gang.

Rengøring af vandbeholderens filter

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

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



Afkalkning

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

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

1. Hæld vand blandet med afkalkningsmiddel ind i vandbeholderen.
Se vejledningen, der fulgte med afkalkningsmidlet, for korrekt blandingsforhold.
2. Åbn menuen 'Indstillinger'
3. Vælg 'Kogezoneindstillinger'
4. Vælg 'Dampindstillinger'
5. Vælg 'Afkalkning' for at vælge funktionen.
6. Tryk på bekræft-knappen for at starte afkalkningen.

Bemærk

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

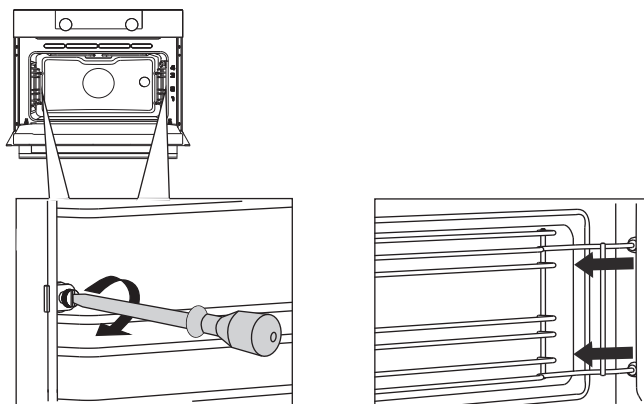
Ud over at være effektiv som afkalkningsmiddel har det også en rengørende og desinficerende virkning, der sikrer, at apparatets indre komponenter er i god, hygiejnisk stand. Det betyder, at madens gode smag bevares, og at apparatets levetid forlænges.

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

Udtagning og rengøring af riller

Rillerne kan rengøres med almindelige rengøringsmidler.

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



Udskifte ovnpære



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

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

Halogenpære: G9, 230 V, 25 W

Ovnen er udstyret med en halogenlampe.

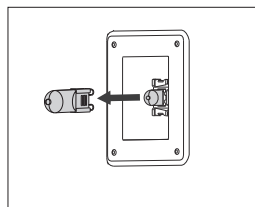
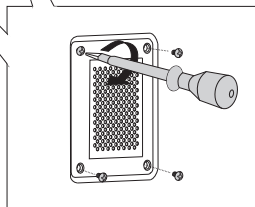
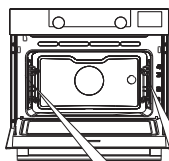
Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse (G).



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

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

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



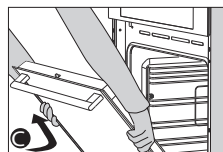
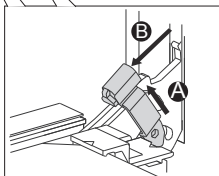
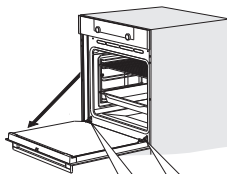
Fjerne ovnlågen



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

Afmontering af ovnlågen.

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



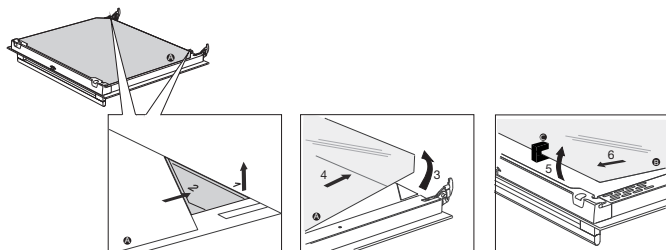
Montering af ovnlågen.

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

Afmontering af ovnlågens glaspanel

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

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



Glaspanelerne monteres i omvendt rækkefølge.

Generelt

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

Maden forbliver rå

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

Maden er enten tilberedt for meget eller for lidt

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

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

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

Displayet kan blive nulstillet i tilfælde af strømafbrydelse.

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

Der dannes kondensvand i ovnen.

- Det er normalt. Tør ovnen af efter brug.

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

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

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

- Det er normalt.

Der kommer damp ud af lågen eller ventilationsåbningerne.

- Det er normalt.

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

- Det er normalt.

Sikringen slår fra med jævne mellemrum.

- Kontakt en servicemontør.

Der står en fejlkode på displayet: FEJL XX ...

(XX angiver fejlnummeret).

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

Opbevaring og reparation af ovnen

Reparationer bør kun udføres af en autoriseret servicemontør.

Hvis ovnen skal repareres, skal du tage stikket ud af stikkontakten og kontakte ASKOs kundeservice.

Hav følgende oplysninger klar, når du ringer:

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



Hvis ovnen skal opbevares midlertidigt, skal du finde et rent, tørt sted til den, eftersom støv og fugt kan beskadige den.

Bortskaffelse af apparat og emballage

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

Apparatets emballage kan genbruges. Der er anvendt følgende materialer:

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

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



Produktet er udstyret med et billede af en skraldespand med et kryds hen over. Det betyder, at apparatet skal bortskaffes separat. Det må ikke behandles som almindeligt husholdningsaffald, når det ikke skal bruges længere. Det skal afleveres på en kommunal genbrugsstation eller til en forhandler, der kan stå for bortskaffelsen.

Når hvidevarer bortskaffes separat, beskyttes både miljøet og menneskers sundhed. De materialer, der er anvendt til fremstillingen af dette apparat, kan genbruges, hvorved der spares store mængder energi og råmaterialer.



Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer hermed, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, standarder og regler samt de krav, der fremgår af de benyttede standarder.

TILBEREDNINGSTEST

Tilberedningstest i henhold til EN 60350-1-standarden

OCS8687S / OCS8687A

BAGNING					
Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (min)	System
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade	3	140-150 *	20-35	
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade	3	140-150 *	25-40	
Mørdej - på to riller	Emaljeret lav bageplade	2, 3	140-150 *	25-40	
Mørdej - på tre riller	Emaljeret lav bageplade	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Cupcakes – på én rille	Emaljeret lav bageplade	3	140-150 *	20-35	
Cupcakes – på én rille	Emaljeret lav bageplade	3	150-160 *	20-35	
Cupcakes – på to riller	Emaljeret lav bageplade	1, 3	140-150 *	30-45	
Cupcakes – på tre riller	Emaljeret lav bageplade	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist	2	160-170 *	20-35	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist	2	160-170 *	20-35	
Æbletærte	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist	2	170-180	65-85	
Æbletærte	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist	3	160-170	65-85	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist	2	150-160	10	
				15-25	
GRILLNING					
Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (min)	System
Toast	Rist	5	230	3:00-6:00	
Oksekødsburgere	Rist + bageplade som drypbakke	5	230	25-35 **	
DAMPTILBEREDNING					
Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (min)	System
Broccoli, frisk; én beholder	Perforeret beholder + bageplade som drypbakke	3+1	100	22-27	
Broccoli, frisk; 300 g	Perforeret beholder + bageplade som drypbakke	3+1	100	17-22	
Ærter, frosne; 2,5 kg	Perforeret beholder + bageplade som drypbakke	3+1	100	45-50	
Ærter, frosne; 1,8 kg pr. beholder	2 x perforeret beholder + bageplade som drypbakke	3+2+1	100	50-60	

* Forvarm i 10 minutter. Brug ikke funktionen til hurtig forvarme.
** Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

TILBEREDNINGSTEST

Tilberedningstest i henhold til EN 60350-1-standarden

OCS8487S / OCS8487A

BAGNING					
Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (min)	System
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade	2	140-150 *	25-40	
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade	2	140-150 *	25-40	
Mørdej - på to riller	Emaljeret lav bageplade	2, 3	140-150 *	25-40	
Cupcakes – på én rille	Emaljeret lav bageplade	2	140-150 *	20-35	
Cupcakes – på én rille	Emaljeret lav bageplade	2	150-160 *	20-35	
Cupcakes – på to riller	Emaljeret lav bageplade	2,3	140-150 *	30-45	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist	1	160-170 *	20-35	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist	1	160-170 *	20-35	
Æbletærte	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist	1	170-180	65-85	
Æbletærte	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist	2	160-170	65-85	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist	2	150-160	10	
				15-25	
GRILLNING					
Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (min)	System
Toast	Rist	4	230	3:00-6:00	
Oksekødsburgere	Rist + bageplade som drypbakke	4	230	25-35 **	
DAMPILBEREDNING					
Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (min)	System
Broccoli, frisk; én beholder	Perforeret beholder + bageplade som drypbakke	2+1	100	22-27	
Broccoli, frisk; 300 g	Perforeret beholder + bageplade som drypbakke	2+1	100	17-22	
Ærter, frosne; 2,5 kg	Perforeret beholder + bageplade som drypbakke	2+1	100	45-50	
Ærter, frosne; 1,8 kg pr. beholder	2 x perforeret beholder + bageplade som drypbakke	3+2+1	100	50-60	

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

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



Apparatets datakort findes inde i apparatet.

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

Adresser og telefonnumre til serviceorganisationen findes i garantibeviset.

 **ASKO**



597673

da (08-23)