



Bruksanvisning

OVN

OCS8487S / BO4CS2F3-42

OCS8487A / BO4CS2F3-42

OCS8687S / BO6SA2F3-42

OCS8687A / BO6SA2F3-42

Symboler



Viktig informasjon



Tips

DIN OVN

Din ovn

Innledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse	6
Skinner/teleskopiske styreskinner	6
Tilbehør	7
Dør	8
Kjølevifte	8
Hovedfunksjoner	8
Knapper	10
Navigering	11

Første gangs bruk

Dette bør du gjøre først	13
--------------------------	----

Bruk

Velge funksjon	16
Funksjoner innstillingsmodus	16
Fremgangsmodus	18
«Ferdig-display»	18
Forandre innstillinger under fremdriften	19

Bruk

Funksjonstabell	20
Damp-funksjon	25
Damp-tabeller	28
Culisensor	31
Innstillingsmeny	33
Pluss-meny	34
Informasjon om matlaging	35
Rask forvarming	36
Forsinket start	36
Grateng	37
Stegvis steking	37
Gå til manuell matlaging	38
Programmer og favoritter	38
Tidtaker for egg	39
Barnesikring	39
Oppvarming	40
Defrost (tining)	40

Rengjøring

Rengjøring av apparatet	41
Rengjøring med damp	41
Rengjøring av filteret i vannbeholderen	41
Avkalkning	42
Fjerne og rengjøre rillene	43
Bytte ovnslampen	43
Ta av ovnsdøren	44
Ta av glasset i ovnsdøren	45

Problemløsning

Generelt	46
----------	----

Ovnen og miljøet

Avhending av apparatet og emballasje	48
--------------------------------------	----

Tilberedningstest

Mat testet i samsvar med EN 60350-1 standard	49
--	----

Innledning

Gratulerer med valget av denne dampovnen fra ASKO.

Dette produktet er utformet på en måte som gir enkel betjening og optimal brukervennlighet. Ovnens har en rekke innstillinger, slik at du kan velge riktig kokemetode hver eneste gang.

Denne bruksanvisningen viser hvordan ovnen brukes på best mulig måte. I tillegg til informasjon om bruk av ovnen, finner du også bakgrunnsinformasjon som kan hjelpe deg når du bruker apparatet.



Les sikkerhetsanvisningene i eget hefte nøye, før du bruker apparatet!

Les bruksanvisningen før du bruker apparatet, og oppbevar den på et sikkert sted, så du kan finne den fram ved en senere anledning.

Installasjonsveiledningene leveres separat.

Betjeningspanel



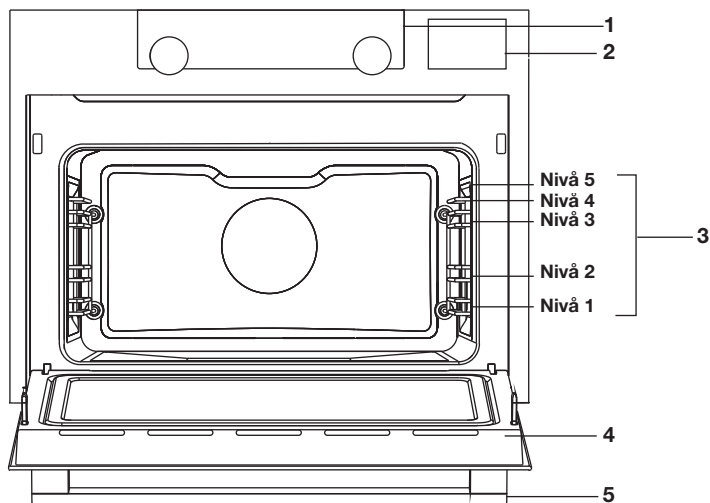
1. Funksjonsbryter (i av-stilling)
 2. Defrost (Tining)
 3. Programmer og favoritter
 4. Rask forvarming
 5. Ovn
 6. Damp
 7. Kombinert dampovn
 8. Oppvarming
 9. Rengjøring med damp
 10. Display
 11. Valgbryter
 12. Av/på-knapp og stopp-knapp (avbryt)
 13. Lys-knapp
 14. Timer-knapp
 15. Navigeringsknapp mot venstre*
 16. Navigeringsknapp mot høyre*
 17. Pluss-tast
 18. Vannbeholderknapp.
 19. Bekreftelsesknapp
- * hvis du trykker på 15 + 16 aktiverer du Barnesikring



Merk:

Tastene svarer best hvis du trykker på dem med et stort område av fingertuppen. Hver gang du trykker på en tast under bruk, vil det høres et kort akustisk signal.

Beskrivelse



1. Betjeningspanel
2. Deksel til vannbeholder
3. Ovn-nivåer
4. Ovnsdør
5. Dørhåndtak

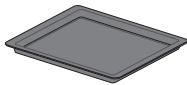
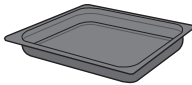
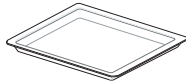
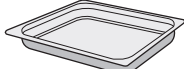
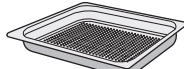
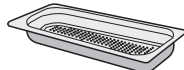
Skinner/teleskopiske styreskinner

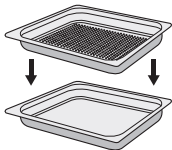
- Ovnene har fire eller fem rillehøyder (nivå 1 til 4/5), avhengig av modell. Nivå 1 brukes hovedsakelig i kombinasjon med undervarme. De to øverste nivåene brukes primært til grilling.
- Sett stekeristen, stekebrettet eller et dampfat inn i sporet mellom styreskinnene.
- Flere riller kan ha fullt uttrekkbare teleskopiske riller, avhengig av modell.
 - Dytt de teleskopiske styreskinnene helt ut av ovnen og sett inn stekeristen/stekebrettet/dampfatet på dem. Skyv deretter stekeristen/stekebrettet/dampfatet inn på de teleskopiske styreskinnene og inn i ovnen igjen.
 - Ovnsdøren må ikke lukkes før de teleskopiske styreskinnene har blitt helt trukket tilbake inn i ovnen.

Tilbehør

Det medfølger et utvalg av tilbehør til ditt apparat, avhengig av modellen. Bruk kun originaltilbehør: de passer spesielt for apparatet ditt.

Merk: ikke alt tilbehør er passende/tilgjengelig for hvert apparat (det kan også variere etter land). Ved kjøp bør du alltid oppgi ditt apparats eksakte identifikasjonsnummer. Se i salgsbrosjyren eller sjekk på nett for flere opplysninger om valgfritt tilbehør.

Tilbehør som kan leveres med apparatet ditt (avhengig av modellen)	
	Emaljert stekeplate; for bruk til butterdeig og kaker. - Den emaljerte bakeplaten må ikke brukes sammen med mikrobølgefunksjonen! - Egnet for rengjøring med pyrolyse.
	Stekerist; hovedsakelig for bruk til grilling. Du kan også legge et dampfat eller en panne med mat på stekeristen. - Stekeristen er utstyrt med en sikringspinne. Løft risten litt opp på forsiden for å skyve den ut av ovnen. - Bruk ikke stekeristen for mikrobølgefunksjonen!
	Dyp emaljert bakeplate; kan brukes til steking av kjøtt og baking av fuktig bakverk. Den kan også brukes som dryppskål. Plasser den dype langpannen inn i det første nivået til bruk som dryppskål under grilling. - Den dype, emaljerte bakeplaten må ikke brukes sammen med mikrobølgefunksjonen! - Egnet for rengjøring med pyrolyse.
	Glass-stekerist; for bruk i mikrobølgeovn og ovn. IKKE egnet for rengjøring med pyrolyse.
	Ikke-perforert dampform; 40 mm dyp (nyttig for å samle fuktighet under damping). Merk: Misfarging kan oppstå ved temperaturer over 180 °C! Dette vil ikke hindre ovnen i å fungere slik den skal.
	Perforert dampform; 40 mm dyp (nyttig for dampinnstillingene) Merk: Misfarging kan oppstå ved temperaturer over 180 °C! Dette vil ikke hindre ovnen i å fungere slik den skal.
	Perforert dampform; 1/3GN. Perforert dampform; 1/2GN. Merk: Misfarging kan oppstå ved temperaturer over 180 °C! Dette vil ikke hindre ovnen i å fungere slik den skal.

Tilbehør som kan leveres med apparatet ditt (avhengig av modellen)	
	• Dampformen kan brukes samtidig på to nivåer (dvs. den ikke-perforerte dampformen på nivå 1 og perforert dampform på nivå 2). • Du kan sette den «perforerte dampformen» i den «ikke-perforerte dampformen» under damping. De kan kun brukes sammen på et nivå med teleskopiske styreskinner.
	Culisensor; kan brukes til å måle rettens kjernetemperatur. Når ønsket temperatur er nådd, stoppes steking automatisk.

Dør

- Dørbryterne gjør at ovnen stopper midlertidig hver gang døren åpnes under bruk. Ovnens fortsetter igjen så snart døren er lukket.
- Denne ovnen har et «mykt dørlukkesystem». Systemet demper bevegelsen fra en bestemt vinkel når ovnsøren lukkes, slik at døren lukkes lydløst.

Kjølevifte

Apparatet er utstyrt med en kjølevifte som kjøler kassen og kontrollpanelet.

Hovedfunksjoner

Med funksjonsbryteren kan du velge de viktigste funksjonene på ovnen.

Innstilling	Beskrivelse
	Av-/hvilemodus
	Ovn - Varmluft - Varmluft + undervarme - Under- + overvarme - Stor grill - Grill - Stor grill + vifte - Overvarme - Undervarme - Undervarme + vifte - Forhåndssteking - Eco varmluft

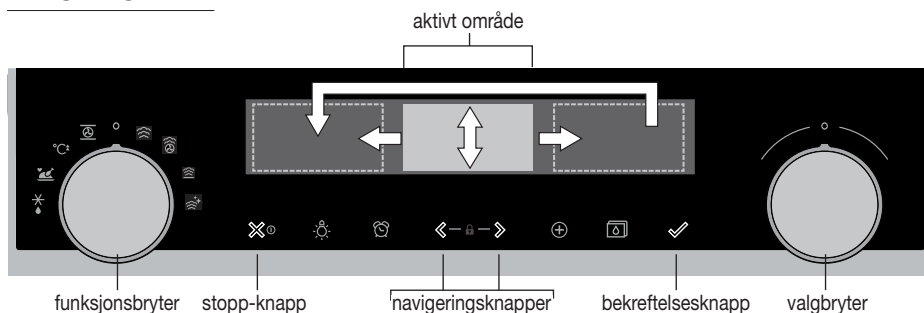
	Rask forvarming
	Programmer og favoritter Favourites (Favoritter) Programmer
	Defrost (tining) Manuell tining
	Damp Damp Lav temperatur Sous vide
	Kombinert dampovn Varmluft + dampintensitet 1 Varmluft + dampintensitet 2 Varmluft + dampintensitet 3
	Oppvarming Regenerere Oppvarming av plate Holde varm
	Rengjøring med damp

Knapper

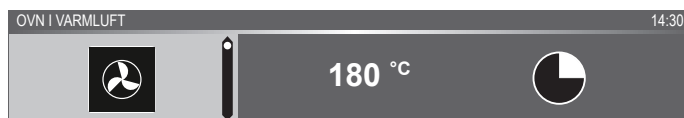
I tabellen under kan du finne beskrivelsen av de forskjellige knappene.

Knapper	Beskrivelse av knappene
	Stopp-knapp: - Trykk kort for å avbryte eller gå ett skritt tilbake i menyen. - Trykk inn lenge for å slå apparatet av eller på.
	Lys-knapp: - For å slå ovnsromslyset av eller på.
	Tidtager for egg - Tidtageren for egg kan brukes uavhengig av ovnsfunksjonen. - Maksimal timerinnstilling er 23 timer og 59 minutter.
	Navigeringsknapp mot venstre - For å flytte det aktive området til venstre.
	Navigeringsknapp mot høyre - For å flytte det aktive området til høyre.
	Pluss-tast - For å åpne eller lukke innstillingsmenyen (i standby-modus). - For å åpne eller lukke plussmenyen med ekstra alternativer som er tilgjengelig i det øyeblikket (i på-modus).
	Barnesikring - Trykk og hold venstre og høyre navigeringsknapp inne samtidig for å låse apparatet.
	Vannbeholderknapp - For å åpne luken til vannbeholderen.
	Bekreftelsesknapp - For å bekrefte alle de hvite innstillingene/elementene på skjermen.

Navigering



Ved å vri funksjonsknappen bort fra 0-stillingen, tennes ikonet til den valgte hovedfunksjonen. Displayet viser ikonet og navnet på den aktiverte funksjonen i ca 1,5 sekunder. Deretter vil du se den valgte hovedfunksjon og underfunksjon øverst på skjermen i tilbakemeldingsfeltet. Funksjonsinnstillingsmodusen blir også aktiv (grå bakgrunn). I det aktiverte området kan du velge innstillingene ved hjelp av valgknappen.



Innenfor hver meny er navigeringen som følger:

- Bruk navigeringsknappene eller trykk på valgknappen for å flytte det aktive området (grå bakgrunn).
- Innstillingen i det aktive området kan endres ved å vri på valgbryteren (til venstre = reduser, til høyre = øk). Innstillingen vil bli lagret automatisk.
- Når alle elementer på skjermen er angitt, bekreft disse innstillingene ved å trykke på bekreft-knappen (denne knappen vil begynne å blinke hvis det er mulig å starte programmet).
- Trykk på stoppknappen for å gå ett skritt tilbake i menyen.



Øverst på skjermen er det et tilbakemeldingsfelt. Dette feltet viser hvor du er i menyen og hvilken innstilling du endrer. Funksjonene/innstillingene er atskilt med en loddrett strek.

INNSTILLINGER I GENERELT I LYD I KNAPPELYD

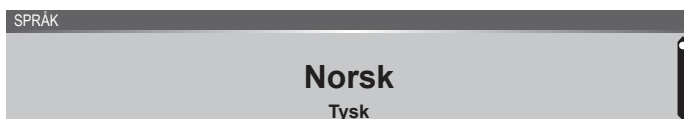
Dette bør du gjøre først

- Rengjør ovnen innvendig og alt tilbehør med varmt vann og vaskemiddel. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, skuresvamp eller lignende.
- Ovnen vil avgi en spesiell lukt når den brukes for første gang. Dette er normalt. Pass på at det er god ventilasjon når den brukes for første gang.



Når apparatet blir koblet til for første gang eller etter tilkobling når apparatet har blitt koblet fra strømmettet i en lang periode, må du angi «språk», «dato», «tid» og «vannhardhet».

Stille inn språk

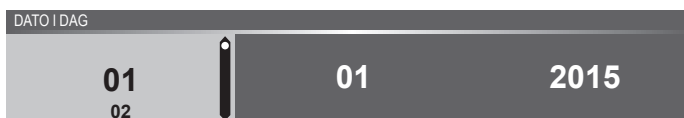


I tilfelle du ikke ønsker det valgte språket på displayet, kan du velge et annet språk. Standardinnstillingen er «Norsk».

1. Vri på valgbryteren og velg ønsket språk fra listen som vises.
2. Bruk bekreftelsesknappen for å bekrefte innstillingen.

Det neste skjermbildet vises.

Stille inn dato



1. Vri på valgbryteren og endre den første innstillingen (dag).
2. Bekreft innstillingen ved å trykke på høyre navigeringstast eller ved å trykke på valgknappen.
3. Vri på valgbryteren og endre den neste innstillingen (måned).
4. Bekreft innstillingen ved å trykke på høyre navigeringstast eller ved å trykke på valgknappen.
5. Vri på valgbryteren og endre den siste innstillingen (År).
6. Bruk bekreftelsesknappen for å bekrefte innstillingen.

Det neste skjermbildet vises.

Stille inn klokkeslett



1. Vri på valgbryteren og endre timene.
2. Bekreft innstillingen ved å trykke på høyre navigeringstast eller ved å trykke på valgknappen.
3. Vri på valgbryteren og endre minuttene.
4. Bruk bekreftelsesknappen for å bekrefte innstillingen.

Stille inn vannets hardhet



Vannhardhet må stilles inn før første gangs bruk.

Hvis vannets hardhet er mykere eller hardere enn standardinnstillingen, kan du endre innstilt hardhetsnivå.

Sjekk vannets hardhet

Du kan måle vannets hardhet ved å bruke en «teststrimmel i papir» som leveres med apparatet. Ta kontakt med vannverket hvis du ønsker informasjon om vannets hardhet der du bor.

Bruke «teststrimmelen i papir»

Dypp teststrimmelen i vann i ett sekund. Vent ett minutt og les av nummeret på strekene på strimmelen. Finn riktig innstilling for vannets hardhet i tabellen.

Stille inn vannets hardhet

1. Sammenlign prøvepapiret med bildet på displayet.
2. Vri på valgbryteren til feltene på skjermen stemmer overens med de på teststrimmelen.
3. Trykk på bekreftelsesknappen for å lagre det angitte vannets hardhet.

Utstyret har nå blitt programmert slik at avkalkningsvarslet vil vises i henhold til vannets faktiske hardhet.

FØRSTE GANGS BRUK

Display	Teststrimmelnummer/ fargen på strekene	Type	PPM	Fransk hardhet (°df)	Tysk hardhet (°dH)
1	4 grønne streker	Veldig bløtt vann	0–90	0–9	0–5
2	1 rød strek	Bløtt vann	90–178	9–18	5–10
3	2 røde streker	Relativt hardt vann	178–267	18–26	10–15
4	3 røde streker	Hardt vann	267–356	26–35	15–20
5	4 røde streker	Veldig hardt vann	> 356	> 35	> 20

Alle oppstartsinnstillinger er nå angitt, og apparatet vil vise standby-skjermen. Apparatet er nå klart til å brukes.



Språk, dato, klokkeslett og vannhardhet kan endres fra innstillingsmenyen (se kapitlet «Innstillingsmeny»). Innstillingsmenyen kan åpnes fra startdisplayet via «Pluss»-menyen.

Standby-skjerm

Standby-skjermen viser tid, dato, ovnsromstemperatur (hvis denne er høyere enn 80 °C) og timer (hvis angitt). Apparatet går til standby-modus etter:

- Skru funksjonsbryteren til 0 («off»-posisjon).
- Ved å trykke på stoppknappen flere ganger (dypere i menyen).

03 • 05 • 2015

12 : 00

Av-modus

- Som standard vil apparatet slå seg av hvis det ikke brukes i 30 minutter.
- Trykk og hold inne stoppknappen for å slå av apparatet manuelt.

Slå på apparatet

- Trykk og hold inne stoppknappen for å slå på apparatet manuelt.
- Apparatet kan også slås på ved å dreie funksjonsbryteren til en funksjon.

Velge funksjon

Velg en funksjon som passer best til måltidet du lager. Se tabellen i kapitlet «Funksjonstabell» for å se hvilke funksjoner som er tilgjengelige.

- Når alle elementer i skjermen er angitt, bekreft disse innstillingene ved å trykke på bekreft-knappen (denne knappen blinker hvis det er mulig å starte programmet).

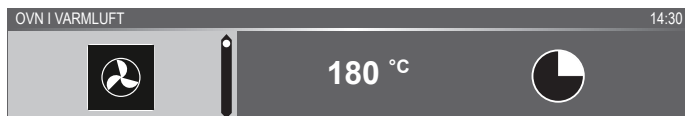
Etter at du har valgt en hovedfunksjon, er funksjonens innstillingsmodus aktiv (grå bakgrunn). I dette aktiverte området er det nå mulig å endre innstillingene i denne funksjonen.

Funksjoner innstillingsmodus

Eksempel (Ovn/Varmluft + undervarme/40 minutter)

- Velg en hovedfunksjon ved å vri på funksjonsknappen.

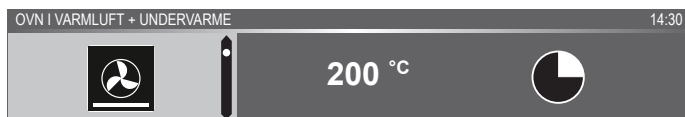
Den første underfunksjonsinnstillingen blir aktiv.



Nå kan innstillingene endres etter ønske. Man kan angi:

- Funksjon (se tabellen i kapitlet «Funksjonstabell»).
- Temperatur.
- Tid.

- Vri på valgbryteren og endre innstillingen.

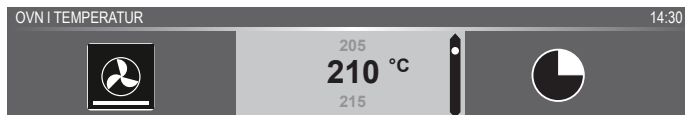


- Bekreft innstillingen ved å trykke på høyre navigeringstast eller ved å trykke på valgknappen.

Den første underfunksjonsinnstillingen blir aktiv.

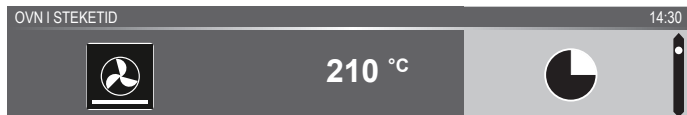


- Vri på valgbryteren og endre innstillingen.

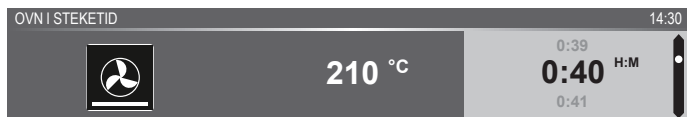


5. Bekreft innstillingen ved å trykke på høyre navigeringstast eller ved å trykke på valgknappen.

Den første underfunksjonsinnstillingen blir aktiv.



- Timer-ikonet viser at det ikke trengs timer for denne funksjonen. Trykk på bekreftelsestasten for å starte programmet direkte med de valgte innstillingene (se trinn 7).
 - For å stille inn timeren, gå til trinn 6.
 - Hvis det trengs en timer for en aktuell funksjon, blir standardtidsinnstillingen vist i stedet for timer-ikonet.
6. Vri på valgbryteren og endre innstillingen.

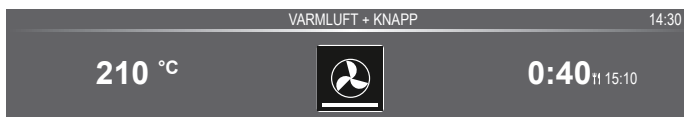


- T:M-betegnelse.
7. Hvis ønsket, velg de aktuelle tilleggssinnstillingene ved hjelp av «pluss»-menyen (for eksempel rask forvarming). For mer informasjon, se kapitlet «Pluss-meny».
8. Hvis den valgte funksjonen bruker damp, må beholderen fylles med rent vann før du starter programmet.
9. Start programmet: Trykk på Bekreft-knappen for å gå til fremgangsmodusen.
- Programmet vil starte med de valgte innstillingene; ovnen vil gå til fremgangsskjermen vises.*



Fremgangsmodus

- På venstre side av skjermen vises temperaturen (hvis innstilt temperatur ikke er nådd, vil temperaturen veksle mellom ovnsromstemperatur (grå) og innstilt temperatur (hvit)). Hvis innstilt temperatur er nådd, vises en pop-up som forteller at innstilt temperatur er nådd.
- På høyre side av skjermen vises tiden (nedtelling) eller fremgangstiden (teller oppover hvis ingen tid ble innstilt). Ved siden av koketiden kan du se ferdigtidspunktet.



- Dersom forvarming er valgt, vil fremgangsmodusen først vise displayet til forvarmingen (forvarming i tilbakemeldingsfeltet og forvarmingsikonet). Alle innstillingene vises, bare fargene er byttet. Ovnromstemperaturen er hvit og de valgte innstillingene er grå. Hvis innstilt temperatur er nådd, vises en pop-up som forteller at innstilt temperatur er nådd. «Innstilt temperatur er nådd. Sett inn fatet».



«Ferdig-display»

Når timeren er ferdig, vil «ferdig display» (Finish display) vises. Det er nå mulig å:

- Stoppe fremdriften.
- Legg til ekstra tid.
- Grateng (hvis tilgjengelig).
- Lagre som favoritt.



Stoppe fremdriften

1. Trykk på bekreftelsesknappen.

Ferdig-displayet vil lukkes, og standby-skjermen vil vises.

- Hvis det ikke skjer noe innen 10 minutter, vil displayet skifte til standby-modus.

Legg til ekstra tid

1. Trykk på høyre navigeringsknapp for å velge «Legg til ekstra tid».
2. Tidsinnstillingen blir aktiv og kan endres direkte ved å dreie valgbryteren.
3. Bekreft ved hjelp av bekreftelsesknappen.
Den forrige prosessen aktiveres igjen.

Grateng

1. Trykk på høyre navigeringsknapp for å velge «Grateng».
Grillinnstillingene vil bli vist.
2. Temperaturen (standard 200 °C) og tiden kan innstilles eller programmet startes direkte ved å trykke på bekreft-knappen (tiden vil begynne å telle opp).
Etter bekreftelse med bekreftelsesknappen vil fremdriftsskjermen bli vist.

Lagre som favoritt

1. Trykk på høyre navigeringsknapp for å velge «Lagre som favoritt».
Det neste skjermbildet viser programmets 10 mulige innstillinger.
2. Velg en posisjon for oppskriften din ved å dreie valgbryteren, og trykk på bekreft-knappen for å lagre den.
3. Gi oppskriften et navn. Drei valgbryteren for å velge riktig bokstav, og trykk på valgknappen for å bekrefte og gå til neste bokstav.
 - Du kan slette et tegn ved hjelp av tilbake-funksjonen i tegnlisten (pilen).
4. Trykk på bekreftelsesknappen for å lagre oppskriften.

Forandre innstillinger under fremdriften

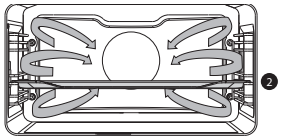
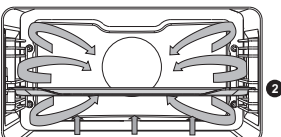
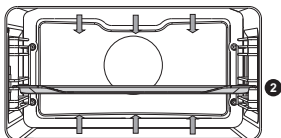
- Under fremdriften vil det aktive området vises hvis du trykker på navigeringstastene. Den valgte innstillingen kan nå endres, se kapittel «Funksjonsinnstillingsmodus».
- Etter bekreftelse med bekreftelsesknappen vil fremdriftsskjermen bli vist.
- Etter 5 sekunder uten handling blir fremdriftsinnstillingene avbrutt, og displayet går tilbake til fremdriftsskjermen.

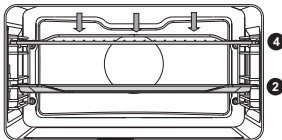
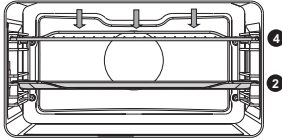
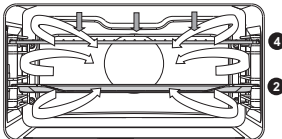
Funksjonstabell

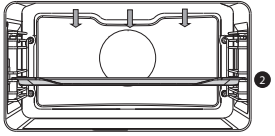
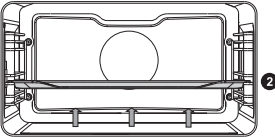
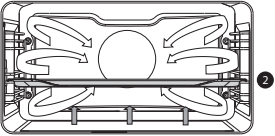
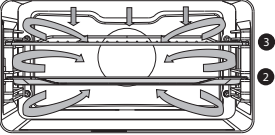
Se tabellen for å velge ønsket funksjon. Se også instruksjoner om tilberedning på matrettens emballasje.

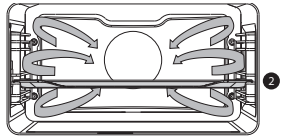
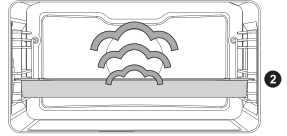
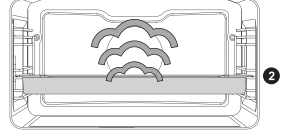
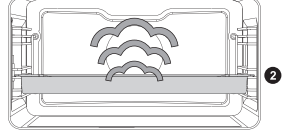


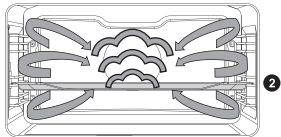
- Du må kun bruke glassplater som tåler temperaturer på 230 °C.

Funksjon	Beskrivelse	
Ovnfunksjoner		
	Varmluft • Oppvarming ved hjelp av varmluft fra baksiden av ovnen. • Denne modusen gir jevn varme og er ideell for baking. • Sett langpannen eller stekeristen på nivå 2. • Anbefalt temperatur: 180 °C • Forvarming anbefales.	
	Varmluft + undervarme • Oppvarming ved hjelp av varmluft fra baksiden av ovnen og bunnen av varmeelementet. • Denne modusen kan brukes til å steke pizza, fuktig butterdeig, fruktkaker, hevet deig og små skorper. • Sett langpannen eller stekeristen på nivå 2. • Anbefalt temperatur: 200 °C • Forvarming anbefales.	
	Oppvarming øverst + undervarme • Oppvarming ved hjelp av de øverste og nederste varmeelementene. • Denne modusen kan brukes til vanlig baking og steking. • Sett langpannen eller stekeristen på nivå 2. • Anbefalt temperatur: 200 °C • Forvarming anbefales.	

Funksjon	Beskrivelse	
	Stor grill • Oppvarming ved hjelp av de øverste og nederste varmeelementene. • Denne modusen kan brukes med retter og bakevarer som krever en særegen skorpe eller bruning på undersiden. Brukes helt på slutten av bake- eller ristetiden. • Sett stekeristen på nivå 4 og langpannen på nivå 2. • Maksimalt tillatt temperatur: 230 °C • Du må passe på kokingen hele tiden. Retten kan raskt svi seg som følge av høy temperatur. • Forvarming anbefales.	
	Grill • Oppvarming ved hjelp av grillelementet. • Denne modusen kan brukes til grilling av noen få åpne smørbrød eller ølpølser, eller til å riste brød. • Sett stekeristen på nivå 4 og langpannen på nivå 2. • Maksimalt tillatt temperatur: 230 °C • Du må passe på kokingen hele tiden. Retten kan raskt svi seg som følge av høy temperatur. • Forvarming anbefales.	
	Stor grill + vifte • Oppvarming ved hjelp av de øverste varmeelementene. Varmen fordeles av viften. • Denne modusen kan brukes til å grille kjøtt, fisk og grønnsaker. • Sett stekeristen på nivå 4 og langpannen på nivå 2. • Anbefalt temperatur: 170 °C • Du må passe på kokingen hele tiden. Retten kan raskt svi seg som følge av høy temperatur. • Forvarming anbefales.	

Funksjon	Beskrivelse	
	Oppvarming øverst • Oppvarming kun med det øverste varmeelementet. • Denne modusen kan brukes når du ønsker å bake/riste det øverste laget på retten. • Sett langpannen eller stekeristen på nivå 2. • Anbefalt temperatur: 150 °C	
	Undervarme • Oppvarming kun med det nederste varmeelementet. • Denne modusen kan brukes med retter og bakevarer som krever en særegen skorpe eller bruning på undersiden. • Sett langpannen eller stekeristen på nivå 2. • Brukes helt på slutten av bake- eller ristetiden. • Anbefalt temperatur: 160 °C	
	Undervarme + vifte • Oppvarming med det nederste varmeelementet. Varmen fordeles av viften. • Denne modusen kan brukes til å bake lave, hevede kaker, og for konservering av frukt og grønnsaker. • Sett en langpanne med passe høyde på nivå 2, slik at varmluft også kan sirkulere i området like over maten. • Anbefalt temperatur: 180 °C	
	Forhåndssteking • Oppvarming ved hjelp av det øvre varmeelementet i kombinasjon med grillelementet og varmluft. • Denne modusen kan brukes til å steke alle typer kjøtt. • Anbefalt temperatur: 180 °C	

Funksjon	Beskrivelse	
	ECO varmluft • Oppvarming ved hjelp av varmluft. ECO varmluft bruker mindre energi enn varmluftinnstillingen, men gir samme resultat. Kokingen tar et par minutter lenger. • Denne modusen kan brukes til å steke kjøtt og bakevarer. • Plasser brettet på nivå 2. • Anbefalt temperatur: 180 °C • Denne innstillingen bruker restvarme (varmen er ikke på hele tiden) for å redusere energiforbruket (i henhold til energiklasse EN 60350-1). I denne modusen vises ikke ovnens faktiske temperatur.	
Damp-funksjoner		
	Damp • Oppvarming ved hjelp av damp. • Se kapitlet «Dampfunksjon» for mer informasjon. • Damp med en temperatur på 100 °C sprøytes inn i ovnen ved jevne mellomrom. • Denne modusen kan brukes til å dampkoke for eksempel grønnsaker, egg, frukt og ris.	
	Damp - lav temperatur • Oppvarming ved hjelp av damp. • Se kapitlet «Dampfunksjon» for mer informasjon. • Damp sprøytes inn i ovnen ved jevne mellomrom. • Denne menyen kan brukes til å dampkoke grønnsaker og fisk, holde mat varm og tine opp mat.	
	Sous vide • Oppvarming ved hjelp av damp. • Se kapitlet «Dampfunksjon» for mer informasjon. • Vakuumpakket mat kokes sakte, ved lav temperatur. • Med denne metoden bevares matens smak, vitaminer og mineraler. Vakuumpakking gir retten lengre holdbarhet. • Bruk denne funksjonen til å koke frukt, kjøtt, fjærkre og fisk.	

Funksjon	Beskrivelse	
Kombi dampfunksjoner		
 Høy 3	Varmluft + dampintensitet 1/2/3 • Oppvarming ved hjelp av varmluft kombinert med damp. • Dampen sprøytes inn i ovnen ved jevne mellomrom. • Denne modusen er egnet for bakverk slik som butterdeig, brioche, gjærboller, fransk brød, gratenger og steking av kjøtt. Den varme dampen sikrer en fin, sprø, brun topp og luftig konsistens. Kjøtt og fisk vil fortsatt være gode og saftige inni. For denne modusen må du alltid passe på at vannbeholderen er fylt med ferskt vann. • HIGH (HØY): koke fileter, biffer og mindre stykker kjøtt. • MEDIUM: oppvarming av kalde/frosne måltider, koke fiskefileter og gratinerte grønnsaker. • LOW (LAV): koke store stykker kjøtt (oksestek, hel kylling), lage deig som skal heves (brød og rundstykker), steke lasagne osv.	
 Medium 2		
 Lav 1		
Ekstra funksjoner		
	Oppvarming • Oppvarming av plate: Denne funksjonen brukes til å varme service, slik at maten holder seg varm lengre. • Holde varm: Denne modusen brukes til å holde ferdiglagede retter varme. • Regenerere Denne modusen brukes til å holde ferdiglagede retter varme. Bruk av damp betyr at kvaliteten blir intakt. Smaken og konsistensen bevares, som en rett som nettopp er laget. Flere retter kan regenereres samtidig.	
	Rengjøring med damp • Med denne funksjonen og en fuktig klut kan du enkelt fjerne fett og smuss fra ovnens vegger. • Bruk denne funksjonen kun når ovnen er helt kald. Damp sprøytes inn i ovnen ved jevne mellomrom. • Etter at den er fuktig kan du fjerne matrester med en fuktig klut.	

Funksjon	Beskrivelse	
	Defrost (tining) - Med denne funksjonen sirkuleres luften ved hjelp av viften. Luften vil bli varmet opp til en temperatur på 30 °C. - Bruk denne temperaturen til å tine opp frosne retter.	
	Programmer og favoritter - Programmer: for baking og steking. Velg en rett fra en liste over forhåndsprogrammerte retter. - Favourites: (Favoritter) Velg dine egne lagrede oppskrifter.	
	Rask forvarming Med denne funksjonen varmes ovnen raskt opp til ønsket temperatur. Ikke bruk denne innstillingen når du har en rett i ovnen.	

Damp-funksjon

Dampkoking

Dampkoking er sunt og naturlig, og bevarer rettens farge og smak. Det avgis ingen lukt når du bruker denne kokemetoden. Du trenger ikke å tilsette salt eller ekstra urter i vannet i beholderen.



Merk: Vannsystemet tømmes hver gang dampfunksjonen fullføres. Denne handlingen avgir lyd, og er en del av dampovnens normale funksjoner.

Fordeler med dampkoking

- Dampkoking (stuing, koking, steking) begynner før ovnen har nådd en temperatur på 100 °C.
- Sakte koking (stuing, koking, steking) er også mulig ved lave temperaturer. Dette er sunt: vitaminer og mineraler bevares, da kun en liten del av disse løses opp i den varme fuktigheten i retten.
- Det er ikke nødvendig å legge til noe slags fett eller olje under dampkoking.
- Dampen bevarer rettens smak.
- Damp fordeler ingen lukt eller smak, noe som gjør at både kjøtt og fisk kan kokes sammen med grønnsaker.
- Damp egner seg også for forvelling, tining og oppvarming, eller å holde en rett varm.

Sous vide

Bruk av sous vide-dampfunksjonen:

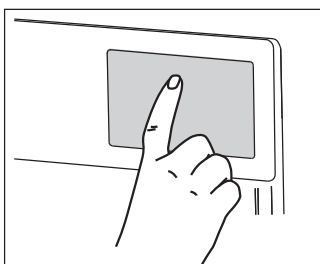
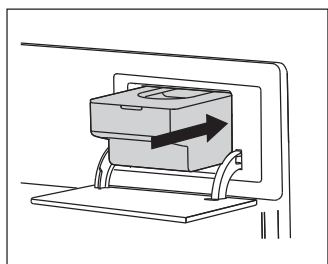
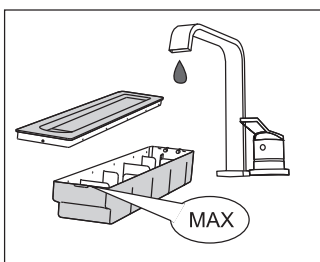
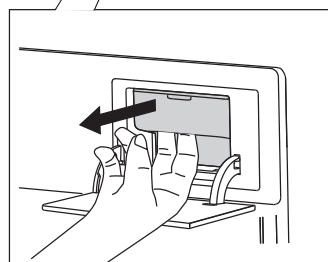
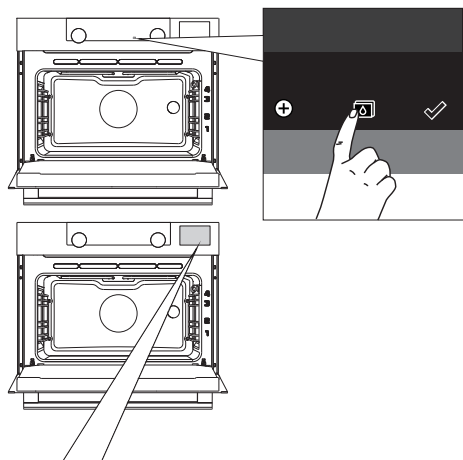
- Vakuumpakking
 - Vakuumpakk maten i plastfolie ved hjelp av en vakuummaskin. Denne prosessen fjerner det meste av luften fra plastposen. Posen bevarer næringsstoffene og smaken under koking, noe som gjør maten saftigere, mykere og mer smakfull.
- Vakuummoking
 - Kok retten ved riktig temperatur og riktig tid ved hjelp av ovnens «Sous vide»-dampinnstilling (Se «oppskrifter og koketider»).
 - De fleste retter kan holdes til serveringstemperatur (ca. 60 °C) i et par timer, noe som gjør ting svært enkelt: det er bare å ta ut retten fra ovnen når du trenger den.

Fyll vannbeholderen

Fyll alltid beholderen før du bruker dampfunksjonen.

Bruk rent og kaldt springvann, flaskevann uten kullsyre eller destillert vann som kan drikkes.

1. Trykk på «vannbeholder»-knappen for å åpne vannbeholderdekselet.
2. Bruk håndtaket for å fjerne beholderen fra ovnen.
3. Ta ut vannbeholderlokket og rengjør vannbeholderen med rent vann.
4. Fyll vannbeholderen med kaldt vann opp til «MAX»-merket på beholderen (ca. 1,2 liter).
5. Dytt vannbeholderen inn i ovnen igjen til du hører et klikk (posisjonsbryteren er aktivert).
6. Lukk vannbeholderdekselet.



Alt vann som er igjen i dampsystemet etter koking vil bli pumpet tilbake i vannbeholderen. Tøm, rengjør og tørk vannbeholderen etter bruk med dampfunksjonen. Beholderen må kun fylles like før bruk!

Damp-tabeller**Damp og damp med lav temperatur**

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som retningslinjer for damp.
Du må alltid fylle vanntanken med ferskt vann til maksimumsnivået.

Rett	Temperatur	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Brokkolikvaster	100 °C	12 - 16	Perforert dampform (2)
Hele gulrøtter	100 °C	25–30	Perforert dampform (2)
Oppkuttete grønnsaker (paprika, squash, gulrøtter, løk)	100 °C	15–20	Perforert dampform (2)
Grønne bønner	100 °C	20–25	Perforert dampform (2)
Asparges	100 °C	15–20	Perforert dampform (2)
Hele grønnsaker (artisjokker, helt blomkål, maiskolbe)	100 °C	25–35	Perforert dampform (2)
Skrelte poteter (skåret i båter)	100 °C	25–35	Perforert dampform (2)
Fiskefilet (2 cm tykk)	80 °C	15–20	Perforert dampform i en ikke-perforert dampform (2)
Reker (rå/ukokte)	100 °C	10–14	Perforert dampform i en ikke-perforert dampform (2)
Kyllingbryst	100 °C	23–28	Perforert dampform i en ikke-perforert dampform (2)
Kokte egg (hardkokte)	100 °C	15–20	Ikke-perforert dampform (2)
Frosne smultboller	100 °C	25–30	Perforert dampform (2)
Hvit ris (basmati eller pandan) (legg til dobbel vannmengde)	100 °C	30–35	Ikke-perforert dampform (2)
Fruktkompott (Bruk en flat rund pyrexform i glass, tilsett 1 ts sukker og 2 ss vann)	100 °C	25–35	Stekebrett eller stekerist (2)
Pudding/crème (6 dessertformer, hver på 100 ml, dekk til formen med folie)	90 °C	20–30	Stekebrett eller stekerist (2)
Eggekrem (bruk en stor flat pyrexform i glass, dekk til formen med folie)	90 °C	30–40	Stekebrett eller stekerist (2)

KOMBI: Varmluft + dampintensitet 1, 2, 3

BRUK

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved baking og steking. Du må alltid fylle vannbeholderen med friskt vann til det maksimale nivået.

Rett	Temperatur	Dampnivå	Tid (min.)	Tilbehør (hyllnivå)
Bakverk av butterdeig (tilsett revet ost)	200 °C	1	15–20	Langpanne (1)
Croissanter (ferdiglaget croissantdeig)	180 °C	1	17 - 23	Langpanne (1)
Hjemmelaget brød	180 °C (forvarming)	2	30–40	Ovnsrist (1)
Grønnsaksgrateng / potetgrateng	160-180 °C	2	35–50	Ovnsrist (2)
Oksekjøtt, 1 kg medium-godt stekt	1. trinn: 180 °C 2. trinn: 180 °C (forvarming)	3 3	1. trinn: 25–35 2. trinn: 25–35	Ovnsrist (2) / langpanne (1)
Ovnsbakt fisk	200 °C	3	20–25	Ovnsrist (2) / langpanne (1)
Hel kylling	1. trinn: 210 °C 2. trinn: 210 °C	1	1. trinn: 30–40 2. trinn: 20–30	Ovnsrist (2) / langpanne (1)
Kylling i biter	1. trinn: 210 °C 2. trinn: 210 °C	3	1. trinn: 20–30 2. trinn: 20–30	Ovnsrist (2) / langpanne (1)

- Forvarming anbefales.
- Det anbefales å snu retten mellom 1. trinn og 2. trinn.
- Hvis du åpner døren mens ovnen er i bruk, settes programmet på pause. Lukk døren for å gjenoppta programmet.

Sous Vide-tabell

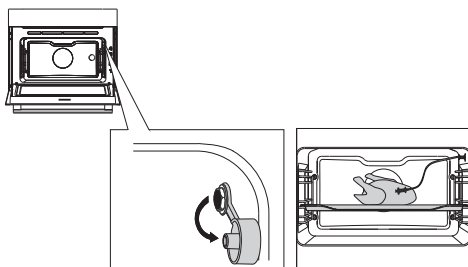
Sous Vide-tilbereding er tilbereding av vakuumpakket mat ved lav og konstant temperatur over lengre tid.

Rett	Temperatur	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Medium stekt oksefilet (4 cm tykk)	60 °C	110–120	Ovnsrist (2)
Godt stekt oksefilet (4 cm tykk)	65 °C	90–100	Ovnsrist (2)
Lite stekt lam (3 cm tykt)	60 °C	180–190	Ovnsrist (2)
Medium stekt lam (3 cm tykt)	65 °C	105–115	Ovnsrist (2)
Benløst kyllingbryst (3 cm tykt)	70 °C	70–80	Ovnsrist (2)
And benfri (2 cm tykk)	70 °C	75–85	Ovnsrist (2)
Benfri kalkun (2 cm tykk)	70 °C	75–85	Ovnsrist (2)
Havabbor (4 fileter / 1 cm tykt)	70 °C	25	Ovnsrist (2)
Torsk (2 fileter / 2 cm tykt)	65 °C	70–75	Ovnsrist (2)
Kamskjell (store)	60 °C	100–110	Ovnsrist (2)
Blåskjell med skall	95 °C	20–25	Ovnsrist (2)
Reker uten skall (store)	75 °C	26–30	Ovnsrist (2)
Blekksprut	85 °C	100–110	Ovnsrist (2)
Ørretfilet (2 fileter / 1,5 cm tykke)	65 °C	55–65	Ovnsrist (2)
Laksefilet (3 cm tykk)	65 °C	100–110	Ovnsrist (2)
Grønn asparges (hele)	90 °C	40–50	Ovnsrist (2)
Hvit asparges (hele)	90 °C	50–60	Ovnsrist (2)
Squash (skiver på 1 cm)	90 °C	35–40	Ovnsrist (2)
Eggplante (skiver på 1 cm)	90 °C	30–35	Ovnsrist (2)
Gulrøtter (skiver på 0,5 cm)	95 °C	35–45	Ovnsrist (2)

Culisensor

Hvis culisensor er koblet til, vil culisensor-skjermen vises, og et lite culisensor-ikon vises ved siden av tiden. Ovnen arbeider til kjernen i maten når den innstilte temperaturen. Kjernetemperaturen måles ved hjelp av temperatursonden.

1. Fjern gummiheften fra kontakten (høyre øvre hjørne i ovnsrommet).
2. Plugg inn culisensor-pluggen i kontakten og sett den helt inn i retten.



Displayet vil vise culisensor-skjermen og ikonet.

3. Angi funksjon og temperatur. I stedet for tid, må du angi kjernetemperatur (mellom 30–100 °C).
4. Start prosessen ved å trykke inn bekreftelsesknappen.
 - Under tilbereding vil den stigende temperaturen til kjernen vises (den ønskede kjernetemperaturen kan justeres under kokeprosessen).
 - Når ønsket temperatur er nådd, stoppes tilberedingen automatisk. Et akustisk signal høres, som du kan slå av ved å trykke på en knapp. Etter ett minutt, vil lydsignalet slås av automatisk. Gjeldende tid vises på displayet.



Hele culisensorens metallsonde må alltid være inni retten. Forsiktig! Etter matlaging, plasserer gummiheften tilbake på culisensor-kontakten.



Bruk kun sonden som er beregnet for bruk med din ovn. Sørg for at sonden ikke berører varmeelementet under tilberedingen. Etter matlagingen, vil sonden være svært varm. Vær nøye med å unngå uhell (brannskader).

Anbefalte kjernetemperaturverdier

Oksekjøtt		
Filét/mørbrad	middels	55–58 °C
Roastbiff	middels	55– 60 °C
Runde biffer	godt stekt	85–90 °C
Roastbiff	godt stekt	80–85 °C
Stuing med oksekjøtt	godt stekt	90 °C
Svinekjøtt		
Hov/ben	godt stekt	75 °C
Hov/ben	lyserosa	65–68 °C
Svinekam	lyserosa	65–70 °C
Svinebrog	godt stekt	75 °C
Svineslag/fylt	godt stekt	75–80 °C
Boller av tynnribbe	godt stekt	80–85 °C
Stekt svinehov	godt stekt	80–85 °C
Svinehov	godt stekt	80–85 °C
Kokt skinke	svært mør	64 - 68 °C
Kassler	godt stekt	65 °C
Panert skinke		65–68 °C
Kalvekjøtt		
Kalvesadel	lyserosa	58–65 °C
Kalvehov/kalveben	godt stekt	78 °C
Friterte nyrer	godt stekt	75–80 °C
Stekt kalv / kam	godt stekt	75–80 °C
Lammelår	godt stekt	75–78 °C
Fårekjøtt		
Fårekam	rosa	65–70 °C
Fårekam	godt stekt	80 °C
Fårehov	rosa	70–75 °C
Fårelår		82–85 °C
Lam		
Lammelår	rosa	60–62 °C
Lammelår	godt stekt	68 - 75 °C
Lammekam	rosa	54 - 58 °C
Lammekam	godt stekt	68 - 75 °C
Lammebrog	godt stekt	78 - 85 °C
Fjærfe		
Kylling	godt stekt	85 °C
Gås/and	godt stekt	90–92 °C
Kalkun	godt stekt	80–85 °C
Bakverk osv.		
Bakverk		72–85 °C
Gryter		60 - 70 °C
Fisk		
Laks	bløtt	60 °C

Fiskefilet		62 - 65 °C
Hel fisk		65 °C
Terrin		62 - 65 °C

Innstillingsmeny

Innstillingsmenyen er bare tilgjengelig hvis du trykker på «pluss-knappen» når apparatet er i standby-modus.

Innstilling	Beskrivelse
	Generelt Språk Tid Dato Lyd
	Display Lysstyrke Klokkestørrelse Nattmodus Apparatet i hvilemodus
	Matlaging Std. Programintensitet Damp Forvarmingsinnstillinger
	System Informasjon om apparatet Fabrikkinnstillinger Ovnslys

Generelt

Fra denne menyen kan du stille inn følgende:

- Language (Språk i displayet)
- Time (Alltid i 24-timersformat)
- Tidsdisplay (i 24-timers eller 12-timers format)
- Date (Dato, som dag-måned-år)
- Date display (Datodisplay, DDMMÅÅÅÅ eller MMDDÅÅÅÅ)
- Sounds (Lyder, volum på generelle lyder og alarmer)
- Key sounds (Tastelyder, av/på)
- Welcome sound (Velkomstlyd, oppstart/avslutning, på/av-lyd)

Display

Fra denne menyen kan du stille inn følgende:

- Brightness (Lysstyrke, lav, middels, høy)
- Nattmodus (start- og sluttid for lysstyrke til nedre skjerm: første skjerm angi start-timer, neste skjerm angi sluttid)
- Clock size (Klokkestørrelse, liten/stor)
- Standby (auto slå av/slå av manuelt)

Hvis du endrer til manuell avslåing vil dette øke energiforbruket.

Hvis ovnen skrur av manuelt (eller når et avbrudd i strømforsyningen skjer) vil denne funksjonen bli tilbakestilt (displayet vil automatisk slås av).



Cooking settings (effekttrinn)

Fra denne menyen kan du stille inn følgende:

- Default program intensity (Std. Programintensitet, lav/middels/høy)
- Dampinnstillinger (vannhardhet/avkalkning)
- Preheat settings (Forvarmingsinnstillinger, angi forvarming som standard til på eller av)

System

Fra denne menyen kan du stille inn følgende:

- Appliance information (forespørsel om informasjon om apparatet)
- Factory settings (Fabrikkinnstillinger, gå tilbake til fabrikkinnstillingene)
- Ovnslys (utomatisk avslåing etter 1 min/manuelt)

Pluss-meny

Avhengig av funksjon er det mulig å velge ekstra funksjonalitet (etter at du har valgt en hovedfunksjon og innstillinger i «Funksjonsinnstillingsmodus») ved å trykke på «pluss-knappen».

- Et lite ikon ved siden av nåværende tid vil gi en indikasjon på om de aktiverte pluss-menyfunksjonene. Fargen på ikonet vil vise om den er aktiv (hvit) eller inaktiv (grå).
- For å gå ut av pluss-menyen, trykk på «stopp-knappen» eller «pluss-knappen»; displayet vil vise det forrige skjermbildet igjen.
- Hvis du vil avbryte en ekstra funksjonalitet, velg «avbryt» (ikon med en rød stripe).

+ Meny	Beskrivelse	Ikon
	Informasjon om matlaging Be om mer informasjon om den valgte funksjonen.	
	Rask forvarming Forvarm ovnen til ønsket temperatur raskt (ikke tilgjengelig i kombinasjon med forsinket start).	
	Forsinket start Matlagingsprosessen starter automatisk til ønsket tid. Bare tilgjengelig hvis steketiden er angitt, ikke tilgjengelig i kombinasjon med forvarming.	
	Grateng For å legge til grillfunksjonen på slutten av fremdriften (gratineringstiden vil bli lagt til på slutten av fremdriften).	
	Legg til favoritter For å legge til innstillingene for den tilberedte retten til dine favoritter (se kapitlet «Ferdig-display»).	
	Stegvis steking Kombiner opptil 3 funksjoner i én og samme prosess	
	Gå til manuell matlaging Hvis du vil redigere et standardprogram som trinnvist matlagingsprogram.	
	Add steam 1-3x (Legg til damp 1-3x) Opptil 3 dampsykluser fordelt jevnt i løpet av kokeprosessen Velg minst 10 minutter koketid.	
	Add steam (Legg til damp) Legg en dampsyklus til kokeprosessen.	

Informasjon om matlaging

Matlagingsinfo-skjermen vil gi mer informasjon om den valgte funksjonen, som nødvendig utstyr og til hva slags formål funksjonen brukes.

Rask forvarming

Det er to forskjellige måter å bruke rask forvarming på:

Aktiver rask forvarming i innstillingsmenyen (til standard på eller av)

1. Trykk på plussknappen når maskinen er i standby-modus. Gå til «Cooking settings» (effekttrinn) og velg om rask forvarming skal være på eller av som standard.
2. Trykk på bekreftelsesknappen.
 - Hvis rask forvarming er satt som standard, vises det lille forvarmingsikonet for å indikere den aktive forvarmingsfunksjonen.
 - Dette alternativet er bare tilgjengelig for ovnsfunksjonene.

Aktiver rask forvarming i plussmenyen.

1. Trykk på plussknappen (i «Funksjonsinnstillinger-modus»).
2. Velg «Rask forvarming» ved å trykke på høyre navigeringsknapp.
3. Trykk på bekreftelsesknappen for å lagre oppskriften.

Den lille forvarmingsikonet vises ved siden av klokkeslettet.

 - Når forvarming er aktivert, vil forsinket start bli nedtonet, fordi disse funksjonene ikke fungerer sammen.
 - Når forsinket start er aktivert, vil forvarming bli nedtonet.
 - For å avbryte forvarmingen: Trykk på Bekreft-knappen igjen.

Start med rask forvarming

- Hvis et program med rask forvarming blir startet, vises en pop-up. Etter 15 sek. vil pop-up-en forsvinne automatisk. Fremdriftsskjermen vil vise ikonet for rask forvarming, og tiden vil bli skyggelagt.
- Hvis innstilt temperatur er nådd, vises en pop-up som forteller at innstilt temperatur er nådd Og at du kan sette inn fatet». Sett inn fatet; programmet vil starte automatisk når døren lukkes.
 - Ved å trykke på bekreft-knappen (uten å åpne døren) holdes ovnen ved innstilt temperatur. Denne situasjonen vil vedvare inntil døren åpnes.

Forsinket start

Bruk funksjonen «Delayed start» (Forsinket start) senere, ved å angi ønsket sluttid.

1. Trykk på plussknappen (i «Funksjonsinnstillinger-modus»).

2. Velg «Forsinket start» ved å trykke på høyre navigeringsknapp.
3. Trykk på bekreftelsesknappen.
Displayet viser symbolet for forsinket start, steketiden og sluttiden.
4. Endre sluttiden ved å vri på valgbryteren og bekreft med bekreftelsesknappen.
Et lite ikon vil vises for å indikere at funksjonen er aktiv.
 - For å avbryte forsinket start: Gå til «Delayed start» (Forsinket start) og velg cancel delayed start (avbryte forsinket start) (en pop-up vises for å bekrefte sletting av forsinket start).
5. Start programmet: Trykk på Bekreft-knappen for å gå til fremgangsmodusen.
Funksjonen starter automatisk på det angitte tidspunktet.

Grateng

For å legge til grillfunksjonen på slutten av fremdriften (gratineringsstid vil bli lagt til på slutten av matlagingsprosessen).

1. Trykk på plussknappen (i «Funksjonsinnstillinger-modus»).
2. Velg «Grateng» ved å trykke på høyre navigeringsknapp.
3. Trykk på bekreftelsesknappen.
Et lite grillikon vises ved siden av klokkeslettet.
 - Hvis du vil avbryte gratineringen: velg «cancel gratin» i pluss-menyen.

Stegvis steking

Denne funksjonen gjør at du kan kombinere opptil tre funksjoner i én kokeprosess. Velg ulike funksjoner og innstillinger for å få en stekeprosess som er tilpasset dine preferanser.

1. Trykk på plussknappen (i «Funksjonsinnstillinger-modus»).
2. Velg «Stegvis steking» ved å trykke på høyre navigeringsknapp.
3. Trykk på bekreftelsesknappen.
Et lite ikon vises ved siden av klokkeslettet. Det første trinnet er allerede fylt med gjeldende innstillinger for funksjonen. Hvis det ikke er angitt noen tid, vil standard tid vil bli angitt for første trinn.
 - For eksempel: ovnmodus og varmluft 180 °C blir valgt; standardtid på 30 min. vil bli lagt til det første trinnet.
4. For å legge til et trinn, velg den andre funksjonen ved å trykke på navigeringsknappene eller trykke på valgknappen.
5. Trykk på bekreftelsesknappen.
Skjermen vil endres til innstillings skjermen.

6. Velg ønsket funksjon, still inn temperaturen og tiden.
7. Lagre trinnet og gå tilbake til trinnet for oversikt over matlaging ved å trykke på bekreft-knappen.
 - Hvis stoppknappen trykkes inn vil innstillingen bli avbrutt, og displayet vil gå tilbake til forrige skjerm.
8. Hvis ønskelig, legg til et tredje trinn. Gjenta trinn 4, 5, 6 og 7.
9. Etter bekreftelse vil displayet vise de innstilte trinnene, med et redigerings- og sletteikon.
10. Hvis alle trinn er angitt i henhold til dine ønsker, gå tilbake til ovnens innstillingsskjerm. Trykk på «pluss-knappen» for å lukke pluss-menyen.
Displayet viser normal skjerm for ovninnstillinger med innstillingene til det første trinnet (trinn 1, hvitt ikon).
11. Start prosessen ved å trykke på bekreftelsesknappen.
 - Hvis stoppknappen trykkes inn, vil trinn-matlagingen lukkes, og displayet vil gå tilbake til normal modus.

Gå til manuell matlaging

- I manuell tilberedningsmodus, kan et standardprogram fra «Programmer og favoritter»-funksjonen velges og redigeres som i Stegvis steking-modus.
- Ved å velge den manuelle funksjonen i pluss-menyen, vil en popup vises: «Bytt til ovnmodus?». Etter bekreftelse vil displayet skifte til stekemodus-trinnet hvis det valgte programmet har flere trinn.

Programmer og favoritter

Automatic programs (Automatiske programmer)

- Du kan bruke «automatiske programmer» for baking og steking ved å velge en rett fra en liste med forhåndsprogrammerte retter. Velg først en type rett og deretter selve retten fra listen.
- Alle programkategoriene har et bilde. Når en tallerken er valgt, vil programinnstillingene vises. Navnet på fatet og navnet på det aktive valget vises i tekstlinjen.
- I innstillingene er først et bilde av retten synlig (ikke redigerbart), vekten (avhengig av fatet) (hvis det er redigerbart), intensiteten (ikke alltid redigerbar) og koketiden. Juster intensitet og/eller vekt ved behov.

Favoritter (se kapitlet «Ferdig-display»)

- Du kan velge dine egne lagrede oppskrifter i «favourites» (favoritter).
- Hvis det ikke finnes lagrede oppskrifter, vises en pop-up: «Ingen rett er lagret.»
- Navnet på oppskriften vises i tekstlinjen, og de lagrede ovninnstillingene vises.

Tidtaker for egg

Tidtakeren for egg kan brukes uavhengig av ovnsfunksjonen.

1. Trykk på bekreftelsesknappen.
2. Endre tiden ved å dreie valgbryteren.
 - ▷ Maksimal timerinnstilling er 23 timer og 59 minutter.
3. Bruk bekreftelsesknappen for å bekrefte innstillingen.

Egg-timeren starter

- ▷ For å avbryte timeren, still klokken tilbake til 0:00 og bekreft ved å trykke på bekreft-knappen
 - ▷ For å lukke menyen for egg-timeren, trykk på tidsur-knappen eller stoppknappen.
4. Når tidtakeren for egg utløper, vises en popup med meldingen «Egg timer expires», samtidig som du vil høre et lydsignal. Trykk på stoppknappen for å slå av signalet og lukke hurtigmenyen.
 - ▷ Lydsignalet stanser automatisk etter ca. 2 minutter.

Barnesikring

Ovnens kontrollpanel kan låses ved hjelp av barnesikringen, for å beskytte ovnen mot utilsiktet bruk.

1. Trykk og hold venstre og høyre navigeringsknapp inne samtidig for å låse apparatet.

Ovnen vil gå inn låst modus. En pop-up vil bli vist.

Etter 3 sekunder lukkes popupmeldingen «Låsen er aktiv».

Den nåværende tilstanden til apparatet vil være synlig.

- ▷ Hvis knappelåsen er aktivert under en stekeprosess, vil prosessen fortsette å kjøre.
 - ▷ Hvis en knapp trykkes ned under låsing, blir popupmeldingen «Låsen er aktiv» vist igjen.
 - ▷ Stoppknappen er fremdeles aktiv under låsemodus. Hvis apparatet slås av, vil prosessen stoppe. For å slå på apparatet på igjen, deaktiver knappelåsmodusen.
2. For å deaktivere knappelåsmodus, trykk og hold venstre høyre navigeringsknapp samtidig igjen.

Oppvarming

- Regenerere
 - Denne modusen brukes til å varme opp ferdiglagde retter. Bruk av damp betyr at kvaliteten blir intakt. Smaken og konsistensen bevares, som en rett som nettopp er laget. Flere retter kan regenereres samtidig.
- Oppvarming av plate
 - Denne funksjonen brukes til å varme servise (tallerkener, kopper), slik at maten holder seg varm lengre.
 - For denne funksjonen kan du stille inn oppvarmingstemperatur og varighet.
- Holde varm
 - Bruk denne funksjonen for å holde ferdiglaget mat varm.
 - For denne funksjonen kan du stille inn matvarmingstemperatur og varighet.

Defrost (tining)

- Denne funksjonen bruker varmluft (30 °C). Bruk denne funksjonen til sakte tining av frosne retter (kaker, kjeks, brød, rundstykker og frossen frukt).
- For denne funksjonen kan du stille inn varigheten.
- Snu maten over på den andre siden etter halve tiningstiden har gått, rør maten eller bryt fra hverandre større stykker som eventuelt er frosset fast i hverandre.

Rengjøring av apparatet

Rengjør apparatet jevnlig for å hindre at fett og matpartikler samles opp, spesielt på innvendige og utvendige flater, døren og tetningen.

- Aktiver barnelåsen (for å unngå at apparatet slår seg på ved et uhell).
- Rengjør de ytre flatene med en myk klut og varmt såpevann.
- Tørk deretter over med en ren og fuktet klut, og tørk flatene.
- Fjern sprut og flekker på indre flater med en klut og såpevann.
- Tørk deretter over med en ren og fuktet klut, og tørk flatene.



- **Obs! Pass på at det ikke kommer vann inn i luftehullene.**
- **Bruk aldri slipende rengjøringsmaterialer eller kjemiske løsemidler.**
- **Pass på at tetningen på døren alltid er ren. Dette hindrer at det samles opp smuss, slik at døren kan lukkes uten problemer.**

Rengjøring med damp

Med rengjøring med damp-funksjonen og en fuktig klut kan du enkelt fjerne fett og smuss fra ovnens vegger.

Bruke rengjøring med damp

Rengjøring med damp må kun brukes når ovnen er helt kald. Det er vanskeligere å fjerne smuss og fett når ovnen er varm.



Damprengjøringsprogrammet tar kun 30 minutter. Matrester på emaljerte vegger vil være tilstrekkelig fuktet etter 30 minutter, slik at de enkelt kan fjernes med en fuktet klut.



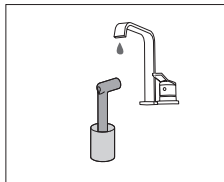
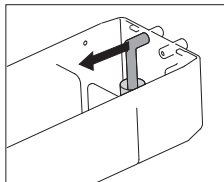
1. Ta ut alt tilbehør av ovnen.
2. Velg «Steam clean» (Damprengjøring)-funksjonen
3. Trykk på bekreftelsesknappen for å starte damprengjøringen.

Merk: Ikke åpne døren under rengjøringsprosessen.

Rengjøring av filteret i vannbeholderen

Hvis filteret i vannbeholderen er skittent, kan du vaske det i rennende vann.

1. Fjern oppsugingsrøret med filteret.
2. Skyll det under kranen og sett det tilbake på plass. Sørg for at filteret er i kontakt med bunnen av vannbeholderen.



Avkalkning

Under damping kan det samle seg mineraler i dampsystemet. Dette må fjernes fra tid til annen. Dette må gjøres når varslet «Appliance needs descaling» (Apparatet må avkalkes) vises.

Hvis apparatet ikke avkalkes etter tre varsler, vil dampfunksjonen ikke være tilgjengelig lenger. Bruk denne funksjonen kun når ovnen er helt kald. Avkalkningen består av avkalkning og skylning. Varsler med informasjon og forespørsler om handling vil bli vist på displayet i løpet av prosessen.

1. Hell vann blandet med avkalkingsmiddel i vannbeholderen.
Se i bruksanvisningene til avkalkingsmiddelet for riktig blandingsforhold.
2. Åpne Innstillinger-menyen
3. Velg «Cooking settings» (effekttrinn)
4. Velg «Steamer settings» (Damp-innstillinger)
5. Velg «Descaling» (Avkalkning) for å velge funksjonen.
6. Trykk på bekreftelsesknappen for å starte damprengjøringen.

Merk

Vi anbefaler å bruke NOKALK/DLS til avkalkning. NOKALK/DLS er et ekstremt effektivt avkalkningsmiddel basert på kun naturlige og helt biologisk nedbrytbare materialer. Løsningen er ikke-korroderende, ikke aggressiv og miljøvennlig.

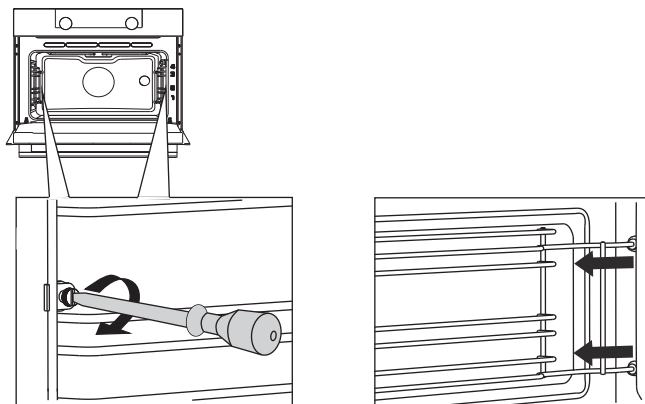
I tillegg til en effektiv avskalningseffekt har den også en rensende og bakteriedrepende effekt som sikrer at apparatets indre komponenter er så hygieniske som mulig til enhver tid. Dette fører til at den gode smak bevares, og at apparatets levetid forlenges.

- Dampprosessen bruker vann. Vann inneholder kalsium og magnesium. Varme gjør at vannet kondenserer, og etterlater seg mineraler (ikke skadelig for mennesker).
- Hvis avkalkingssyklusen blir avbrutt før endt syklus, må programmet startes på nytt.

Fjerne og rengjøre rillene

Bruk vanlige rengjøringsprodukter til å rengjøre rillene.

- Skru ut skruen med en skrutrekker.
- Ta ut rillene fra hullene på bakveggen.



Bytte ovnslampen



Lampen i dette husholdningsapparatet egner seg bare for opplysning av dette apparatet. Lampen egner seg ikke for rombelysning.

Lyspærene (2 stk.) (halogen G9, 230 V, 25 W) er forbruksvarer, og dekkes derfor ikke av garantien. Du må ta ut stekebrettet, stekeristen og ledeskinnene før du kan skru ut lyspærene.

Halogenpære: G9, 230 V, 25 W

Ovn er utstyrt med en halogenlampe.

Dette produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse (G).

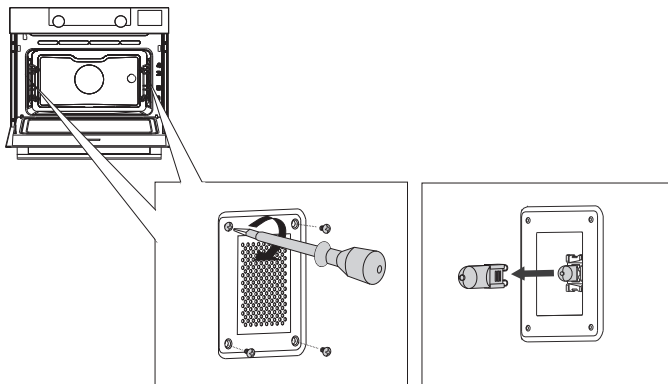


- **Koble apparatet fra strømforsyningen ved å fjerne støpselet fra stikkkontakten, eller ved å skru av hovedbryteren i sikringsskapet.**
- **Merk: Lyspæren kan være svært varm! Bruk beskyttelsesutstyr når du tar ut lyspæren.**

1. Fjern de fire skruene fra dekslet. Fjern dekslet, glasset og tetningsringen.
2. Ta ut den utbrente halogenpæren og bytt den med en ny.

3. Fjern panelet, glasset og tetningsringen.

Obs! Tetningsringen må passe perfekt i hakket i ovnsveggen.



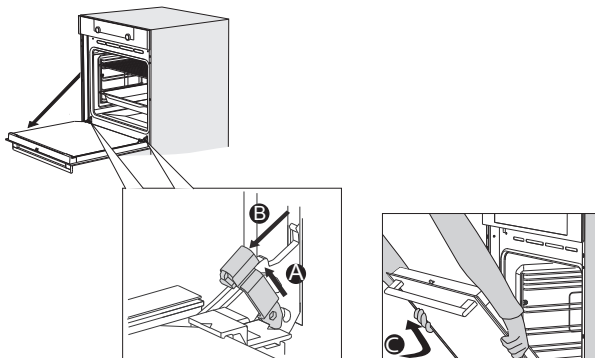
Ta av ovnsdøren



- Hold fingrene unna hengslene på ovnsdøren. Hengslene er fjærbelastede, og kan forårsake personskade hvis de spretter tilbake.
- Pass på at hengselslåene settes på riktig når hengslene låses på plass.

Ta av ovnsdøren.

1. Åpne døren, slik at den er helt åpen.
2. Løft begge hengselslåene (A) og dra dem mot ovnsdøren (B).
Hengslene vil være låst i 45°-stilling.
3. Lukk døren forsiktig til en når en 45° vinkel.
4. Ta av døren ved å løfte den opp og vippe den mot ovnen (C).
Hengslene må komme ut av sporene i ovnen.



Installer ovnsdøren.

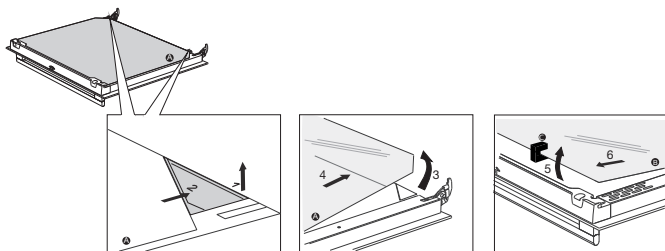
1. Hold ovnsdøren i en vinkel på ca. 45 °C foran på ovnen.
2. Sett hengslene i sporene og pass på at de er riktig plassert.
3. Åpne døren, slik at den er helt åpen.
4. Løft begge slåene og beveg dem mot ovnen.
5. Lukk forsiktig ovnsdøren og sørg for at den lukkes korrekt.

Hvis døren ikke åpnes eller lukkes på riktig måte, så sørg for at hengslene er plassert riktig i sporene.

Ta av glasset i ovnsdøren

Det er mulig å innsiden av rengjøre glasset i ovnsdøren. Du må ta ut glasset av ovnsdøren for å gjøre dette.

1. Løft litt opp (1) og vend (2) klemmene nede til venstre og høyre på døren for å frigjøre glasset (A).
2. Hold tak i nederst i glasset (A), løft forsiktig (3) og vend (4) det for å ta det av fra den øvre støtten.
3. Det indre glasset (B) (avhengig av modellen) kan fjernes ved å løfte det forsiktig (5) og vende (6) det, for å ta det av fra den nedre støtten. Ta også av avstandsstykkene av gummi (C) fra det indre glasset.



Monter glasset i motsatt rekkefølge.

Generelt

Hvis du har problemer med ovnen din, kan du se feiloversikten nedenfor. Ta kontakt med kundeservice hvis problemene vedvarer.

Maten er fortsatt rå

- Sjekk at tidtakeren har blitt stilt inn, og om du har trykket på bekreftelsesknappen.
- Er døren ordentlig lukket?
- Sjekk om det har gått en sikring, eller om automatsikringen har blitt aktivert.

Maten blir overkocht eller underkocht

- Sjekk om du har stilt inn riktig koketid.

Det skjer ingenting når jeg trykker på knappene, displayet reagerer ikke.

- Koble apparatet fra strømforsyningen i noen minutter (trekk ut støpselet fra stikkontakten eller slå av hovedsikringen). Koble så til apparatet igjen, og slå det på.

Strømbrydd kan føre til at displayet nullstilles.

- Koble apparatet fra strømforsyningen i noen minutter (trekk ut støpselet fra stikkontakten eller slå av hovedsikringen). Koble så til apparatet igjen, og slå det på.
- Still inn tiden på nytt.

Det er kondens i ovnen.

- Dette er normalt. Tørk ren ovnen etter bruk.

Viften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av.

- Dette er normalt. Viften vil fortsette å gå en stund etter at ovnen er slått av.

Luftstrømmen kan føles ved døren og utsiden av apparatet.

- Dette er normalt.

Damp slipper ut fra døren eller ventilene.

- Dette er normalt.

Man hører klikkelyder mens ovnen brukes, spesielt under tining.

- Dette er normalt.

Hovedsikringen går med jevne mellomrom.

- Kontakt servicetekniker.

Displayet viser en feilkode, ERROR XX ...

(XX indikerer feilnummeret).

- Dette betyr at det er en feil i den elektriske modulen. Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter. Koble det deretter til igjen og still inn klokkeslett.
- Rådføre deg med en servicetekniker hvis feilen vedvarer.

Lagring og reparasjon av ovnen

Reparasjoner må kun utføres av en kvalifisert servicetekniker.

Ved behov for vedlikehold må du koble ut støpselet fra stikkontakten og kontakte kundeservice hos ASKO.

Ha følgende informasjon klar når du ringer:

- Modellnummer og serienummer (oppgitt på innsiden av ovnsdøren)
- Garantidetaljer
- En nøyaktig beskrivelse av problemet



Ved midlertidig lagring av ovnen må den plasseres på et rent og tørt sted, da støv og fuktighet kan skade apparatet.

Avhending av apparatet og emballasje

Dette produktet er laget av bærekraftige materialer. Apparatet må imidlertid avhendes på en ansvarlig måte ved slutten av livssyklusen. Regjeringen kan gi deg informasjon om dette.

Emballasjen til apparatet kan resirkuleres. Følgende materialer er blitt brukt:

- papp
- polyetylenfolie (PE)
- CFC-fri polystyren (PS hardskum).

Disse materialene må avhendes ansvarlig i henhold til juridiske forskrifter.



Dette produktet har et symbol av en søppelkasse med et kryss over. Dette indikerer at husholdningsapparater må avhendes separat. Dette betyr at apparatet ikke kan behandles vanlig avfall ved endt brukstid. Du må derfor levere det inn på et spesielt avfallsmottak eller på et utsalgssted som tilbyr å gjøre dette for deg.

Separat innsamling av husholdningsutstyr forhindrer skade på miljøet og offentlighetens helse. Materialene som brukes for å lage dette apparatet kan brukes om igjen, noe som betyr enorme besparelser i energi og råvarer.



Samsvarserklæring

Vi erklærer herved at våre produkter er i samsvar med relevante EU-direktiver, standarder og forskrifter, samt alle krav som er nevnt i standardene.

TILBEREDNINGSTEST

Mat testet i samsvar med EN 60350-1 standard

OCS8687S / OCS8687A

STEKING AV BAKVERK					
Rett	Utstyr	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilbered-ningstid (min)	System
Mørdeig - ett nivå	Emaljert stekebrett	3	140-150 *	20-35	
Mørdeig - ett nivå	Emaljert stekebrett	3	140-150 *	25-40	
Mørdeig - to nivåer	Emaljert stekebrett	2, 3	140-150 *	25-40	
Mørdeig - tre nivåer	Emaljert stekebrett	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Cupcakes - ett nivå	Emaljert stekebrett	3	140-150 *	20-35	
Cupcakes - ett nivå	Emaljert stekebrett	3	150-160 *	20-35	
Cupcakes - to nivåer	Emaljert stekebrett	1, 3	140-150 *	30-45	
Cupcakes - tre nivåer	Emaljert stekebrett	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Sukkerbrød	Rund metallform, diameter 26 cm/rist	2	160-170 *	20-35	
Sukkerbrød	Rund metallform, diameter 26 cm/rist	2	160-170 *	20-35	
Eplepai	2 x rund metallform, diameter 20 cm/rist	2	170-180	65-85	
Eplepai	2 x rund metallform, diameter 20 cm/rist	3	160-170	65-85	
Sukkerbrød	Rund metallform, diameter 26 cm/rist	2	150-160	10	
				15-25	
GRILLING					
Rett	Utstyr	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilbered-ningstid (min)	System
Ristet brød	Rist	5	230	3:00-6:00	
Okseburgere	Rist + langpanne som dryppanne	5	230	25-35 **	
DAMP					
Rett	Utstyr	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilbered-ningstid (min)	System
Brokkoli, fersk; én beholder	Perforert beholder + langpanne som dryppanne	3+1	100	22-27	
Brokkoli, fersk; 300 g	Perforert beholder + langpanne som dryppanne	3+1	100	17-22	
Erter, frosne; 2,5 kg	Perforert beholder + langpanne som dryppanne	3+1	100	45-50	
Erter, frosne; 1,8 kg per beholder	2 x perforerte beholdere + langpanne som dryppanne	3+2+1	100	50-60	

* Forvarmes i 10 minutter. Ikke bruk funksjonen rask forvarming.
 ** Snu maten etter 2/3 av tilberedningstiden.

TILBEREDNINGSTEST

Mat testet i samsvar med EN 60350-1 standard

OCS8487S / OCS8487A

STEKING AV BAKVERK					
Rett	Utstyr	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilbered-ningstid (min)	System
Mørdeig - ett nivå	Emaljert stekebrett	2	140-150 *	25-40	
Mørdeig - ett nivå	Emaljert stekebrett	2	140-150 *	25-40	
Mørdeig - to nivåer	Emaljert stekebrett	2, 3	140-150 *	25-40	
Cupcakes - ett nivå	Emaljert stekebrett	2	140-150 *	20-35	
Cupcakes - ett nivå	Emaljert stekebrett	2	150-160 *	20-35	
Cupcakes - to nivåer	Emaljert stekebrett	2,3	140-150 *	30-45	
Sukkerbrød	Rund metallform, diameter 26 cm/rist	1	160-170 *	20-35	
Sukkerbrød	Rund metallform, diameter 26 cm/rist	1	160-170 *	20-35	
Eplepai	2 x rund metallform, diameter 20 cm/rist	1	170-180	65-85	
Eplepai	2 x rund metallform, diameter 20 cm/rist	2	160-170	65-85	
Sukkerbrød	Rund metallform, diameter 26 cm/rist	2	150-160	10	
				15-25	
GRILLING					
Rett	Utstyr	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilbered-ningstid (min)	System
Ristet brød	Rist	4	230	3:00-6:00	
Okseburgere	Rist + langpanne som dryppanne	4	230	25-35 **	
DAMP					
Rett	Utstyr	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilbered-ningstid (min)	System
Brokkoli, fersk; én beholder	Perforert beholder + langpanne som dryppanne	2+1	100	22-27	
Brokkoli, fersk; 300 g	Perforert beholder + langpanne som dryppanne	2+1	100	17-22	
Erter, frosne; 2,5 kg	Perforert beholder + langpanne som dryppanne	2+1	100	45-50	
Erter, frosne; 1,8 kg per beholder	2 x perforerte beholdere + langpanne som dryppanne	3+2+1	100	50-60	

* Forvarmes i 10 minutter. Ikke bruk funksjonen rask forvarming.

** Snu maten etter 2/3 av tilberedningstiden.

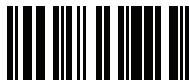


Apparatets ID-kort er plassert på innsiden av apparatet.

Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.

Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.

 **ASKO**



597631

no (08-23)