



## Bruksanvisning

OVN

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

### Symboler som brukes



Viktig informasjon



Tips

# INNHold

---

## ***Din ovn***

---

Innledning	4
Beskrivelse av apparatet	5
Riller/uttrekkbare riller	5
Tilbehør	6
Dør	7
Kjølevifte	7
Betjeningspanel	8
Generell bruk av betjeningspanel	9

## ***Første gangs bruk***

---

Før første gangs bruk	11
Forklaring av knottene og tastene	13

## ***Bruk***

---

Beskrivelse av hovedfunksjonene	15
Beskrivelse av underfunksjonene	16
Pluss-meny	21
Damp-funksjon	22

## ***Drift***

---

Bruke apparatets tilberedningsfunksjoner	24
Culisensor	25

## ***Innstillinger***

---

Innstillingsmeny	26
------------------	----

## ***Vedlikehold***

---

Rengjøring av apparatet	27
Rengjøringsfunksjon (Damprengjøring)	27
Rengjøring av filteret til vannbeholderen	28
Avkalkning	28
Ta ut og rengjør rillene	29
Bytte ut ovnslampen	29
Fjerning og montering av ovnsdøren	30

## ***Funksjonsfeil***

---

Generelt	32
----------	----

## ***Miljøforhold***

---

Avhending av apparat og emballasje	34
------------------------------------	----

## *Innledning*

---

Gratulerer med valget av ovnen. Dette produktet er designet med enkel betjening og optimal komfort i tankene.

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



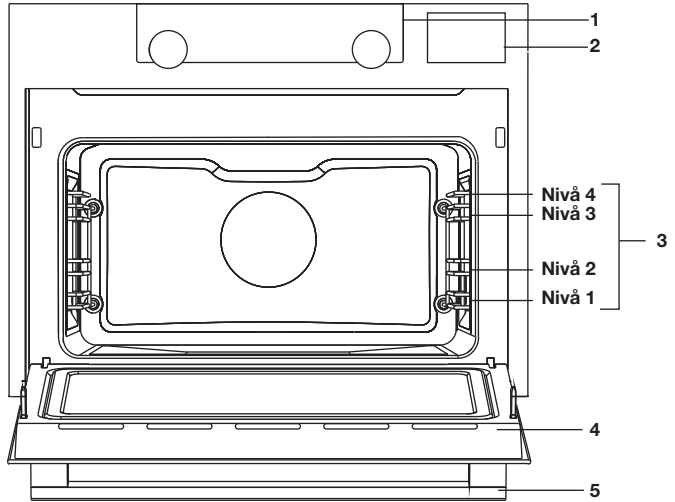
**Les sikkerhetsanvisningene nøye før du bruker apparatet!  
Du finner dem i et eget hefte.**

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

Installasjonsveiledningen leveres separat.

## Beskrivelse av apparatet

1. Betjeningspanel
2. Deksel til vannbeholder  
*Trykk for å åpne!*
3. Ovn-nivåer
4. Ovnsdør
5. Dørhåndtak



## Riller/uttrekbare riller

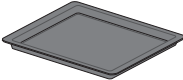

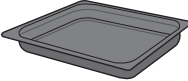
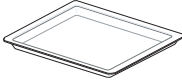
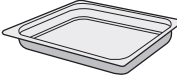
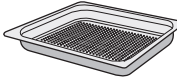
- Ovnens har fire eller fem rillehøyder (nivå 1 til 4/5), avhengig av modell. Nivå 1 brukes hovedsakelig i kombinasjon med undervarme. De to øverste nivåene brukes primært til grilling.
- Sett stekeristen, stekebrettet eller et dampfat inn i sporet mellom styreskinnene.
- Flere riller kan ha fullt uttrekbare 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.

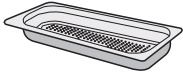
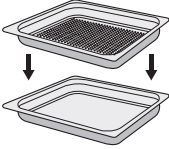

## Tilbehør

Det medfølger et utvalg av tilbehør til ditt apparat, avhengig av modellen. Bruk kun originaltilbehør: de passer spesielt for apparatet ditt. Sørg for at alt tilbehør som brukes tåler temperaturinnstillingene til den valgte ovnsfunksjonen.

**Merk:** ikke alt tilbehør er egnet/tilgjengelig for alle apparater (kan også variere fra land til land). Ved kjøp bør du alltid oppgi apparatets eksakte identifikasjonsnummer. Se i salgsbrosjyren eller sjekk på nett for flere opplysninger om valgfritt tilbehør.

**Merk:** aldri sett et tilbehør i bunnen på ovnen!

Tilbehør som kan leveres med apparatet ditt (avhengig av modellen)	
	<p><b>Emaljert stekerist</b> - for bruk til butterdeig og kaker.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Den emaljerte bakeplaten må ikke brukes sammen med mikrobølgefunksjonen!</li> <li>• Egnet for rengjøring med pyrolyse.</li> </ul>
	<p><b>Stekerist</b> - hovedsakelig for grilling. Du kan også legge et dampfat eller en panne med mat på stekeristen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stekeristen er utstyrt med en sikringspinne. Løft risten litt opp på forsiden for å skyve den ut av ovnen.</li> <li>• Ikke bruk stekeristen for mikrobølgefunksjonen!</li> </ul>
	<p><b>Dypt emaljert stekebrett</b> - for steking av kjøtt og fuktige bakverk.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ikke sett det dype stekebrettet på det laveste nivået under tilbredningsprosessen, med unntak når du bruker det som et dryppebrett under grilling, steking eller steking med et spidd (dersom tilgjengelig).</li> <li>• Den dype, emaljerte bakeplaten må ikke brukes sammen med mikrobølgefunksjonen!</li> <li>• Egnet for rengjøring med pyrolyse.</li> </ul>
	<p><b>Stekebrett i glass</b> - for bruk i mikrobølgeovn og ovn.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• IKKE egnet for rengjøring med pyrolyse.</li> </ul>
	<p><b>Dampform, uten hull</b> - 40 mm dyp (nyttig under dampmodus for oppsamling av kondens under damping).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merk: Misfarging kan oppstå ved temperaturer over 180 °C! Dette vil ikke hindre ovnen i å fungere slik den skal.</li> </ul>
	<p><b>Perforert dampform</b> - 40 mm dyp (nyttig for damp-innstillinger).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merk: Misfarging kan oppstå ved temperaturer over 180 °C! Dette vil ikke hindre ovnen i å fungere slik den skal.</li> </ul>

Tilbehør som kan leveres med apparatet ditt (avhengig av modellen)	
	<p><b>Perforert dampform</b> - GN-1/3. <b>Perforert dampform</b> - GN-1/2.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Merk: Misfarging kan oppstå ved temperaturer over 180 °C! Dette vil ikke hindre ovnen i å fungere slik den skal.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dampformene kan brukes samtidig på to nivåer. Plasser den perforerte dampformen i midten av ovnen og den ikke-perforerte dampformen ett nivå under den perforerte dampformen.</li><li>• Du kan sette den «perforerte dampformen» i den «ikke-perforerte dampformen» under damping. De kan kun brukes sammen på et nivå med teleskopiske styreskinner.</li></ul>
	<p><b>Culisensor</b> - kan brukes til å måle rettens kjernetemperatur. Når ønsket temperatur er nådd, stoppes steking automatisk.</p>

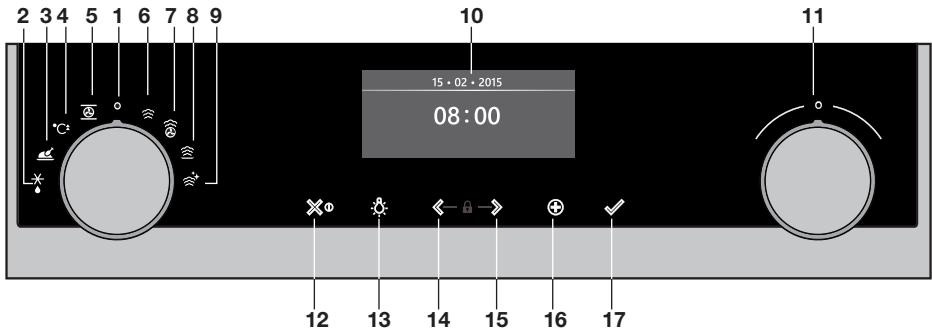
## Dør

- Dørbryterne gjør at ovnens funksjon stanser midlertidig hver gang døren åpnes under bruk. Ovnens funksjon fortsetter igjen så snart døren er lukket.

## Kjølevifte

- Apparatet er utstyrt med en kjølevifte som kjøler karmen og kontrollpanelet.

## Betjeningspanel



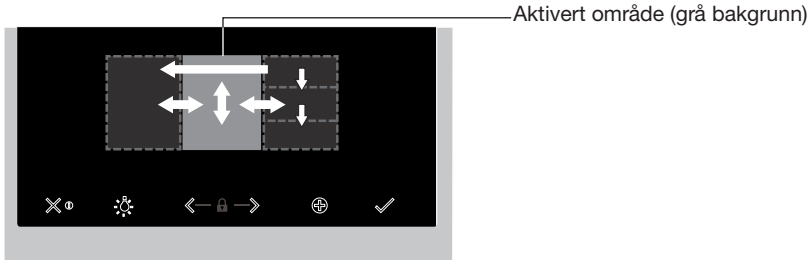
1. Funksjonsbryter (i av-stilling)
2. Tining
3. Automatiske programmer
4. Rask forvarming
5. Ovn
6. Damp
7. Kombinert dampovn
8. Oppvarming
9. Rengjøring
10. Display
11. Valgbryter
12. Av/på-tast og stopp-tast (avbryt)
13. Lys-tast
14. Navigeringstast mot venstre
15. Navigeringstast mot høyre
16. Pluss-tast
17. Bekreftelsestast



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



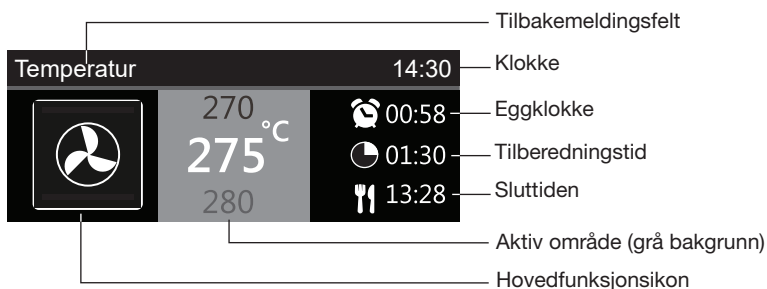
## Generell bruk av betjeningspanel



### Angi en funksjon og innstillinger

1. Trykk og hold inne på/av-tasten for å slå på apparatet.
  2. Vri funksjonsbryteren for å angi en hovedfunksjon.  
*Hovedovnsfunksjonene er synlige rundt ovnsfunksjonsbryteren og i displayet. Funksjonsikonet vises i et større format. Det «aktive området» (igjenkjennbar ved en grå bakgrunn) flyttes til høyre.*
  3. Vri valgbyteren for å velge en underfunksjon for ovnen.  
*Det «aktive området» viser de ulike underfunksjonene til ovnen. Bla opp eller ned for å se de ulike funksjonene. Hvis en valgt hovedfunksjon ikke har en underfunksjon, vil den neste tilgjengelige innstillingen vises i det aktive området.*
  4. Trykk på valgbyteren (eller høyre navigeringstast) for å bekrefte den valgte underfunksjonen eller innstillingen for ovnen.  
*Det «aktive området» (grå bakgrunn) flyttes til høyre.*
  5. Vri valgbyteren for å endre de neste tilgjengelige innstillingene (venstre = redusere, høyre = øke) og bekreft ved å berøre valgbyteren eller navigeringstasten.
- Når alle elementene på skjermen er angitt, bekreft innstillingene ved å berøre bekreftelsestasten.
  - Når bekreftelsestasten blinker er det mulig å starte ovnen med standardinnstillingene.
  - Berør venstre navigeringstast for å flytte det aktive området til venstre for å endre en eksisterende innstilling. Endre innstillingen ved å vri og berøre valgbyteren.
  - Berør stopptasten for å gå ett skritt tilbake i menyen.

*Følg instruksjonene på displayet.*



- Displayet viser ikonet og navnet på den aktiverte funksjonen i ca 1,5 sekunder.
- Tilbakemeldingsfeltet viser hvilken innstilling du endrer .

## Forsinket start

- Angi en ønsket steketid og sluttid for å begynne tilberedningen ved et senere tidspunkt.

## Display

Når apparatet er i gang, vil du se følgende informasjon på displayet:

- Aktiv ovnsfunksjon (underfunksjon)
- Temperatur
- Tidsur for egg (når angitt, se «Pluss»-menyen)
- Tilberedningstid (tilberedningstid teller opp eller ned når tilberedningstiden er angitt)
- Sluttiden (når tilberedningstiden er angitt)

## Hvilemodus

Standby-displayet viser tid, dato og tidsuret (hvis angitt). Apparatet går til standby-modus etter at funksjonsbryteren er satt på 0 («av»-posisjonen)

## Slå på apparatet

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

## Slå av apparatet

- Trykk og hold inne stopptasten for å slå av apparatet manuelt.
- Apparatet slås automatisk av når den ikke har vært aktiv i 30 minutter.

## Før førstegangs bruk

- Rengjør apparatet innvendig og alt tilbehør med varmt vann og vaskemiddel. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, skuresvamber eller lignende.
- Apparatet vil avgi en bestemt 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 først er koblet til eller etter tilkobling når det er blitt koblet fra strømmettet i en lang periode, må du angi språk, dato og tid.

### Stille inn språk

Språk	12:00
English	
Norsk	
Nederlands	

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

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

*Det neste skjermbildet vises.*

### Stille dato og tid

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

1. Vri på valgbryteren og endre den første innstillingen (år).
2. Bekreft innstillingen ved å berøre høyre navigeringstast eller ved å berøre valgbryteren.
3. Vri på valgbryteren og endre den neste innstillingen (måned).
4. Bekreft innstillingen ved å berøre høyre navigeringstast eller ved å berøre valgbryteren.
5. Vri på valgbryteren og endre den siste innstillingen (dag).
6. Bruk bekreftelsestasten for å bekrefte denne innstillingen.

*Det neste skjermbildet vises. Angi nå antall timer og minutter med valgbryteren og navigeringstasten. Berør bekreftelsestasten for å bekrefte innstillingen.*

# FØRSTEGANGS BRUK

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



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

## Stille inn vannhardheten

Vannhardhet må stilles inn før første gangs bruk. Hvis vannhardheten er mykere eller hardere enn standardinnstillingen, kan du endre innstilt hardhetsnivå.

## Sjekk vannhardheten

- Du kan måle vannhardheten ved å bruke en «prøvepapiret» som leveres med apparatet. Ta kontakt med vannverket hvis du ønsker informasjon om vannhardheten der du bor.

## Bruke «prøvepapiret»

- Dypp prøvepapiret i vann i ett sekund. Vent ett minutt og les av nummeret på strekene på prøvepapiret. Finn riktig innstilling for vannhardhet i tabellen.

## Stille inn vannhardheten

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

## Vannhardhetstabell

Display	Prøvepapirnummer / fargen på strekene	Type	PPM	Fransk hardhet (°df)	Tysk hardhet (°dH)
1	4 grønne streker	Veldig mykt vann	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 rød strek	Mykt 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

*Apparatet har nå blitt programmert slik at avkalkningsvarslet vil vises i henhold til den faktiske vannhardheten.*

## Forklaring av knottene og tastene

### Funksjonsbryter



#### Velg en funksjon

Vri denne knotten for å velge ønsket funksjon.

- Se `Beskrivelse av funksjonene` for mer informasjon.

### Valgbryter



#### For å velge en underfunksjon for ovnen

Vri denne bryteren for å velge en underfunksjon for ovnen.

- Se «Generell bruk av betjeningspanel» for mer informasjon.



#### Endre innstillingene

Vri denne bryteren for å endre innstillingene som er i det aktive området.

- Se «Generell bruk av betjeningspanel» for mer informasjon.



#### Gå til neste innstilling

Berør denne bryteren for å gå til neste innstilling.

- Det neste å endre innstilling vil være i det gråe, aktive området.

### Av/på-tast og stopp-tast



#### Å slå apparatet på eller av

Berør og hold tasten i flere sekunder for å slå apparatet på eller av.



#### Å avbryte eller gå tilbake i menyen

Berør denne tasten for å avbryte en operasjon eller gå tilbake ett skritt i menyen.

### Belysningstast





#### Slå lyset av/på

Berør denne tasten for å slå ovnslyset på eller av.


### Navigeringstaster

	<p><b>Navigere til høyre</b> Berør høyre navigeringstast for å bekrefte innstillingen og flytte det aktive området til høyre.</p>
	<p><b>Navigere til venstre</b> Berør venstre navigeringstast for å flytte det aktive området til venstre.</p>
	<p><b>Slå av/på barnesikringen</b> Berør og hold inn navigeringstastene samtidig for å aktivere/deaktivere barnesikringen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovnens kontrollpanel kan låses ved hjelp av barnesikringen, for å beskytte ovnen mot utilsiktet bruk.</li> </ul>

### Pluss-tast

	<p><b>For å åpne innstillingsmenyen (se «Innstillinger»)</b> Berør denne tasten i standby-modus for å åpne eller gå ut av innstillingsmenyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eggklokke</li> <li>• Generelt</li> <li>• Display</li> <li>• Matlaging</li> <li>• System</li> </ul>
	<p><b>For å åpne ekstra alternativer (se «Pluss»-menyen)</b> Berør denne tasten i driftsmodus for å åpne eller gå ut av de ekstra alternativene som er mulig på det tidspunktet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eggklokke</li> <li>• Rask forvarming</li> <li>• Legge til damp 123</li> <li>• Legge til direkte damp</li> </ul>


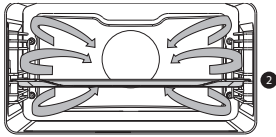




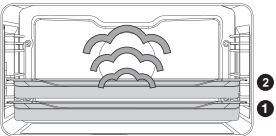
### Bekreftelsestast


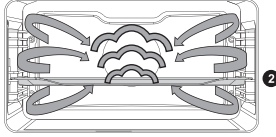


	<p><b>Bekreftelsestast</b> For å bekrefte alle de hvite innstillingene/elementene på skjermen.</p>
---	--

## Beskrivelse av hovedfunksjonene

Se tabellene for å velge den rette funksjonen. Se også instruksjoner om tilberedning på rettens emballasje. Noen hovedfunksjoner har underfunksjoner.


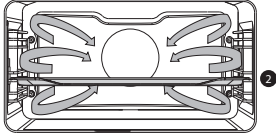
### Hovedfunksjonene (velg med funksjonsbryteren)

Funksjon	Beskrivelse	
	<p><b>Ovn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk en av funksjonene tilgjengelig for grilling, baking eller steking.</li> <li>• Underfunksjoner er tilgjengelig (se i tabellen med ovnsfunksjoner)</li> </ul>	
	<p><b>Rask forvarming</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Med denne funksjonen får ovnen raskt ønsket temperatur. Ikke bruk denne innstillingen når du har en rett i ovnen</li> </ul>	
	<p><b>Programmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk «Programmer» for baking og ovnssteking ved å velge en rett fra en liste med forhåndsprogrammerte oppskrifter.</li> </ul>	
	<p><b>Tining</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Med denne funksjonen sirkuleres luften ved hjelp av viften. Luften varmes opp til en temperatur på 30 °C. Retter tines raskt og effektivt.</li> </ul>	
	<p><b>Damp</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av damp.</li> <li>• Se kapitlet «Dampfunksjon» for mer informasjon.</li> <li>• Damp med en temperatur på 100 °C sprøytes inn i ovnen ved jevne mellomrom.</li> <li>• Underfunksjoner er tilgjengelig (se funksjonstabellen).</li> </ul>	


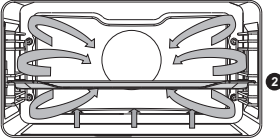

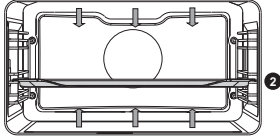

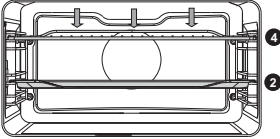

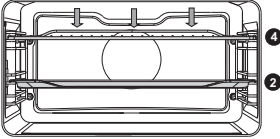
Funksjon	Beskrivelse	
	<p><b>Kombineret dampovn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av varmluft kombinert med damp.</li> <li>• Dampen sprøytes inn i ovnen ved jevne mellomrom.</li> <li>• Denne modusen er egnet for bakverk slik som butterdeig, brioche, gjærboller, fransk 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.</li> <li>• Underfunksjoner er tilgjengelige (se i tabellen med kombi mikrobølgeovnfunksjoner).</li> </ul>	
	<p><b>Regenerere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk en av funksjonene for varme retter, eller holde retter varme.</li> <li>• Underfunksjoner er tilgjengelige (se i tabellen med oppvarmingsfunksjoner).</li> </ul>	
	<p><b>Rengjøring</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Med denne funksjonen og en fuktig klut kan du enkelt fjerne fett og smuss fra ovnens vegger.</li> <li>• Bruk denne funksjonen kun når ovnen er helt kald. Damp sprøytes inn i ovnen ved jevne mellomrom.</li> <li>• Etter at den er fuktig kan du fjerne matrester med en fuktig klut.</li> </ul>	


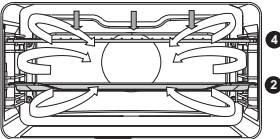

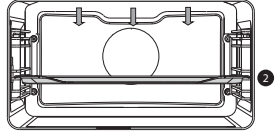

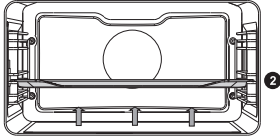

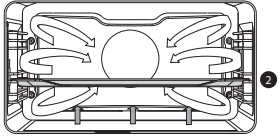
### Beskrivelse av underfunksjonene


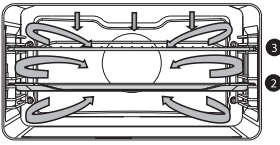

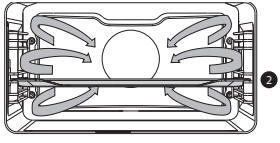
#### Ovnfunksjoner (for å velge med valgbryteren)

	<p><b>Varmluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av varmluft fra baksiden av ovnen.</li> <li>• Denne modusen gir jevn varme og er ideell for baking.</li> <li>• Plasser stekeplaten eller stekeristen i midten av ovnen.</li> <li>• Anbefalt temperatur: 180 °C</li> <li>• Forvarming anbefales.</li> </ul>	
---	---	--


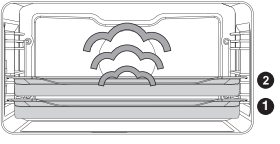

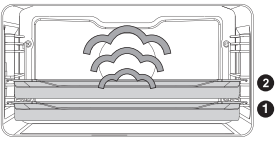



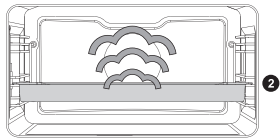
	<p><b>Varmluft + undervarme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av varmluft fra baksiden av ovnen og det nederste varmeelementet.</li> <li>• Denne modusen kan brukes til å steke pizza, fuktig buttedeig, fruktkaker, hevet deig og små skorper.</li> <li>• Plasser stekeplaten eller stekeristen i midten av ovnen.</li> <li>• Anbefalt temperatur: 200 °C</li> <li>• Forvarming anbefales.</li> </ul>	
	<p><b>Toppvarme + undervarme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming med øvre og nedre varmeelementer.</li> <li>• Denne modusen kan brukes til vanlig baking og resting.</li> <li>• Plasser stekeplaten eller stekeristen i midten av ovnen.</li> <li>• Anbefalt temperatur: 200 °C</li> <li>• Forvarming anbefales.</li> </ul>	
	<p><b>Stor grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming med øvre element og grillelement.</li> <li>• 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.</li> <li>• Sett ovnsristen i den øvre delen av ovnen og stekeplaten i midten av ovnen.</li> <li>• Følg hele tiden med på steking. Retten kan raskt svi seg som følge av høy temperatur.</li> <li>• Forvarming anbefales.</li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av grillelementet.</li> <li>• Denne modusen kan brukes til grilling av noen få åpne smørbrød eller ølpøser, eller til å riste brød.</li> <li>• Sett ovnsristen i den øvre delen av ovnen og stekeplaten i midten av ovnen.</li> <li>• Følg hele tiden med på steking. Retten kan raskt svi seg som følge av høy temperatur.</li> <li>• Forvarming anbefales.</li> </ul>	

	<p><b>Stor grill + vifte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av de øverste varmeelementene. Varmen fordeles av viften.</li> <li>• Denne modusen kan brukes til å grille kjøtt, fisk og grønnsaker.</li> <li>• Sett ovnsristen i den øvre delen av ovnen og stekeplaten i midten av ovnen.</li> <li>• Anbefalt temperatur: 170 °C</li> <li>• Følg hele tiden med på steking. Retten kan raskt svi seg som følge av høy temperatur.</li> <li>• Forvarming anbefales.</li> </ul>	
	<p><b>Oppvarming øverst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av kun det øverste varmeelementet.</li> <li>• Denne modusen kan brukes når du ønsker å bake/riste det øverste laget på retten.</li> <li>• Plasser stekeplaten eller stekeristen i midten av ovnen.</li> <li>• Anbefalt temperatur: 150 °C</li> </ul>	
	<p><b>Undervarme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av kun det nederste varmeelementet.</li> <li>• Denne modusen kan brukes med retter og bakevarer som krever en særegen skorpe eller bruning på undersiden.</li> <li>• Brukes helt på slutten av bake- eller ristetiden.</li> <li>• Plasser stekeplaten eller stekeristen i den nederste delen av ovnen.</li> <li>• Anbefalt temperatur: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Vifte + undervarme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av det nederste varmeelementet. Varmen fordeles av viften.</li> <li>• Denne modusen kan brukes til å bake lave hevede kaker, og til å sylte frukt og grønnsaker.</li> <li>• Sett en ikke for høy langpanne i den nedre delen av ovnen, slik at varmluft også kan sirkulere i området like over maten.</li> <li>• Anbefalt temperatur: 180 °C</li> </ul>	

	<p><b>Forhåndssteking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av det øvre varmeelementet i kombinasjon med grillelementet og varmluft.</li> <li>• Denne modusen kan brukes til å steke alle typer kjøtt.</li> <li>• Anbefalt temperatur: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>ECO varmluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming med varmluft. ECO varmluft bruker mindre energi enn varmluftinnstillingen, men gir samme resultat. Kokingen tar et par minutter lenger.</li> <li>• Denne modusen kan brukes til å steke kjøtt og bakevarer.</li> <li>• Plasser stekeplaten eller stekeristen i midten av ovnen.</li> <li>• Anbefalt temperatur: 180 °C</li> <li>• 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.</li> </ul>	

**Tabell for dampfunksjoner (velg med valg Bryteren)**




	<p><b>Damp</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av damp.</li> <li>• Se kapitlet «Dampfunksjon» for mer informasjon.</li> <li>• Damp med en temperatur på 100 °C sprøytes inn i ovnen ved jevne mellomrom.</li> <li>• Denne modusen kan brukes til å dampkoke for eksempel grønnsaker, egg, frukt og ris.</li> </ul>	
	<p><b>Damp - lav temperatur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av damp.</li> <li>• Se kapitlet «Dampfunksjon» for mer informasjon.</li> <li>• Damp sprøytes inn i ovnen ved jevne mellomrom.</li> <li>• Denne menyen kan brukes til å dampkoke grønnsaker og fisk, holde mat varm og tine opp mat.</li> </ul>	

	<p><b>Sous vide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av damp.</li> <li>• Se kapitlet «Dampfunksjon» for mer informasjon.</li> <li>• Vakuumpakket mat kokes sakte, ved lav temperatur.</li> <li>• Med denne metoden bevares matens smak, vitaminer og mineraler. Vakuumpakking gir retten lengre holdbarhet.</li> <li>• Bruk denne funksjonen til å koke frukt, kjøtt, fjærkre og fisk.</li> </ul>	
---	--	--

**Tabell for den kombinerte dampfunksjonen (velg med valgbyteren)**

	<p><b>Varmluft + dampintensitet 1/2/3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming ved hjelp av varmluft kombinert med damp.</li> <li>• Dampen sprøytes inn i ovnen ved jevne mellomrom.</li> <li>• Denne modusen er egnet for bakverk slik som butterdeig, brioche, gjærballer, 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.</li> <li>• HØY: koke fileter, biffer og mindre stykker kjøtt.</li> <li>• MEDIUM: oppvarming av kalde/frosne måltider, koke fiskefileter og gratinerte grønnsaker.</li> <li>• LAV: koke store stykker kjøtt (oksestek, hel kylling), bake hevet deig (brød og rundstykker), steke lasagne osv.</li> </ul>	
		
		

**Tabell for oppvarmingsfunksjoner (velg med valgbyteren)**

	<p><b>Oppvarming av tallerken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denne funksjonen brukes til å varme servise, slik at maten holder seg varm lengre.</li> </ul>	
	<p><b>Holde varm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denne modusen brukes til å holde ferdiglagede retter varme.</li> </ul>	
	<p><b>Regenerere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regenerere: Denne modusen brukes til å varme opp ferdiglagde retter. Bruk av damp betyr ingen tap av kvalitet. Smaken og konsistensen bevares, akkurat som om retten nettopp ble laget. Flere retter kan regenereres samtidig.</li> </ul>	

## Pluss-meny

Berør Pluss-tasten for å velge ekstra funksjonalitet (etter at du har valgt en hovedfunksjon og innstillinger).

- Velg en funksjon ved å vri på valg Bryteren og bekreft med bekreftelsestasten.
- For å gå ut av pluss-menyen, berør «stopp»-tasten eller «pluss»-tasten; displayet vil vise det forrige skjermbildet igjen.

Pluss-meny	Beskrivelse
	<p><b>Eggklokke</b></p> <p>Tidtakeren for egg kan brukes uavhengig av ovnsfunksjonen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Når tidtakeren for egg løper ut, vises en popup-melding samtidig som det lyder et akustisk lydsignal.</li> <li>• Berør stopptasten for å slå av signalet og lukke hurtigmenyen.</li> <li>• Lydsignalet stanser automatisk etter ca. to minutter.</li> <li>• For å avbryte tidsuret, sett tiden på 0:00.</li> </ul>
	<p><b>Rask forvarming</b></p> <p>Sett standard på/av rask forvarming (kun tilgjengelig i ovnsfunksjoner).</p>
	<p><b>Legge til damp 123</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opptil 3 dampcykluser fordelt jevnt i løpet av kokeprosessen</li> <li>• Kun tilgjengelig når du har stilt inn en koketid.</li> <li>• Velg en koketid på minst 10 minutter.</li> </ul>
	<p><b>Legge til direkte damp</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg en dampcyklus til kokeprosessen.</li> </ul>
	<p><b>Avbryt damp123</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis funksjonen er aktivert.</li> </ul>
	<p><b>Avbryt direkte damp</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis funksjonen er aktivert.</li> </ul>

### Start med rask forvarming

- Når et program starter og rask forvarming er satt som standard på "på" i innstillingsmenyen, vises en popup-melding. Etter 15 sekunder vil popup-en forsvinne automatisk. Fremdriftsskjermen vil vise ikonet for rask forvarming, og tiden vil bli skyggelagt.
- En popup-melding vises når en innstilt temperatur er nådd. Sett inn fatet og programmet vil starte automatisk når døren er lukket.

## Dampfunksjon



**Varsel – Fare for skolding! Døren må være lukket under dampfunksjonene ellers kan varm damp strømme ut. Kondensen i ovnen økes når døren åpnes.**



**Merk:** La ovnen kjøle ned etter hver dampfunksjon og tørk innsiden på ovnen med en myk klut.

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

### **Fordeler med dampkoking**

- Dampkoking er sunt og naturlig, og bevarer rettens farge og smak. Det avgis ingen lukt når du bruker denne kokemetoden.
- 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.
- Det 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.
- 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.
- Vakuumkoking
  - Kok retten ved riktig temperatur og riktig tid ved hjelp av ovenns «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.

## Fylle vannreservoaret

- Fyll alltid beholderen før du bruker dampfunksjonen.
  - Bruk rent og kaldt springvann, flaskevann uten kullsyre eller destillert vann som kan drikkes.
1. Trykk på «vannreservoar»-dekselet for å åpne vannreservoardekselet.
  2. Bruk håndtaket for å fjerne reservoaret fra ovnen.
  3. Ta ut vannreservoarlokket og rengjør vannreservoaret med rent vann.
  4. Fyll vannreservoaret med kaldt vann opp til «MAX»-merket på reservoaret (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 vannreservoaret. Tøm, rengjør og tørk vannbeholderen etter bruk med dampfunksjonen. Reservoaret må kun fylles like før bruk!

## Bruke apparatets matlagingsfunksjoner

Se «Generell bruk av betjeningspanel» for informasjon om generell drift av apparatet.

1. Berør på/av-tasten for å slå på apparatet manuelt.
2. Bruk funksjonsbryteren til å velge en hovedfunksjon.
  - Se «Beskrivelse av funksjonene» for å velge riktig (tilgjengelig) funksjon.
3. Vri valgbyteren for å velge en underfunksjon (*når tilgjengelig*) eller for å justere en innstilling.
  - Den første underfunksjonsinnstillingen er aktiv (når tilgjengelig).
4. Start direkte valgfunksjonen (med forhåndsinnstilte verdier) ved å berøre bekreftelsestasten (denne tasten blinker hvis det er mulig å starte programmet).

Tilgjengelige funksjoner eller innstillinger for å justere:

- funksjonen (underfunksjonen for ovnen eller kombi mikrobølgeovnfunksjon);
- ovnstemperaturen;
- tilberedningstiden.

*Den første underfunksjonen eller innstilling blir aktiv (hvis tilgjengelig).*

*Gå tilbake til et tidligere valg eller innstilling ved å berøre venstre navigeringstast.*



Hvis foretrukket, velg en ekstra innstilling (for eksempel «Fast preheat» (Rask forvarming)) med pluss-menyen. Se «Pluss-meny» for mer informasjon.

5. Berør bekreftelsestasten for å starte tilberedning av maten med de angitte innstillingene.

### **Ved slutten av tilberedningen kan du:**

- Stoppe tilberedningen
  - Berøre bekreftelsestasten.  
*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
  - Berør høyre navigeringstast for å velge «Legg til ekstra tid».  
*Tidsinnstillingen blir aktiv og kan endres direkte ved å dreie valgbyteren.*
  - Berøre bekreftelsestasten.
  - *Den forrige prosessen aktiveres igjen.*



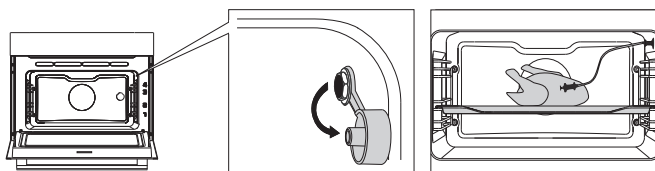
## Forandre innstillinger under fremdriften

- Under fremdriften vil det aktive området vises hvis du berører navigeringstastene. Den valgte innstillingen kan nå endres. Etter bekreftelse med bekreftelsestasten vil fremdriftsskjermen bli vist.
- Etter 5 sekunder uten handling blir fremdriftsinnstillingene avbrutt, og displayet går tilbake til fremdriftsskjermen.

## Culisensor (dersom tilgjengelig)

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 steketermometeret.

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



*Displayet vil vise culisensor-skjermen og symbolet.*

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



### **Merk!**

- Stikk alltid hele metallsensoren på culisensoren inn i maten.
- Etter stekeprosessen må metallhetten alltid settes tilbake på culisensor-koblingen.
- Culisensoren må kun brukes i ovnen.
- Pass på at culisensoren ikke kommer i kontakt med varmeelementet under steking.
- Culisensor vil være ekstremt varm etter steking.

**Vær forsiktig! Vær forsiktig så du ikke brenner deg.**

## Innstillingsmeny

Innstillingsmenyen er bare tilgjengelig hvis du berører pluss-tasten når maskinen er i standby-modus.

<b>Tidsur for egg (stilling av en alarmtid)</b>
<b>Generelt</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Språket i displayet</li><li>• Tid<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Still inn tid</li><li>▷ Timeformat</li><li>▷ Klokkestørrelse</li></ul></li><li>• Dato<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Dato åå-mm-dd</li><li>▷ Datoformat</li></ul></li><li>• Lyd<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Volum (lavt-middels-høyt)</li><li>▷ Tastelyd, (av/på)</li><li>▷ Velkomstlyd, (av/på)</li></ul></li></ul>
<b>Display</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lysstyrke lavt, middels, høyt</li><li>• Ovnslys<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Slå av automatisk etter 1 min.</li><li>▷ Slå av manuelt</li></ul></li><li>• Nattmodus<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Start- og sluttid for redusert lysstyrke på displayet:</li><li>▷ Angi starttid på første skjerm, og angi sluttid på andre skjerm</li></ul></li><li>• Apparatet i standby<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Slår seg av automatisk etter 1 time</li><li>▷ Alltid på*</li></ul></li></ul>
<b>Matlaging</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Innstilling<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Avkalking</li><li>▷ Vannhardhet</li></ul></li><li>• Forvarmingsinnstillinger<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Standard på/av</li></ul></li><li>• Programintensitet<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Lav/middels/høy</li></ul></li></ul>
<b>System</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Informasjon om apparatet<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Navn på apparatet og SW-versjon</li></ul></li><li>• Fabrikkinnstillinger<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Tilbakest. til fabrikkinnstillinger</li></ul></li></ul>



**\*Hvis du endrer til manuell avslåing, vil dette øke energiforbruket.**

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

### Rengjøring av apparatet

Rengjør ovnen regelmessig for å hindre at fett og matrester samler seg opp, spesielt på indre og utvendige flater, døren og tetningen.

- Aktiver barnesikringen (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.



#### **Viktig!**

**Pass på at det ikke kommer vann inn i luftehullene. Aldri bruk 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.**

### Rengjøringsfunksjon (damprengjøring)

Med damprengjøring og en fuktig klut kan du enkelt fjerne fett og smuss fra ovnens vegger.

#### **Bruke damprengjøring**

- Rengjøring med damp må kun brukes når ovnen er helt kald. Det er vanskeligere å fjerne smuss og fett når ovnen er varm.
- Programmet tar 30 minutter. Matrester på de emaljerte veggene vil være tilstrekkelig fuktet etter 30 minutter, slik at de enkelt kan fjernes med en fuktig klut.

1. Ta ut alt tilbehør av ovnen.
2. Velg «Rengjøring» med funksjonsbryteren.
3. Berør bekreftelsestasten for å starte damprengjøringen.

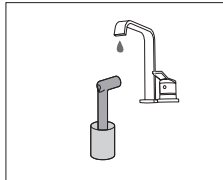
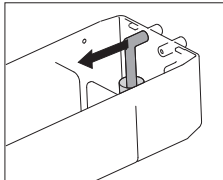


Ikke åpne døren under rengjøringsprogrammet.

### Rengjøring av vannbeholderens filter

Hvis vannbeholderens filter er skittent, kan du rengjøre den under vannkranen.

1. Fjern sugeslangen sammen med filteret.
2. Rengjør den under kranen og sett den tilbake på plass. Sørg for at filtret tar borti bunnen av vanntanken.



### 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 skylling. 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 og velg «Effekttrinn».
3. Velg «Damp-innstillinger»
4. Velg «Avkalkning» for å velge funksjonen.
5. Berør bekreftelsestasten for å starte avkalkning.



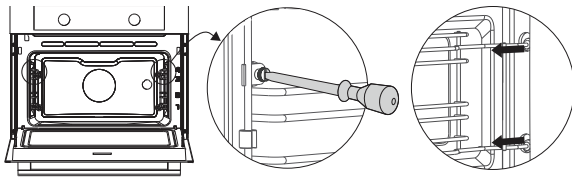
Vi anbefaler å bruke NOKALK/DLS til avkalkning. NOKALK/DLS er et ekstremt effektivt avkalkningsmiddel basert på kun naturlige og helt biologisk nedbrytbare materialer. Løsningen er ikke-korroderende, ikke aggressiv og miljøvennlig. I tillegg til en effektiv avskalningseffekt har den også en rensende og bakteriedrepende effekt som sikrer at apparatets indre komponenter er så hygieniske som mulig til enhver tid. Dette fører til at matens 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 for endt syklus, må programmet startes på nytt.

## Fjerne og rengjøre ledeskinnene


Bruk vanlige rengjøringsprodukter til å rengjøre rillene.

1. Skru ut skruen med en skrutrekker.
2. Ta ut ledeskinnene fra hullene på bakveggen.



## Skifte lyspære i stekeovnen


 **Lampen i dette husholdningsapparatet er kun egnet for belysning av dette apparatet. Lampen egner seg ikke til rombelysning.**

 Lyspæren er en forbruksvare, og er derfor ikke dekket av garantien. Erstatt defekte lyspærer med en ny av samme type.

Halogenpære: G9, 230 V, 25 W

Ovnen er utstyrt med en halogenlampe.

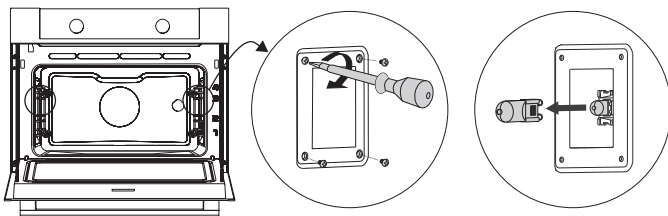
Dette produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse (G).

 **Koble apparatet fra strømforsyningen ved å fjerne støpselet fra stikkontakten, eller ved å skru hovedbryteren i sikringskapet.**

**Merk: Lyspæren kan være svært varm! Unngå brannskader ved å bruke beskyttelsesutstyr når du fjerner lyspæren.**

3. Fjern de fire skruene fra dekslet. Fjern dekslet, glasset og tetningsringen.
4. Ta ut den utbrente halogenpæren og bytt den med en ny.
5. Bytt dekslet, glasset og tetningsringen.

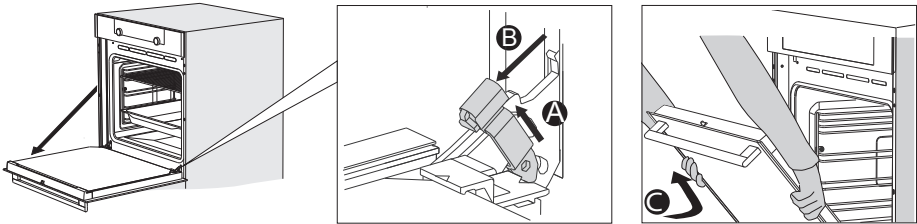
**Obs:** Tetningsringen må passe perfekt i haket i ovnsveggen.



## Fjerning og montering av ovnsdøren

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

### Ta av ovnsdøren.



1. Åpne døren, slik at den er helt åpen.
2. Løft begge låsene (A) og beveg dem mot ovnsdøren (B). Hengslene låses i 45°-stillingen.
3. Lukk døren forsiktig til den 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.

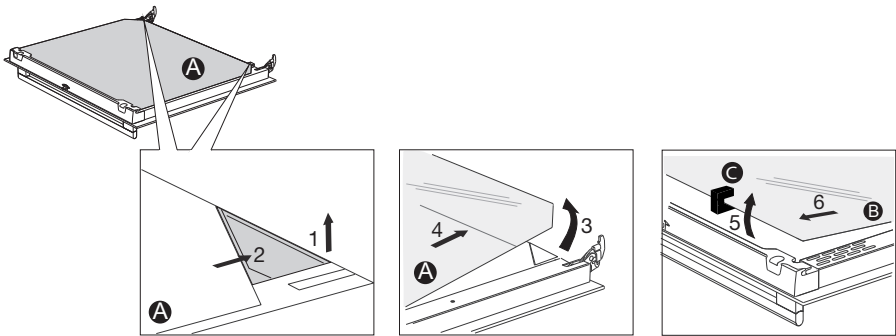
### Sett på ovnsdøren

1. Hold ovnsdøren i en vinkel på ca. 45° 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 ovnsdøren forsiktig og sørg for at den er lukket ordentlig. Hvis døren ikke åpnes eller lukkes ordentlig, må du sjekke at hengslene står riktig i sporene.

## Fjerning og montering av dørglasset

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 bekreftelsestasten.
- Er døren ordentlig lukket?
- Sjekk om det har gått en sikring, og om automatsikringen har blitt aktivert.

### **Maten blir overkocht eller underkocht**

- Sjekk om du har stilt inn riktig koketid.
- Sjekk om du har stilt inn riktig effekt.

### **Det skjer ingenting når jeg trykker på tastene, displayet reagerer ikke.**

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

### **Gnistdannelse i ovnen.**

- Pass på at alle dekslene fra lampene er godt festet, og at alle avstandsstykkene er på plass i ledeskinnene.

### **Strømbrydd kan føre til at displayet nullstilles.**

- Fjern støpselet fra stikkkontakten, og sett det inn igjen.
- Still inn tid 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.

### **Lys reflekteres på døren og på 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.

- Rådføre deg med en 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 stekeovnen

- 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 (er oppgitt på innsiden av ovnsdøren)
- Garantibeviset
- En tydelig 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 etter endt levetid. Myndighetene kan gi deg informasjon om dette.

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

- papp;
- polyetylenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (PS hardskum).

Disse materialene må avhendes ansvarlig i henhold til juridiske forskrifter.



Dette produktet har et symbol av en avfallsbeholder med et kryss over. Dette indikerer at husholdningsapparater må avhendes separat. Dette betyr at apparatet ikke kan behandles via det vanlige avfallet på slutten av levetiden. 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 folkehelsen. Materialene som brukes for å produsere dette apparatet kan resirkuleres, noe som innebærer betydelige besparelser i energi og råvarer.

#### **Samsvarserklæring**



Vi bekrefter at produktene våre oppfyller gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og reguleringer, samt kravene som fremgår i standardene det henvises til.





Apparatets merkeetikett 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**



687745

no (08-23)