



Brugsvejledning

KOMFUR

CC96264W
CC96264S

Anvendte piktogrammer



Vigtig information



Tips

INDHOLD

Dit komfur

Indledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse af den keramiske kogeplade	5
Beskrivelse af ovnen	6
Styreskinner	6
Køleventilator	6
Tilbehør	7
Dør	8
Tryk-/trækknop	8
Skuffe	8
Dørlås	9

Brug

Første ibrugtagning	10
Sådan bruges ovnen	10
Brug af den keramiske kogeplade	13

Betjening

Sådan bruges ovnen	15
Brug af den keramiske kogeplade	15

Rensning

Bemærk!	16
Generelt	16
Rengøring af den glaskeramiske overflade	17
Rengøring af ovnen	18
Aqua-rengøringsfunktionen	18
Udtagning og rengøring af styreskinnerne.	19
Afmontering af ovnlågen (afhængigt af model)	20
Afmontering af ovnruden	21
Udskiftning af ovnpæren	22

Problemløsning

Generelt	23
Oversigt over fejl	23

Installation

Generelt	25
Elektrisk tilslutning	25
Installation	26

Din ovn og miljøet

Bortskaffelse af apparat og emballage	27
---------------------------------------	----

Indledning

Tillykke med købet af denne ovn. Ovnene er udviklet til størst mulig brugervenlighed. Ovnene har en lang række indstillingsmuligheder, så du altid kan vælge den helt rigtige tilberedningsmetode.

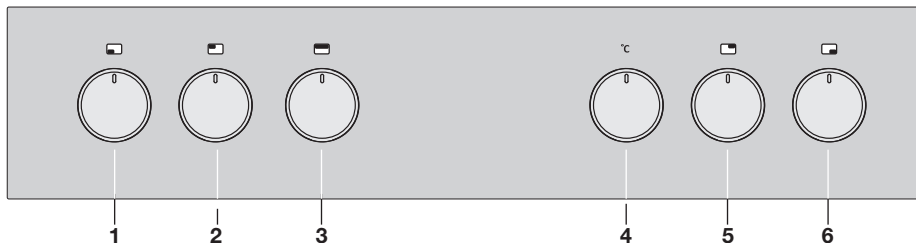
Læs denne brugsvejledning for se, hvordan du får det maksimale udbytte ud af din ovn. Ud over at beskrive, hvordan ovnen betjenes, indeholder brugsanvisningen også baggrundsinformation, som kan være til nytte, når du bruger apparatet.



Læs sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt, før du tager apparatet i brug!

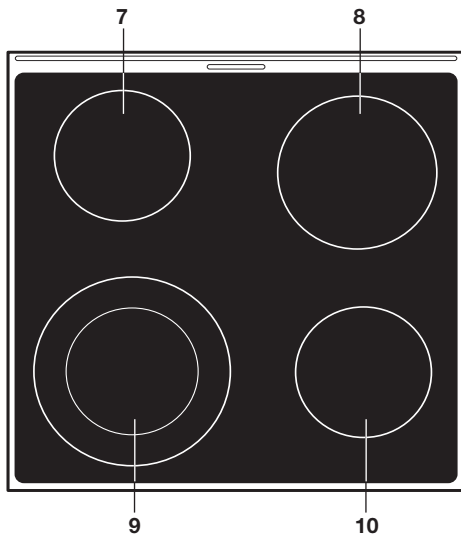
Gennemlæs først brugsvejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og gem den til senere brug.

Betjeningspanel



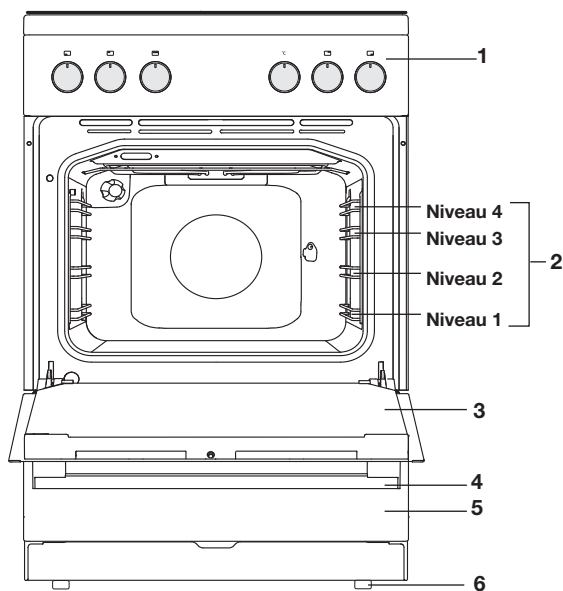
1. Betjeningsknap til venstre forreste kogezone
2. Betjeningsknap til venstre bagerste kogezone
3. Ovnfunktionsknap
4. Temperatur-indstillingsknap
5. Betjeningsknap til højre bagerste kogezone
6. Betjeningsknap til højre forreste kogezone

Beskrivelse af den keramiske kogeplade



7. Kogezone venstre bagerst, 1,2 Kw / Ø 145 mm
8. Kogezone højre bagerst, 1,8 Kw / Ø 180 mm
9. (Dobbelt) kogezone venstre forrest, 0,7/2,1 Kw / Ø 120/210 mm
10. Kogezone højre forrest, 1,2 Kw / Ø 145 mm

Beskrivelse af ovnen



1. Betjeningspanel
2. Stativniveauer
3. Ovnlåge
4. Håndtag
5. Opbevaringsskuffe/klapdør (afhængigt af model)
6. Nivelleringsfødder

Styreskinner

- Ovnens fire eller fem styreskinner (niveau 1 til 4/5) afhængigt af modellen. Placering 1 bruges primært sammen med bundvarme. De to øverste niveauer bruges primært til grilning.
- Anbring ovnristen, bagepladen eller et dampfad i mellemrummet mellem rillens to skinner.

Køleventilator

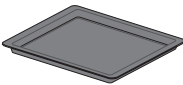

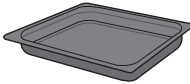
- Apparatet er udstyret med en køleventilator, der afkøler kabinettet, lågen og kontrolpanelet.
- Efter ovnen er slukket, fortsætter køleventilatoren med at køre et stykke tid for at køle ovnen af.

Tilbehør

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



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

Tilbehør, der kan leveres med dit apparat (afhængigt af modellen)	
	Emaljeret bageplade; bruges til bagværk og kager.
	Ovnrist; Bruges primært til grilning. Man kan også anbringe et dampfad eller et ildfast fad med mad på ovnrysten. <ul style="list-style-type: none">• Ovnristen er udstyret med en sikkerhedstap. Risten skal løftes en lille smule foran, før den kan trækkes ud af ovnen.
	Dyb, emaljeret bageplade; skal bruges til stegning af kød og bagning af fugtig dej. Anbring aldrig den dybe bageplade i første trin under tilberedningsprocessen, undtagen når der grilles mad eller ved brug af stegespyd, og den dybe bakke kun bruges som drypbakke.

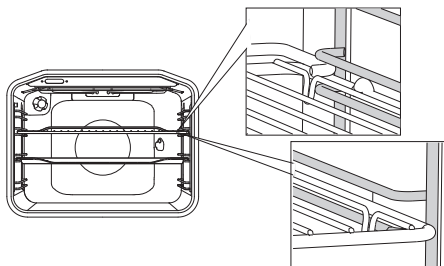


Find råd i retningslinjerne for tilberedning i denne brugsanvisning for at vælge det rigtige tilbehør til dine retter.



Idet bagetilbehøret varmes op, kan dets form ændre sig. Dette påvirker ikke funktionaliteten, og den oprindelige form genoprettes, når tilbehøret køler ned.

- Gitteret eller bakken skal altid indsættes i rillen mellem de to trådprofiler.
- Indsæt gitteret, så den lille forhøjning er i ovnens indre (mod bagsiden af ovnen).



Dør

- Lågekontakterne slår ovnens funktioner fra, hvis lågen åbnes, mens ovnen er i brug. Ovnens drift fortsætter, når lågen lukkes.
- Visse komfurer er udstyret med et 'blødt dørlukkesystem' (afhængigt af model). Når lågen lukkes og rammer en bestemt vinkel, dæmpes dens bevægelse, så lågen lukker stille og roligt.

Tryk-/trækknop

Nogle modeller kan være forsynet med tryk-/trækknapper.

- Tryk let på knappen, indtil den kommer frem. Drej den herefter.
- Efter brugen skal knappen drejes tilbage til positionen "Off" og trykkes ind igen.
- Tryk-/trækknappen kan først trykkes tilbage, når kontakten er i positionen "Off".

Skuffe

Din enhed er forsynet med en skuffe til opbevaring af tilbehør som bageplader, hylder, riste, små gryder og pander.



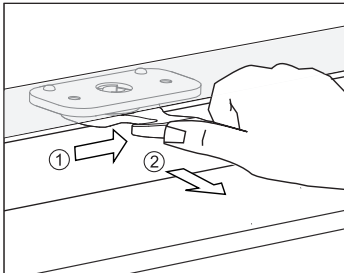
Advarsel! Skuffens indvendige overflade kan blive varm under brug.

Du må ikke opbevare mad, plastik eller andre brændbare materialer i skuffen.

Dørlås

Visse modeller kan have en dørlås. Denne forhindrer børn i utilsigtet at åbne døren.

- Når dørlåsen er aktiveret:
 - Åbn døren en smule og flyt låsen i midterste overside af døren til højre.
 - Åbn døren helt.

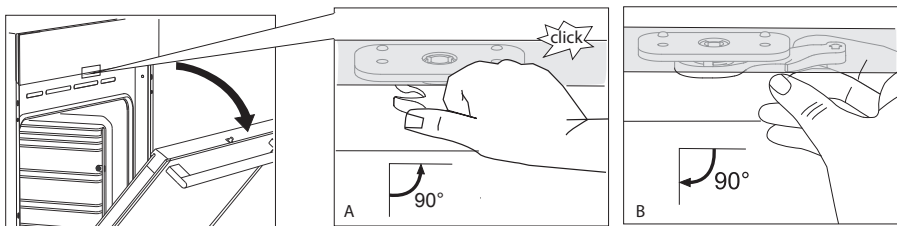


Deaktiver dørlåsen

1. Luk ovnlågen op.
2. Skub låsen 90° til højre, indtil der kan føles et klik (A).
 - Dørlåsen er deaktiveret:

Aktivér dørlåsen

1. Luk ovnlågen op.
2. Træk låsen mod dig selv (B).
 - Dørlåsen er aktiveret.



Første ibrugtagning

Inden brug af ovnen

- Fjern alt tilbehør fra ovnen og rengør dem i varmt sæbevand. Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Lad ovnen stå med maks. varme og top- og bundvarme i en time (se "Sådan bruger du ovnen"). Det vil fjerne den beskyttelsessmørelse, der blev brugt under produktionen.
- Ovnen lugter af "ny ovn", når den opvarmes første gang. Ingen grund til bekymring, det er helt normalt. Tænd for emhætten, hvis det er nødvendigt.
- Efter afkøling rengøres ovnen med varmt vand.
- Du skal kun forvarme ovnen, hvis det står i opskriften.

Inden brug af den keramiske kogeplade

- Den keramiske kogeplade rengøres med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
- Anvend ikke aggressive rengøringsmidler som f.eks. slibende midler, skuresvampe eller pletfjernere. De kan give ridser.

Sådan bruges ovnen

Energivenlig brug af ovnen

- Åbn ovnlågen så lidt som muligt.
- Tilbered retter ved ca. samme temperatur (f.eks. æbletærte og ovnret) samtidigt på samme rist eller oven over hinanden med varmluft. Du kan også tilberede kød samtidigt.
- Tilberede flere retter lige efter hinanden, kød efter kage f.eks. Tilberedningstiden for anden ret bliver ofte 10 min. kortere, fordi ovnen allerede er varm.
- Da ovnen er isoleret, vil ovnens restvarme stadigt kunne bruges til tilberedning af retter med længere tilberedningstid (fra 1 time). Sluk for ovnen 10 minutter tidligere end angivet, men lad lågen være lukket.
- Forvarme er ikke altid nødvendigt, bortset fra retter med en tilberedningstid under 30 minutter, eller hvis det står angivet i opskriften.
- Tag alt ud fra ovnen, som du ikke skal bruge til den ret, der skal i ovnen.
- Sluk for ovnen, før den færdige ret tages ud.

Ovnfade

- Du kan i princippet bruge ethvert fad, der kan tåle varme.
- Rengør ikke ovnfade med koldt vand lige efter brug. Den pludselige temperaturforskel kan få glasset til at slå revner.
- Brug sorte eller mørke bageforme. De er bedre til at lede varmen og varmer derfor maden jævnt.

Tildæk ikke bunden af ovnen

- Hvis bunden af ovnen dækkes med f.eks. aluminiumsfolie eller en bageplade, kan det medføre overopvarmning og skade på emaljen.
- Man kan forhindre læk på ovnbunden fra springforme ved at folde en beholder ud af aluminiumsfolie og placere den på gitteret under formen eller ved at lægge bagepapir under den.

Stegning af kød

- Store kødstykker på 1 kilo eller derover er bedst egnede. Kødet får en ensformig, sprød skorpe næsten uden vægttab.
- Gnid kødet med salt og krydderier 15 minutter forinden. Brug 80-100 g smør eller fedt (eller en blanding af de to) pr. 500 g kød, der skal steges.

Tilberedningstider







- Flade og tynde stykker skal i gennemsnit have 5 minutter mindre end tykke eller rullede stykker kød. Større stykker kød skal have 15 til 20 minutter længere tid per ekstra 500 g vægt.
- Læg kødet i en bradepande, og hæld varmt smør eller fedt over det. Placer kødet med fedtlaget opad. Sørg for at dryppe kød uden fedtlag hvert 15. minut.
- Dryp kød, der har et fedtlag, hver 30. minut.
- Hvis sovsen bliver for mørk, kan du komme et par skefulde vand i fra tid til anden under stegningen.
- Tildæk kødet let med folie, og lad det stå i 10 minutter inden serveringen.

Ovnfunktion-tabel

Din enhed ledsages af en række ovnfunktioner, **afhængigt af model**.

Se tabellen for at vælge den foretrukne ovnfunktion. Du bør også læse tilberedningsinstruktionerne på rettens emballage.

Ovnfunktioner (symbolerne er på ovnens funktionsknap)

Symbol	Beskrivelse
	<p>Hurtig forvarmning</p> <ul style="list-style-type: none"> • Med denne funktion opvarmes ovnrummet hurtigst muligt til den ønskede temperatur. • Denne funktion er ikke velegnet for tilberedning af mad. Når ovnen har nået den ønskede temperatur, afsluttes opvarmningen.
	<p>Overvarme + bundvarme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opvarmning ved hjælp af de øvre og nedre varmelegemer. • Denne funktion kan bruges til traditionel bagning og stegning. • Anbring bagepladen eller ovnrysten på placering 2. • Forvarmning af ovnen anbefales.
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Højest tilladte temperatur: 230 °C • Opvarmning ved hjælp af grillvarmelegemet. • Denne funktion kan bruges til at grille et mindre antal smørrebrød og pølser og til at riste brød. • Anbring ovnrysten på placering 4 og bagepladen på placering 3. • Ovnen skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur.
	<p>Stor grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Højest tilladte temperatur: 230 °C • Opvarmning ved hjælp af det øvre varmelegeme og grillvarmelegemet. • Denne funktion kan bruges med retter og bagværk, der skal brunes eller have skorpe i bunden. Anvendes lige før bage- eller stegetiden er forbi. • Anbring ovnrysten på placering 4 og bagepladen på placering 3. • Ovnen skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur.
	<p>Stor grill + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opvarmning ved hjælp af de øvre varmelegemer. Ventilatoren fordeler varmen jævnt i ovnen. • Denne funktion kan bruges til at grille kød, fisk og grøntsager. • Anbring bagepladen eller ovnrysten på placering 2. • Ovnen skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur.
	<p>Varm luft + ventilator + bundvarme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nederste varmelegeme og varmluft-ventilatoren er aktiveret. • Denne funktion er velegnet til bagning af pizzaer, kager af fugtig dej, frugtkager, syrnede dej og mørdej. • Anbring bagepladen eller ovnrysten på placering 2.

	<p>Varm luft + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ventilatoren på bagvæggen fordeler den varme luft i ovnen. • Du kan bage på flere niveauer samtidigt. Det sparer energi. • Konvektionsventilator-systemet er glimrende til bagning af kager, småkager og æbletærter. • Anbring bagepladen eller ovnrysten på placering 2. • Forvarmning af ovnen anbefales.
	<p>Bundvarme + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dette anvendes til bagning af syrnede men lavt-hævende bagværk og til præservering af frugt og grøntsager. • Anbring bagepladen eller ovnrysten på placering 2.
	<p>Opvarmning af tallerkner</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brug denne funktion til luning af spisebestik (tallerkener, krus) inden servering. Så holder maden sig varm længere.
	<p>Optøning</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når denne funktion aktiveres, cirkuleres luften med ventilatoren. Funktionen kan bruges til at optø frosne retter med. • Anbring bagepladen eller ovnrysten på placering 3.
	<p>Aqua-rengøring</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der er kun bundvarmen, der afgiver varme. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnen. Programmet tager 30 minutter.

Brug af den keramiske kogeplade

- Opvarmningszonen når hurtigt den fastsatte temperatur, men området omkring den varme kogezone forbliver kold.
- Kogepladen er modstandsdygtig overfor temperaturskift.
- Det kan give ridser og andre skader, hvis man bruger den keramiske kogeplade som opbevaringssted.
- Brug ikke køkkengrej af aluminium eller plastik på de varme kogezone. Læg ikke plastdele eller aluminiumsfolie på den keramiske kogeplade.
- Brug ikke den keramiske kogeplade, hvis den er revnet eller brækket. Den keramiske kogeplade kan brække, hvis der falder en skarp genstand ned på den. Resultatet af den type beskadigelser kan måske ses med det samme, måske først efter et stykke tid. Afbryd strømforsyningen til enheden øjeblikkeligt, hvis der er synlige revner i den keramiske kogeplade.

Styring af torings- (dobbelt) kogezone:

- Torings-kogezonens område kan tilpasses til størrelsen og formen på dit køkkengrej. Hvis du vil aktivere den større kogezone, skal du dreje kogezone-knappen så langt, som den kan komme (man hører et klik). Herefter skal du indstille det ønskede varmeniveau.

Restvarme-indikator

- Alle kogezone har en advarselsslampen, der er tændt, når kogezone er varm. Advarselsslampen slukker, når zonen er blevet kold. Restvarmeindikatoren kan også lyse, hvis der placeres en varm pande eller gryde på en kold zone.

Køkkengrej

- Brug kvalitets køkkengrej med flad og stabil underside.
- Panders underside skal have samme diameter som kogezone.
- Man kan bruge køkkengrej med speciel underside i kogezone, hvis dens diameter passer til kogezone. Køkkengrej med større diameter kan sprække pga. varmepåvirkningen.
- Sørg for, at panden eller gryden står midt på en kogezone.
- Hvis du bruger trykkoger, skal du holde øje med den, indtil den har nået den rigtige tryk. Indstil først kogezone til maksimal effekt. Brug derefter den relevante sensor til at reducere tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt efter trykkogerproducentens anvisninger.
- Kontrollér, at der er nok væske i trykkogere og andre pander eller gryder. Hvis man sætter en tom gryde på kogezone, kan det beskadige både gryden og kogezone pga. overophedning.
- Ret dig efter producentens anvisninger, hvis du anvender special-køkkengrej.

Energisparetips

- Gryder og pander diameter skal svare til kogezonernes. Hvis en gryde eller pande er for lille, går der varme tabt, og kogezone kan blive beskadiget.
- Brug låg under tilberedningen, hvis det er muligt.
- Køkkengrejet skal tilpasses den mængde mad, der skal tilberedes. Der går energi tabt, hvis du tilbereder en lille mængde mad i en stor gryde eller pande.
- Brug trykkoger, hvis en ret tager for lang tid at tilberede.
- Reducer mængden af vand ved tilberedning af grøntsager og kartofler. Maden koger lige så godt, hvis gryden er lukket tæt med et låg. Efter vandet er kommet i kog, reducer varmen til et niveau, der akkurat er tilstrækkeligt til at det simrer langsomt.

Sådan bruges ovnen

1. Drej på ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion.
 - *Kig i tabellen i kapitlet 'Ovnfunktionstabel' for at vælge den foretrukne funktion. Kig også i tilberedningsinstruktionerne på rettens emballage.*
2. Drej på temperaturknappen for at indstille ovntemperaturen (til mellem 50 og 270 °C).
 - *Ovntermostatens kontrollampe lyser op.*



Hvis det er nødvendigt, skal du forvarme ovnen, inden du sætter retten ind.

Brug af den keramiske kogeplade

1. Drej betjeningsknappen for den kogezone, der skal bruges, til den ønskede indstilling.
Se "Brug af den keramiske kogeplade"
 - *Indstilling 9 er den højeste indstilling*
 - *Indstilling 1 er den laveste indstilling*
2. Hvis du vil aktivere den større kogezone, skal du dreje kogezone-knappen så langt, som den kan komme (man hører et klik). Herefter skal du indstille det ønskede varmeniveau (afhængigt af model).

Bemærk!



Afbryd strømforsyningen til apparatet, før der påbegyndes reparationer. Helst ved at tage stikket ud af stikkontakten, afbryde sikringerne eller ved at sætte afbryderen i sikringsskabet på nul.



Brug ikke damprensere eller højtryksdamprensere til at rengøre enheden.

Generelt

Forsiden af enheden.

- Rengør overfladen med flydende, ikke-slibende rengøringsmiddel og en blød klud. Påfør kluden rengøringsmiddel og tør skidt af. Skyl efter med vand.
- Påfør ikke rengøringsmiddel direkte på overfladen. Anvend ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler, brug ikke skarpe genstande eller ståluld. Det kan give ridser.

Frontpaneler i rustfrit stål

- Rengør overfladen med et mildt rengøringsmiddel (sæbevand) og en blød svamp, der ikke ridser overfladen.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler baseret på opløsningsmidler. Kabinettet kan blive beskadiget, hvis du ikke følger disse anvisninger.

Malede overflader og plastoverflader

- Rengør knapperne med en blød klud og et flydende rengøringsmiddel til glatte, malede overflader.
- Du kan også anvende rengøringsmidler, der er beregnet specielt til den type overflader. Hvis det er den type rengøringsmidler, du bruger, skal du følge producentens anvisninger.

Emaljerede dele

- Hele ovnens inderside, hele bagepladen og stegepladen er emaljerede. De rengøres bedst med varmt sæbevand.

Glas

- Glaselementerne skal rengøres med sæbevand.

Rengøring af den glaskeramiske overflade

Lad de glaskeramiske overflader køle af, og rengør dem så, hver gang de har været i brug. Hvis de ikke rengøres, vil alle de resterende urenheder blive brændt ned i den varme overflade, næste gang du bruger kogepladen. Brug specielle plejemidler, der efterlader et beskyttende lag på overfladen og hindrer, at skidtet hænger fast, under den regelmæssige vedligeholdelse af den keramiske kogeplade.

- Før hver brug af den glaskeramiske overflade, aftør støv og alle andre urenheder, som kan ridse overfladen, fra både kogepladen og pandens bund.



Ståluhd, grove rengøringssvampe og skurepulver kan give overfladen ridser. Overfladen kan også blive beskadiget af skrappe spray-rengøringsmidler og ikke-egnede flydende rengøringsmidler.

- Brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler og af køkkengrej med ru eller beskadigede bunde kan slide på symbolerne.
- Brug en fugtig, blød klud til at fjerne mindre urenheder. Tør derefter overfladen af.
- Fjern vandpletter med en mild eddikeopløsning. Men den type opløsning må ikke anvendes til at rense rammen (kun på nogle modeller), da den kan miste sin glans. Brug ikke aggressive spray-rengøringsmidler eller kalkrens. Brug specielle rengøringsmidler til glaskeramiske overflader til at fjerne fastsiddende skidt. Overhold producentens anvisninger. Sørg for grundigt at fjerne eventuelle rester af rengøringsmiddel efter rengøringen, da de kan beskadige den glaskeramisk overflade, når kogezoneerne opvarmes.
- Fastsiddende og fastbrændt skidt fjernes med en skraber. Vær forsigtig med skraberen, så du undgår skader.



Brug kun skraber, hvis snavs ikke kan fjernes med en våd klud eller specialrengøringsmidler til glaskeramiske overflader. Hold skraberen i den korrekte vinkel (45° til 60°).

Pres skraberen let mod glasset og før den henover symbolerne for at fjerne skidt. Sørg for, at skraberens plasthåndtag (nogle modeller) ikke kommer i kontakt med en varm kogezone.

- Tryk ikke skraberen vinkelret mod glasset, og rids ikke kogepladen med spidsen eller bladet.
- Sukker kan beskadige den glaskeramiske overflade permanent. Fjern derfor straks alt sukker eller mad med sukkerindhold fra den glaskeramiske kogeplade ved hjælp af en skraber, også selvom kogepladen stadig er varm.



Misfarvning af den glaskeramiske overflade påvirker ikke overfladens funktion eller stabilitet. Misfarvning skyldes oftest madrester, der er brændt fast på overfladen, eller de kan skyldes visse køkkengrejsmaterialer (som aluminium eller kobber). Den type misfarvning er meget vanskelig at fjerne. Bemærkning: Misfarvning og lignende påvirker kun kogepladens udseende og påvirker ikke direkte dens funktion. Garantien dækker ikke fjernelse af den type pletter.

Rengøring af ovnen

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

- Rengør de ydre overflader med en blød klud og varmt vand med sæbe. Aftør derefter overfladerne med en ren, fugtig klud, og tør overfladerne af.
- Fjern madrester og pletter fra de indvendige overflader med en klud med sæbe. Aftør derefter overfladerne med en ren, fugtig klud, og tør overfladerne af.
- Rengøring af ovnen indvendigt



Vigtigt!

- ▶ *Pas på, at der IKKE trænger vand ind i ventilationshullerne.*
- ▶ *Brug ALDRIG skurepulver eller kemiske opløsningsmidler.*
- ▶ *Sørg for, at lågens forsegling ALTID er ren.*
Det forhindrer, at der ophobes snavs, som kan forhindre lågen i at lukke rigtigt.

Aqua-rengøringsfunktionen

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

Brug af aqua-rengøringsfunktionen

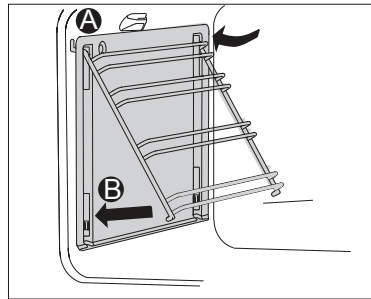
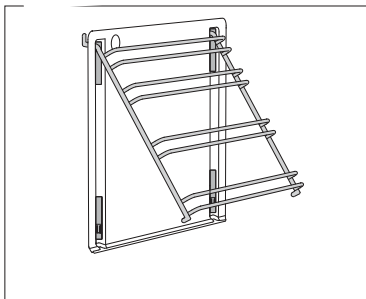
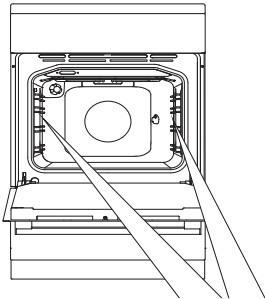
Brug kun rengøringsprogrammet, når ovnen er kold. Det er sværere at fjerne fedt og snavs, hvis ovnen er varm, når man bruger programmet.

1. Fjern alt tilbehør og alle styreskinner fra ovnen.
2. Hæld ca. 0,6 liter vand i bagepladen og sæt den i nederste rille.
3. Drej "ovnfunktionsknappen" til "Aqua Clean".
4. Indstil temperaturen til 70 °C.
5. Efter 30 minutter vil madrester på ovnens emaljerede inderside være tilstrækkeligt gennemblødt til, at de kan fjernes med en fugtig klud.

Udtagning og rengøring af styreskinnerne.

Brug almindelige rengøringsmidler til rengøring af styreskinnerne.

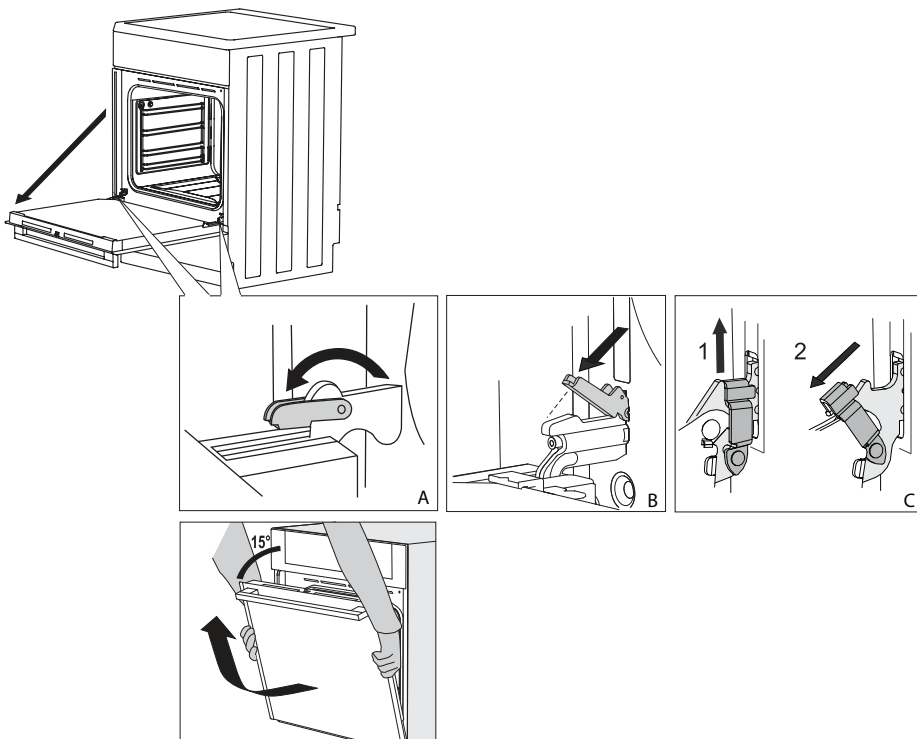
1. Tag fat i styreskinnernes bund, og drej dem mod ovnens midte (A).
2. Tag styreskinnerne ud af hullerne bagerst i ovnrummet (B).



Vask ikke de forlængelige skinner i opvaskemaskinen.

Afmontering af ovnlågen (afhængigt af model)

1. Åbn først lågen helt (så langt den kan komme).
2. A. Drej stoppene helt tilbage.
B. Drej stoppene tilbage med 90°.
C. Løft dørlåsene en smule og træk dem hen mod dig selv.
3. Luk langsomt lågen, indtil palerne er på niveau med hængslerne. Løft ovnlågen langsomt opad ved ca. 15° (i forhold til den lukkede ovnlåge), og løft den ud af de to hængselholdere.



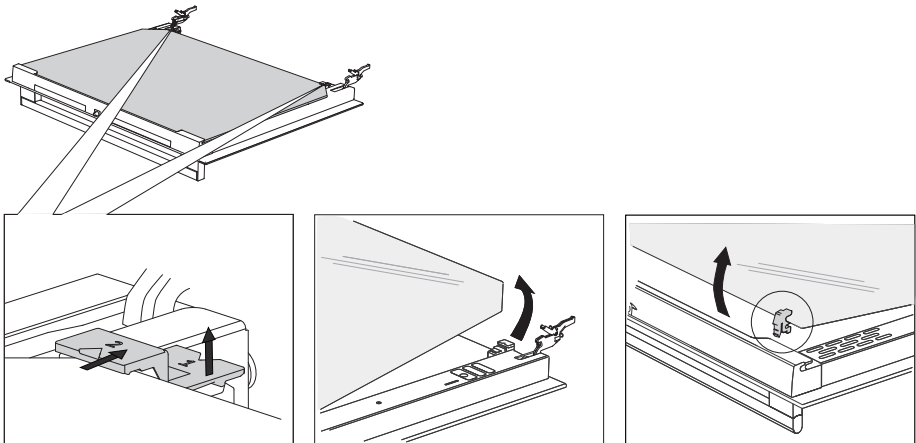
Gentag ovenstående trin i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke åbner eller lukker rigtigt, skal du kontrollere, at hængslerne sidder korrekt i rillerne.



Sørg altid for, at holderne passer korrekt i deres riller. Lad aldrig hængselbeslaget springe ud, fordi centerfjedere er meget stærke og kan forårsage kvæstelser.

Afmontering af ovnruden

- Fjern glasset fra døren for at kunne rengøre det indefra.
 - Du skal først tage ovnlågen af (se kapitlet "Afmontering af ovnlågen")
1. Løft beslagene til venstre og højre af døren lidt opad (til mærke 1 på beslaget), og træk det lidt væk fra glasset (til mærke 2 på beslaget).
 2. Tag fat i glasset i bunden, og løft det forsigtigt opad for at frigøre det fra holderen.
 3. Det indre glaspanel (afhængig af model) kan afmonteres ved forsigtigt at løfte og fjerne det. Gummiforseglingerne rundt om glasset skal også fjernes.



Glaspanelet genmonteres ved at følge ovenstående i omvendt rækkefølge.
Markeringerne (halvcirkel) på døren og glaspanelet skal ligge over hinanden.

Udskiftning af ovnpæren

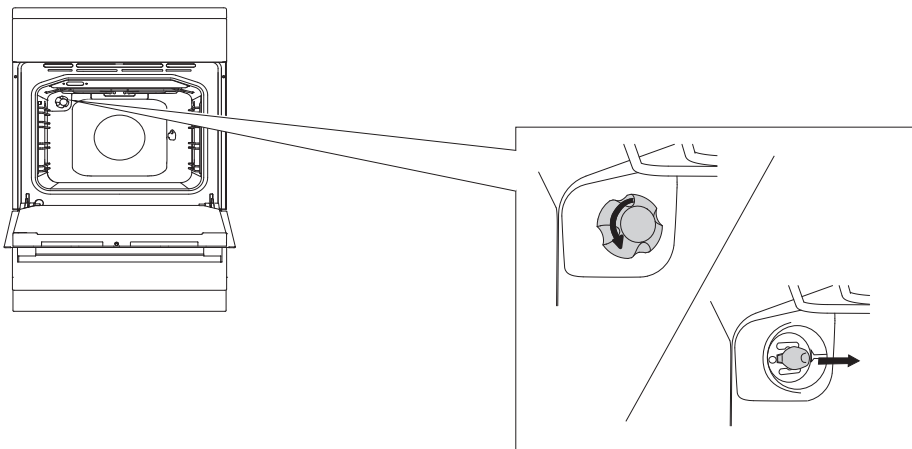


Afbryd ovnen fra lysnettet ved at trække stikket ud af stikkontakten, før pæren udskiftes. Pæren kan være meget varm! Brug en form for beskyttelse, når du fjerner pæren.



Lyset i dette husholdningsapparat er kun beregnet til at give lys i selve apparatet. Lyset er ikke egnet til rumbelysning i boliger. Pæren er forbrugsmateriale og dækkes ikke af garantien.

1. Skru glasdækslet af (mod uret) og udskift ovnpæren.
 - Sæt en ny pære i, der har de samme specifikationer.
2. Skru glasdækslet godt fast igen.



Generelt

Hvis der bemærkes en revne i glasoverfladen (uanset hvor lille), skal kogepladen straks slukkes, stikket tages ud af stikkontakten, den automatiske sikringsafbryder/de automatiske sikringsafbrydere i skiringskabet slukkes eller, hvis der er permanent tilslutning, indstilles kontakten i strømforsyningsledningen til nul. Kontakt serviceafdelingen.

Oversigt over fejl

Hvis der opstår tvivl, om apparatet fungerer korrekt, betyder det ikke nødvendigvis, at apparatet er defekt. Prøv først at løse problemet ved at gennemgå punkterne nedenunder, eller besøg 'www.asko.com' for yderligere oplysninger.

Problemer med kogepladen	Mulig årsag	Løsning
De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt.	Det nye apparat varmer op.	Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
Kogepladen virker ikke.	Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.	Kontrollér sikringen eller afbryderen i hfi-relæet (ved apparat uden stik).
Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt.	Kontrollér den elektriske tilslutning.
Andre fejlkoder.	Generatoren er defekt.	Kontakt serviceafdelingen.

Problemer med ovnen	Mulig årsag	Løsning
Ovnen virker ikke.	Ingen ovnfunktion indstillet	Vælg ovnfunktionen ved brug af ovnfunktionsknappen (se 'Sådan bruges ovnen').
	Ingen temperatur indstillet.	Indstil temperaturen ved hjælp af temperaturknappen (se 'Sådan bruges ovnen').
	Ingen strømforsyning.	Kontrollér, at elektriciteten fungerer korrekt (sikring i strømafbryderen/ sæt stikket i stikkontakten).
Der er røg under brug af ovnen	Normalt under første brug.	Rengør ovnen regelmæssigt. Reducér mængden af fedt eller olie i bagepladen.

PROBLEMLØSNING

Problemer med ovnen	Mulig årsag	Løsning
Maden er tilberedt for meget eller for lidt	Forkerte ovnindstillinger.	Kontrollér, om den korrekte ovnfunktion er valgt. Kontrollér, om den rigtige temperatur er indstillet. Kontrollér bagepladens position.
Der opstår kondens inde i ovnen.	Det er normalt.	Tør ovnen af efter brug.



Reparationer bør kun udføres af en autoriseret servicemontør. Hvis vedligeholdelse er påkrævet, skal stikket tages ud af stikkontakten og ASKOs kundeservice kontaktes.

Hav følgende information ved hånden, når du ringer:

- Modelnummer og serienummer. Denne information kan findes på komfurets typeskilt, som er på forsiden bag døren.
- Garantidetaljer.
- En tydelig beskrivelse af problemet.



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

Generelt



Dette apparat bør kun tilsluttes af en autoriseret installatør.

Den elektriske tilslutning skal overholde nationale og lokale forskrifter.

Advarsel! Dette apparat skal altid have jordforbindelse.

- Installation, vedligeholdelse eller reparationer må kun udføres af kvalificerede personer, der er autoriserede af producenten. Hvis dette ikke overholdes bortfalder garantien.
- Enheden skal frakobles fra elnettet før installation, vedligeholdelse eller reparationer. Enheden er kun frakoblet fra elnettet, hvis:
 - *Hovedafbryderen for hjemmets elsystem er slået fra, sikringen til hjemmets el-system er helt fjernet, eller stikket er taget ud af stikkontakten.*
- Defekte dele må kun udskiftes med originale ASKO-reservedele. ASKO kan kun garantere for, at disse dele overholder sikkerhedskravene.
- For at undgå farlige situationer skal et beskadiget kabel udskiftes af producenten, producentens serviceorganisation eller anden kvalificeret person.

Elektrisk tilslutning

230 V~ - 50 Hz

400 V~ - 50 Hz (kun 400 V modeller)

- Man skal altid kunne komme til stikkontakten i væggen og stikket.
- Sørg for, at kablet ikke kan komme i kontakt med de dele af ovnen, som kan blive varme.
- Hvis der skal laves en fast tilslutning, skal man sørge for, at strømforsyningen er forsynet med en omnipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåse eller forlængerledning til at forbinde apparatet til elnettet. Hvis disse anvendes, kan sikker brug af apparatet ikke garanteres.



Se strømskemaet på bagsiden af apparatet.

Etablér de fornødne forbindelser på tilslutningsblokken.

Dette apparat kan tilsluttes svarende til en

- 3-faset tilslutning (3 N- 380 V - 415 V / 50 Hz - 3 x 16 A).

Installation

- Hvis komfuret placeres ved siden af et højt skab eller et andet element af brændbart materiale, skal der være mindst 50 mm afstand mellem komfuret og elementerne.
- Der skal også være en afstand på mindst 650 mm mellem kogepladen og emhætter over kogepladen.
- Minimumsafstandene skal overholdes, hvis du placerer komfuret i køkkenelementer.
- Hvis komfuret bliver indbygget mellem køkkenskabe, skal enhedernes beklædning være i stand til at modstå temperaturer op til 90 ° C.

Nivellering

- Komfurets højde kan indstilles på justeringsfoden.
- Hvis du vil installere komfuret på en platform, skal du sikre dig, at den er ordentligt fastgjort.

Montering af dørlåsen

- Montér dørlåsen med to skruer på frontmidte ved toppen af ovnrummet.

Montering af opbevaringsskuffens håndtag (tilbehør)

- Montér håndtaget med to skruer på frontmidte ved toppen af skuffen.

Bortskaffelse af apparat og emballage

Dette produkt er fremstillet af bæredygtige materialer. Men apparatet skal bortskaffes på ansvarlig vis, når det ikke længere kan bruges. Der kan indhentes nærmere oplysninger herom hos kommunen.

Apparatets emballage kan genbruges. Der er anvendt følgende materialer:

- Pap
- Polyætylen-emballage (PE)
- CFC-fri polystyren (hårdt polystyrenskum).

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



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

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

Overensstemmelseserklæring

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



Apparatets datakort findes inde i apparatet.

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

Adresser og telefonnumre til serviceorganisationen findes i garantibeviset.

 **ASKO**



789045

da (11-18)