



Brugsvejledning

KOMFUR

CC96364W
CC963614W
CC963614S

Anvendte piktogrammer



Vigtig information



Tips

INDHOLD

Dit komfur

Indledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse af den keramiske kogeplade	6
Beskrivelse af ovnen	7
Styreskinner/teleskopiske styreskinner	7
Køleventilator	7
Tilbehør	8
Dør	9
Tryk-/trækknap	9
Skuffe	9
Dørlås	10
Klargøring til brug	11
Inden brug af ovnen	11
Inden brug af den keramiske kogeplade	11

Brug

Sådan bruges ovnen	12
Brug af den keramiske kogeplade	14

Betjening

Sådan bruges ovnen	16
Timer	16
Valg af yderligere funktioner	19
Culisensor	20
Brug af den keramiske kogeplade	22

Rensning

Bemærk!	23
Generelt	23
Rengøring af den glaskeramiske overflade	24
Rengøring af ovnen	25
Aqua-rengøringsfunktionen	25
Udtagning og rengøring af styreskinnerne.	26
Afmontering af ovnlågen (afhængigt af model)	27
Afmontering af ovnruden	28
Udskiftning af pære i ovnen	29

Problemløsning

Generelt	30
Oversigt over fejl	30

Installation

Generelt	32
Elektrisk tilslutning	32
Installation	33

Din ovn og miljøet

Bortskaffelse af apparat og emballage	34
---------------------------------------	----

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.

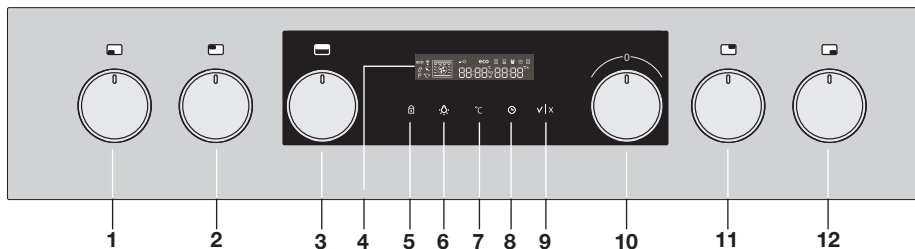
Læs denne brugsvejledning for se, hvordan du får det maksimale udbytte ud af din ovn. Ud over at beskrive, hvordan ovnen betjenes, indeholder brugsanvisningen også baggrundsinformation, som kan være til nytte, når du bruger apparatet.



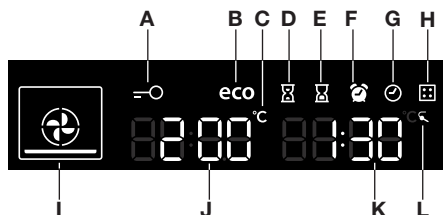
Læs sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt, før du tager apparatet i brug!

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

Betjeningspanel

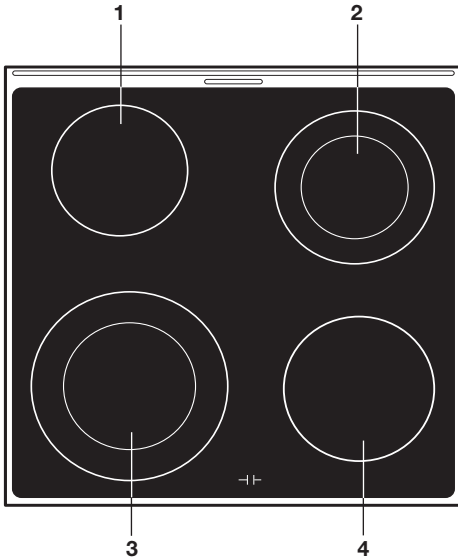


1. Betjeningsknap til venstre forreste kogezone
2. Betjeningsknap til venstre bagerste kogezone
3. Ovnfunktionsknap
4. Display (tilberedningsinformation og timer)
 - A. Børnesikringsymbol
 - B. ECO ovnfunktion
 - C. Ovntermostatsymbol
 - D. Tilberedningstidsymbol
 - E. Sluttidsymbol
 - F. Køkkentimersymbol
 - G. Ursymbol
 - H. Komfursymbol (afhængigt af model)
5. Børnesikringstast (til ovnen)
6. Ovnlystast
7. Temperaturtast
8. Timer-tast
9. Start-/stoptast
10. Indstillingstast
11. Betjeningsknap til højre bagerste kogezone
12. Betjeningsknap til højre forreste kogezone



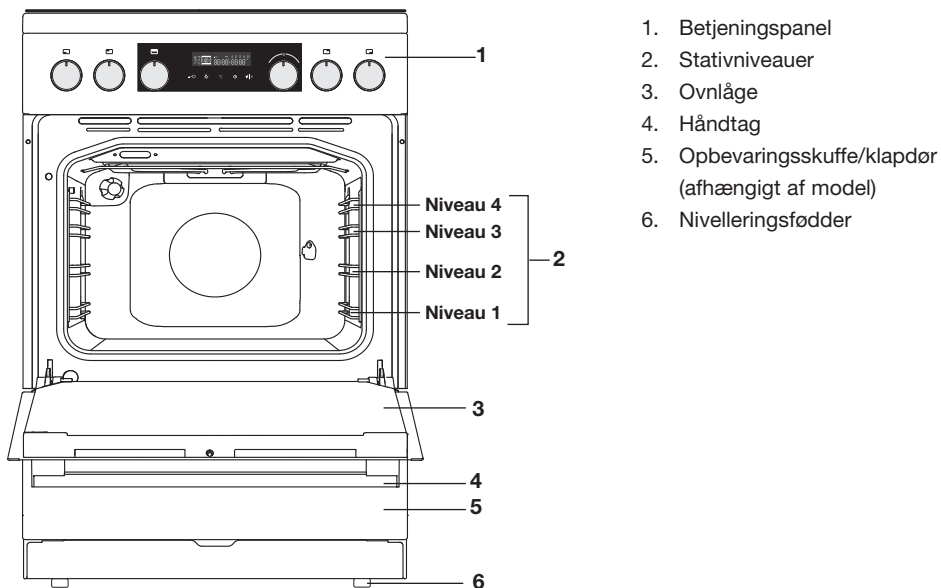
For bedste berøringsreaktion, trykke på tasterne med det meste af fingerspidsen.
Hver gang der under brugen berøres en tast, lyder der et kort signal.

Beskrivelse af den keramiske kogeplade



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

Beskrivelse af ovnen



Styreskinner/teleskopiske styreskinner

- Ovnens har 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 ovnrysten, bagepladen eller et dampfad i mellemrummet mellem rillens to skinner.
- En eller flere af rillerne i ovnen er udstyret med teleskopiske skinner, der kan trækkes helt ud, afhængigt af modellen.
- Træk de teleskopiske skinner helt ud af ovnrummet, og anbring ovnrysten/bagepladen/dampfadet på skinnerne. Derefter kan ovnrysten/bagepladen/dampfadet skubbes ind i ovnrummet på skinnerne.
- Lågen må først lukkes, når de teleskopiske skinner er blevet skubbet helt ind i ovnrummet.

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.

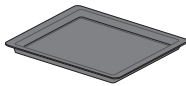

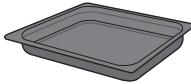

DIT KOMFUR

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. 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.
	Culisensoren kan bruges til at måle madens kernetemperatur. Når den ønskede temperatur nås, afbrydes tilberedningsprocessen automatisk.

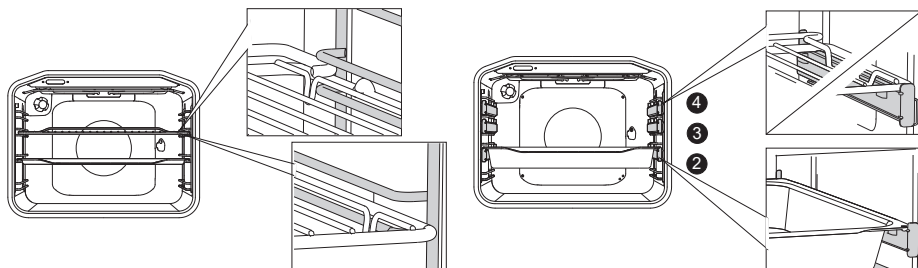


Find råd i retningslinjerne for tilberedning i denne brugsanvisning for at vælge det rigtige tilbehør til dine retter.



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-/trækknap

Nogle modeller kan være forsynet med tryk-/trækknapper.

- Tryk let på knappen, indtil den kommer frem. Knappen kan bruges nu.
- 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.



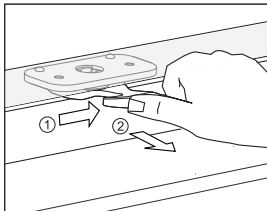
Advarsel! Skuffens indvendige overflade kan blive varm under brug.

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.

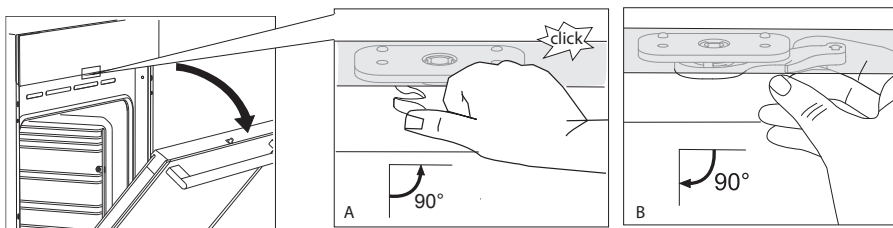


Deaktiver dørlåsen

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

Aktiver dørlåsen

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



Klargøring til brug

Indstilling af aktuel tid

Når du tilslutter apparatet til el-forsyningen første gang, lyser displayet op. Efter tre sekunder vil ursymbolet og '12:00' blinke i displayet.

1. Drej på indstillingsknappen for at indstille aktuel tid.
 - ▶ *Efter tre sekunder er indstillingerne gemt.*
 - ▶ *Værdierne kan indstilles hurtigere i displayet ved at holde indstillingsknappen længere i maksimal højre eller venstre position.*
 - ▶ *Indstillingerne gemmes automatisk efter 5 sekunder.*



Den aktuelle tid kan altid indstille ved at trykke to gange på 'timer-tasten' (ovnfunktionsknappen skal være i positionen slukket (0)). Ursymbolet lyser op, og tidsangivelsen blinker i displayet. Indstil derefter den aktuelle tid ved hjælp af indstillingsknappen. Indstillingerne gemmes automatisk efter 5 sekunder.

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 stadig 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 du dækker bunden af ovnen – med f.eks. aluminiumsfolie eller en bageplade – kan det medføre overopvarmning og skade 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) per 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
	Hurtig forvarmning <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.
	Overvarme + bundvarme <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.
	Grill <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.
	Stor grill <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.
	Stor grill + ventilator <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>Carm 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>ØKO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opvarmning ved hjælp af varm luft. ØKO varmluft bruger mindre energi, men giver samme resultat som funktionen varmluft. Tilberedningen tager et par minutter ekstra. • Denne funktion kan bruges til stegning af kød og til bagning. • Anbring bagepladen på niveau 2. • Denne funktion udnytter restvarmen (der er ikke tændt for varmen hele tiden) for at reducere energiforbruget (i henhold til energiklasse EN 60350-1).
	<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 spisestel (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 niveau 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-kogezonen:

- Torings-kogezonen kan tilpasses til dit
- køkkengrej i form og størrelse. 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 kogezoner har en advarselslampe, der er tændt, når kogezonen er varm.
- Advarselslampe 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 kogezonen.
- Man kan bruge køkkengrej med speciel underside i kogezonerne, hvis dens diameter passer til kogezonen. 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 kogezonen 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 kogezonen, kan det beskadige både gryden og kogezonen pga. overophedning.
- Ret dig efter producentens anvisninger, hvis du anvender special-kogegrej.

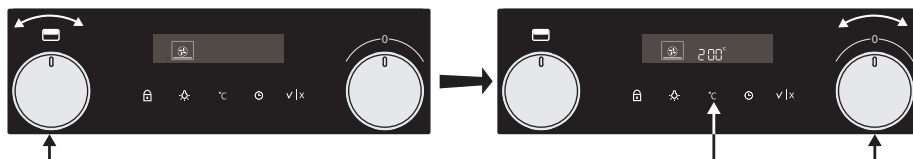
Energisparetips

- Gryder og panders diametre skal svare til kogezonernes. Hvis en gryde eller pande er for lille, går der varme tabt, og kogezonen 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.

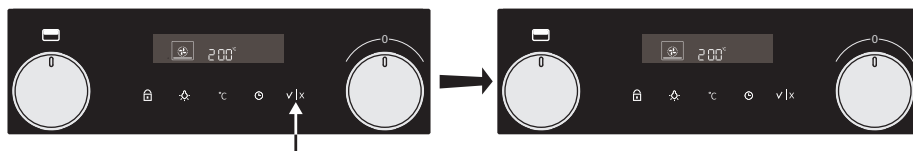
BETJENING

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.Når du har valgt "Funktion", skal du trykke på "temperaturikonet" på det berøringsfølsomme panel for at kunne indstille temperaturen med "indstillingsknappen".
2. Drej på 'indstillingsknappen' for at indstille en ovntemperatur (til mellem 30 og 275 °C).
 - ▶ Så længe temperaturindikatoren blinker, kan den ændres ved hjælp af indstillingsknappen.
 - ▶ Når temperaturindikatoren ikke blinker, så skal der trykkes på temperaturtasten. Temperaturindikatoren begynder at blinke igen.

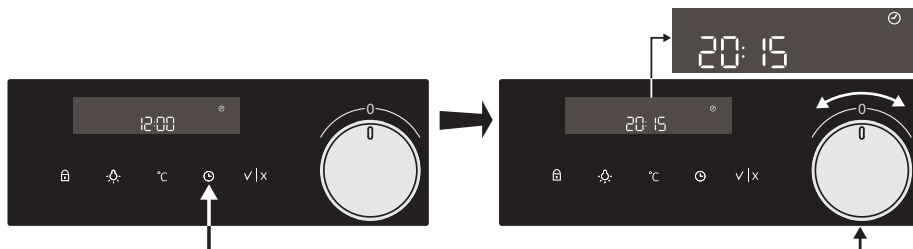


3. Tryk på tasten 'start/stop' i et par sekunder for at starte tilberedningen. Ovntermostatsymbolet lyser op.



Hvis nødvendigt forvarmes ovnen først, inden retten sættes i ovnen.

Timer



BETJENING

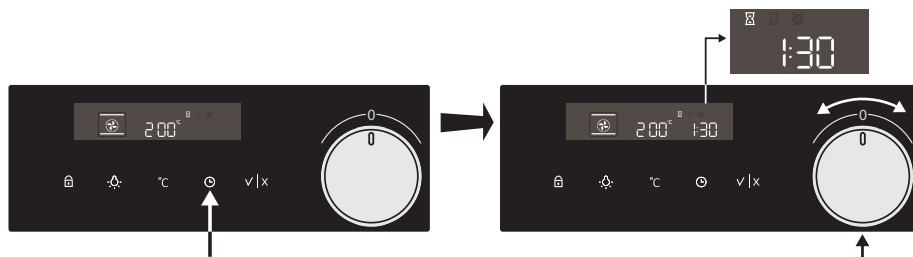
Indstilling af dagtid

1. Tryk to gange på 'timer-tasten' (ovnfunktionsknappen skal være i positionen off (0)).
 - *Ursymbolet lyser op, og tidsangivelsen blinker i displayet.*
2. Drej på indstillingsknappen for at indstille aktuel tid.
 - *Indstillingerne gemmes automatisk efter 5 sekunder.*

Indstilling af 'tilberedningstid'

Med den indstilling indstiller du, hvor længe ovnen skal varme (tilberedningstid).

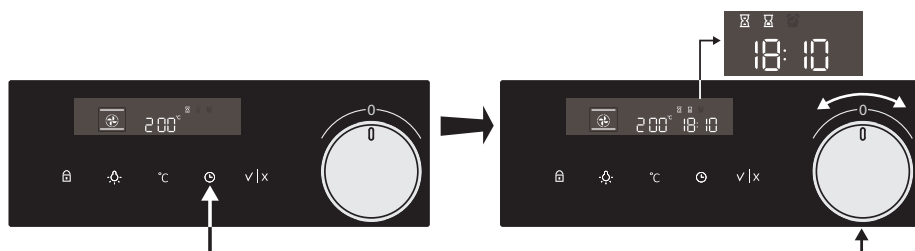
1. Drej på "ovnfunktionsknappen" for at vælge en ovnfunktion, og indstil temperaturen med indstillingsknappen.
2. Tryk på 'timer-knappen' for at vælge funktionen 'tilberedningstid'.
 - *Piktogrammet for 'tilberedningstiden' lyser.*
3. Drej på indstillingsknappen for at indstille tilberedningstiden.
 - *Indstillingerne gemmes automatisk efter 5 sekunder.*



4. Tryk på tasten 'start/stop' i et par sekunder for at starte tilberedningen.
 - *Den forløbne tilberedelsestid bliver vist.*
 - *Der kan høres et lydssignal, der kan slukkes ved tryk på en vilkårlig tast.*
 - *Efter et minut slukkes lydssignalet automatisk.*

Indstilling af tilberedningstid og sluttid

1. Drej på "ovnfunktionsknappen" for at vælge en ovnfunktion, og indstil temperaturen.
2. Tryk på 'timer-knappen' for at vælge funktionen 'tilberedningstid'.
 - *Piktogrammet for 'tilberedningstiden' lyser op på displayet.*
3. Drej på 'indstillingsknappen' for at indstille tilberedningstiden.
4. Tryk på timer-tasten for at gemme den indstillede tid.
5. Tryk igen to gange på 'timer-tasten'.
 - *Piktogrammet for 'sluttid' lyser op på displayet.*
6. Drej på 'indstillingsknappen' for at indstille sluttiden.



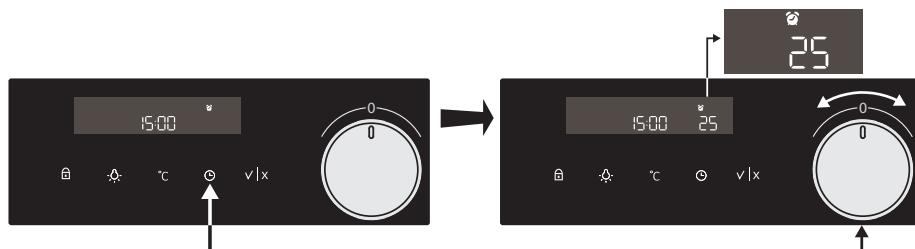
7. Tryk på "start/stop"-tasten for at starte tilberedningen.

- ▶ *Ovnen starter på den indstillede tid minus tilberednings-(forberedelses)-tiden.*
- ▶ *Efter den indstillede tid udløber, standser ovnen automatisk (slutningen af tilberedningen).*
- ▶ *Der kan høres et lydssignal, der kan slukkes ved tryk på en vilkårlig tast.*
- ▶ *Efter et minut slukkes lydssignalet automatisk.*

Minuturs-funktion

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnfunktionen 'ovnfunktionsknappen' er i positionen '0').

1. Berør timer-tasten for at vælge minuturet.
2. Indstil tiden ved at dreje på 'indstillingsknappen'.
 - ▶ *Den længst mulige indstilling er 23:59 timer.*



- ▶ *Indstillingerne gemmes automatisk efter 5 sekunder.*
- ▶ *I løbet af det sidste minut vises minuturet i sekunder.*



Alle timer-funktioner kan annulleres ved at indstille tiden til '0'.
Hvis apparatet har været inaktivt i få minutter, skifter den til standby.
Det aktuelle klokkeslæt vises, og den vagte timer-funktion lyser op.

Valg af yderligere funktioner



Visse indstillinger er ikke tilgængelige for alle programmer og hvis dette er tilfældet, kommer der en advarsel i form af et lydssignal.

Børnesikring

Ovnens børnesikringslås giver mulighed for at låse betjeningspanelet og beskytte ovnen mod utilsigtet brug.

Børnesikringslåsen kan aktiveres ved at trykke på tasten 'børnesikringslås' i et par sekunder.

- Displayet viser symbolet for 'låst tast'. Det angiver, at alle funktioner er aflåst.
- Deaktivering af børnesikringslåsen sker ved igen at trykke på tasten i et par sekunder.



Når først børnesikringslåsen er aktiveret og ingen timer-funktion er indstillet (kun uret vises), fungerer ovnen ikke. Ovnen vil fungere, hvis børnesikringslåsen bliver aktiveret, efter at der er valgt en timer-funktion. Men indstillingerne kan ikke ændres.



Når børnesikringslåsen er aktiveret, kan ovnfunktioner og andre funktioner ikke ændres. Kogeprocessen kan kun afsluttes ved at dreje "ovnfunktionsknappen" til "0". Børnesikringslåsen forbliver aktiveret også efter, at der er slukket for ovnen. Børnesikringslåsen skal deaktiveres, før du kan vælge et nyt program.

Ovnlampe

Ovnlampen tænder automatisk, når der er valgt en ovn-funktion, og der er trykket på tasten 'start/stop'. Ovnlampen kan tændes eller slukkes ved at trykke på 'lystasten'.

Lydssignal

Styrken på lydssignalerne kan indstilles, hvis der ikke er aktiveret nogen timer-funktion (kun tiden bliver vist).

1. Tryk på temperaturtasten og hold den i 5 sekunder.
 - *Der vises to fuldt oplyste streger på displayet.*
- Drej indstillingsknappen for at vælge et af tre lydniveauer (en, to eller tre streger). Efter tre sekunder gemmes indstillingen automatisk, og tidspunktet på dagen vises.

Reduktion af kontrasten på displayet

- 'Ovnfunktionsknappen' skal være i positionen "0".
- Tryk på 'lystasten' og hold den i 5 sekunder.
 - *Der vises to fuldt oplyste streger på displayet.*
- Drej indstillingsknappen for at justere displaydæmpningen (en, to eller tre streger). Efter tre sekunder gemmes indstillingen automatisk.

BETJENING



Indstillingerne for øvrige funktioner vil kun blive gemt i få minutter efter et strømsvigt. Alle indstillinger, bortset fra lydsignal og børnesikringslås, nulstilles til fabriksindstillingerne.

Displaybelysning

Displaybelysningen kan slås fra, hvis den ikke bruges.

1. Tryk på tasten 'børnelås' + 'timer-tasten' og hold den nede i 5 sekunder for at slukke for displayet.

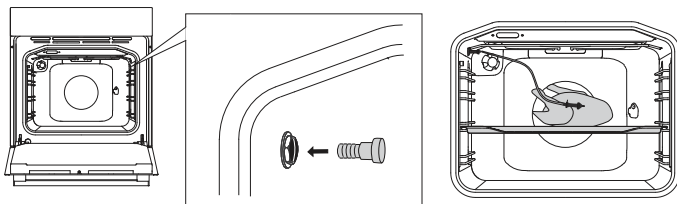
Hvis en timerfunktion er aktiveret, vises ikonerne "OFF" og "TIMER" på displayet for at minde om den aktiverede funktion.

2. Tryk på tasten 'børnelås' + 'timer-tasten' og hold den nede i 5 sekunder for at tænde for displayet igen.

Culisensor

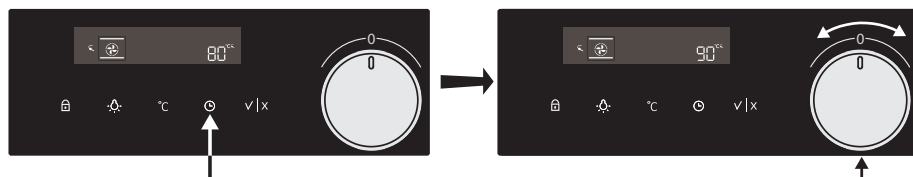
Hvis culisensoren er tilsluttet, vil culisensor-skærbilledet blive vist, og der vil blive vist et lille culisensor-ikon ved siden af tiden. Ovnens er tændt, indtil midten af madens kerne når den indstillede temperatur. Kernetemperaturen måles ved hjælp af temperaturmåleren.

1. Skru metaldækslet af fra tilslutningspunktet (øverst i højre side foran ved venstre sidevæg).
2. Tilslut culisensoren til stikket, og stik culisensoren helt ind i retten.



▷ *Displayet viser culisensor-skærbilledet og -ikonet.*

3. Indstil funktionen og temperaturen. I stedet for tiden skal du indstille kernetemperaturen (mellem 30-100 °C). Tryk på 'timer-tasten' to gange og vælg en kernetemperatur med 'indstillingsknappen'.



BETJENING

4. Start processen ved at trykke på 'start/stop-tasten'.
5. Under madlavning vil kernens stigende temperatur blive vist (den ønskede kerntemperatur kan blive justeret under tilberedningsprocessen).
 - ▶ *Når den indstillede kerntemperatur er nået, vil tilberedningsprocessen stoppe. Der vil blive udsendt et lydsignal, der kan slukkes ved at trykke på en vilkårlig tast. Efter et minut slukkes lydsignalet automatisk. Det aktuelle klokkeslæt vises på skærmbilledet.*



Culisensorens metalsensor skal altid presses helt ind i fødevareren.

Bemærk! Efter tilberedningsprocessen udsift altid metaldækslet på culisensorens tilslutning. Culisensoren må kun anvendes i ovnen. Sørg for, at culisensoren ikke kommer i kontakt med varmelegemet under tilberedningen. Culisensoren er meget varm efter tilberedningen. Vær forsigtig! Undgå forbrændinger.

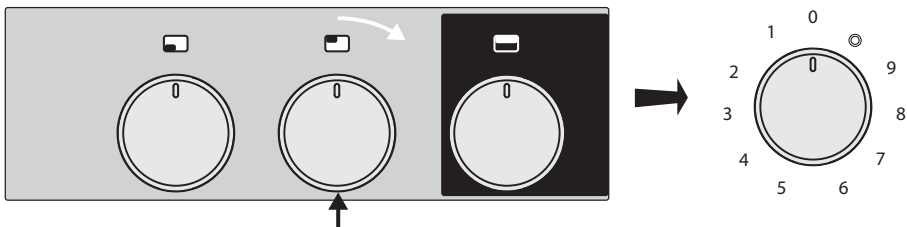
Anbefalede kerntemperaturværdier

Bøf		
Filet/bøf	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Steg af okselår eller klump	gennemstegt	85 - 90 °C
Roastbeef	gennemstegt	80 - 85 °C
Bankekød	gennemstegt	90 °C
Svinekød		
Skank	gennemstegt	75 °C
Skank	lidt rød	65 - 68 °C
Svinekam	lidt rød	65 - 70 °C
Svinebov	gennemstegt	75 °C
Rullesteg	gennemstegt	75 - 80 °C
Svineslag	gennemstegt	80 - 85 °C
Stegte grisetæer	gennemstegt	80 - 85 °C
Grisetæer	gennemstegt	80 - 85 °C
Skinke	meget mør	64 - 68 °C
Ribben	gennemstegt	65 °C
Paneret skinke		65 - 68 °C
Kalvekød		
Kalvenyresteg	lidt rød	58 - 65 °C
Kalveskank	gennemstegt	78 °C
Stegte nyrer	gennemstegt	75 - 80 °C
Kalvesteg/-bov	gennemstegt	75 - 80 °C
Kalvekølle	gennemstegt	75 - 78 °C

BETJENING

Fårekød		
Fåremørbrad	pink	65 - 70 °C
Fåremørbrad	gennemstegt	80 °C
Fåretæer	pink	70 - 75 °C
Fårekølle		82 - 85 °C
Lam		
Lammekølle	pink	60 - 62 °C
Lammekølle	gennemstegt	68 - 75 °C
Lammemørbrad	pink	54 - 58 °C
Lammemørbrad	gennemstegt	68 - 75 °C
Lammebov	gennemstegt	78 - 85 °C
Fjerkræ		
Kylling	gennemstegt	85 °C
Gås/and	gennemstegt	90 - 92 °C
Kalkun	gennemstegt	80 - 85 °C
Kager etc.		
Kager		72 - 85 °C
Terrine		60 - 70 °C
Fisk		
Laks	blød	60 °C
Fiskefileter		62 - 65 °C
Hel fisk		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

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. For at aktivere den større kogezone fra torings-kogezone, drej kogezone-knappen til torings-symbolet (man hører et klik) og så indstilles det ønskede varmeniveau.

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 skidt 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-egnedede 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

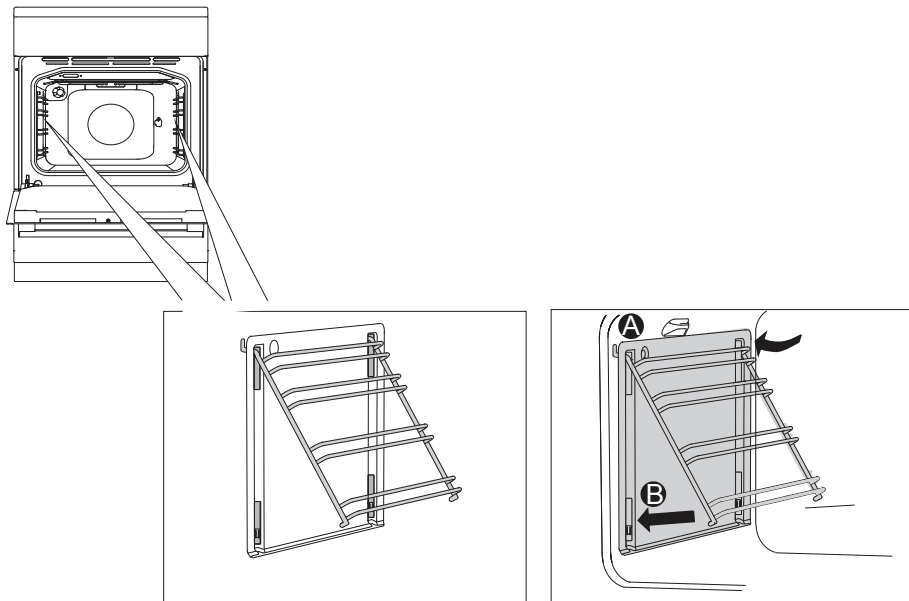
Brug kun rengøringsprogrammet, når ovnen er kold. Det er sværere at fjerne fedt og snavs, hvis ovnen er varm, når man bruger programmet.

1. Fjern alt tilbehør og alle styreskiner 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) og timeren til 30 minutter (standard).
5. Tryk på tasten 'start/stop'.
 - ▶ *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.

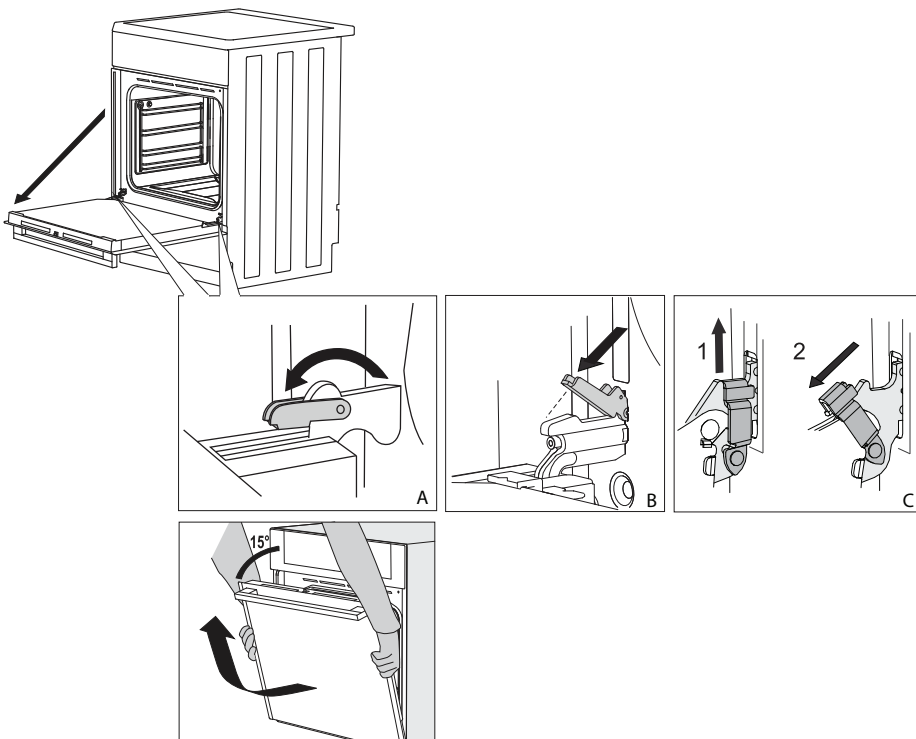
- Tag fat i styreskinnernes bund, og drej dem mod ovns midte (A).
- Tag styreskinnerne ud af hullerne bagerst i ovnrummet (B).



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.



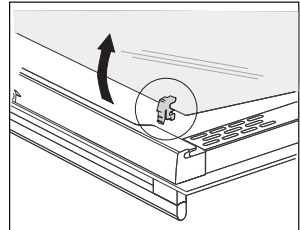
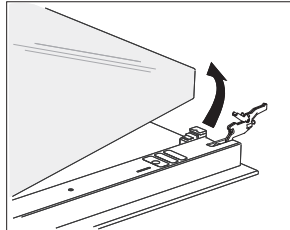
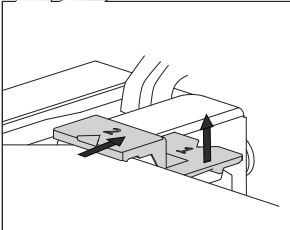
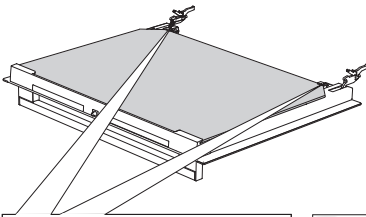
Gentag ovenstående trin i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke åbner eller lukker rigtigt, skal du kontrollere, at hængslerne sidder korrekt i rillerne.



Sørg altid for, at holderne passer korrekt i deres riller. Lad aldrig hængselbeslaget springe ud, fordi centerfjederne 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 pære i ovnen

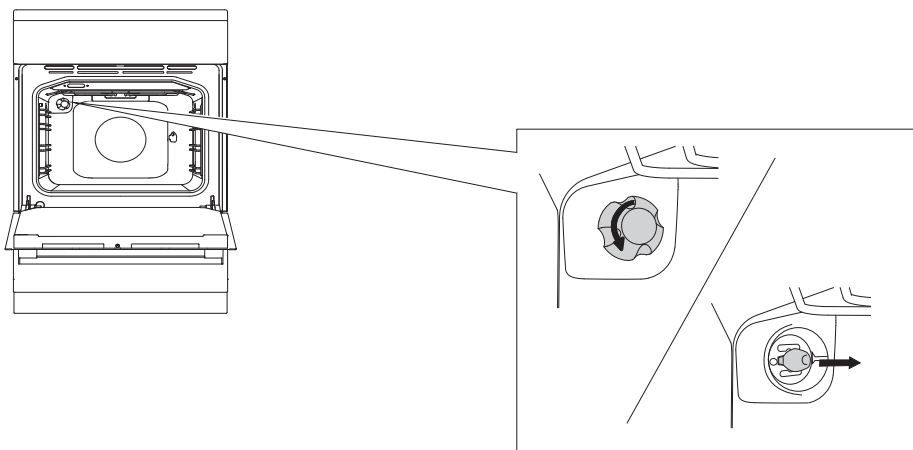


Afbryd ovnen fra lysnettet ved at trække stikket ud af stikkontakten, før pæren udskiftes. Pæren kan være meget varm! Brug en form for beskyttelse, når du fjerner pæren.



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 den keramiske kogeplade	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.
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Sluk for signalet ved at trykke på en vilkårlig tast.
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.

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.

- **Hav følgende information klar, når du ringer:**

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



Hvis ovnen skal opbevares midlertidigt, skal du finde et rent, tørt sted til den, eftersom støv og fugt kan beskadige 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 100 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

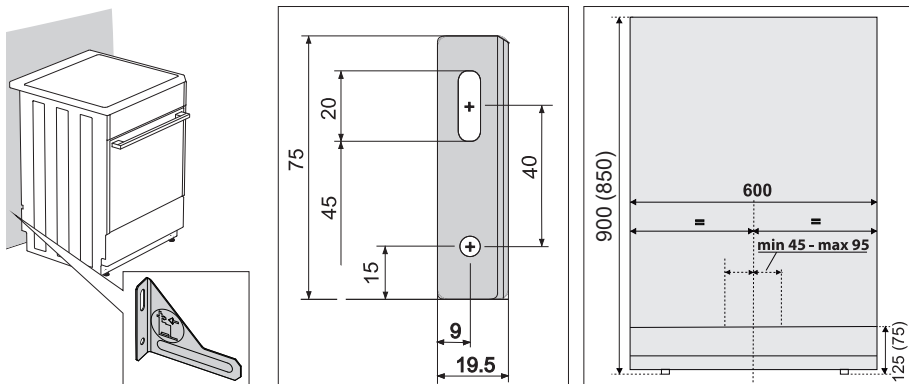
- Montér dørlåsen med to skruer på frontmidte ved toppen af ovnrummet.

Montering af opbevaringsskuffens håndtag (tilbehør)

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

Forebyggelse af væltning

Målene i parentes er indbygningsmålene for beslaget uden den yderligere støtte. Hvis de medfølgende skruer og rawplugs ikke kan bruges til at montere beslaget på væggen, så apparatet forhindres i at vælte, skal du fastgøre beslaget forsvarligt til væggen på anden vis.



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



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**



789050