

 ASKO



# Brugsvejledning

KOMFUR

CI96374W

**Anvendte piktogrammer**



Vigtig information



Tips

# INDHOLD

## ***Dit komfur***

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

## ***Brug***

Sådan bruges ovnen	12
Brug af induktionskomfuret	15
Angivelser på komfurets display	16
Lyde fra induktion	16
Gryder	17
Indstilling af effektniveau	18
Gryderegistrering	18

## ***Betjening***

Sådan bruges ovnen	19
Timer	19
Valg af yderligere funktioner	21
Betjening af induktionskomfuret	23
Låsning af induktionskomfuret	24
Tilberedningstimer	25
Tilslutning af Bridge-induktionskogezoneerne	26

## ***Rengøring***

Bemærk!	27
Generelt	27
Rengøring af ovnen	28
Aqua-rengøringsfunktionen	28
Udtagning og rengøring af styreskinnerne	29
Afmontering af ovnlågen	30
Fjernelse af ovnruden	31
Udskiftning af pære i ovnen	32

## ***Problemløsning***

Generelt	33
Fejlfindingstabel	33

## ***Installation***

Generelt	35
Elektrisk tilslutning	35
Indstilling af komfurets maksimale samlede effekt	36
Installation	36

## ***Din ovn og miljøet***

Bortskaffelse af apparat og emballage	38
---------------------------------------	----

## *Indledning*

---

Tillykke med købet af dette komfur. Produktet er udviklet med henblik på optimal brugervenlighed. Komfuret 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 af dit komfur. Ud over at beskrive hvordan ovnen betjenes, indeholder brugsanvisningen også baggrundsinformation, som kan være til nytte, når du bruger apparatet.

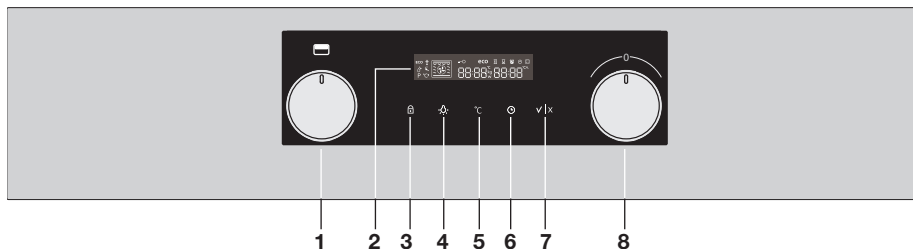


**Læs sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt, før du tager apparatet i brug!**

Da denne brugsvejledning muligvis er skrevet med udgangspunkt i et andet apparat, er nogle af de dele og funktioner, der er beskrevet i denne brugsvejledning, muligvis ikke relevante for dit komfur.

**Gennemlæs brugsvejledningen omhyggeligt, inden apparatet tages i brug, og gem vejledningen til senere brug.**

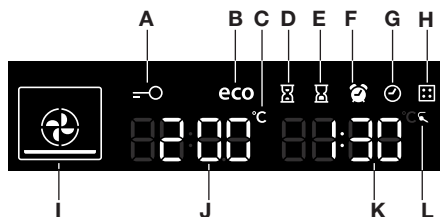
## Betjeningspanel



1. Ovnfunksionsknap
2. Display (tilberedningsoplysninger og timer)

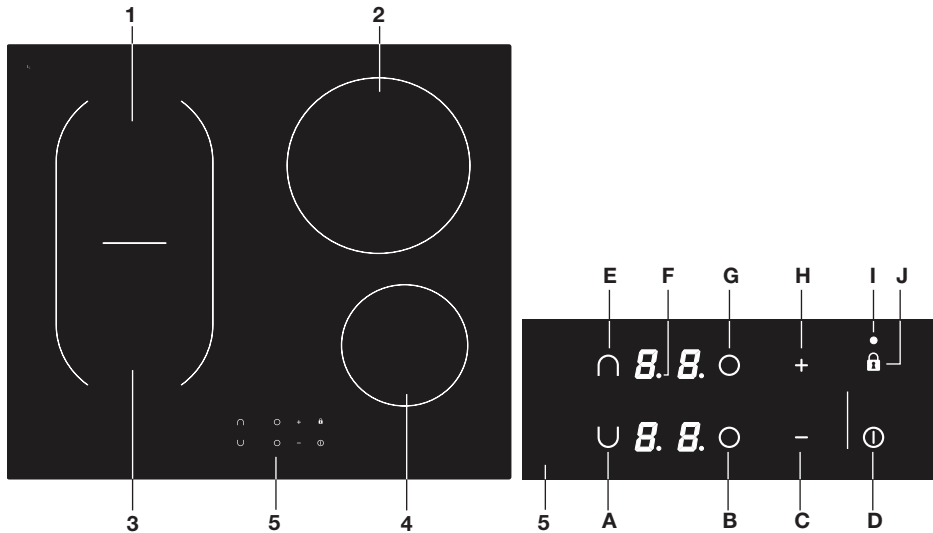
- A. Symbol for børnesikring
- B. ECO-ovnfunktion
- C. Symbol for ovntermostat
- D. Symbol for tilberedningstid
- E. Symbol for sluttid
- F. Symbol for køkkentimer
- G. Symbol for ur
- H. Symbol for komfur (afhængigt af model)
- I. Symbol for ovnfunktion
- J. Ovntemperaturdisplay
- K. Timerdisplay
- L. Symbol for stegetermometer (afhængigt af model)

3. Børnesikringstast (til ovnen)
4. Ovnlystast
5. Temperaturtast
6. Timertast
7. Start-/stoptast
8. Indstillingsknap



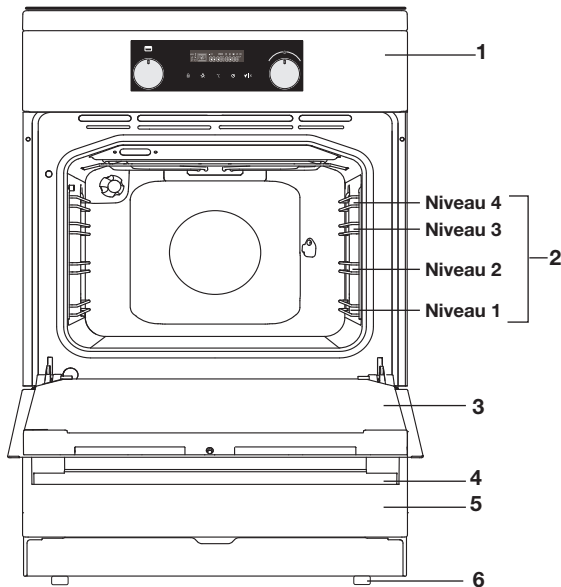
Tryk for den bedste berøringsreaktion på tasterne med det meste af fingerspidsen.  
Der lyder et kortvarigt signal, hver gang en tast berøres under anvendelsen.

## Beskrivelse af induktionskomfuret



1. Bridge-induktionskogezone bagest til venstre (1,5 kW/2,0 kW/Ø 180 mm)
  2. Induktionskogezone bagest til højre (1,5 kW/2,0 kW/Ø 210 mm)
  3. Bridge-induktionskogezone forrest til venstre (1,5 kW/2,0 kW/Ø 180 mm)
  4. Induktionskogezone forrest til højre (1,2 kW/1,6 kW/Ø 145 mm)
  5. Betjeningspanel:
    - A. Tast til valg af forreste venstre kogezone
    - B. Tast til valg af forreste højre kogezone
    - C. Minustasten (-)
    - D. Tænd-/sluktast til komfuret
    - E. Tast til valg af bageste venstre kogezone
    - F. Angivelse af aktiv timer
    - G. Tast til valg af bageste højre kogezone
    - H. Plustasten (+)
    - I. Angivelse af aktiv lås
    - J. Låsetast
- A. + E. Samtidigt for at forbinde Bridge-induktionskogezonerne

## Beskrivelse af ovnen



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

## 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

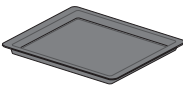

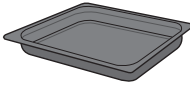
- Apparatet er udstyret med en køleventilator, der afkøler kabinettet, lågen og kontrolpanelet.
- Efter ovnen er slukket, fortsætter køleventilatoren med at køre et stykke tid for at køle ovnen af.

## 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)	
	<b>Emaljeret bageplade;</b> bruges til bagværk og kager.
	<b>Ovnrist;</b> 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.
	<b>Dyb, emaljeret bageplade;</b> 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.

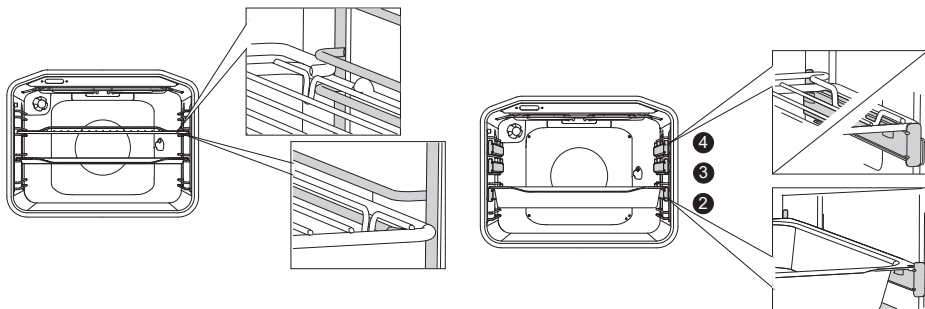


Find råd i retningslinjerne for tilberedning i denne brugsanvisning for at vælge det rigtige tilbehør til dine retter.



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-/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.

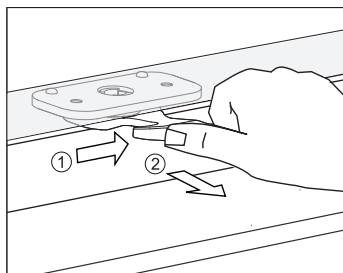
Du må ikke opbevare mad, plastik eller andre brændbare materialer i skuffen.

## 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.*

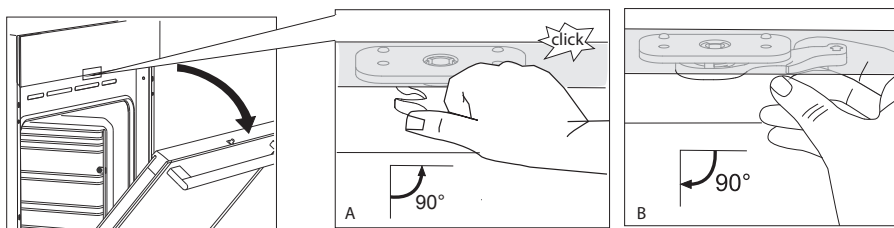


## Deaktiver dørlåsen

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

## Aktivér 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.



**Komfuret er låst, når apparatet tilsluttes elnettet eller tilsluttes igen efter en strømafbrydelse. Lås komfuret op ved at holde komfurets låseknop inde i 1 sekund, indtil du hører et bip. Se afsnittet "Låsning af induktionskomfuret".**

### ***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.
- Ovnens lugt 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 induktionskogepladen***

---

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

	<p><b>Stor grill + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af de øvre varmelegemer. Ventilatoren fordeler varmen jævnt i ovnen.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til at grille kød, fisk og grøntsager.</li> <li>• Anbring bagepladen eller ovnrysten på placering 2.</li> <li>• Ovnen skal være under opsyn under hele tilberedningen. Madvarerne kan hurtigt brænde på pga. den høje temperatur.</li> </ul>
	<p><b>Warm luft + ventilator + bundvarme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nederste varmelegeme og varmluft-ventilatoren er aktiveret.</li> <li>• Denne funktion er velegnet til bagning af pizzaer, kager af fugtig dej, frugtkager, syrnede dej og mørdej.</li> <li>• Anbring bagepladen eller ovnrysten på placering 2.</li> </ul>
	<p><b>Varm luft + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilatoren på bagvæggen fordeler den varme luft i ovnen.</li> <li>• Du kan bage på flere niveauer samtidigt. Det sparer energi.</li> <li>• Konvektionsventilator-systemet er glimrende til bagning af kager, småkager og æbletærter.</li> <li>• Anbring bagepladen eller ovnrysten på placering 2.</li> <li>• Forvarmning af ovnen anbefales.</li> </ul>
	<p><b>ØKO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvarmning ved hjælp af varm luft. ØKO varmluft bruger mindre energi, men giver samme resultat som funktionen varmluft. Tilberedningen tager et par minutter ekstra.</li> <li>• Denne funktion kan bruges til stegning af kød og til bagning.</li> <li>• Anbring bagepladen på niveau 2.</li> <li>• Denne funktion udnytter restvarmen (der er ikke tændt for varmen hele tiden) for at reducere energiforbruget (i henhold til energiklasse EN 60350-1).</li> </ul>
	<p><b>Bundvarme + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dette anvendes til bagning af syrnede men lavt-hævende bagværk og til præservering af frugt og grøntsager.</li> <li>• Anbring bagepladen eller ovnrysten på placering 2.</li> </ul>
	<p><b>Opvarmning af tallerkner</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug denne funktion til luning af spisestel (tallerkener, krus) inden servering. Så holder maden sig varm længere.</li> </ul>
	<p><b>Optøning</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Når denne funktion aktiveres, cirkuleres luften med ventilatoren. Funktionen kan bruges til at optø frosne retter med.</li> <li>• Anbring bagepladen eller ovnrysten på niveau 3.</li> </ul>
	<p><b>Aqua-rengøring</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er kun bundvarmen, der afgiver varme. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnen. Programmet tager 30 minutter.</li> </ul>

## Brug af induktionskomfuret

### Oversigt over komfurets funktioner

Funktion	Tast(er), der skal bruges	Beskrivelse
<i>Tænd-/sluk</i>		Tryk på tænd-/sluktasten for at tænde eller slukke for komfuret.
<i>Timer</i>	 	Tryk på en tast for valg af kogezone, og indstil effektniveauet. Tryk herefter igen på tasten for valg af kogezone for at aktivere timerfunktionen. Timeren kan indstilles separat for hver kogezone. Der kan programmeres en tilberedningstid på op til 99 minutter. Timeren stopper, så snart gryden fjernes og starter igen, når gryden sættes tilbage. Timeralarmen stopper, når den indstillede tid er gået. Kogezonen slukkes automatisk, når den indstillede tid er gået.
<i>Effektboost</i>		Vælg effektniveau 9, og tryk derefter på plus-tasten (+) for at aktivere effektboostniveauet. Effektboost kan aktiveres i alle kogezone, så tilberedningen går hurtigere. Det betyder, at du hurtigt kan opvarme store portioner mad med ekstra effekt.
<i>Lås</i>		Tryk på låsetasten for at aktivere sikkerhedslåsefunktionen. Komfuret er nu beskyttet mod utilsigtet aktivering og betjening af kogezone. Sikkerhedslåsen fungerer dermed også som børnesikring.

### Begrænsning af tilberedningstid



Begrænsning af tilberedningstid er en sikkerhedsfunktion på dit komfur. Den aktiveres, hvis du glemmer at slukke for komfuret. Afhængigt af den valgte indstilling begrænses tilberedningstiden på følgende måde:

Effektindstilling	Timer forløbet forud:
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 og 8	10 timer
9	3 timer
P	10 minutter

## Angivelser på komfurets display

På displayet	Status
1 9	Effektindstilling, kogezone: 1= lav / 9 = høj
P	Boost-funktion aktiveret.
U	Ingen (passende) gryde i kogezone (gryderegistreringssymbol).
n	Bridge-kogezoner er tilsluttet
t	Timerfunktion valgt
r	Det tilgængelige effektniveau for den valgte kogezone er blevet overskredet. Se afsnittet "Indstilling af effektniveau".
H	Restvarmeindikator. Komfuret er udstyret med en restvarmeindikator for hver kogezone, som angiver de kogezone, der stadig er varme. Selvom komfuret slukkes, forbliver indikatoren "H" tændt, så længe kogezone er varm! Undgå at berøre en zone, hvis indikatoren lyser. <b>Fare! Risiko for forbrændinger.</b>
E C F	Fejlkode. Se "Fejlfindingstabel".

## Lyde fra induktion

### En tikkende lyd

Det skyldes effektbegrænsningen mellem de højre og venstre zoner. Også ved lave indstillinger kan der høres en tikkende lyd.

### Gryder frembringer lyde

Gryder kan afgive lyde under tilberedning. Det skyldes overføring af energi fra komfuret til gryden. Det er helt normalt for nogle gryder ved høje indstillinger. Det beskadiger hverken gryderne eller komfuret.

### Ventilatoren frembringer lyd

Apparatet udstyret med en ventilator for at forlænge elektronikkens levetid. Hvis du udsætter apparatet for intens brug, aktiveres ventilatoren for at nedkøle apparatet, og der høres en brummende lyd. Ventilatoren bliver ved med at køre, efter komfuret er slukket.



## Gryder

- Placer altid gryder midt i kogezone.
- Gryder til en induktionskogeplade skal være af en bestemt kvalitet.



**Gryder, som har været brugt på en gaskogeplade, kan ikke længere bruges på et induktionskomfur.**

- Brug kun gryder, der er beregnet til el- og induktionskogeplader med:
  - en tyk bund (mindst 2,25 mm);
  - en flad bund.
- Det bedste er gryder med mærket "Class Induction".



**Med en magnet kan du selv kontrollere, om gryderne er egnede. Hvis grydens bund tiltrækkes af magneten, er gryden egnet.**

Egnet	Uegnet
Specielle gryder i rustfrit stål	Lertøj
Mærket med "Class Induction"	Rustfrit stål
Gryder med slidstærk emalje	Porcelæn
Emaljerede støbejernsgryder	Kobber/aluminium
	Plast



**Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål! Emaljen kan skalle af (emaljen løsnes fra stålet), hvis der tændes for komfuret ved en høj indstilling, når gryden er (for) tør. Grydens bund kan blive deformeret – for eksempel på grund af overophedning eller brug af et for højt effektniveau.**

Brug ikke gryder med en deform bund. En bund, der buer udad eller indad, kan sætte overophedningssikringen ud af funktion, så apparatet overophedes. Det kan medføre, at glaspladen revner, og grydebunden smelter. Skade som følge af brug af uegnede gryder eller tørkogning dækkes ikke af garantien.

### Grydens minimumdiameter

Kogezone	Grydebundens minimumdiameter
Bagerst til venstre	Ø 110 mm
Forrest til venstre	Ø 110 mm
Bagerst til højre	Ø 130 mm
Forrest til højre	Ø 90 mm

## Trykkoger

Induktion er særdeles velegnet til trykkogere. Kogezonen reagerer meget hurtigt, således at trykket i trykkogeren hurtigt stiger. Så snart en kogezone slukkes, stopper kogeprocessen straks.

## Indstilling af effektniveau

Effekten kan indstilles på 9 niveauer. Komfuret har en "boost"-indstilling, som angives med et "P" på displayet. I tabellen kan du se eksempler på brug af hvert enkelt niveau.

Niveau	Formål
0	Slukket, restvarmen anvendes
1-2	Holder maden varm, langtidsstegning af små mængder (laveste indstilling)
3	Langtidsstegning (efterfølgende tilberedning efter det indledningsvise effektboost)
4 - 5	Langtidsstegning (efterfølgende tilberedning) af store mængder, grydestegning af større kødstykker
6	Stegning og bruning
7 - 8	Stegning
9	Tilberedning af store mængder, stegning
P	Effektboostindstilling til start af tilberedningsprocessen, også egnet til meget store mængder mad

## Kogezonernes effektfordeling

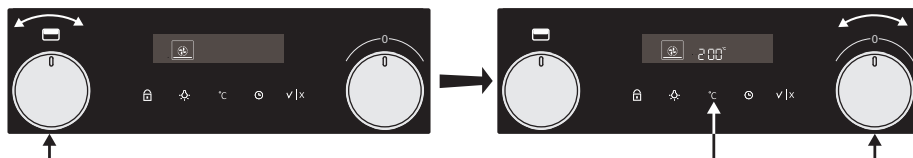
- Komfurets maksimale effekt af apparatets strømtilslutning.  
Se afsnittet Installation "Indstilling af komfurets maksimale samlede effekt".
- Når effektbegrænseren er indstillet på <7,4, påvirker kogezonerne hinanden.  
Styrken fordeles automatisk, når disse kogezoner anvendes på samme tid. Afhængigt af strømtilslutningen kan de ikke indstilles på et højt effektniveau på samme tid.
  - ▶ *Et lydsignal og symbolet "r" på displayet angiver, at det samlede effektniveau er blevet overskredet.*

## Gryderegistrering

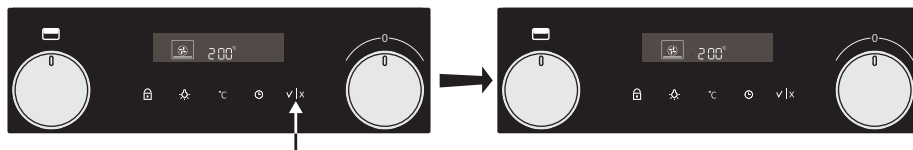
Hvis komfuret ikke registrerer en (jernholdig) gryde efter indstilling af effektniveauet, vil symbolet for gryderegistrering og den valgte effektindstilling blinke på displayet, og komfuret forbliver koldt. Hvis der ikke sættes en (jernholdig) gryde i kogezonen inden for 1 minut, slukkes kogezonen automatisk (se også afsnittet "Gryder").

## 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 '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.

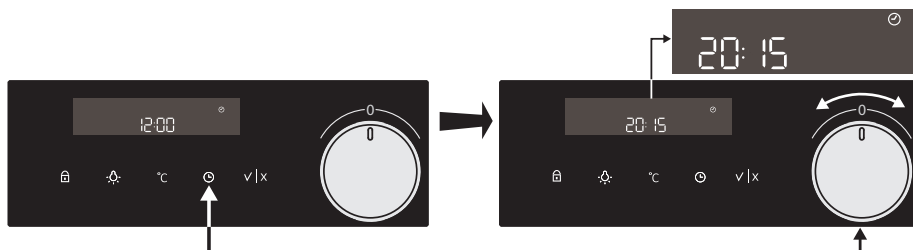


3. Tryk på tasten 'start/stop' i et par sekunder for at starte tilberedningen.  
Ovnthermostatsymbolet lyser op.



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

## Timer



### Indstilling af dagtid

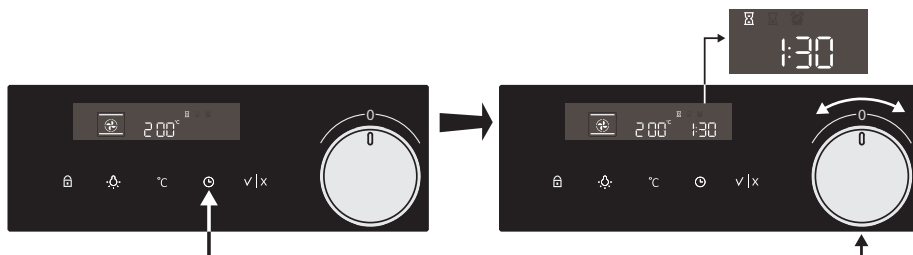
1. Tryk to gange på 'timer-tasten' (ovnfunktionsknappen skal være i positionen off (0)).
  - ▶ Ursymbolet lyser op, og tidsangivelsen blinker i displayet.
2. Drej på indstillingsknappen for at indstille aktuell tid.
  - ▶ Indstillingerne gemmes automatisk efter 5 sekunder.

## BETJENING

### Indstilling af 'tilberedningstid'

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

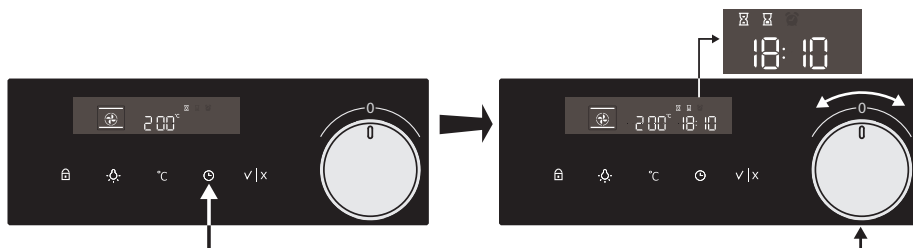
1. Drej på "ovnfunktionsknappen" for at vælge en ovnfunktion, og indstil temperaturen med indstillingsknappen.
2. Tryk på 'timer-knappen' for at vælge funktionen 'tilberedningstid'.
  - Piktogrammet for 'tilberedningstiden' lyser.
3. Drej på indstillingsknappen for at indstille tilberedningstiden.
 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



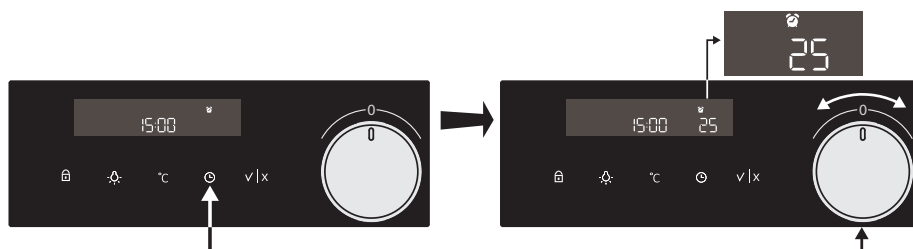
## BETJENING

- 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').

- Berør timer-tasten for at vælge minuturet.
- 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



Det er ikke alle funktioner, der er tilgængelige i alle programmer.  
Hvis de ikke er tilgængelige, bliver du advaret med 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'.

### Lydsignal

Styrken på lydsignalerne 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

- 'Ovn-funktionsknappen' 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.



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.

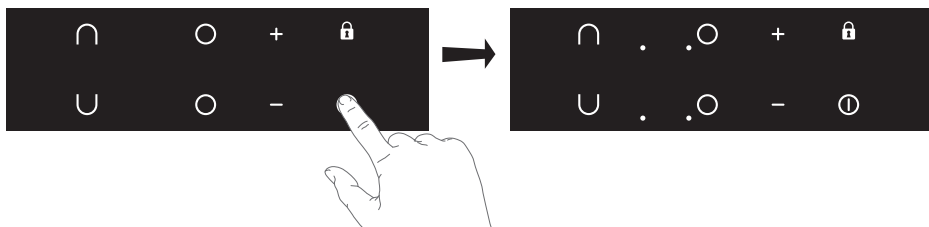
1. Tryk på tasten 'børnelås' + 'timer-tasten' og hold den nede i 5 sekunder for at slukke for displayet.

*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.

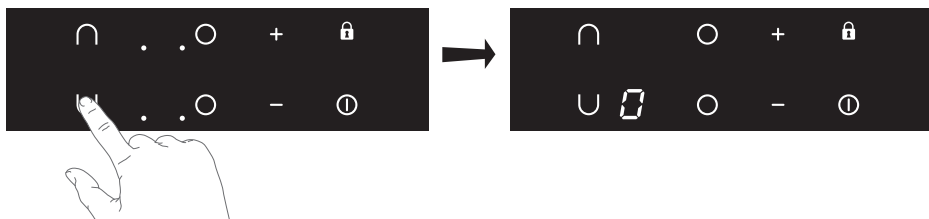
## Betjening af induktionskomfuret

### Tænding af apparatet og effektindstilling

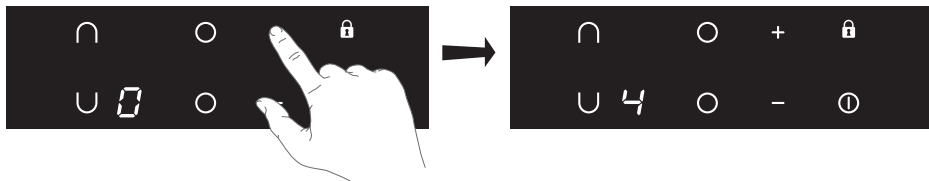
1. Sæt en gryde midt i en kogezone.
2. Tryk på tænd-/sluktasten, indtil der høres et enkelt lydssignal.
  - Der vises en prik på alle kogezone-displays.
  - Hvis du ikke foretager dig yderligere, slukkes komfuret automatisk efter 10 sekunder.



3. Tryk på tasten til valg af kogezone i den kogezone, du ønsker at bruge.
  - Der vises et "0" ved siden af den valgte kogezone.



4. Tryk på tasterne – og + for at indstille det ønskede effektniveau. Ved tryk på tasten – tændes kogezone og indstilles straks på effektniveau 9.
  - Den indstillede effekt er synlig på displayet.



## Slukning af en kogezone

En kogezone er slukket. Displayet viser et effektniveau mellem 1 og 9, eller "P".

1. Tryk på tasten til valg af den kogezone, der skal slukkes.
2. Tryk på tasten – for at indstille effektniveauet på "0"
  - *Kogezonen slukkes. Komfuret slukker efter 20 sekunder, hvis alle kogezone er indstillet på "0", og ingen anden funktion er i brug.*

## Slukning af alle kogezone samtidigt

Flere kogezone er aktive.

1. Tryk på tænd-/sluktasten for at slukke alle kogezone.
  - *Der høres tre lydsignaler. Alle displays slukker. Kogepladen slukker.*

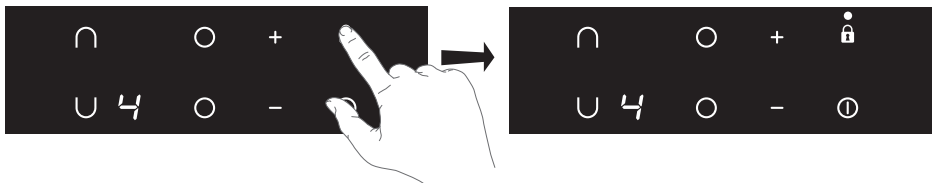


**Efter intensiv brug kan den anvendte kogezone forblive varm i adskillige minutter. Hvis kogezonen stadig er varm, blinker et "H" på displayet.**

## Låsning af induktionskomfuret

### Aktivér låsefunktionen

1. Hold låsetasten ned i 1 sekund, indtil der høres et lydsignal.
  - *Låsesymbolet vises på låsetasten. Låsefunktionen er aktiveret.*



### Deaktiver låsefunktionen

1. Hold låsetasten nede i et sekund, indtil du hører et lydsignal.
  - *Låsesymbolet forsvinder. Låsefunktionen er deaktiveret.*



Indstil komfuret i låsetilstanden, inden rengøring af kogepladerne påbegyndes.

Derved undgås det, at der tændes for kogepladerne ved et uheld. Låsefunktionen kan aktiveres, når kogepladerne er i brug (kogezone er aktive), eller når kogepladerne er slukkede. Hvis kogepladerne er i brug, låser låsefunktionen alle taster med undtagelse af Tænd-/sluktasten og låsetasten. Hvis kogepladerne er slukket, låses alle taster med låsefunktionen med undtagelse af låsetasten.



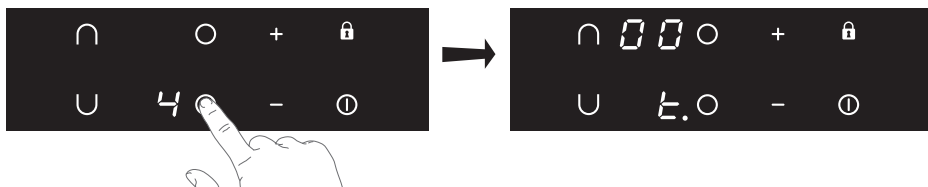
**Låsefunktionen er altid aktiveret, når apparatet er tilsluttet elnettet, eller når strømtilførslen er afbrudt.**



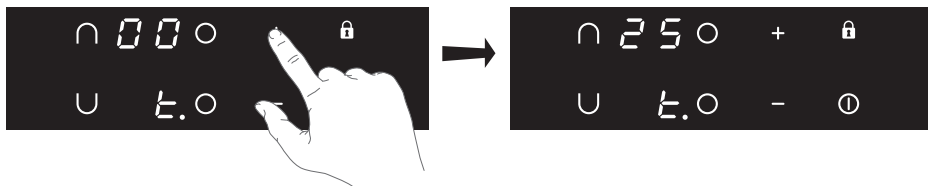
## Tilberedningstimer

### Indstilling af tilberedningstimer

1. Vælg den ønskede kogezone, og indstil effektniveauet.
2. Tryk igen på tasten til valg af kogezone.
  - Lydsignalet høres, timersymbolet "t" og "00" vises på kogezonens display. En blinkende prik vises ved siden af kogezonens display.



3. Tryk på tasterne - eller + for at indstille uret på 1 til 99 minutter.



Hvis du trykker på tasterne - og + samtidigt, nulstilles tiden til "0", eller timeren slukkes. Hvis du trykker på tasten - eller + og holder tasten inde, øges frekvensen for ændring af indstillingerne. Nedtællingen begynder efter indstilling af den ønskede værdi.

- Timerdisplayet slukker efter nogle få sekunder, og en prik vises ved siden af kogezoneudvalget.
- Når den indstillede tid er udløbet, vil du høre lydsignalet, og kogezone vil blive slukket. Afbryd alarmen ved at trykke på en vilkårlig tast. Ellers slukker den automatisk efter to minutter.

### Ændring af tilberedningstiden

Den resterende tilberedningstid kan ændres når som helst under madlavningen.

1. Tryk to gange på tasten til valg af kogezone i den ønskede kogezone.
2. Tryk på tasten - eller + tasten for at indstille en ny tilberedningstid.

### Visning af den resterende tilberedningstid

Hvis flere timerindstillinger er aktive, vises den resterende tilberedningstid ved to tryk på tasten til valg af kogezone.

## Tilslutning af Bridge-induktionskogezoneerne

To Bridge-induktionszoner kan forbindes med hinanden. Dette giver én stor kogezone, der f.eks. kan anvendes til en grillplade eller en stor fiskegryde ved samme effekt. Gryden skal være stor nok til at dække midterpunkterne i den forreste og bageste Bridge-induktionskogezone.

- Maksimal grydestørrelse: 40 x 25 cm. Vi anbefaler brug af en bageform eller gryde med tyk bund for at opnå en jævn varmefordeling. Formen eller gryden bliver varm under tilberedningen.

### Udvis forsigtighed for at undgå brandsår.

- Sørg ved placering af bageformen på kogepladerne for, at den ikke dækker betjeningspanelet.

## Tilslutning af Bridge-induktionskogezoneerne

1. Tryk på tænd-/sluk-tasten for at slukke induktionskomfuret helt.
2. Tryk på tasterne til valg af de to venstre Bridge-induktionszoner, og hold dem nede i ca. tre sekunder.

- ▶ Displayet for den bageste kogezone viser et forbindelsessymbol for at angive, at de to kogezone er forbundet med hinanden.



3. Indstil den ønskede kogeeffekt for de forbundne kogezone ved hjælp af tasten - eller +.



- ▶ Vælg den forreste kogezone, og indstil effektniveauet ved hjælp af tasten - eller +, hvis du senere vil ændre effekten for de forbundne zoner.



**Effektboostindstillingen P kan ikke vælges for forbundne zoner. Det maksimale effektniveau er indstilling 9.**

## Afbrydelse af Bridge-induktionskogezoneerne

1. Indstil effektniveauet for de forbundne induktionszoner på nul "0".
  - ▶ Forbindelsessymbolet forsvinder fra det bageste, venstre kogezone display.
  - ▶ Begge kogezone kan bruges uafhængigt af hinanden.

## **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 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**

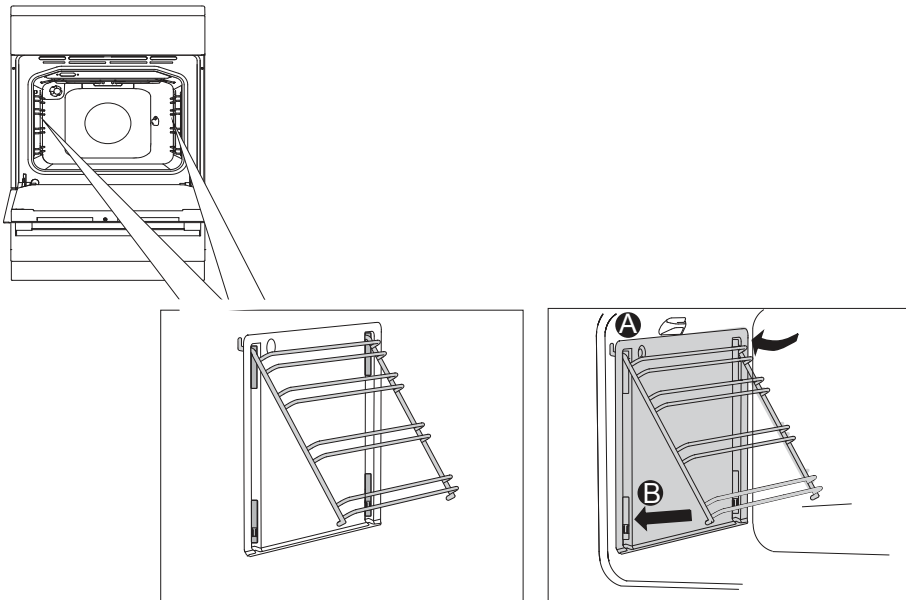
Brug kun rengøringsprogrammet, når ovnen er kold. Det er sværere at fjerne fedt og snavs, hvis ovnen er varm, når man bruger programmet.

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.

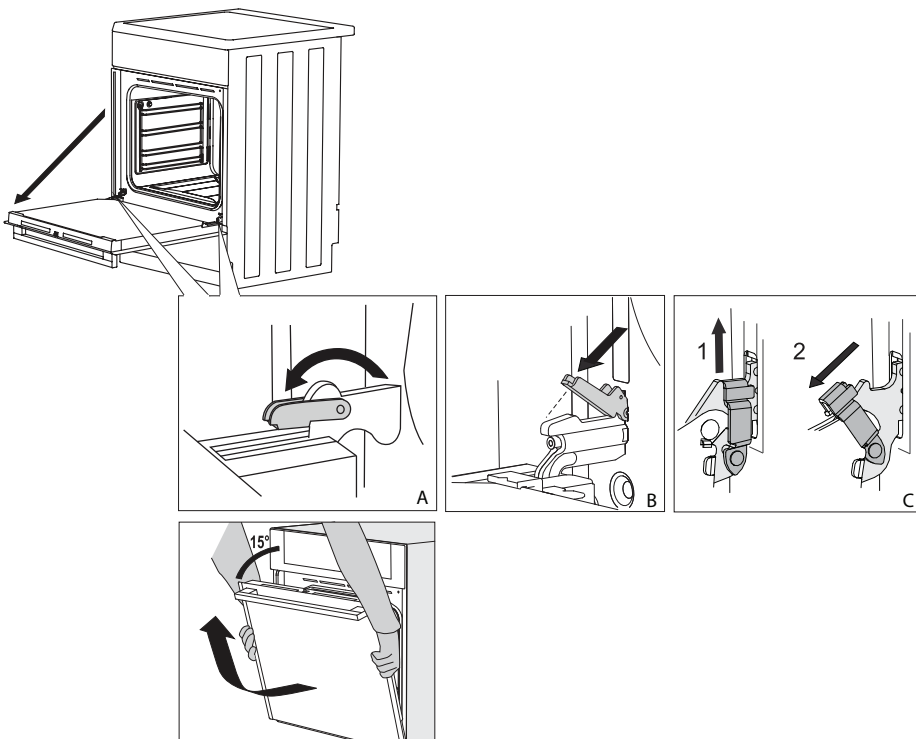
- Tag fat i styreskinnernes bund, og drej dem mod ovnens midte (A).
- Tag styreskinnerne ud af hullerne bagerst i ovnrummet (B).



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.



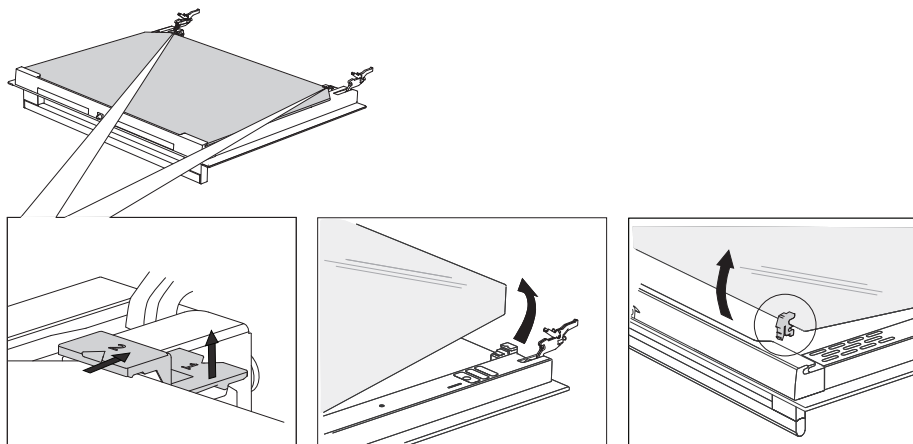
Gentag ovenstående trin i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke åbner eller lukker rigtigt, skal du kontrollere, at hængslerne sidder korrekt i rillerne.



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

## Fjernelse af ovnruden

- Fjern glasset fra døren for at kunne rengøre det indefra.
  - Du skal først tage ovnlågen af (se kapitlet "Afmontning 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

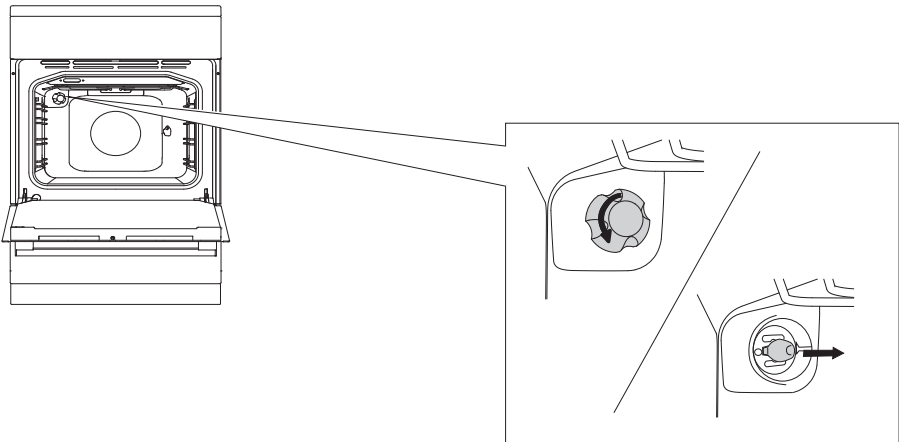


Afbryd ovnen fra lysnettet ved at trække stikket ud af stikkontakten, før pæren udskiftes. Pæren kan være meget varm! Brug en form for beskyttelse, når du fjerner pæren.



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/de (automatiske) sikringsafbryder(e) i sikringskabet slukkes eller, hvis der er permanent tilslutning, indstilles kontakten i strømforsyningsledningen til nul. Kontakt serviceafdelingen.

## Fejlfindingstabel

Hvis der opstår tvivl om, hvorvidt apparatet fungerer korrekt, betyder det ikke nødvendigvis, at apparatet er defekt. Prøv først at løse problemet ved at gennemgå punkterne nedenfor, eller gå ind på ”www.ASKO.com” for yderligere oplysninger.

Problemer med induktionskomfuret	Mulig årsag	Løsning
Ventilatoren bliver ved med at køre, efter komfuret er slukket.	Komfuret afkøles.	Normal funktion.
De første gange, der laves mad på komfuret, kommer der en let lugt.	Det nye apparat varmer op.	Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug. Sørg for ventilation i køkkenet.
Der høres en svag tikkende lyd fra komfuret.	Også ved lave indstillinger kan der muligvis høres en tikkende lyd.	Normal funktion.
Gryder laver lyde under madlavningen.	Det skyldes overføring af energi fra komfuret til gryden.	Det skyldes overføring af energi fra komfuret til gryden. Det beskadiger hverken gryden eller kogepladen.
Når der er blevet tændt for en kogezone, bliver displayet ved med at blinke. Symbolet for registrering af gryde (u) vises på displayet.	Den anvendte gryde er ikke egnet til induktionskogeplade, eller diameteren er mindre end 12 cm.	Brug en egnet gryde.
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, og der vises ikke noget på displayet.	Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.	Kontrollér sikringerne 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.
Kontinuerlige bip høres, og »-« blinker på displayet.	Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
Fejlkode C.	Komfuret er overophedet.	Vent, indtil komfuret er afkølet. Brug derefter den laveste effektindstilling.

## PROBLEMLØSNING

Problemer med induktionskomfuret	Mulig årsag	Løsning
Fejlkode E3.	Uegnet gryde.	Brug en gryde egnet til induktionskogeplade.
Fejlkode E2.	Apparatet er overophedet.	Apparatet er blevet slukket pga. overophedning.
Fejlkode Er eller E + tal.	Der er opstået en fejl i det elektriske kredsløb.	Afbryd apparatet fra elnettet i 5 minutter, og tilslut det derefter igen. Kontakt serviceafdelingen, hvis fejlen vises igen.
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 "Betjening af ovnen").
	Ingen temperaturangivelse.	Indstil temperaturen ved hjælp af temperaturknappen (se "Betjening af ovnen").
	Ingen strømforsyning.	Kontrollér, at elektriciteten fungerer korrekt (sikring i strømafbyrderen/stik i stikkontakten).
Det ryger ved brug af ovnen	Normalt ved brug første gang.	Rengør ovnen regelmæssigt. Reducer mængden af fedt eller olie på bagepladen.
Maden er stegt 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 opfølgende klar, når du ringer:**

- ▶ Modelnummer og serienummer (kan findes på indersiden af ovnlågen)
- ▶ 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 autoriseret af producenten. Hvis dette ikke overholdes, bortfalder garantien.
- Enheden skal kobles fra elnettet før installation, vedligeholdelse eller reparationer. Enheden er kun koblet 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 flerpolet afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke en multistikdåse eller forlængerledning til tilslutning af apparatet til elnettet. Hvis disse anvendes, kan sikker brug af apparatet ikke garanteres.



**Se strømskemaet på bagsiden af apparatet. Se også afsnittet ”Indstilling af komfurets maksimale samlede effekt”. Etabler de fornødne forbindelser på tilslutningsblokken.**

**Dette apparat kan tilsluttes som en**

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

## Indstilling af komfurets maksimale, samlede effekt

Komfurets maksimale effekt er begrænset til 7200 W. Denne indstilling kan nedbringes til 2800 W, 3500 W eller 6000 W. Indstillingen kan foretages inden for 30 sekunder efter tilslutning af komfuret til elnettet:

1. Lås apparatet op ved at trykke på låsetasten.
2. Tryk samtidigt på tasterne for valg af den bageste venstre og den forreste højre kogezone.
  - *Der udsendes et lydsignal, og det faktiske maksimale effektniveau vises på kogezonernes displays (værdien "72" på det bageste display og værdien "00" på det forreste display).*
3. Indstil det nye maksimale effektniveau ved hjælp af tasterne - og +.
4. Vælg "28 00" (2800 W), "35 00" (3500 W) eller "60 00" (6000 W)
5. Gem den nye indstilling ved igen at trykke samtidigt på tasterne til valg af hhv. bageste venstre kogezone og forreste højre kogezone.

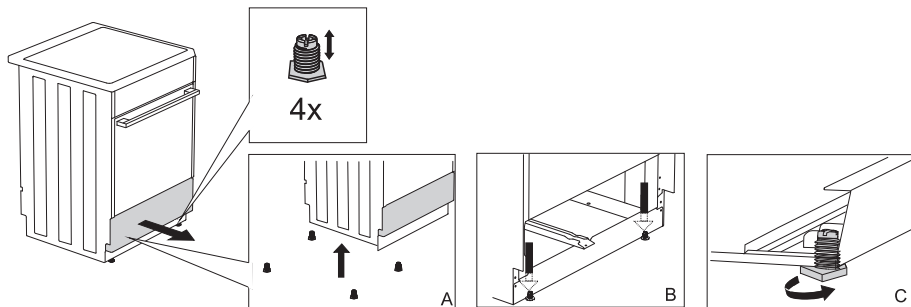
Hvis en lavere, samlet maksimumværdi for effekten er valgt, er det ikke muligt at indstille et højere effektniveau for alle kogezone samtidigt. Et lydsignal og symbolet "r" på displayet for den valgte kogezone angiver, at det samlede effektniveau er blevet overskredet.

## 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.



# INSTALLATION

## 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.

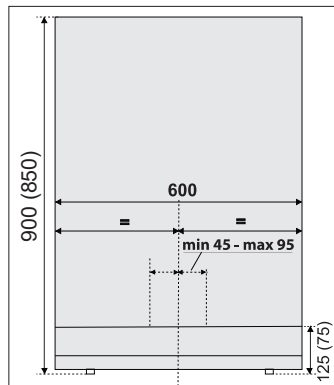
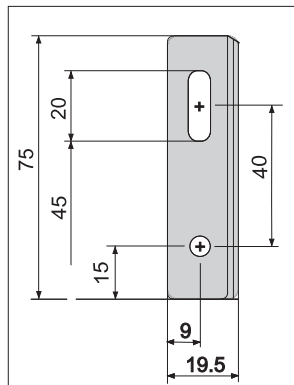
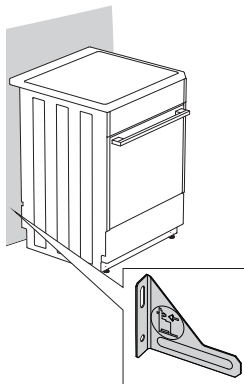
## Forebyggelse af væltning



**ADVARSEL:** For at forhindre enheden vipper, skal der installeres stabiliseringsmidler.

Målene i parentes er indbygningsmålene for beslaget uden den yderligere støtte.

Hvis de medfølgende skruer og rawlplugs 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.

### **CE** 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**



819625

da (01-20)