

**ASKO**



## Brugsvejledning KOMFUR

CC364211W1

Tak fordi du har valgt at købe dette apparat.

Denne vejledning gør det nemmere at bruge apparatet. Vejledningen gør det muligt for dig at lære apparatet at kende så hurtigt som muligt.

Kontrollér, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som apparatet er afsendt fra.

**For mere udførlige instruktioner og tips besøg venligst <http://www.asko.com>, eller scan QR-koden på typeskiltet.**



Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:



**INFORMATION!**

Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling



**ADVARSEL!**

Advarsel – generel fare



Det er vigtigt, at du læser betjeningsvejledningen grundigt

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



### LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG.

Apparatet må kun benyttes af børn på 8 år eller mere og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker betjening af apparatet og forstår de involverede risici. Lad aldrig børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

**ADVARSEL:** Apparatet og nogle af dets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Undgå at berøre apparatets varmeelementer. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

**ADVARSEL:** Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Hold børn væk fra apparatet.

**ADVARSEL:** Risiko for brand: Opbevar ikke noget på kogepladen.

**ADVARSEL:** Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg **ALDRIG** at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med et låg eller et brandtæppe.

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

**FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen, herunder korte tilberedningsprocesser, skal overvåges løbende.



**FORSIGTIG:** Risiko for vipning.



**ADVARSEL:** Der skal monteres stabilisering for at undgå, at apparatet vælter. Se monteringsanvisningerne.

**ADVARSEL:** Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.

**ADVARSEL:** Før udskiftning af pæren skal du sikre dig, at strømmen til apparatet er afbrudt for at undgå risiko for elektrisk stød.

Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det medfører risiko for overophedning.

Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas/kogepladernes glasplade, da glasset kan blive ridset og senere sprænge.

Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.

Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

**ADVARSEL:** Brug kun kogepladedæksler, som er designet af producenten eller angivet som velegnede i brugsanvisningen til apparatet. Brug af forkerte dæksler medfører risiko for ulykker.

Kontrollér, at låget er rent, og at der ikke er spildt væske på det, før du åbner det. Låget kan være lakeret eller af glas. Det må kun lukkes, når kogezoneerne er kølet helt af.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer.

**FORSIGTIG:** Apparatet er kun beregnet til madlavning. Det må ikke bruges til andre formål, som eksempelvis rumopvarmning.

Apparatet skal anbringes direkte på gulvet uden sokkel eller afstandsstykker.

Anbring ikke apparatet i nærheden af kraftige varmekilder såsom brændeovne eller fastbrændselsfyr, da de høje temperaturer kan beskadige apparatet.

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør. Klemkasser (i stedet for et tilslutningskabel) skal beskyttes af et dæksel (se yderligere udstyr). Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet.

Komfur med kontrolpanel i rustfrit stål og elektrisk ovn er udstyret med blæser. Under ovnens drift strømmer der luft fra komfuret ud i området under kontrolpanelet, når lågen er lukket. Hvis der ikke er nogen luftstrøm ud af apparatet, skal du slukke for det og kontakte service.

Hvis ledninger fra andre apparater i nærheden kommer i klemme i ovnlågen, kan de blive beskadiget, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid sikker afstand til ledninger til andre apparater.

Tildæk ikke ovnvæggene med stanniøl, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniøl vil forhindre luftcirkulationen i ovnen og dermed forhindre tilberedningsprocessen og skade ovnummets emalje.

Ovnlågen bliver meget varm under brug. Nogle modeller er udstyret med et tredje lag glas i lågen for at reducere overfladetemperaturen på det udvendige glas.

Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de udsættes for tung belastning. Stil ikke tunge ting på ovnlågen, når den er åben, og læn dig ikke mod ovnlågen, når du rengør ovnrummet. Træd aldrig op på ovnlågen, når den er åben, og lad ikke børn sætte sig på den.

Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke tildækkes eller på anden måde blokeres.

**BEMÆRK!** Hvis kogeenhedens glas går i stykker:

- Sluk for alle elektriske varmeelementer, og afbryd apparatet fra lysnettet.
- Rør ikke ved apparatets overflade.
- Apparatet må ikke bruges.

Tilslutning af apparatet skal foretages med 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>-ledning mærket H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) eller 3 x 4,0 mm<sup>2</sup>-ledning mærket H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4) eller bedre. Apparatet skal tilsluttes af en autoriseret installatør eller en tilsvarende kvalificeret person.

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet i overensstemmelse med de gældende regler.

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet med en afbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.



#### **FØR TILSLUTNING AF APPARATET**

Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

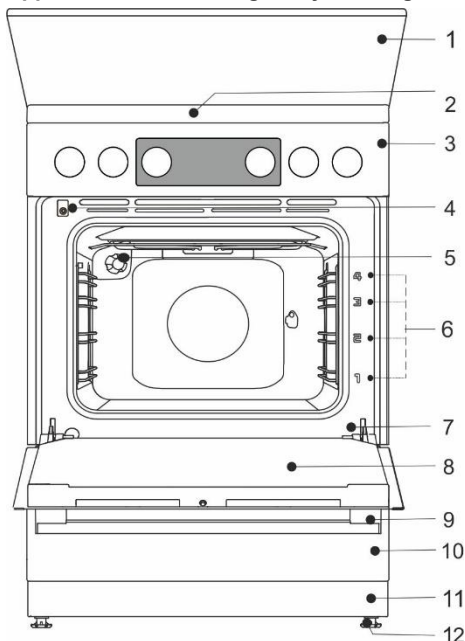
# FRITSTÅENDE ELEKTRISK KOMFUR

## Beskrivelse af apparatet



### INFORMATION!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.



- 1 Låg
- 2 Kogeplader
- 3 Betjeningspanel
- 4 Ovnlågekontakt
- 5 Belysning
- 6 Riller – tilberedningsniveauer
- 7 Typeskilt
- 8 Ovnlåge
- 9 Lågehåndtag
- 10 Skuffe/ sokkel, der kan
- 11 Bundplade
- 12 Justerbare fødder

## LÅG

Kontrollér, at låget er rent, og at der ikke er spildt væske på det, før du åbner det. Låget kan være lakeret eller af glas. Det må kun lukkes, når kogezoneerne er kølet helt af.

**Luk ikke låget, når brænderen er tændt!**



Symbolet på produktet eller emballagen angiver, at glaslåg kan sprænge, hvis de opvarmes. Sluk alle brændere, før du lukker låget.

## SKUFFE



**Opbevar ikke brandbare, eksplosive, temperaturfølsomme eller flygtige genstande, materialer eller væsker (som f.eks. papir, køkkentekstiler, plastposer, rengøringsmidler og aerosoler) i skuffen under ovnen, da disse emner kan antændes, når ovnen er i brug.**

## RILLER

Rillerne gør det muligt at anbringe maden på 4 forskellige niveauer i ovnen. (bemærk, at rillerne tælles nedefra). Tredje og fjerde rille er beregnet til grillstegning.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

## TELESKOPSKINNER

Teleskopskinneerne kan monteres i anden, tredje eller fjerde rille. Skinnerne kan trækkes helt eller delvist ud.

## PRÆGEDE RILLER

Ovnens har riller på fire niveauer til indsætning af rist og bageplader.

## OVNLÅGEKONTAKT

Kontakten slår ovnens varmelegemer og blæseren fra, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Når lågen lukkes igen, genoptages tilberedningen.

## BLÆSER

Apparatet er forsynet med en blæser, som afkøler kabinettet og apparatets betjeningspanel. Blæseren kører, når ovnen er i brug.



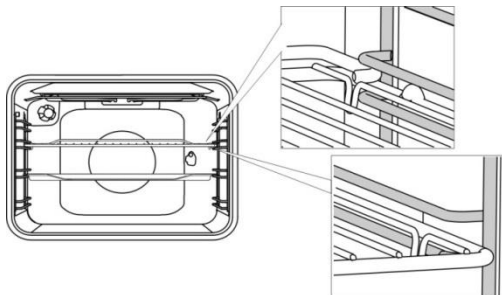
Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning. Brug grydelapper.

## RIST



Der er en sikkerhedstap på risten. Du skal derfor løfte den forreste del af risten lidt, når du trækker den ud af ovnen.

Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



Træk først teleskopskinnerne ud på en rille, og anbring risten eller bagepladen på dem. Skub dem derefter helt ind.



Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er skubbet helt ind i ovnen.



Når bageudstyret varmes op, kan deres form ændre sig. Dette påvirker ikke deres funktionalitet, og deres form bliver normal igen, når de er kølet af.

## PUSH-PULL-KNAPPER (afhænger af modellen)

Tryk forsigtigt på knappen, så den løfter sig fra kontrolpanelet. **Knapper kan kun skubbes tilbage i kontrolpanelet, når de er i positionen "nul".**

## FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

- Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale.
- Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler. Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler, f.eks. pletfjernere, ståluld eller skuresvampe, som kan beskadige overfladen.
- Hvis komfuret har kogeplader, skal du dreje kogepladernes knapper til trin 4 og lade dem være tændt i 30 minutter uden kogegej. Mens kogezoneerne varmes op, ryger det muligvis fra dem. Kogezonernes finish har nu opnået den maksimale modstandsdygtighed.
- Når ovnen varmes op for første gang, vil den lugte af "ny ovn". Udluft rummet grundigt imens.

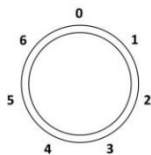
## KOGEPLADER (afhænger af modellen)



1. Bageste venstre kogezone
2. Bageste højre kogezone
3. Forreste venstre kogezone
4. Forreste højre kogezone

## ALMINDELIGE KOGEPLADER

- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegejret er ren og tør. Det giver en bedre varmeledning og forhindrer, at kogepladen beskadiges.
- Overophedet fedtstof eller olie på kogepladen kan antændes. Vær derfor meget påpasselig, når du bruger fedt eller olie, og overvåg hele tiden tilberedningen.
- Læg ikke et fugtigt eller tildampet læg på kogezoneerne. Kogezoneerne kan tage skade af fugten.
- Afkøl ikke varme gryder og lignende ved at placere dem på de kogeplader, der ikke er i brug, da den kondens, som dannes, kan få kogepladerne til at ruste.



Drej på knappen for at tænde for kogepladen. Kogepladens effekt kan indstilles i trin fra 1 til 6.



Sluk for kogepladen, ca. 3-5 minutter før maden er tilberedt, for at udnytte restvarmen og spare energi.

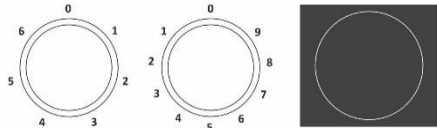


Hurtigkogeplader (kun nogle modeller) adskiller sig fra almindelige kogeplader ved at have en højere maksimal effekt, så de opvarmes hurtigere. Disse kogeplader er markeret med en rød prik i midten. Efter mange ganges opvarmning og rengøring kan denne prik forsvinde.



**Ved længere tids brug af kogegejret af støbejern kan kogezonens flade under og omkring kogegejret blive misfarvet. Dette er ikke omfattet af garantien.**

## GLASKERAMISK KOGEPLADE



Kogezonens effekt kan enten indstilles trinløst (1-9) eller i trin (1-6).

Temperatursensoren forebygger overophedning af det glaskeramiske panels overflade.

## STYRING AF DEN DOBBELTE KOGEZONE



Den dobbelte kogezone kan tilpasse sig kogegejrets form og størrelse.

Du aktiverer den største yderste kogezone ved at dreje kogezonens drejeknap, til der høres et klik. Indstil derefter kogepladens effekt.



## HI-LIGHT-KOGEZONER

Hi-light-kogezoner adskiller sig fra almindelige kogezoner, ved at de opvarmes meget hurtigere.

## INDIKATOR FOR RESTVARME

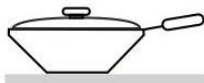


Alle kogeplader er udstyret med en kontrolindikator, som vedbliver med at lyse, når kogepladen er slukket, hvis kogepladen stadig er varm. Restvarmeindikatoren slukkes, når kogezonen er tilstrækkelig afkølet. Restvarmeindikatoren kan også lyse, hvis der stilles en varm gryde eller pande på en kold kogezone.

## GLASKERAMISK KOGEPLADE

- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Den glaskeramiske plade er meget robust, men kan godt gå i stykker. Pladen kan gå i stykker, hvis der tabes en genstand på en af pladens kanter. Skaden bliver synlig enten med det samme eller efter et stykke tid. Den beskadigede kogeplade skal afbrydes fra lysnettet og må ikke bruges.
- Hvis der stilles ting til opbevaring på den glaskeramiske kogeplade, kan den blive ridset eller beskadiget.
- Brug ikke kogegrej af plast eller aluminium på varme kogeplader. Anbring aldrig folie eller plastgenstande på den glaskeramiske plade.
- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegrejet er ren og tør. Det giver en bedre varmeledning og forhindrer, at kogepladen beskadiges. Stil ikke tomt kogegrej på kogezonerne.

## TIP TIL KOGEGREJET



- Brug kun kogegrej af høj kvalitet med en flad og hård bund.
- Kogegrejets bund og kogezonen skal have samme diameter.
- Fade af hærdet glas med en særlig slæbet bund kan bruges på kogezonerne, hvis de passer til kogezonens diameter. Kogegrej med en større diameter kan revne på grund af varmebelastningen.
- Sørg for at stille kogegrejet midt på kogezonen.
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Start med at indstille kogezonen på maksimal tilberedningseffekt, og brug derefter den relevante knap til at skru ned for tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
- Sørg altid for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren eller andet kogegrej. Brug af tomt kogegrej på kogezonen kan resultere i overophedning og beskadige både kogegrejet og kogezonen.
- Følg producentens anvisninger, når du bruger særligt kogegrej.

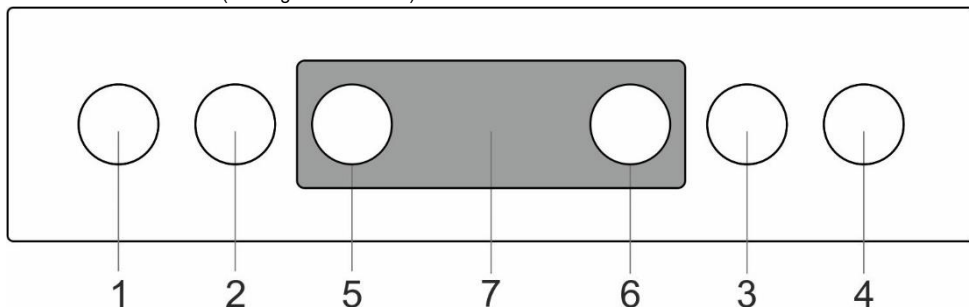
## ENERGISPARERÅD

- Kogegrejets bund og kogezonen skal have samme diameter. Hvis kogegrejets diameter er mindre end kogezonens, går en del af varmen til spilde, og kogezonen kan tage skade.
- Brug altid et låg, når tilberedningen tillader det.
- Kogegrejets størrelse skal passe til den mængde mad, der skal tilberedes. Hvis du tilbereder en lille mængde i en stor gryde, går der energi til spilde.
- Mad med lang tilberedningstid bør tilberedes i en trykkoger.
- Grøntsager, kartofler osv. kan tilberedes i en mindre mængde vand. Maden tilberedes lige så effektivt i mindre vand, hvis du lægger låg på gryden. Når vandet koger, skal du skru ned for varmen, så temperaturen holdes lige over kogepunktet.



**Sukker og fødevarer med et højt sukkerindhold, der spildes på kogepladen, skal øjeblikkeligt tørres af eller fjernes med en skraber, selv om kogezonen stadig er varm. Det forebygger eventuelle skader på den glaskeramiske overflade. Brug ikke rengøringsmidler eller lignende til at rengøre en varm glaskeramisk kogeplade, da det kan beskadige overfladen.**

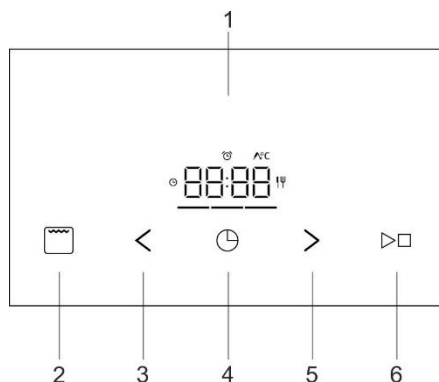
## BETJENINGSPANEL (afhænger af modellen)



- 1 Drejeknap til forreste venstre kogezone
2. Drejeknap til bageste venstre kogezone
3. Drejeknap til bageste højre kogezone
4. Drejeknap til forreste højre kogezone
5. Funktionsvælger
6. Termostatknop til ovnen
7. Elektronisk timer

## ELEKTRONISK TIMER

1. Display
2. Gratintast (gratin)
3. Tast for værdireduktion
4. Timerfunktion og indstillingstast
5. Tast for værdiforøgelse
6. Start / stop-tast for at starte eller sætte et program på pause



### INFORMATION!

For at få tasterne til at reagere bedre skal du berøre dem med en større del af fingerspidsen. Hver gang du trykker på en tast, bekræftes valget med et kort akustisk signal.

## VED FØRSTE IBRUGTAGNING AF OVNE

Når du slutter apparatet til stikkontakten, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i en længere periode, vises 12:00 på displayet.

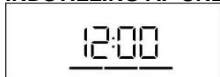
Først skal du vælge og bekræfte grundindstillingerne.



### INFORMATION!

Hvis du vil ændre dem, skal du trykke på tasterne < eller >. Bekræft den ønskede indstilling ved at trykke på tasten "multi time" eller "start / stop". Den næste indstilling kan justeres, når du har angivet og bekræftet den foregående.

## INDSTILLING AF URET



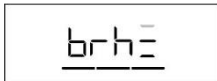
Indstil uret/klokkeslættet. Først indstilles og bekræftes minutterne; derefter indstilles og bekræftes timerne. Hvis du trykker og holder indstillingstasten nede for værdi, øges hastigheden hvormed indstillingsværdien ændres.



### INFORMATION!

Hvis du vil indstille eller justere uret senere, kan du læse herom i kapitlet TIMERFUNKTIONER.

## DISPLAYLYSSTYRKE



Høj lysintensitet er standardindstillingen. Tegnet "brh" og den aktuelt indstillede værdi for displayets lysintensitet vises på displayet. Brug værdiindstillingstasterne til at øge eller mindske lysintensiteten.

## AKUSTISK SIGNALVOLUMEN



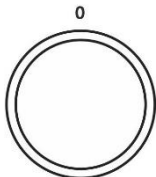
Medium lydstyrke er standardindstillingen. Tegnet "Vol" og den aktuelt indstillede værdi for den akustiske signalvolumen vises på displayet. Brug værdiindstillingstasterne til at øge den akustiske signalvolumen eller slå det akustiske signal fra.

Når du har bekræftet de valgte indstillinger, vises uret på displayet (hvis FUNKTIONSVÆLGEREN er indstillet på "0").

**OVN** (afhænger af modellen)

## VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

Ovnen betjenes med knappen til valg af ovnfunktion og knappen til indstilling af temperaturen.



Drej knappen til venstre eller højre for at vælge tilberedningsfunktionen (se programtabel).



Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.

## BRUG AF OVNEN

Ovnens temperatur indstilles med temperaturvælgeren i intervallet 50-275/300°C. Drej vælgeren med uret for at indstille en højere temperatur og mod uret for at indstille en lavere temperatur.



**Temperaturvælgeren kan tage skade, hvis den tvinges forbi positionen "nul"!**












## SLUKNING AF OVNEN

Drej funktionsvælgeren til positionen "0".

## OVNLYS

Ved alle funktioner tændes ovnlyset automatisk, når funktionen vælges.

## TILBEREDNINGSFUNKTION

Funktion	Beskrivelse
	<b>HURTIG FORVARMNING</b> Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen. Når ovnen er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført. Anbefalet temperatur: 50°C-maks.
	<b>OVER- OG UNDERVARME</b> Varmelegemerne i bunden og loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille. Anbefalet temperatur: 200°C.
	<b>OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT *</b> Begge varmelegemer og blæseren tændes. Blæseren sørger for, at den varme luft cirkulerer jævnt i ovnen. Denne funktion er velegnet til bagning, til optøning af frosne madvarer og til tørring af frugt og grønt. Anbefalet temperatur: 180°C.
	<b>STOR GRILL</b> Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler direkte fra grillelementet, der er monteret i ovnrummets loft. Overvarmen tændes også for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grilning af pølser og sandwichens samt til ristning af brød. Den maksimalt tilladte temperatur er: 230°C.
	<b>GRILL MED BLÆSER</b> Grillelementet og blæseren tændes. Denne kombination bruges til at grille kød og stege større stykker kød eller fjerkræ på en enkelt rille. Den er også velegnet til gratinering eller til bruning af skorper. Anbefalet temperatur: 170°C. Den maksimalt tilladte temperatur er: 230°C.
	<b>INTENSIV BAGNING (AIR FRY)</b> Denne tilberedningsmetode giver en sprød skorpe uden tilsætning af fedt. Dette er en sund version af fastfood-stegning, med færre kalorier i den tilberedte mad. Velegnet til mindre udskæringer af kød, fisk, grøntsager og frosne produkter klar til stegning (pommes frites, kyllingenuggets). Anbefalet temperatur: 200-220°C.
	<b>VARMLUFT *</b> Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt. Anbefalet temperatur: 180°C.
	<b>PIZZASYSTEM</b> Dette program med indstilling af bagetemperatur på mindst 275°C er specielt designet til at hjælpe dig med at bage perfekt pizza, focaccia, fladbrød og lignende lækker bagværk.
	<b>BAGNING AF FROSNE FØDEVARER</b> Denne metode gør det muligt at bage frosne fødevarer i kortere tidsperiode uden forvarmning. Velegnet til færdigbagte frosne produkter (bagværk, croissanter, lasagne, pommes frites, kyllingenuggets), kød og grøntsager. Anbefalet temperatur: 190-200°C.
	<b>OPTØNING</b> Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer. Anbefalet temperatur: 0°C.
	<b>AQUA CLEAN</b> Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter. Anbefalet temperatur: 70°C.


\* Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.

## TIMERFUNKTIONER

Vælg først TILBEREDNINGSFUNKTION, og indstil derefter TEMPERATUREN.



### Indstilling af tilberedningstid

I denne tilstand kan du angive varigheden af ovnens drift (tilberedningstid). Tryk på tasten **“multi time“**. Symbolet  vises på displayet. Tryk på **<** eller **>** på for at indstille den ønskede driftstid. Tryk på tasten **“start I stop“** for at bekræfte indstillingerne. Tryk på tasten **“start I stop“** for at starte ovnen.

### Indstilling af udskudt start



#### INFORMATION!

Indstilling af forberedelsestid og sluttidspunkt kan ikke indstilles for grillen og grill med blæserprogrammer.


Brug denne funktion, når du ønsker at starte tilberedningen af maden i ovnen efter en vis tid. Placer maden i ovnen, indstil derefter programmet og temperaturen. Til sidst indstilles programmets varighed og det tidspunkt, hvor du ønsker din mad færdig.

#### Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: 18:00:00

Tryk på tasten **“multi time“**. Symbolet for tilberedningsvarighed vises på displayet. Tryk på **<** eller **>** for at indstille programmets (tilberedningens) varighed  (i vores tilfælde er det 2:00). Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **“start I stop“**. Dobbelttryk på **“multi time“** igen for at indstille det tidspunkt, hvor du ønsker din mad færdig (i vores tilfælde er det 18:00 eller 6 p.m.). Ønsket tilberedningstid vises på displayet (18:00). Tryk på tasten **“start I stop“** for at bekræfte indstillingerne.

Tryk på knappen start I stop for at starte bagningen.

Mens ovnen venter på at blive startet, befinder den sig i delvis standby-tilstand. Displayet er dæmpet, og blæser og ovnllys er tændt permanent. Ovnens tændes automatisk med de valgte indstillinger (i vores tilfælde kl. 16:00 eller 4 p.m.). Ovnens slukkes på det indstillede tidspunkt (i vores tilfælde kl. 18:00 eller 6 p.m.).



#### INFORMATION!

Sluttidspunktet for tilberedningen og uret skiftes til at blive vist på displayet.

Når den indstillede tid er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Tegnene **“End“** d og 00:00 vises skiftevis på displayet. Der udsendes et akustisk signal, som du kan afbryde ved at trykke på en af knapperne. Signalet slukkes automatisk efter ét minut.



#### ADVARSEL!

Denne funktion egner sig ikke til mad, der kræver forvarmet ovn. Let fordærvelige fødevarer må ikke opbevares i ovnen i længere tid. Inden brug af denne tilstand, skal det kontrolleres, at uret på apparatet er indstillet præcist.



### Indstilling af nedtælling i minutter

Nedtællingen i minutter kan bruges uafhængigt af ovnens drift. Den længst mulige indstilling er 24 timer. I løbet af de sidste 10 minutter vises nedtællingen trin a 1 sekund. Tryk på **“multi time”** to gange (dobbeltryk på den), indtil symbolet vises på displayet. Tryk på **< eller >** for at indstille nedtællingen i minutter.



### INFORMATION!


- Hvis der er indstillet forsinket start, kan du indstille nedtællingen i minutter ved at trykke tre gange på **“multi time”** time.
- Når du indstiller en timerfunktion, kan du nulstille værdien ved at trykke på tasterne **< og >** samtidig. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **“start | stop”**.
- De senest anvendte timerfunktionsværdier gemmes og tilbydes som forudindstillede værdier, næste gang du bruger timeren. Disse indstillinger kan også deaktiveres (se kapitlet Valg af de generelle indstillinger, Adaptiv funktion).

### VALG AF DE GENERELLE INDSTILLINGER

Sæt FUNKTIONSVÆLGEREN på “0”. Hvis du vil aktivere en funktion, skal du trykke på tasten “multi time” og holde den nede i 3 sekunder. “SEtt” vises på displayet i få sekunder. Derefter vises menuen med ekstra funktioner.



### INFORMATION!

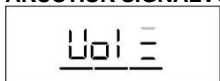
Brug tasten **< eller >** til at navigere i menuen. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten “start | stop” eller “multi time”. Hvis du vil afslutte menuen med ekstra funktioner, skal du trykke på tasten **“gratin”** .

### VISNING AF UR



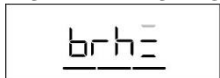
Brug tasten **< og >** til at indstille uret. **“CLoc”** vises på displayet. Når du har bekræftet, kan du skifte mellem 12-timers og 24-timers visning. Bekræft det indstillede ur/klokkeslæt. Først skal du indstille og bekræfte minutterne; derefter indstilles og bekræftes timerne.

### AKUSTISK SIGNALVOLUMEN



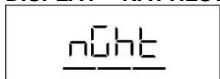
Vælg mellem tre lydstyrkeniveauer for bip. Vælg indstillingen **“Vol”**. Tryk på tasten **< eller >** for at vælge det ønskede niveau, og bekræft. De akustiske signaler kan også slås fra.

### DISPLAYBELYSNING



Vælg mellem tre niveauer for displayets lysintensitet. Vælg indstillingen **“brh”**. Tryk på tasten **< eller >** for at vælge det ønskede niveau, og bekræft. Brug værdiindstillingstasterne til at øge eller mindske lysintensiteten.

### DISPLAY – NATTILSTAND



Denne funktion dæmper automatisk displayet (skifter fra højt til det laveste niveau for displaybelysning) i natte timerne (20:00 til 6:00) Vælg indstillingen **“nGht”**. Tryk på tasten **< eller >** for at vælge den ønskede displaybelysning for natten, og bekræft.

## ADAPTIV FUNKTION



Denne funktion gør det muligt at justere den indstillede tilberedningstid. Funktionen er som fabriksstandard deaktiveret, men den kan også aktiveres. Når funktionen er aktiveret, vises de seneste indstillinger for varigheden af tilberedningsprogrammet. Værdier fra den seneste tilberedningssession vil blive brugt.

“AdPt” vises på displayet. Hvis du vil deaktivere funktionen, skal du trykke på tasten < eller > for at vælge off. Følg samme fremgangsmåde for at genaktivere funktionen. Vælg on på displayet.

## FABRIKSINDSTILLINGER



Denne funktion gør det muligt at nulstille apparatet til fabriksindstillingerne. “FACT” vises på displayet. Tryk på tasten < eller > for at vælge “rES” og komme tilbage til fabriksindstillingerne. Bekræft ved at trykke på og holde tasten “start | stop” nede. Hold tasten nede, indtil alle tændte streger forsvinder.



### ADVARSEL!

De øvrige indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis strømforsyningen til apparatet afbrydes. Alle indstillinger, bortset fra den akustiske signalvolumen og skærmens lysstyrke, kommer tilbage til fabriksindstillingerne.

## START AF TILBEREDNINGEN



Stregen over tasten “start | stop” lyser delvist. Tryk på denne tast for at køre det indstillede program. Mens programmet køres, lyser stregen over tasten med en højere lysstyrke (fuldt oplyst).



### INFORMATION!

Hvis der ikke er valgt nogen timerfunktion, vises tilberedningstiden på displayet. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, lyder et akustisk signal og °C vises på displayet.

## EKSTRA GRATIN



Funktionen kan først startes efter 10 minutters ovndrift (stregen over gratintasten lyser delvist/svagt). Når funktionen er bekræftet, vises tilberedningstiden 10 minutter (10:00) på displayet. Tryk på tasten < eller > for at indstille varigheden for gratin.

Funktionen kan også deaktiveres ved at trykke på tasten “gratin”.

Funktionen bruges i den sidste fase af bagningen eller efter bageprocessen, når du tilføjer væske eller tørre ingredienser, eller når du ønsker at brune skorpen ekstra. Der dannes en gyldenbrun skorpe under gratineringsprocessen, som beskytter maden mod udtørring, samtidig med at der fås et bedre udseende og en bedre smag.

## SLUT PÅ TILBEREDNINGEN OG SLUKNING AF OVNE

Tryk på tasten “start | stop” for at sætte tilberedningen på pause. “End” vises på displayet, og der udsendes et akustisk signal.

Sæt FUNKTIONSVÆLGEREN på “0”.



### INFORMATION!

Efter tilberedningen afbrydes og slettes alle timerindstillinger bortset fra nedtellingen i minutter. Klokkesløttet (uret) vises.

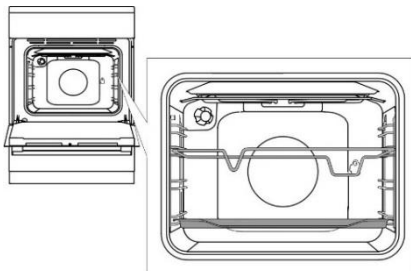
Efter brug af ovnen kan der stå noget vand tilbage i kondensatkanalen (under lågen). Tør kanalen af med en svamp eller en klud.

## BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER

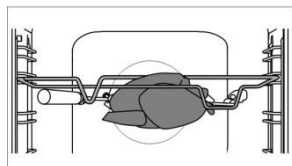
- Det kræver en del energi at varme en tom ovn op. Det kan derfor betale sig at bage flere hold kager eller flere pizzaer efter hinanden, når ovnen alligevel er varm.
- Brug bageplader og -forme med mørk eller sort emalje eller sliplet-belægning, da disse overfører varmen særdeles godt.
- Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.
- Ved tilberedning af fødevarer dannes der megen damp inde i ovnen, og det bortledes gennem aftrækket på bagsiden af apparatet. Dampen kan danne kondens på apparatets lågen (afhængigt af modellen). Det er helt normalt og har ingen betydning for apparatets funktion. Tør overskydende kondens af med en klud, når tilberedningen er færdig.
- Sluk ovnen cirka ti minutter, før maden er tilberedt, for at udnytte restvarmen og spare energi.
- Lad ikke maden køle af i ovnen, mens den er lukket, da der kan dannes kondens.

### Brug af grillspyddet (afhænger af modellen)

Maksimumtemperatur ved brug af det roterende drejespyd er 230°C.



Indsæt spydholderen i den tredje rille fra bunden, og anbring bradebanden i den nederste rille som drypbakke



Sæt kødet fast på spyddet, og stram skruerne. Anbring spyddets håndtag på den forreste spydholder, og sæt den spidse ende af spyddet ind i hullet til højre på ovnens indervæg (åbningen er beskyttet af en roterende plade). Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen, og vælg den store grillfunktion.



Brug ikke grillen på rille 4. Grillen må kun bruges, når ovnlågen er lukket.



Bradebanden må aldrig sættes på den første rille.

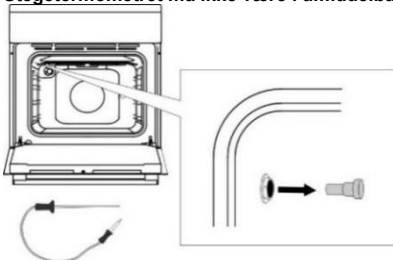
## MADLAVNING MED STEGETERMOMETER (BAKESENSOR) (afhænger af modellen)

Stegetermometret giver mulighed for nøjagtig overvågning af madens kerntemperatur under tilberedningen.



### ADVARSEL!

Stegetermometret må ikke være i umiddelbar nærhed af varmelegemerne.

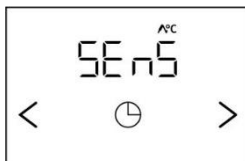


1. Sæt termometrets metalende ind i den tykkeste del af maden.

2. Sæt termometrets stik i stikkontakten i øverste venstre hjørne foran i ovnrummet (se figur). "SEnS" vises på displayet.

**BEMÆRK:** Når du sætter termometret i stikkontakten, slettes de forudindstillede funktioner på ovnen.





3. Vælg ønsket program og tilberedningstemperatur (i temperaturområdet op til 230°C). Symbolet for stegetermometrets funktion og den forudindstillede temperatur vises på displayet. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du bruge tasten < >. Vælg den ønskede endelige kerntemperatur for maden (i temperaturområdet 30-99°C).

**BEMÆRK:** Når termometret bruges, er det ikke muligt at indstille tilberedningstiden.

4. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **“start | stop”**.

5. Når den indstillede kerntemperatur er nået, stopper ovnen automatisk med at fungere. **“End”** vises på displayet. Der lyder et akustisk signal, som du kan afbryde ved at røre ved en tilfældig tast. Efter et minut slukkes det akustiske signal automatisk.



### INFORMATION!

Under tilberedningen vises den indstillede og den aktuelle kerntemperatur skiftevis på displayet. Du kan ændre tilberedningstemperaturen eller den ønskede kerntemperatur under tilberedningen. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **“start | stop”**.

#### Korrekt anvendelse af termometret efter type mad:

- fjerkræ: sæt termometret ind i den tykkeste del af brystet
- rødt kød: sæt termometret ind i en mager del, der ikke er fedtmarmoreret
- mindre stykker med ben: sæt termometret ind i et område langs benet
- fisk: placer termometret bag hovedet, ind mod rygsøjlen.



### ADVARSEL!

Efter brug skal termometret fjernes forsigtigt fra maden, tages ud af stikkontakten i ovnrummet og rengøres.



### INFORMATION!

Hvis du ikke bruger termometret, skal du tage det ud af ovnen.

## VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



Afbryd apparatet fra lysnettet, og lad det køle helt af. Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

#### Fronter i rustfrit stål (afhænger af modellen)

Overfladen må kun rengøres med et mildt rengøringsmiddel (sæbespåner) og en blød svamp, som ikke ridser overfladen. Brug ikke skræppe rengøringsmidler eller opløsningsmidler, som kan beskadige overfladen.

#### Plastoverflader og lakerede overflader (afhænger af modellen)

Rengør ikke knapper, greb, mærkater og typeskilte med skræppe slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler med alkohol. Fjern omgående eventuelle pletter med en blød klud og lidt vand for at undgå at skade overfladen.

Du kan også bruge rengøringsmidler beregnet til de pågældende overflader og materialer i henhold til producentens anvisninger.

#### Emaljerede overflader (ovn, kogepladen)

Rengøres med en fugtig svamp med rengøringsmiddel. Fedtpletter kan fjernes med varmt vand og et rengøringsmiddel til emaljerede overflader. Rengør aldrig emaljerede flader med slibende rengøringsmidler, som kan beskadige apparatets overflade.

#### Glasoverflader

Brug ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da glasset kan blive ridset og senere sprænge. Rengør glasoverfladerne med rengøringsmiddel til glas, spejle og vinduer.



### INFORMATION!

Brug aldrig aggressive eller slibende rengøringsmidler.

## RENGØRING AF KOGEPLADERNE



Rengør området omkring kogezoneerne med varmt vand tilsat opvaskemiddel. Fjern genstridigt snavs med ståluld, der er dyppet i rengøringsmiddel, tør efter med en klud, der er vredet op i rent vand, og brug til sidst en tør klud. Saltholdige væsker, rester fra madretter, der er kogt over, og fugt kan skade kogezoneerne. Rengør altid kogezoneerne.

Brug almindelige rengøringsmidler og plejemidler til vedligeholdelse af kogezoneerne. Hvis kogezoneen er lun, trænger rengøringsmidlet bedre ind i porerne. Kogepladernes metalkant er fremstillet af rustfrit stål. Varmen kan bevirke, at de med tiden får et gulligt skær. Dette er helt normalt. De gullige pletter kan fjernes med et almindeligt rengøringsmiddel til metal. Brug ikke skarpe redskaber til rengøring af kanterne, da det kan forårsage ridser.

## RENGØRING AF DEN GLASKERAMISKE OVERFLADE

- Rengør den glaskeramiske overflade, når den er afkølet, hver gang du har brugt den. Hvis den ikke rengøres, brænder eventuelle madrester fast på den varme overflade, næste gang du bruger komfuret.
- Brug regelmæssigt særlige plejemidler, der danner en beskyttende film på overfladen af den glaskeramiske kogeplade.
- Tør støv og andre partikler af både kogegrejets bund og den glaskeramiske overflade før brug, da de ellers kan ridse overfladen.



Ståluld, grove skuresvampe og skurepulver kan ridse kogepladens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af skrappe rengøringsprays og uegnede flydende rengøringsmidler.

- Mønsteret kan slides af ved brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogegrej med ru eller beskadiget bund.
- Brug en fugtig blød klud til at fjerne støv og lignende. Tør efter med en tør klud.
- Fjern eventuelle indtørrede vandstænk med en mild eddikeopløsning. Undgå imidlertid at bruge denne opløsning til aftørring af rammen (kun visse modeller), da det kan beskadige dens silkeagtige finish. Brug aldrig skrappe rengøringsprays eller kalkfjerner.
- Fjern genstridigt snavs med et specialmiddel til glaskeramiske overflader. Følg producentens anvisninger. Sørg for at fjerne alle rengøringsmiddelrester helt efter rengøringen, da de kan beskadige den glaskeramiske overflade, når kogezoneerne varmes op.



- Vanskelige og fastbrændte pletter fjernes med en dertil beregnet skraber. Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade.
- Pres ikke skraberens vinkelret mod glasset, og undgå at ridse kogepladens overflade med bladet eller spidsen.
- Fjern straks eventuelt sukker og sukkerholdige fødevarer fra den glaskeramiske overflade med en skraber, selv om kogezoneen stadig er varm, da sukker kan beskadige overfladen permanent.



Brug kun skraber, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller et specialrengøringsmiddel til glaskeramiske overflader.

Hold skraberens i den korrekte vinkel (45-60 grader). Pres forsigtigt skraberens mod glasoverfladen, og skub den hen over mønsteret for at fjerne snavset. Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezoneer.



Misfarvning af den glaskeramiske overflade har ingen indvirkning på dens drift eller stabilitet. En eventuel misfarvning opstår oftest som følge af fastbrændte madrester, men kan også skyldes brug af kogegrej med f.eks. aluminiums- eller kobberbund. Det kan være meget svært at fjerne misfarvninger helt.

**Bemærk!** Misfarvning og lignende påvirker kun kogezonernes udseende og ikke deres funktion. Fjernelse af sådanne misfarvninger er ikke omfattet af garantien.


## OVN

Rengør ovnvæggene med en fugtig svamp og rengøringsmiddel. Genstridige fastbrændte pletter på ovnvæggen fjernes med et rengøringsmiddel til emaljerede overflader. Aftør ovnen omhyggeligt efter rengøring. Ovnen skal altid være helt kold, før den rengøres.

Brug aldrig et slibende rengøringsmiddel, da det kan ridse den emaljerede overflade. Vask ovnredskaberne med en svamp og rengøringsmiddel. Genstridige eller fastbrændte pletter kan også fjernes med et specialrengøringsmiddel.



## RENGØRING AF OVNE MED AQUA CLEAN-FUNKTIONER

Drej funktionsvælgeren til Aqua Clean-positionen . Indstil temperaturen på 70°C. Hæld 0,6 liter vand i en bradepande, og anbring den på nederste rille i ovnen. Efter 30 minutter er madrester på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



Brug Aqua Clean-funktionen, når ovnen er kølet helt ned.

## UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.

Hold fast i den nederste skinne, og træk skinnerne ind mod midten af ovnrummet. Tag dem ud af åbningerne øverst.

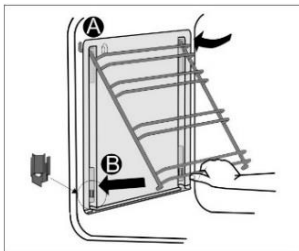


Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

## MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne. Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne. (afhænger af modellen)

Monter de katalytiske indsatser på skinnerne. Den øverste del af skinnerne skal monteres i de øverste åbninger på de katalytiske indsatser "A".



Anbring skinnerne med de katalytiske indsatser i de øverste åbninger på ovnens sider "A". Tryk dem ind i snaplåsen i bunden "B".



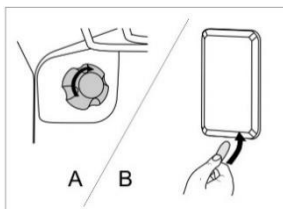
De katalytiske indsatser må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

## UDSKIFTNING AF PÆREN (afhænger af modellen)

Pæren er en forbrugsvarer og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

### Afbrød apparatet fra lysnettet!

Halogenpære: G9, 230 V, 25 W. (almindelig pære E14, 230 V, 25 W - afhænger af modellen).



**A** Fjern lampeglasset, og træk eller skru pæren ud.



Brug handsker for at undgå at brænde dig.

**B** Brug en skruetrækker med lige kærvt til at vippe lampeglasset ud og tage det af. Udskift pæren.



Pas på ikke at beskadige emaljen.

## LÅGE MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

Komfurer er udstyret med nye sikre COMFORT-hængsler. Disse særlige hængsler sikrer en meget lydsvag og nænsom lukning af ovnlågen.



Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

## LÅGELÅS (afhænger af modellen)

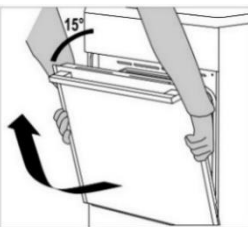
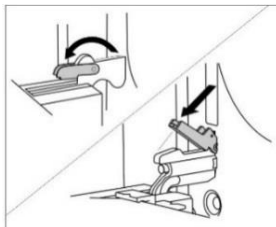
Åbn lågen ved at skubbe låsen til højre med tommelfingeren, mens du trækker ud i lågen.



Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til den oprindelige position.

## AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN (afhænger af modellen)

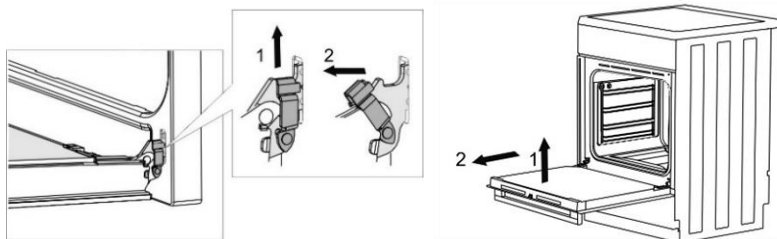
- Åbn ovnlågen helt op.
- Drej klapperne på ovnhængslerne (på ovne med traditionel lukning). På ovne med COMFORT-soft-lukning skal klapperne drejes 90°.
- Luk ovnlågen langsomt, indtil klapperne passer med hængslerne på siden af ovnlågen. Luk lågen let i en vinkel på 15° (i forhold til den lukkede position), og træk den fri af begge hængsler.



Kontrollér altid, at klapperne sidder korrekt i forhold til lågens sider, før lågen monteres igen. Det forhindrer, at lågen, som er fastgjort med en kraftig fjeder, pludselig lukkes. Pludselig lukning medfører risiko for personskade og beskadigelse af lågen.

## AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN (afhænger af modellen)

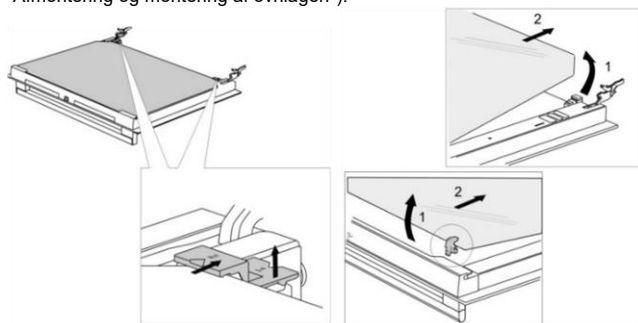
- Åbn ovnlågen helt op.
- Løft, og drej klapperne.
- Luk ovnlågen langsomt, løft den let op, og træk den fri af ovnens hængsler.



Lågen monteres igen ved at benytte den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge. Kontrollér, at hængslerne sidder korrekt i krogene, hvis lågen ikke kan åbnes eller lukkes korrekt.

## AFMONTERING OG MONTERING AF GLASRUDEN I OVNLÅGEN (afhænger af modellen)

Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet "Afmontning og montering af ovnlågen").



Løft beslagene på venstre og højre side af lågen lidt (til mærket "1" på beslaget), og træk dem væk fra glasset (til mærket "2" på beslaget).

Hold fast i glasrudens nederste kant. Løft den lidt, så den frigøres fra beslagene, og løft den af.

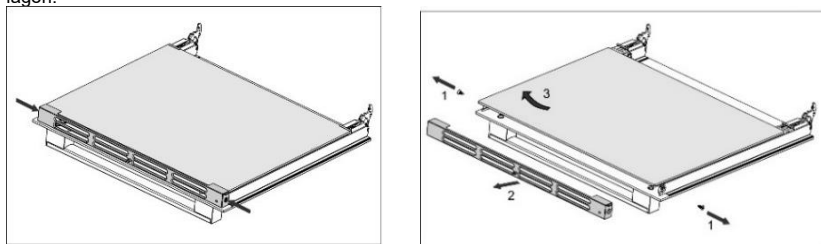
Den tredje glasrude (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Fjern også gummipakningerne fra glasruden.



Brug den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glasruden skal passe sammen.

## AFMONTERING OG MONTERING AF GLASRUDEN I OVNLÅGEN (afhænger af modellen)

Frigør skruerne i venstre og højre side af lågen, og træk den øverste liste af. Det er nu muligt at fjerne glasruden fra lågen.





Glasruden monteres igen ved at benytte den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge.

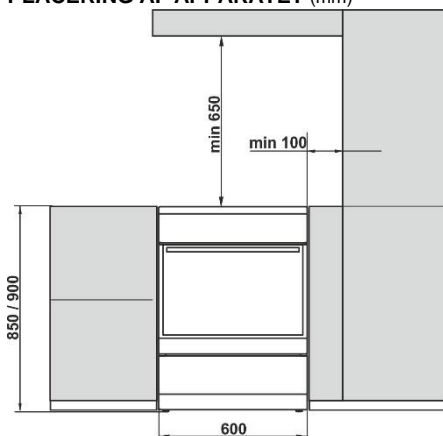
## FEJLAFHJÆLPNINGSSKEMA

Problem/fejl	Løsning
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør. Sørg for, at alle tilsluttede apparater ikke overstiger kapaciteten i boligens lysnet.
Ovnlyset virker ikke.	Skift pære. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Bagværk er ikke bagt nok. ...	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?

Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. Brugeren skal selv betale for denne type reparationer.

## INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING

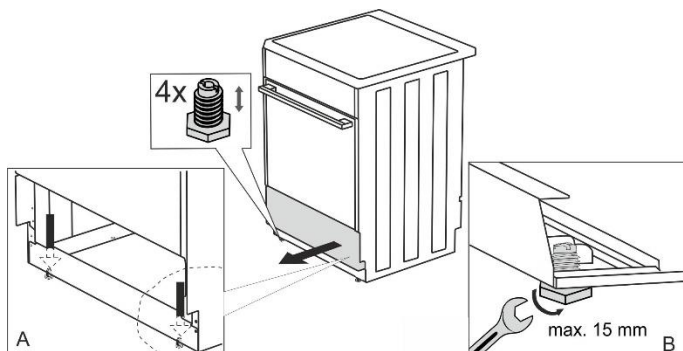
### PLACERING AF APPARATET (mm)



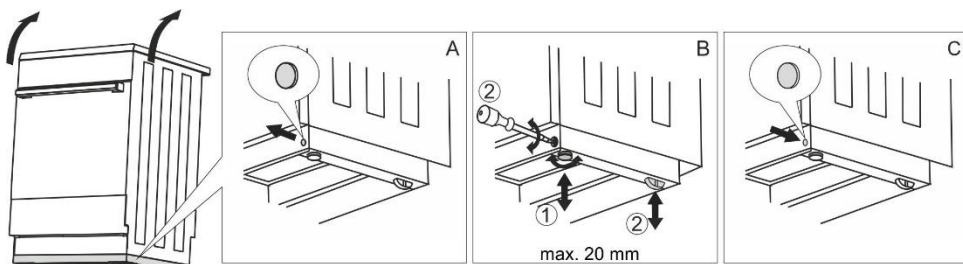
Køkkenelementer og flader (gulv, bagvæg, vægge), som apparatet monteres ved siden af, skal være varmebestandige op til mindst 90°C.

### NIVELLERING OG YDERLIGERE STØTTE AF APPARATET (afhænger af modellen)

A) Komfuret er 850 mm højt. Du kan indstille dets højde fra 850 til 865 mm.

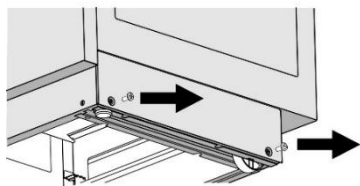


B) Komfuret er 900 mm højt. Du kan indstille dets højde fra 900 til 920 mm.



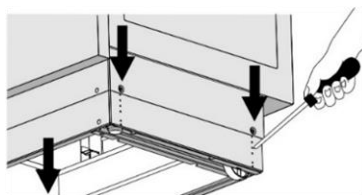
### INDSTILLE KOMFURETS HØJDE (afhænger af modellen)

Komfuret er 900 mm højt. Du kan indstille dets højde fra 850 til 940 mm.



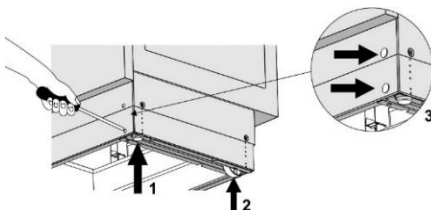
Torx T20

- Læg komfuret på gulvet med bagsiden nedad.
- Løsn skruberne, se pilene



- Indstil den ønskede højde.
- Stram skruberne igen.

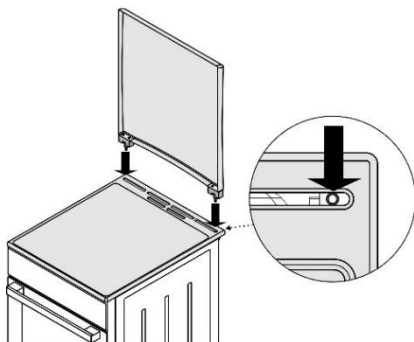
### Komfuret skal stå vandret!



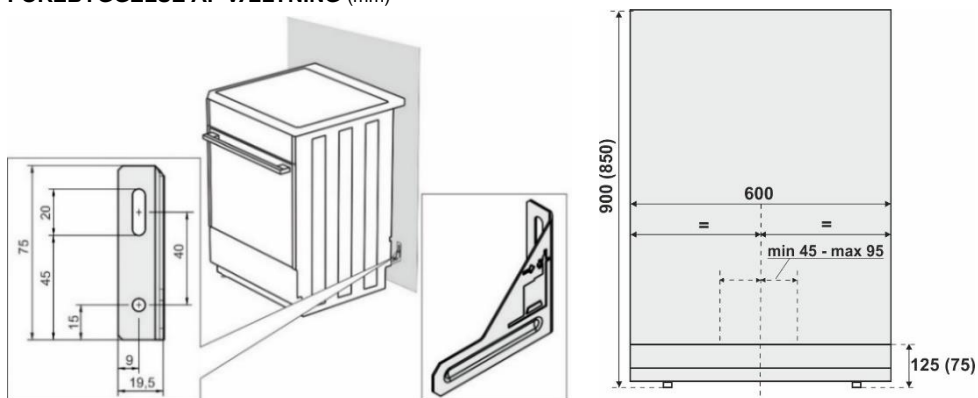
Følg disse trin:

- Drej stilleskruberne (se figur 1) for at indstille komfurets til den ønskede højde.
- Indstil hjulene (se figur 2) ved at dreje på de to skruber forrest ved dækpladen. Kontroller med et vaterpas, at komfuret står vandret.
- Sæt blændpropperne ind i hullerne ved dækpladen forrest (se figur 3).

### INSTALLATION – LÅG (afhænger af modellen)

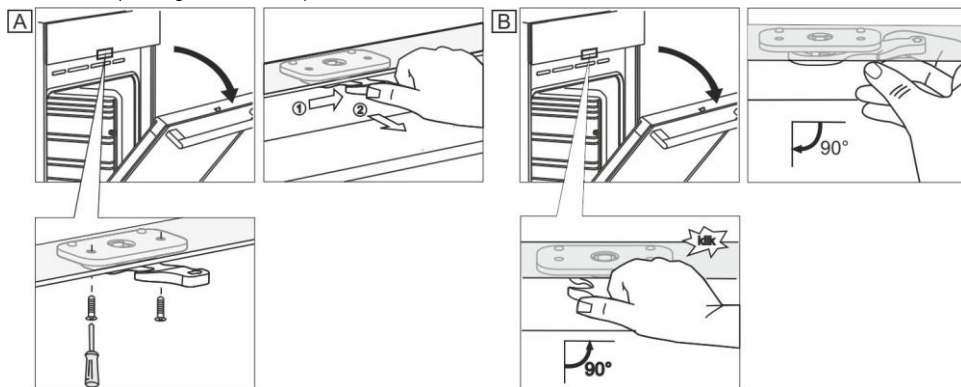


## FOREBYGGELSE AF VÆLTNING (mm)



Fastgør holderen til væggen med de medfølgende skruer og rawplugs som vist på tegningen. Hvis de medfølgende skruer og rawplugs ikke er tilstrækkelige til at sikre en fast montering på væggen, skal de erstattes med mere velegnede skruer og rawplugs.

## LÅGELÅS (afhænger af modellen)



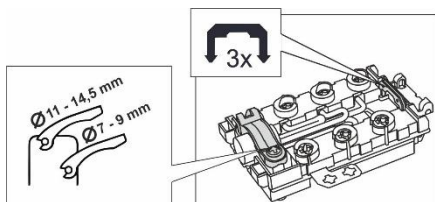


## TILSLUTNING TIL LYSNETTET

Det elektriske komfur skal monteres og tilsluttes i overensstemmelse med gældende lokale standarder.

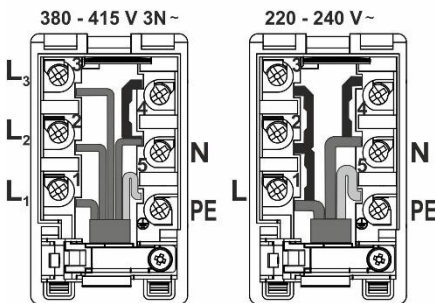


Der findes tre messingjumper til tilslutningen. Der skal bruges en jumper til trefaset tilslutning (380-415 V 3N~). Der skal bruges tre jumper til enfaset tilslutning (220-240 V~).



Energiforsyningen til apparatet skal være udstyret med en afbryder, og der skal være en minimumsafstand på 3 mm mellem kontakterne.

Komfuret må kun installeres af en autoriseret installatør. Den autoriserede installatør skal slutte komfuret til lysnettet og sikre, at komfurets overflade er vandret, og at komfuret fungerer korrekt. Installationen skal udføres i overensstemmelse med garantibeviset.



Det anbefales at anvende trefaset tilslutning af komfuret ved hjælp af en H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) - tilslutningsledning (tidligere CGLG 5Cx1,5), (kredsløbsafbryder 3x16 A).

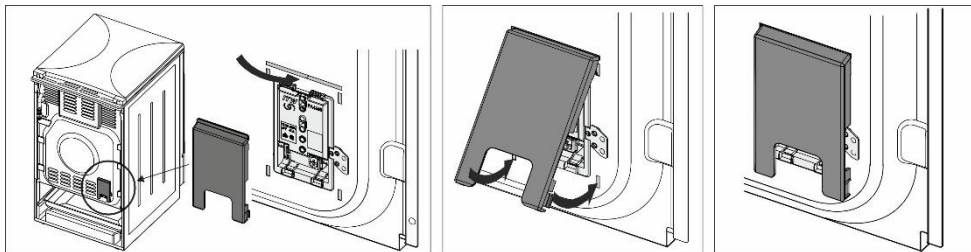
Benyt H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4) (tidligere GGLG 3Cx4) til enkeltfaseforbindelser (kredsløbsafbryder på 32 - 40 A).

Ledernes ender skal have kapper, så de ikke flosser.

Fastgør en ledning til terminalen, og fastgør den med en clips, så den ikke løsnes. Til sidst lukkes terminaldækslet.

## BESKYTTELSE AF KLEMKASSEN

Klemkassen skal beskyttes med et dæksel. Se yderligere udstyr. Risiko for elektrisk stød.



## VIGTIG BEMÆRKNING

Ved afmontering eller montering af det elektriske komfur skal apparatet afbrydes fra lysnettet.

Ved installation af apparatet skal følgende kontrolleres:

- At apparatet er sluttet korrekt til lysnettet.
- At varmelegemer og kontrolelementer fungerer korrekt.
- At kunden er blevet introduceret til alle apparatets funktioner og ved, hvordan der udføres service og vedligeholdelse på det.

## BEMÆRK!

Det elektriske komfur er et Klasse I-apparat og skal sluttes til lysnettet med en jordledning.

## BORTSKAFFELSE



Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, bortskaffes eller destrueres uden at skade miljøet. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.















Dette symbol, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.

# TILBEREDNINGSTEST

Testet i henhold til EN 60350-1-standarden.

## BAGNING

Ret	Udstyr	Rille (fra bunden)	System	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Cookies på én rille	emaljeret bageplade	3		140-150*	20-35
Cookies på én rille		3		140-150*	20-35
Cookies på to riller		2, 3		140-150*	30-45
Cookies på tre riller		2, 3, 4		130-140*	30-45
Cupcakes på én rille	emaljeret bageplade	3		160-170*	20-35
Cupcakes på én rille		3		160-170*	20-35
Cupcakes på to riller		2,3		140-150*	30-45
Cupcakes på tre riller		2, 3, 4		140-150*	35-50
Kage	rund bageform ø26/rist	2		160-170*	20-35
Kage		2		160-170*	20-35
Æbletærte	2x rund bageform ø20/rist	2		170-180	50-70
Æbletærte		3		160-170	50-70
Toast	rist	4		230*	0,5-3
Hakkebøf	rist + lav bageplade som drypbakke	4		230	20-35

\* Forvarm i 10 minutter.



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 APPLIANCES AB  
Sockerbrugsgatan 3  
SE-531 40 Lidköping, SWEDEN  
[info@asko.se](mailto:info@asko.se)

 **ASKO**