

---

## **BRUGSANVISNING**

Induktionskogeplade

DA

HI2632FBG

HI2641FBG

HI2642FBG

HI2642FMG

HI2643FBG

HI2643FMG

HI2841FBG

HI2842FBG

# Indholdsfortegnelse

|                                           |           |                                                       |           |
|-------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Anvendte piktogrammer .....</b>        | <b>3</b>  | Afslut tilberedningen .....                           | 21        |
| <b>Sikkerhed .....</b>                    | <b>4</b>  | Start den automatiske opvarmningsfunktion .....       | 21        |
| Sikker brug .....                         | 6         | Start Hold varm-funktionen .....                      | 22        |
| Effektbegrænser .....                     | 7         | Start den automatiske 'Kog op'-funktion .....         | 22        |
| <b>Din induktionskogeplade .....</b>      | <b>8</b>  | Forbindelse af Bridge induktionskogezone-<br>ne ..... | 23        |
| Kære kunde! .....                         | 8         | Timerknap .....                                       | 23        |
| Beskrivelse .....                         | 9         | Sæt tilberedningen på pause .....                     | 26        |
| Kontrolpanel .....                        | 10        | Børnesikring .....                                    | 26        |
| Indikationer i displayet .....            | 12        | <b>Brugermenu .....</b>                               | <b>27</b> |
| <b>Brug .....</b>                         | <b>13</b> | <b>Vedligeholdelse .....</b>                          | <b>29</b> |
| Madlavning med induktion .....            | 13        | Rengøring af glasoverflade .....                      | 29        |
| Støj under madlavning med induktion ..... | 15        | <b>Fejlfinding .....</b>                              | <b>31</b> |
| Gryder til induktionskogeplader .....     | 15        | Generelt .....                                        | 31        |
| Kogeindstillinger .....                   | 17        | Fejlafhjælpningstabel .....                           | 31        |
| Brug af timer .....                       | 18        | <b>Installation .....</b>                             | <b>33</b> |
| Bridge Induction kogezone .....           | 18        | <b>Sikkerhed .....</b>                                | <b>33</b> |
| Automatisk grydedetektering .....         | 18        | Forberedelse før montagen .....                       | 35        |
| Effektindstilling .....                   | 18        | Indbygget .....                                       | 36        |
| Holde varm .....                          | 19        | Elektriske tilslutning .....                          | 37        |
| Automatisk opvarmningsfunktion .....      | 19        | Tilslutning og test .....                             | 39        |
| Automatisk kog op-funktion .....          | 19        | <b>Miljøhensyn .....</b>                              | <b>40</b> |
| <b>Betjening .....</b>                    | <b>20</b> | Bortskaffelse af apparat og emballage .....           | 40        |
| Start med at forberede .....              | 20        |                                                       |           |
| Brug Boost-niveauet .....                 | 21        |                                                       |           |

# Anvendte piktogrammer

Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:

 INFORMATION!

**Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling**

 ADVARSEL!

**Advarsel – generel fare**

 ELEKTRISK STØD!

**Advarsel – fare for elektrisk stød**

 VARM OVERFLADE!

**Advarsel – overfladen kan være meget varm**

 BRANDFARE!

**Advarsel – brandfare**

Det er vigtigt, at du læser betjeningsvejledningen grundigt.

## Generelt

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne og advarslerne.

Skade på grund af forkert tilslutning, ukorrekt indbygning eller forkert brug dækkes ikke af garantien.

### ADVARSEL!

- Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

### BRANDFARE!

- **ADVARSEL:** Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- **ADVARSEL:** Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand.

### BEMÆRK!

- **FORSIGTIG!** Tilberedningen skal ske under opsyn. En kort tilberedning skal overvåges under hele tilberedningen.

Forsøg **ALDRIG** at slukke brand med vand. Sluk for apparatet og dæk flammerne med f.eks. et låg eller brandtæppe.

Hvis der er tilladt af have en skuffe under apparatet (se monteringsvejledning) uden en mellemliggende bund, må denne skuffe ikke

anvendes til at opbevare letantændelige genstande/materialer. Sørg for nogle centimeters afstand mellem undersiden af kogepladen og indholdet i en skuffe.

Sørg altid for passende ventilation!

Kogepladen må kun anvendes til tilberedning af mad.

Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.

Enheden er ikke beregnet til opvarmning af rum.

Dæk aldrig apparatet med en klud eller noget lignende. Hvis apparatet stadig er varmt eller er tændt, der er risiko for brand.

Brug ikke apparatet som køkkenbord. Apparatet kan utilsigtet blive tændt eller stadig være varmt, hvilket betyder, at genstande kan smelte, blive varme eller blive antændt.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

Brug aldrig en damprenser til rengøring af apparatet. Rengør kun apparatet, når det er slukket. Dampen fra en damprenser kan muligvis nå strømførende dele og medføre en kortslutning.

Den glaskeramiske plade er meget stærk, men den kan gå i stykker. Hvis der for eksempel falder en flaske med krydderi eller en spids genstand ned på pladen, kan den revne.

Hvis du beslutter at ophøre med at bruge apparatet pga. en defekt, anbefaler vi at du afskærer kablet efter du har fjernet stikket fra soklen. Medbring det udtjente apparat på din kommunes genbrugsstation.

**ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

## Den keramiske glasplade er knækket

- Sluk straks alle brændere og elektriske varmelegemer og afbryd strømmen til apparatet.
- Rør ikke ved apparatets overflade
- Brug ikke apparatet.

Kogezonerne opvarmes under brug og bliver ved med at være varme et stykke tid bagefter. Hold små børn væk fra kogepladen under og umiddelbart efter, at du har tilberedt mad på den.

## Anvendelse af induktion

- Læg ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Så snart gryden tages af kogepladen, stopper kogeaktiviteten automatisk. Gør det til en vane at slukke kogezonen eller kogepladen manuelt for at undgå utilsigtet tænding af apparatet.
- Når induktionskogepladen er i brug, skal du holde objekter, der kan påvirkes af magnetiske felter (kreditkort, bankkort, cd'er/dvd'er, ure og lignende), væk fra pladen. Vi anbefaler, at alle med indopereret pacemaker spørger en hjertespecialist til råds.
- Brug aldrig aluminiumfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket i aluminium på kogepladen. Aluminiumet ville smelte og gøre uoprettelig skade på enheden.

## Sikker brug

- Opbevar ikke genstande, der kunne interessere børn, i skabet over eller bag apparatet.
- Opvarm ikke lukkede konserverdåser på kogepladen. Der opstår et overtryk, som vil få konserverdåsen til at eksplodere. Du kan blive skadet eller skoldet.
- Apparatet må ikke bruges, hvis temperaturen er under 5 °C.
- Apparatet bør ikke placeres eller bruges udendørs.
- De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt. Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
- Kabinettet omkring apparatet må ikke åbnes.
- Så snart gryden tages af kogepladen, stopper kogeaktiviteten automatisk. Gør det til en vane at slukke kogezonen eller kogepladen manuelt for at undgå utilsigtet tænding af apparatet.
- Stol ikke kun på gryde-detektoren, men sluk for kogezonen efter brug med knapperne.
- Vær opmærksom på en meget hurtig opvarmningstid, når kogepladen er skruet helt op. Bliv altid i nærheden, hvis en af kogezonerne er skruet helt op.

## Induktionszoner med temperatursikring

- Kogepladen er udstyret med en køleventilator, som køler de elektroniske komponenter under madlavningen. Ventilatoren kan køre i et stykke tid, selv efter endt madlavning.
- Induktionskogepladen er også udstyret med en beskyttelse mod overophedning, som beskytter de elektroniske komponenter mod skader. Beskyttelsen fungerer på flere måder. Når kogezonetemperaturen bliver meget høj, reduceres tilberedningseffekten automatisk. Hvis dette ikke er

tilstrækkeligt, fortsætter kogezoneens effekt med at falde, indtil sikkerhedsmekanismerne slukker helt for kogezone. Når kogepladen er kølet af, vil dens samlede effekt være tilgængelig igen.

## Begrænsning af tændt tid

### ADVARSEL!

Hvis en kogezone står tændt i usædvanligt lang tid, slukkes den automatisk.

Afhængig af den indstillede effekt begrænses tilberedningstiden på følgende måde:

| Indstilling | Kogezonen slukkes automatisk efter: |
|-------------|-------------------------------------|
| 1 og 2      | 6 timer                             |
| 3 og 4      | 5 timer                             |
| 5           | 4 timer                             |
| 6, 7 og 8   | 1,5 timer                           |

Tidsgrænsen for tilberedning slukker for kogezoneerne, hvis tiden i tabellen er gået.

| Indstilling | Kogezonens indstilling skifter automatisk til 9 efter: |
|-------------|--------------------------------------------------------|
| Boost       | 5 minutter                                             |

Timere knyttet til en kogezone har forrang over tidsbegrænseren for madlavning.

## Effektbegrænser

Kogepladen er udstyret med en effektbegrænser. Hvis den samlede mængde strøm til betjening af kogezone overstiger den maksimalt tilgængelige mængde strøm, reduceres effekten automatisk. Displayet for den kogezone, der reduceres i effekt, blinker først. Niveauet reduceres derefter automatisk til den højest tilgængelige effekt.

# Din induktionskogeplade

Kære kunde!

Velkommen til vores voksende ASKO familie!

Vi er stolte af vores elartikler. Vi håber, at dette produkt vil være en værdsat og pålidelig hjælp i mange år fremover.

Læs brugsanvisningen før brug. Den indeholder generelle tips, oplysninger om de indstillinger og justeringer, du kan foretage, og hvordan du bedst passer på dit apparat.

Manualen fungerer også som referencemateriale for serviceteknikere. **Sæt derfor venligst apparatets id-kort i det angivne rum bag på manualen.** Apparatets id-kort indeholder alle de oplysninger, som serviceteknikeren skal bruge for at kunne dække dine behov for service og svare på dine spørgsmål.

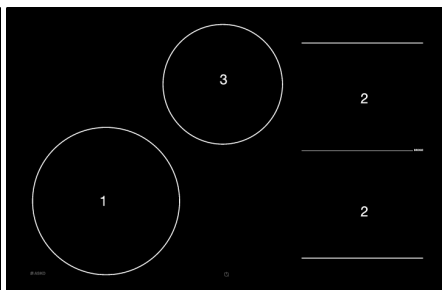
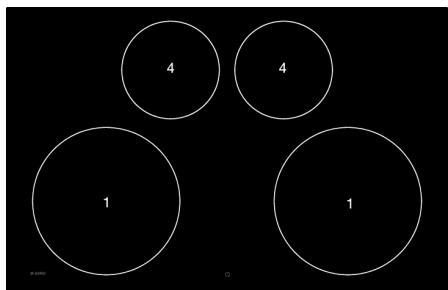
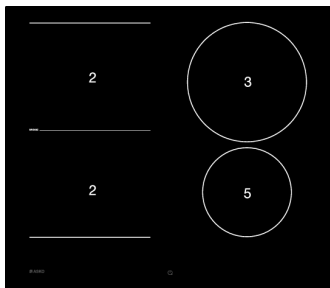
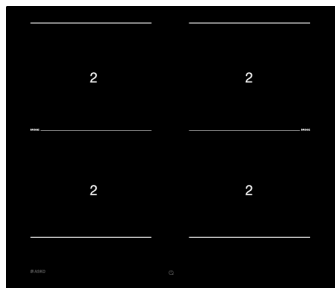
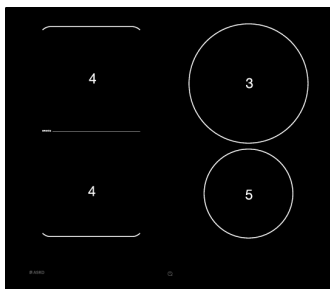
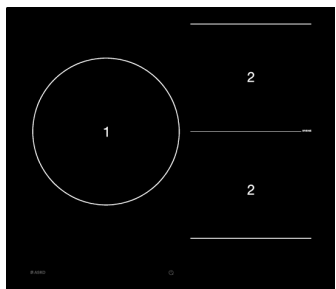
## TIPS!

Du kan finde den seneste version af brugsanvisningen på vores hjemmeside.

Nyd madlavningen!

## Beskrivelse

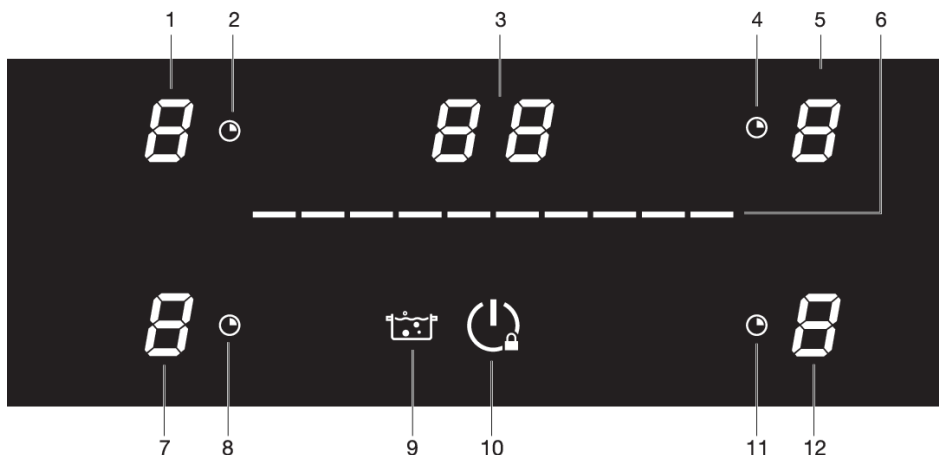
Da vejledningen gælder for flere modeller, indeholder den muligvis beskrivelser af funktioner eller udstyr, som ikke findes i netop din model af apparatet.



1. Kogezone Ø 250 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
2. Bridge Induction-kogezoner 190 x 210 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Kogezone Ø 210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW) / zone, der skal bruges til funktionen 'kog op'
4. Kogezone Ø 180 mm / 1,4 kW (boost 2,1 kW)
5. Kogezone Ø 160 mm / 1,4 kW (boost 1,85 kW)

# Din induktionskogeplade

## Kontrolpanel



1. Kogezonetast bagest til venstre (kogezonedisplay)
2. Timerindikator bageste venstre kogezone
3. Timertast (displaytimer)
4. Timerindikator bageste højre kogezone
5. Kogezonetast bagest til højre (kogezonedisplay)
6. Glideknap
7. Kogezonetast forrest til venstre (kogezonedisplay)
8. Timerindikator forreste venstre kogezone
9. Kog op-tast [Brugermenu]
10. Tænd/sluk-tast [tast til børnesikring]
11. Timerindikator forreste højre kogezone
12. Kogezonetast forrest til højre (kogezonedisplay)

### Forklaring til berøringstastfunktion

| Berøringstast/glideknap                                                             | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Tænd/sluk + børnesikring</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tænd eller sluk for kogepladen</li><li>• Aktiver børnesikringen.</li><li>• Åbn brugermenuen (med tasterne kog op og kogezone).</li></ul> |
|  | <b>Glideknap</b> <p>Med glideknappen kan du:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Indstille et effektniveau (når en kogezone er valgt).</li></ul>                                                         |

Skemaet er fortsat fra forrige side

| Berøringstast/gli-deknap                                                          | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indstille en tid (når timeren er valgt).</li> <li>• Vælge en indstilling (i brugermenuen).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Vælge en kogezone + display</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vælge en kogezone.</li> <li>• Læs den effekt, der er indstillet for kogezoneen på displayet.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Timer</b><br>Timeren gør tilberedningsprocessen lettere ved at give dig mulighed for at indstille tilberedningstiden for den valgte kogezone. Når den indstillede tid på timeren udløber, slukker kogezoneen automatisk og udsender et akustisk signal. Sluk for det akustiske signal ved at trykke på timertasten. Alternativt slukker det automatisk efter et stykke tid. Timeren kan indstilles uafhængigt for alle kogezoneer.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                   | <b>Minutur</b><br>Minuturet er ikke knyttet til en kogezone. Minuturet slukker ikke for en kogezone.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Automatisk kog op-funktion</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denne kogeplade har en automatisk tilberedningsfunktion. Den faktiske ydeevne af disse tilberedningsfunktioner afhænger i høj grad af det anvendte køkkengrej og visse andre parametre:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- De automatiske tilberedningsfunktioner fungerer mest præcist, når du bruger gryder i rustfrit stål med sandwichbund.</li> <li>- De automatiske tilberedningsfunktioner fungerer mindre præcist for køkkengrej med aluminiums- eller flerlagsgryder.</li> <li>- Brug af køkkengrej af støbejern og stål anbefales ikke.</li> <li>- Hvis gryden flyttes fra en zone til en anden, følger de automatiske tilberedningsfunktioner ikke med.</li> <li>- Hvis gryden løftes i mere end 20 sekunder, annulleres de aktiverede automatiske tilberedningsfunktioner.</li> </ul> </li> </ul> |

# Din induktionskogeplade

## Indikationer i displayet

| Kogezone-display | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-9              | Effektniveau: 1 = lavt niveau / 9 = højt niveau.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| b                | Boost-niveau aktivt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| u                | Ingen (egnet) gryde på kogezone (symbol for registrering af gryde).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| H                | <p>Restvarmeindikator: Kogepladen har en restvarmeindikator for hver kogezone, der viser, hvilke kogezone der er varme, efter at kogezone er slukket. Selvom kogezone er slukket, forbliver indikatoren tændt, så længe kogezone er varm! Undgå at røre ved disse kogezone, når denne indikator lyser.</p> <p> <b>VARM OVERFLADE!</b></p> <p><b>Fare! Risiko for forbrændinger.</b></p> |
| L                | Børnesikringen er aktiveret.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| A                | Den automatiske opvarmningsfunktion er aktiv.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| u                | Hold varm-funktionen er aktiv.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                  | Pausefunktionen er aktiv.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| n                | Tilsluttede Bridge Induction zoner er aktive.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## Madlavning med induction

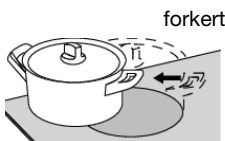
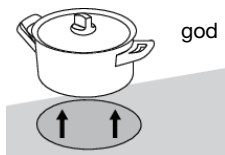


### Induktionskogning går hurtigt

I begyndelsen bliver man overrasket over, hvor hurtigt det går. Især ved højere indstillinger kan man hurtigt bringe noget i kog. Det er bedst at blive i nærheden, så man undgår overkogning eller tørkogning. Intet varmespild, og håndtagene bliver ikke varme ved induction.

### Effektniveauet justeres automatisk

Ved induktionskogning benyttes kun den del af kogezone, hvor gryden står. Hvis der bruges en lille gryde på et stort felt, tilpasser effekten sig efter grydens diameter. Effekten vil altså være mindre, og det tager længere tid, før maden i gryden er i kog.



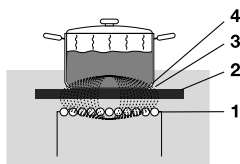
### BEMÆRK!

- Sandkorn kan lave ridser, som ikke kan fjernes. Placer derfor kun gryder med en ren bund på kogepladen, og løft altid gryder, når de skal flyttes.
- Brug ikke kogepladen som køkkenbord.
- Lad altid låget være på gryden under madlavningen, så energispild undgås.

### Betjening af de berøringsfølsomme taster og glideknapper

- Berøringstasterne kan tage lidt tid at vænne sig til, hvis man er vant til andre (dreje)knapper. Placer fingerspidsen fladt på betjeningspanelet for at opnå de bedste resultater.
- Berøringssensorerne reagerer kun på det lette tryk af en fingerspids. Betjen ikke kontrolpanelet med andre genstande.
- Kogepladen betjenes med en glideknop. Du kan enten trykke på den valgte del af glideknappen eller flytte glideknappen for at øge eller mindske effekten.
- For at indstille kogezoneeffekt skal du trykke på det ønskede sted på glideknappen. Når du trykker på glideknappen, vises det valgte effektniveau på kogezoneudvalget.
- Den valgte del af glideknappen lyser helt op.
- Brug ikke genstande til at betjene glideknappen.

### Sådan fungerer induction



Spolen (1) i kogepladen (2) genererer et magnetisk felt (3). Når der sættes en gryde med jernbund (4) på spolen, genereres der en induktionsstrøm.

## **Nemt**

Den elektroniske regulering er præcis og nem at indstille. I den laveste position kan man for eksempel smelte chokolade direkte i gryden eller tilberede ingredienser, som man ellers opvarmer ved hjælp af vandbad.

## **Hurtig**

Takket være induktionskogepladens høje effekt kan man også hurtigt bringe noget i kog.

## **Rent**

Kogepladen er nem at rengøre. Fordi kogezoneerne ikke bliver varmere end selve gryderne, kan spildt mad ikke brænde fast på glasset.

## **Sikkert**

Varmen genereres i selve gryden. Glaspladen bliver ikke varmere end gryden. Derfor er kogezoneen ikke nær så varm som på f.eks. en keramisk kogeplade.

Når gryden er taget af, afkøles kogezoneen hurtigt.

## **Kapacitetsfordeling på kogezoneerne**

Afhængigt af kogepladens model kan kogezoneerne påvirke hinanden. Når flere kogezoneer er tændt samtidigt, deles den tilgængelige kapacitet automatisk mellem dem.

Når den maksimale kapacitet for kombinationen af tilberedningsniveauer nås under indstillingen, reduceres en eller flere zoner automatisk til den højest mulige indstilling på det pågældende tidspunkt. Dette indikeres ved, at det relevante kontrolelement blinker.

## Støj under madlavning med induktion

- **En tikkende lyd**

Denne lyd kan være forårsaget af en lavere indstilling af effektniveau eller af den automatiske grydere registrering.

- **Gryder laver lyde**

Pander kan lave noget støj under tilberedningen. Dette er forårsaget af den energi, der strømmer fra kogepladen til panden. Ved høje indstillinger er dette helt normalt for nogle pander. Det vil ikke beskadige hverken pander eller kogepladen.

- **Ventilatoren laver lyde**

For at øge elektronikkens levetid og ydeevne er apparatet udstyret med ventilatorer. Under kraftig brug af apparatet aktiveres ventilatoren til at køle apparatet af, og du vil høre en summende lyd. Ventilatoren kører stadig, i flere minutter efter at kogepladen er slukket.

## Gryder til induktionskogeplader

Gryder til en induktionskogeplade skal være af en bestemt kvalitet.

Gryder, som har været brugt på en gaskogeplade, kan ikke længere bruges på en induktionskogeplade.

Brug kun gryder, der er beregnet til el- og induktionskogeplader med:

- en tyk bund på minimum 2,25 mm;
- en flad bund.

### TIPS!

Med en magnet kan du selv kontrollere, om dine gryder er egnede. Hvis magneten til en vis grad tiltrækkes, er gryden egnet.

| Egnet                            | Uegnet        |
|----------------------------------|---------------|
| Specielle gryder i rustfrit stål | Lertøj        |
| Class induction                  | Rustfrit stål |
| Solide emaljerede gryder         | Porcelæn      |
| Emaljerede støbejernsgryder      | Kobber        |
|                                  | Plastic       |
|                                  | Aluminium     |

## ADVARSEL!

Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål:

- emaljen kan flage (emaljen løsner fra stålet), hvis du tænder kogepladen ved en høj indstilling, når gryden er (for) tør;
- grydens bund kan slå sig – for eksempel: På grund af overophedning;
- opvarm emaljerede gryder langsomt.

Brug ikke gryder med en krum bund. En bund, der buer udad eller indad, kan sætte overophedningssikringen ud af funktion og medføre, at apparatet overophedes. Glaspladen kan revne, og grydebunden kan smelte. Skade på grund af brug af uegnede gryder eller tørkogning dækkes ikke af garantien.

## Grydens diameter

| Kogezone         | Minimumsdiameter på grydens bund |
|------------------|----------------------------------|
| ø 250            | ø 110                            |
| ø 210            | ø 110                            |
| ø 180            | ø 90                             |
| ø 160            | ø 90                             |
| 190 x 210        | ø 110                            |
| Bridge Induction | ø 230                            |

## BEMÆRK!

Du opnår de bedste resultater ved at bruge en gryde eller pande med samme diameter som zonen. Hvis en gryde er for lille, fungerer zonen ikke.

## Trykkoger

Induktion er særdeles velegnet til en trykkoger. Kogezonen reagerer meget hurtigt, således at trykket i trykkogeren hurtigt stiger. Retten stopper straks med at koge, når du slukker for kogezonen.

## Automatisk grydedetektering

Kogezonen registrerer automatisk en egnet gryde, der er placeret i en kogezone. Kogezonens display lyser op.

Et effektniveau kan indstilles.

- Hvis der ikke er nogen (passende) gryde i en kogezone, vises symbolet for grydedetektering, når du indstiller et effektniveau. Symbolet forsvinder, når en passende gryde sættes på kogezonen.
- Hvis du fjerner en gryde fra kogezonen under tilberedningen, vises grydedetekteringssymbolet. Kogezonen slukkes. Symbolet forsvinder, når du sætter gryden tilbage. Kogezonen tændes igen med det effektniveau, der var indstillet før.

## Kogeindstillinger

Oversigten nedenfor er kun ment som forslag, idet indstillingerne afhænger af, hvor meget og hvilke ting en ret indeholder, og af hvilken slags gryde der bruges.

| Effektniveau                     | Formål                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brug niveau 1-3 til at:          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• lave bouillon,</li> <li>• tilberede en gryderet,</li> <li>• braisere grøntsager,</li> <li>• smelte chokolade,</li> <li>• pochere,</li> <li>• at smelte ost.</li> </ul>                               |
| Brug niveau 4-6 til at:          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• tilberede store mængder mad færdig,</li> <li>• optø hårde grøntsager,</li> <li>• stege tykt, paneret kød.</li> </ul>                                                                                 |
| Brug niveau 7 og 8 til at:       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• stege tykke pandekager,</li> <li>• stege bacon (fedt),</li> <li>• stege rå kartofler,</li> <li>• lave paneret fisk,</li> <li>• tilberede fisk,</li> <li>• stege tynde skiver paneret kød.</li> </ul> |
| Brug niveau 9 til at:            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• brune kød,</li> <li>• tilberede fisk,</li> <li>• lave omeletter,</li> <li>• stege kogte kartofler,</li> <li>• dybstege fødevarer.</li> </ul>                                                         |
| Brug indstillingen boost til at: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bring væsker i kog hurtigt,</li> <li>• blanchere grøntsager,</li> <li>• opvarme olie og fedt,</li> <li>• brug en wok.</li> </ul>                                                                     |

## Brug af timer

- Som minutur (nedtællingstimer) – når den indstillede tid er gået, lyder en alarm.
  - *Minuturet kan indstilles til maksimalt 99 minutter.*
  - *Minuturet kan bruges uafhængigt af, om kogepladen er i brug.*
  - *Minuturet kan kun slukkes eller justeres, når kogepladen er tændt.*
  - *Tryk på timeren for at stoppe alarmen.*
- Som en tilberedningstimer – timeren er forbundet til en aktiv kogezone. Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezone automatisk, og der lyder en alarm.
  - *En tilberedningstimer kan indstilles for hver aktive kogezone og kan indstilles til maksimalt 99 minutter.*
  - *Tryk på timeren for at stoppe alarmen.*

## Bridge Induction kogezone

- To Bridge Induction kogezone kan forbindes med hinanden. Det skaber én stor zone, der for eksempel kan bruges med en grillplade eller en fiskepande på samme effektniveau. Gryden skal være stor nok til at dække midten af den forreste og bageste kogezone (mindst 22 cm).

## Automatisk grydedetektering

Denne induktionskogeplade er udstyret med automatisk grydegenkendelse. Når en gryde placeres på en kogezone, lyser den tilsvarende kontrolenhed automatisk op, og zonen sættes i standbytilstand.

Når symbolet til registrering af gryder vises i displayet:



- du har ikke placeret en gryde på den korrekte kogezone;
- den gryde, du bruger, er ikke egnet til induktionstilberedning;
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.
  - *Kogezone fungerer ikke, medmindre der er en passende gryde på kogezone.*

## Effektindstilling

Kogezone har 9 indstillinger og en boostposition (b). Når du har tændt kogepladen, kan du vælge den ønskede kogezone inden for 5 sekunder. Juster effekten ved at røre ved glideknappen. Den første berøring indstiller niveauet til den del af glideknappen, du rører ved. Indstillingen af effektniveau ændres, når du bevæger fingeren på glideknappen.

Niveauet øges, når du glider til højre. Niveauet mindskes, når du glider til venstre. Når du fjerner fingeren fra glideknappen, begynder kogezone at arbejde på det indstillede niveau.

### Boostniveau

Du kan bruge 'boost'-funktionen til tilberedning på det højeste effektniveau i løbet af kort tid (maks. 5 minutter). Efter den maksimale boost-tid er gået, vil effekten blive reduceret til indstilling 9.

## Holde varm

Brug denne funktion til at holde maden varm umiddelbart efter tilberedning (ved ca. 70 °C).

- Dette vil forhindre, at væske flyder over og brænder på i bunden af gryden.
- Denne funktion kan startes uafhængigt af alle kogezone.
- Når gryden fjernes fra kogezone, forbliver funktionen "Hold varm" aktiv i ca. 10 minutter. Den maksimale varighed af "Hold varm" er 2 timer.

## Automatisk opvarmningsfunktion

Denne funktion opvarmer kogezone på niveau 9 for hurtigt at bringe den op til den ønskede temperatur. Efter et givet tidsinterval vender effektniveauet tilbage til den etablerede indstilling. Denne funktion er tilgængelig for effektniveau 1 til 8.

| Effektniveau | Opvarmningstid (i sekunder) |
|--------------|-----------------------------|
| 1            | 48                          |
| 2            | 144                         |
| 3            | 230                         |
| 4            | 312                         |
| 5            | 408                         |
| 6            | 120                         |
| 7            | 168                         |
| 8            | 216                         |

## Automatisk kog op-funktion

Denne funktion bringer automatisk vand i kog. Når kogepunktet er nået, skifter den valgte zone som standard til effektniveau 5 for at spare energi. Du kan til enhver tid ændre denne indstilling på glideknappen, mens du bruger denne funktion.

### Bemærk

- Brug en gryde med ferskvand, der er koldere end 40 °C.
- Der bør ikke være ingredienser som salt eller mad i gryden under kogning.
- Vandniveauet i gryden skal være mellem 3 cm og 6 cm.
- Forkogningsprocessen kan udføres med eller uden låg.
- Påfyldning med vand under den automatiske tilberedningsfunktion 'Kog' reducerer nøjagtigheden.

# Betjening

Placer fingerspidsen fladt på en tast eller glideknappen for at opnå de bedste resultater. Du behøver ikke at presse. Berøringstasterne reagerer kun på et let tryk fra en fingerspids. Betjen ikke kontrolelementerne med andre genstande.

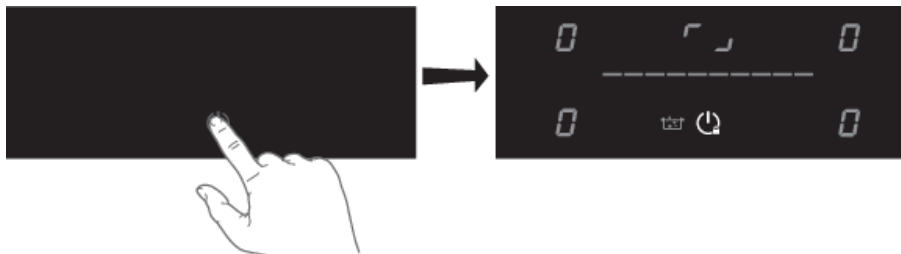
Hver tast- eller glideknappaktivering efterfølges af et lydsignal.

## Start med at forberede

1. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydsignal.
  - *Alle kogezonevisninger viser '0', hvilket indikerer, at induktionskogepladen er gået i stand-bytilstand.*

### TIPS!

Hvis kogepladen ikke bruges i 25 sekunder, slukkes den automatisk.

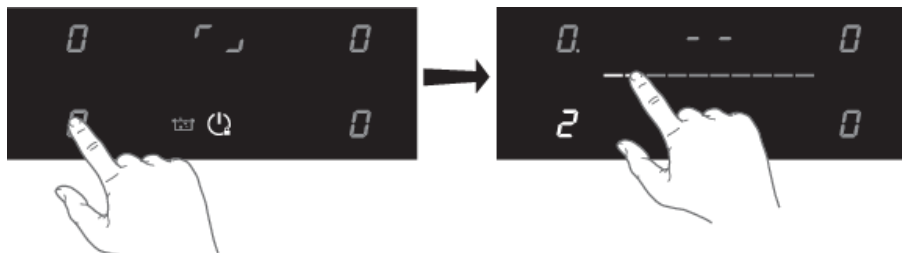


2. Anbring en passende gryde på kogezone.
  - *Sørg for, at grydens bund og kogezonens overflade er ren og tør.*

### TIPS!

Så længe prikken ikke blinker, er kogezone valgt, og effektniveauet kan indstilles.

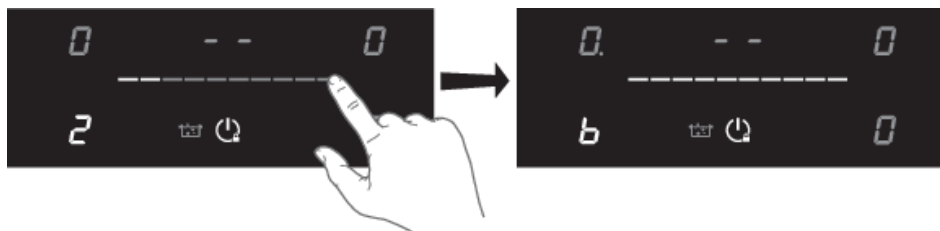
3. Kogezone registrerer automatisk gryden. For at vælge en anden kogezone skal du trykke på kogezonetasten for den ønskede kogezone eller placere en anden gryde på en kogezone.
  - *Der lyder et enkelt bip.*
  - *'0' for den valgte kogezone lyser tydeligt i ca. 3 sekunder.*
4. Inden for 3 sekunder skal du indstille effektniveauet ved at trykke på glideknappen.
  - *Kogezone starter på det niveau, der er indstillet.*
  - *Indstil et højere eller lavere niveau med glideknappen.*
  - *Efter 5 sekunder slukkes glideknappen.*



## Brug Boost-niveauet

Du kan bruge boost-funktionen til at tilberede mad i maks. 5 minutter ved det højeste tilberedningsniveau.

- Tryk på glideknappen, og skub den helt til højre.
  - 'b' vises på displayet.
  - Efter den maksimale boost-tid vil effekten blive reduceret til effektniveau 9.



## Afslut tilberedningen

- Tryk på kogezone-tasten for at slukke kogezone.
- Sluk for induktionskogepladen ved at trykke på tænd/sluk-tasten.



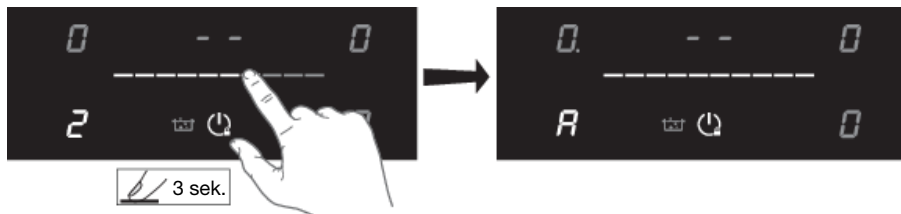
### VARM OVERFLADE!

Symbolet **H** vises i displayet på den kogezone, der er for varm til at røre ved. Symbolet forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion. Hvis du vil opvarme andre gryder, skal du bruge den kogezone, der stadig er varm.

## Start den automatiske opvarmningsfunktion

- Tænd for kogepladen, og sæt en passende gryde på en kogezone.
- Tryk på kogezone-tasten for den ønskede kogezone.
- Tryk på og hold glideknappen nede i mindst 3 sekunder på det ønskede niveau (fra 1 til 8).

# Betjening



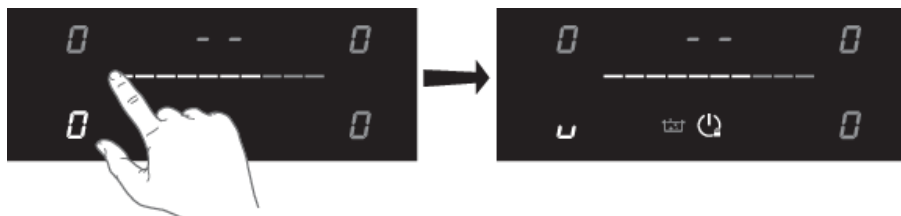
- Et 'A' vises i displayet skiftevis med det valgte effektniveau. Når den automatiske opvarmningstid er udløbet, skifter kogezone automatisk til det valgte niveau, som vises permanent på displayet.

4. For at stoppe den automatiske opvarmningsfunktion skal du vælge kogezone og trykke på glideknappen.

## Start Hold varm-funktionen

1. Tænd for kogepladen, og sæt en passende gryde på en kogezone.
2. Tryk på kogezonetasten for den ønskede kogezone.
3. Tryk på glideknappen, og skub helt til venstre mellem niveau 0 og 1 for at vælge funktionen Hold varm.

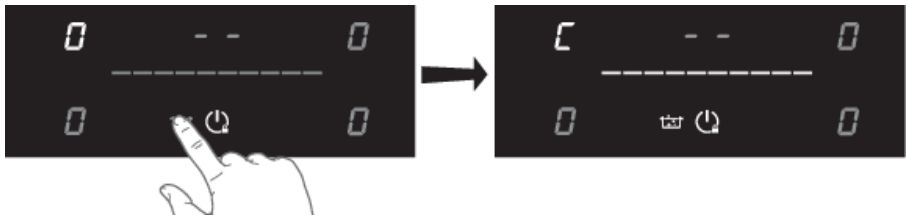
- Hold varm-symbolet 'u' vises i displayet. Hold varm-funktionen er valgt.



4. Indstil effektniveauet til '0' for at slukke Hold varm-funktionen.

## Start den automatiske 'Kog op'-funktion

1. Tænd for kogepladen, og sæt en passende gryde på en kogezone.
2. Tryk på kogezonetasten for den ønskede kogezone.
  - Den automatiske tilberedningsfunktion fungerer kun med kogezone med en diameter på 210 mm!
3. Tryk på Kog op-tasten for at starte Kog op-funktionen.
  - 'C'-indikatoren lyser. Kog op-funktionen er valgt.



4. Indstil effektniveauet til '0' for at slukke Kog op-funktionen.

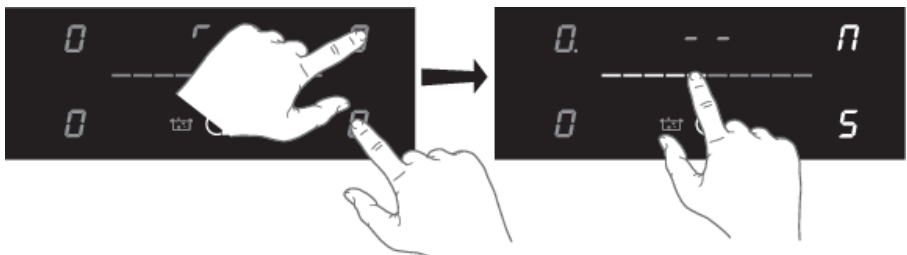
## Forbindelse af Bridge induktionskogezoneerne

To Bridge Induction kogezone kan forbindes med hinanden. Det skaber én stor zone, der for eksempel kan bruges med en grillplade eller en fiskepande på samme effektniveau. Gryden skal være stor nok til at dække midten af den forreste og bageste kogezone (mindst 22 cm).

### TIPS!

Denne forbindelse kan foretages, hvis kogepladen registrerer køkkengrej på begge kogezone. Hvis du vil bruge to separate gryder, skal du sætte en gryde på den forreste kogezone og indstille et effektniveau. Sæt derefter den anden gryde på den bageste kogezone, og indstil et effektniveau for den bageste zone.

1. Tryk samtidigt på tasterne for kogezone i venstre side eller i højre side.
  - *Det bageste kogezone display viser et forbindelsessymbol, der angiver, at de to kogezone er forbundet.*
2. Brug glideknappen til at indstille den ønskede tilberedningseffekt for de to forbundne kogezone.



3. Hvis du vil ændre den forbundne zones tilberedningseffekt senere, skal du først trykke på kogezonetasten for den forreste kogezone.

## Frakobling af Bridge-induktionskogezone

1. Tryk på tasterne for de forbundne kogezone på samme tid.
  - *Forbindelsessymbolet forsvinder på det bageste kogezone display.*

## Timerknap

### Brug af minuturet (nedtællingstimer)

# Betjening

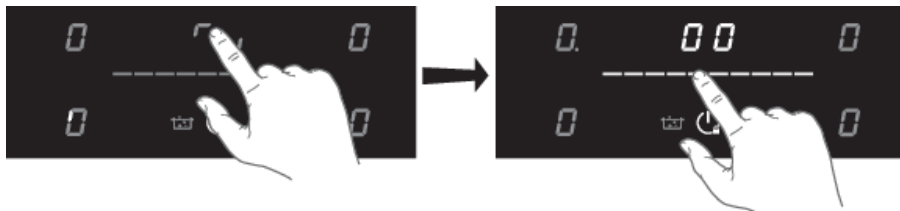
## TIPS!

Minuturet er ikke knyttet til en kogezone. Minuturet slukker ikke for en kogezone.

Kogepladen er tændt, og der er ikke indstillet noget effektniveau for nogen kogezone.

1. Tryk på timertasten for at tænde minuturet.

- *Timerdisplayet viser '00'.*



2. Brug glideknappen til at indstille den ønskede tid (fra 0 til 99 minutter).

- *Skub fra venstre mod højre for at indstille et tidspunkt. Hvis du swiper hurtigt fra venstre mod højre og løfter fingeren ved glidebetjeningens slutning, øges tiden kontinuert. Skub den fra højre mod venstre for at reducere tiden.*
- Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen.
- *Timerdisplayet viser den resterende tid.*
- *Det sidste minut vises i sekunder.*
- *Timeren blinker, og alarmen bipper, når den indstillede tid er gået.*

3. Tryk på timeren for at stoppe alarmen.

- *Alarmen stopper automatisk efter 2 minutter (indstillet i brugermenuen (U7)).*

## TIPS!

- Tryk på timertasten, og tryk derefter på glideknappen ved positionen '0' for at slukke minuturet, før tiden er gået.

## Brug af tilberedningstimeren med slukningsfunktion

## TIPS!

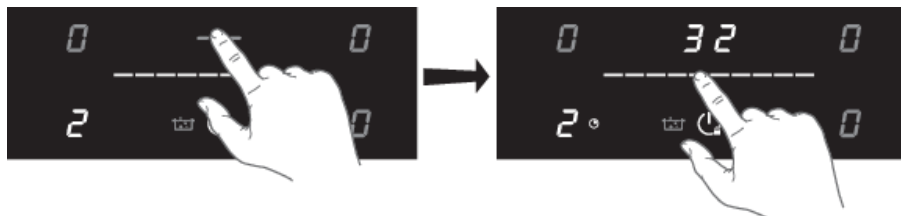
Tilberedningstimeren er knyttet til en kogezone. Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogezone automatisk.

Kogepladen er tændt, og der er indstillet et effektniveau for mindst én kogezone.

1. Tryk på kogezonetasten for den ønskede kogezone.

2. Tryk på timertasten.

- *Timersymbolet for den aktive tilberedningstimer lyser klart.*



3. Brug glideknappen til at indstille den ønskede tid (fra 0 til 99 minutter).
  - Skub fra venstre mod højre for at indstille et tidspunkt. Hvis du swiper hurtigt fra venstre mod højre og løfter fingeren ved glidebetjeningens slutning, øges tiden kontinuerligt. Skub den fra højre mod venstre for at reducere tiden.
  - Hvis du vil indstille en tid på mindre end 10 minutter, skal du trykke på timertasten igen.
  - *Den valgte kogezone slukkes automatisk, når den indstillede tid er udløbet.*
  - *Timeren blinker, og alarmen bipper, når den indstillede tid er gået.*
4. Tryk på timeren for at stoppe alarmen.
  - *Alarmen stopper automatisk efter 2 minutter (indstillet i brugermenuen (U7)).*

## TIPS!

Alle kogezone kan have en tilberedningstimer, der er indstillet. Displayet viser altid tiden for kogezone med den korteste resterende tid.

## Ændring af den forudindstillede tilberedningstid

Tilberedningstiden kan ændres når som helst under driften.

1. Tryk på kogezonetasten for at vælge den zone, som du vil justere tilberedningstimeren for.
  - *En zone, der er knyttet til tilberedningstimeren, identificeres med timersymbolet over kogezonens display.*
2. Tryk på timertasten.
3. Brug glideknappen for at ændre tiden.

## Kontrol af den resterende tilberedningstid

1. Tryk på kogezonetasten for at vælge den zone, som du vil se den resterende tid for.
  - *En zone, der er knyttet til tilberedningstimeren, identificeres med et blinkende timersymbol ud for kogezonens display.*
  - *Timeren viser den resterende tid for den valgte kogezone.*
  - *I løbet af det sidste minut af den løbende tid vises den resterende tid i sekunder.*

## Slukning af tilberedningstimeren

Hvis du vil slukke for tilberedningstimeren, før den forudindstillede tid er udløbet:

1. Tryk på kogezonetasten for at vælge den zone, som du vil slukke tilberedningstimeren for.
  - *En zone, der er knyttet til tilberedningstimeren, identificeres med et blinkende timersymbol ud for kogezonens display.*

# Betjening

2. Brug glideknappen til at indstille tiden til '0'.

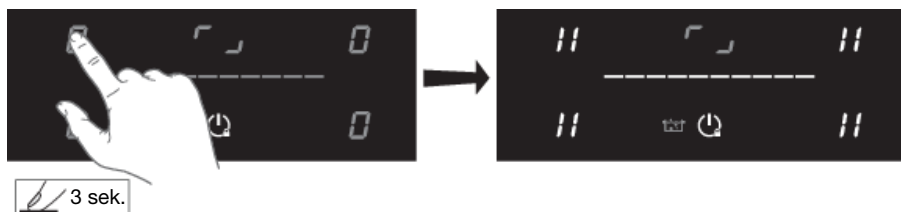
- *Timersymbolet lyser ikke længere klart.*

## Sæt tilberedningen på pause

1. Tænd for kogepladen.

2. Tryk på en af tasterne til kogezone i 3 sekunder.

- *Alle displays viser pausesymbolet.*
- *Kogepladen er nu sat på pause.*



3. Tryk på en af tasterne til kogezone i 3 sekunder for at stoppe pausen.

- *Pausesymbolet forsvinder på alle displays.*

## Børnesikring

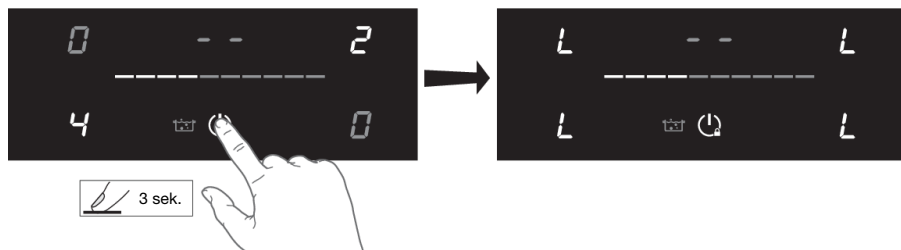
Kogepladen kan blokeres ved hjælp af børnesikringen. Herved undgås utilsigtet tænding af kogezoneerne.

'Automatisk børnesikring' kan også vælges. Kogepladen tændes derefter automatisk i børnesikring, når den er blevet slukket. Dette kan indstilles i brugermenuen (U8).

1. Tryk på tænd/sluk-tasten i cirka 3 sekunder.

- *Kogepladeindstillingerne er låst.*

2. Tryk på tænd/sluk-tasten igen i 3 sekunder for at låse kogepladen op.

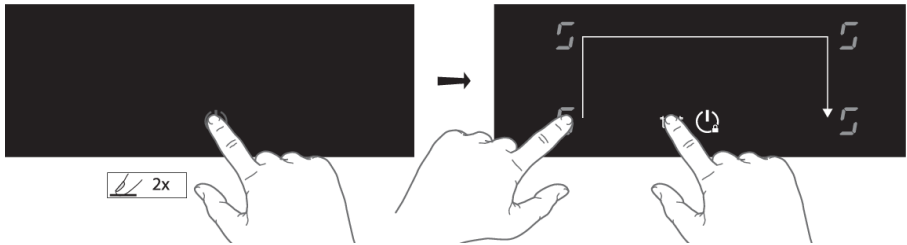


## TIPS!

Brugermenuen gør det muligt for brugeren at indstille signalerne på kogepladen efter behov. Dette gælder både lyd (tone og lydstyrke) og visuelle signaler.

Indstilling af effektbegrænser (U0) bør kun udføres af en registreret og kvalificeret installatør.

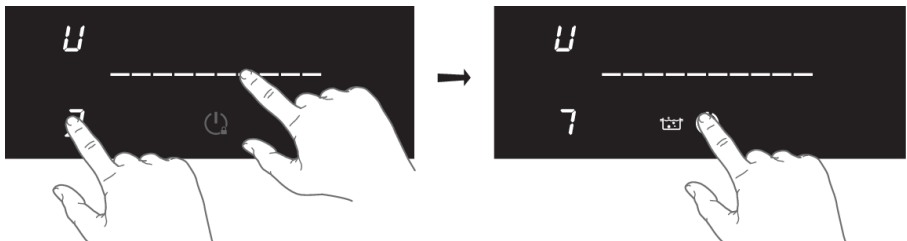
1. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydsignal.
2. Tryk på tænd/sluk-tasten igen inden for 3 sekunder.
  - *Indikatoren for kog op-funktionen blinker.*
3. Berør tasten for kog op-funktionen, og hold den inde.
4. Tryk derefter på hver kogezone-tast i urets retning (start med kogezone-tasten forrest til venstre).



5. Slip tasten for kog op-funktionen.
  - *'U' blinker skiftevis med '0' på kogezone's display bagest til venstre.*
  - *Konfigurationsværdien vises på kogezone's display foran til venstre.*
6. Tryk på kogezone-tasten bagest til venstre, og vælg det korrekte nummer på menukoden (se tabel).



7. Tryk på tasten til forreste venstre kogezone, og vælg den korrekte værdi (se tabel).
8. Bekræftelse Indstillingen. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydsignal.



# Brugermenu

| Menukode | Beskrivelse                                  | Konfigurationsværdi                              |
|----------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| U0       | Effektbegrænser (se kapitlet 'Installation') | Min. 2800 W / maks. 7400 W (standard)            |
| U2       | Lydstyrketastlyd                             | 0 - 1 - 2 - 3                                    |
| U3       | Lydstyrkealarmsignal                         | 0 - 1 - 2 - 3                                    |
| U4       | Display for belysningsniveau                 | Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min. |
| U5       | Nedtællingsanimation (til eller fra)         | 0 - 1                                            |
| U6       | Registrering af gryde (til eller fra)        | 0 - 1                                            |
| U7       | Timer til nedtælling af lydsignal            | 0 - 1 - 2                                        |
| U8       | Automatisk børnesikring                      | 0 - 1                                            |

## Rengøring af glasoverflade

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 kogeuret.

Brug regelmæssigt særlige plejemidler, der danner en beskyttende film på overfladen af den glaskeramiske kogeplade.

Tør støv og andre partikler af både kogeurets bund og den glaskeramiske overflade før brug, da de ellers kan ridse overfladen.

### 💡 INFORMATION!

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

Mønsteret kan slides af ved brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogeurets bund 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 rengøringsmidler eller kalkfjerner.

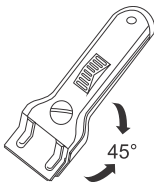
Fjern genstridigt snavs med et specialmiddel til glaskeramiske overflader. Følg producentens anvisninger. Sørg for at fjerne alle rengøringsmiddelrester helt efter rengøringen, da de kan beskadige den glaskeramiske overflade, når kogepladens varmes op.

Vanskelige og fastbrændte pletter fjernes med en dertil beregnet skraber. Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade.

Fjern straks eventuelt sukker og sukkerholdige fødevarer fra den glaskeramiske overflade med en skraber, selv om kogepladen stadig er varm, da sukker kan beskadige overfladen permanent.

### 💡 INFORMATION!

Skraberen er ikke inkluderet i apparatets udstyr.



### 💡 INFORMATION!

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

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

# Vedligeholdelse

## TIPS!

Før rengøring af kogepladen, skal børnesikringen aktiveres.

### Daglig rengøring

- Selvom noget er kogt over, kan det ikke brænde fast, men det anbefales at rengøre kogepladen straks efter brug.
- Til den daglige rengøring er det bedst at bruge et mildt rengøringsmiddel og en fugtig klud.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.

### Genstridige pletter

- Hårnakkede pletter kan også fjernes med mildt rengøringsmiddel, for eksempel opvaskemiddel.
- Vandringe og kalkrester fjernes med rengøringseddike.
- Metalspor (opstår når gryder skubbes hen over pladen) er ofte vanskelige at fjerne. Der kan bruges særlige midler til dette.
- Overkogte madrester fjernes med en glasskraber. Smeltet plastik og sukker fjernes også bedst med en glasskraber.

## BEMÆRK!

- Brug aldrig skuremidler. De laver ridser, hvor der kan samle sig kalk og snavs.
- Brug ikke skarpe genstande, for eksempel ståluld og skuresvampe.

## TIPS!

Besøg hjemmeside for yderligere vejledning til vedligeholdelse og rengøring!

## Generelt

### BEMÆRK!

Bemærker man en revne i glaspladen (uanset hvor lille), skal man straks slukke for kogepladen og afbryde strømforsyningen (tag stikket ud af stikkontakten).

Kontakt derefter serviceafdelingen.

## Fejlafhjælpningstabell

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt apparatet fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Prøv først at løse problemet ved at gennemgå punkterne nedenunder, eller besøg hjemmeside for yderligere oplysninger.

| Symptom                                                                              | Mulig årsag                                                                               | Afhjælpning                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Induktionszoner</b>                                                               |                                                                                           |                                                                                                             |
| Ved ibrugtagning vises der tekst i displayene, når apparatet kobles til første gang. | Dette er en standard-opstartsrutine.                                                      | Normal funktion.                                                                                            |
| Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.                 | Afkøling af kogepladen.                                                                   | Normal funktion.                                                                                            |
| De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt.                              | Opvarmning af nyt apparat.                                                                | Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.        |
| Gryder laver lyde ved kogning.                                                       | Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde.                            | Det er helt normalt for nogle gryder ved høje indstillinger. Det beskadiger hverken gryder eller kogeplade. |
| Når der er blevet tændt for en kogezone, bliver displayet ved med at blinke.         | Den anvendte gryde er ikke egnet til induktionskogeplade eller har en for lille diameter. | Brug en egnet gryde (se kapitel Gryder).                                                                    |
| En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.                 | Den indstillede tid er gået.                                                              | Sluk for signalet ved at trykke på tilmertasten.                                                            |
| Kogepladen virker ikke, og der vises ikke noget i displayet.                         | Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.         | Kontrollér sikringen eller afbryderen i hfi-relæet (ved apparat uden stik).                                 |
| Er47 eller Er400 vises på displayet.                                                 | Apparatet er ikke tilsluttet korrekt.                                                     | Kontrollér den elektriske tilslutning.                                                                      |
| Displayet viser Er03.                                                                | Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.                               | Rengør betjeningspanelet.                                                                                   |
| Displayet viser E2.                                                                  | Tom gryde opvarmet på kogezone.                                                           | Vent til kogezone er kølet ned eller fyld mad i gryden.                                                     |

# Fejlfinding

Skemaet er fortsat fra forrige side

| Symptom                         | Mulig årsag                          | Afhjælpning                                                          |
|---------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| E5 eller E6 vises på displayet. | Spændingen i strømkilden er for høj. | Tilslut apparatet i overensstemmelse med typeskilt og instruktioner. |
| Displayet viser E8.             | Luftcirkulation ikke i orden.        | Sørg for, at ventilationsåbningerne for-neden i kogepladen er åbne.  |
| Andre fejlkoder.                |                                      | Kontakt serviceafdelingen.                                           |

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

## Sikkerhed

Hvis sikkerhedsinstruktioner og advarsler ikke overholdes, kan fabrikanten ikke holdes ansvarlig for nogen efterfølgende skade.

- Dette apparat bør kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Kontrollér apparatet for transportskader. Undlad at tilslutte et defekt apparat.
- Vægge og bordpladen omkring apparatet skal kunne tåle høj varme på op til mindst 105 °C.
- Bordpladen, hvori kogepladen er monteret, skal være flad.
- Lokale regler vedrørende udledning af luft skal opfyldes.

## Elektriske tilslutning

- Dette apparat skal altid jordes.
- Den elektriske tilslutning skal overholde nationale og lokale forskrifter.
- Før installation skal man sikre sig, at de lokale energiforsynings-specifikationer (spænding og rekvens) er kompatible med apparatets indstillingsmuligheder.
- Spændingen, frekvensen og strømmen i det land, apparatet er designet til, fremgår af typepladen.
- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at hjemmets elektriske system giver korrekt jordforbindelse.
- Stikkontakten og stikket bør altid være let tilgængeligt.
- Hvis et fastmonteret apparat ikke er tilsluttet vha. en strømforsyningsledning og et stik, eller hvis man ikke på anden måde kan afbryde forbindelsen til forsyningsnettet med kontaktskillelse i alle poler, som gør det muligt med en fuldstændig afbrydelse under overspændingskategori III-forhold, skal sådanne afbrydereenheder være inkorporeret i ledningen i overensstemmelse med ledningsføringsreglerne. Dette gælder også for apparater med en forsyningsledning og kontakt, når kontakten ikke er tilgængelig efter installation af apparatet. Anvendelse af en flerpolet afbryder med en kontaktseparation på mindst 3 mm inkorporeret i den faste ledning vil opfylde kravene.
- Kablet skal hænge frit og må ikke føres gennem en skuffe.
- Brug altid et godkendt kabel med en kabeldiameter, der er egnet til tilslutningen. Kabelkappen skal være af gummi (fortrinsvis af type H05V2V2 eller H07V2V2).
- Før apparatet tilsluttes, skal du sørge for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, er i overensstemmelse med spændingen i elledningerne.
- Forbindelsen skal tilpasses til strømmen og sikringerne.
- Apparatet bør ikke tilsluttes strømforsyningen via en multistiksokkel eller forlængerledning, idet en sikker brug af udstyret i så fald ikke kan garanteres.
- Efter montering skal strømførende og isolerede dele være beskyttet mod kontakt.

## ADVARSEL!

Manglende brug af skruer eller fastgørelseselementer til installation som beskrevet i installationsvejledningen kan medføre elektrisk stød.

## Service

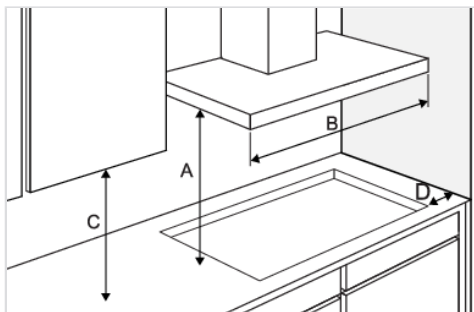
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før der udføres reparationsarbejde.

# Installation

- Defekte dele må kun udskiftes med originale reservedele. Producenten kan kun garantere, at originale dele opfylder sikkerhedskravene.

## Forberedelse før montagen

### Fri plads rundt om komfuret



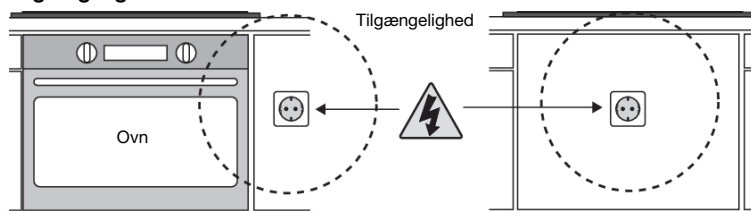
**A (>mm) = 650**

**B (>mm) = 900**

**C (>mm) = 450**

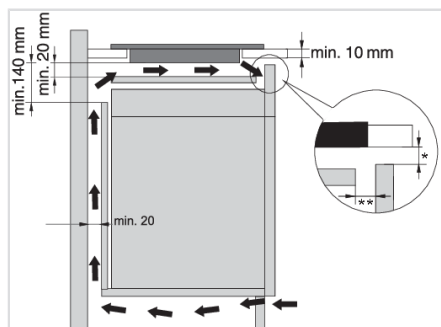
**D (>mm) = 50**

### Tilgængelighed



### Ventilationsåbninger i underskabet

Normal drift af induktionskogepladens elektroniske komponenter kræver tilstrækkelig luftcirkulation.

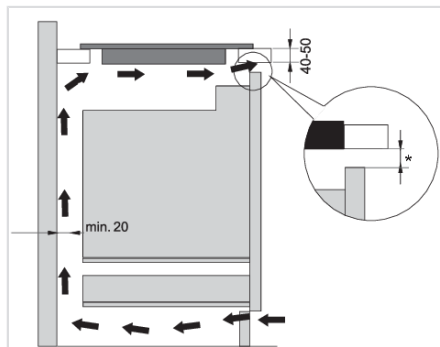


### Underskab uden ovn

- På skabets bagvæg skal der være en åbning med en højde på mindst 140 mm langs hele skabets bredde.
- Der skal være mindst 20 mm frirum mellem den nederste ende af apparatet og skillevæggen. Det skal sikres, at der er tilstrækkelig ventilation fra bagsiden.

Kogepladen er udstyret med en ventilator placeret i den nederste del. Hvis der er en skuffe under bordpladen, må du ikke bruge den til at opbevare små genstande eller papir, da disse, hvis de suges ind i ventilatoren, kan beskadige ventilatoren og kølesystemet. Brug desuden ikke skuffen til at opbevare aluminiumsfolie eller brandfarlige stoffer eller væsker (såsom spray). Hold sådanne stoffer væk fra kogepladen. Eksplosionsfare! Der skal være mindst 20 mm frigang mellem skuffens indhold og åbningerne til ventilatoren.

# Installation



## Underskab med ovn

- Installer kun ovne med en køleventilator under induktionskogepladen. Inden ovnen installeres, skal køkkenskabets bagvæg fjernes i det område, hvor monteringsåbningen skal være. Derudover skal der være en åbning på mindst 6 mm på forsiden i hele skabets bredde.
- Hvis andre apparater er installeret under induktionskogepladen, kan vi ikke garantere korrekt brug.

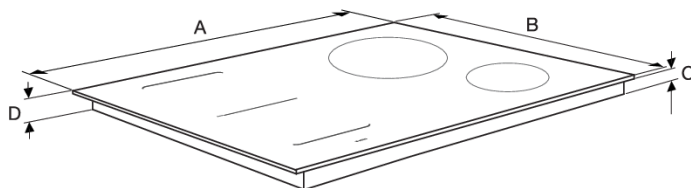
## BEMÆRK!

\* For optimal kogepladeydelse anbefales et mellemrum til ventilation på  $\geq 6$  mm.

\*\* Det anbefales at have et mellemrum på 20 mm på fronten mellem skabet og mellemhylden for at opnå bedre ventilation til kogepladen.

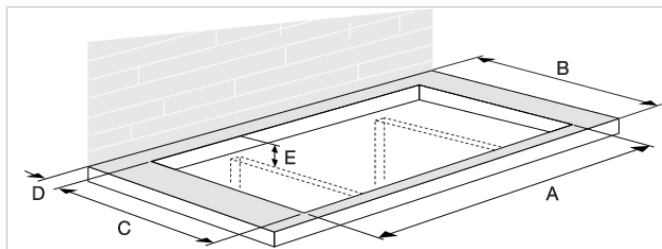
## Indbygget

### Apparatets dimensioner



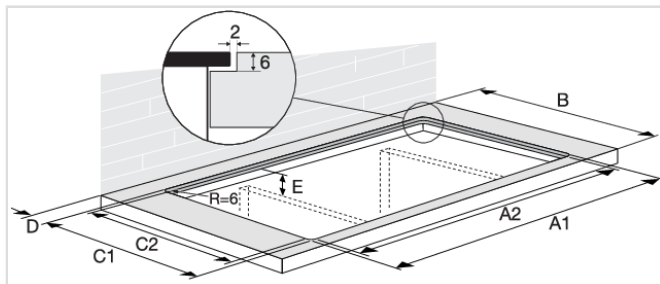
|         | A (mm)  | B (mm)  | C (mm) | D (mm) |
|---------|---------|---------|--------|--------|
| HI26xxx | 595-600 | 520-526 | 50     | 54     |
| HI28xxx | 795-800 | 520-526 | 50     | 54     |

### Udskæring i bordpladen



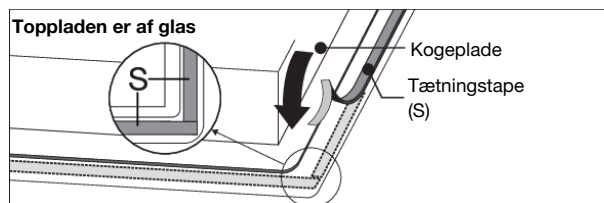
|         | A (mm)  | B (mm)   | C (mm)  | D (mm)  | E (mm)  |
|---------|---------|----------|---------|---------|---------|
| HI26xxx | 560-562 | Min. 600 | 490-492 | Min. 40 | Min. 60 |
| HI28xxx | 750-752 | Min. 600 | 490-492 | Min. 40 | Min. 60 |

## Udskæring i bordpladen (planmontering)



|         | A1 (mm) | A2 (mm) | B (mm)   | C1 (mm) | C2 (mm) | D (mm)  | E (mm)  |
|---------|---------|---------|----------|---------|---------|---------|---------|
| HI26xxx | 604     | 560-562 | Min. 600 | 524     | 490-492 | Min. 40 | Min. 60 |
| HI28xxx | 804     | 750-752 | Min. 600 | 524     | 490-492 | Min. 40 | Min. 60 |

## Tætningstape

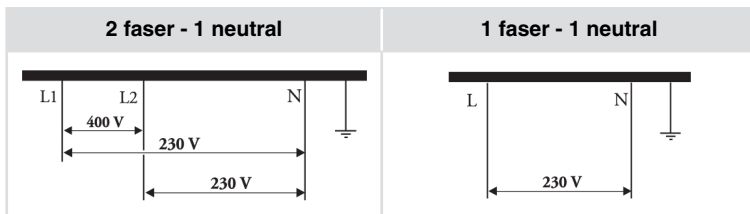


## Elektriske tilslutning

### Fastlæggelse af den eksisterende elektriske tilslutning

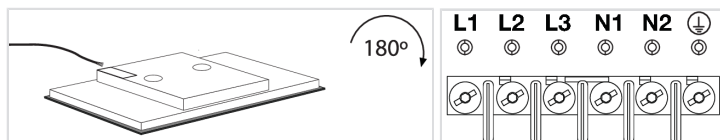
- Tjek spændingen. Før apparatet tilsluttes, skal du sørge for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, er i overensstemmelse med strømledningernes spænding. Spændingen på strømledningerne (220-240 V mellem L og N) skal kontrolleres af en ekspert ved hjælp af et passende måleapparat.
- Kontrollér de aktuelle spændinger som vist i diagrammerne nedenfor.

# Installation



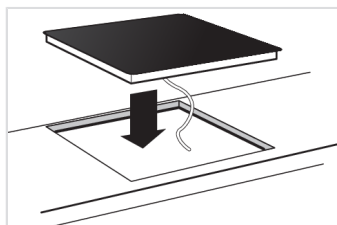
## Forbindelsesdiagram

Se strømskemaet på bunden af apparatet.



1. Åbn dækslet på boksen med tilslutningsterminalen.
2. Før strømledningen gennem en ledningsafaster (klemme), som beskytter kablet mod at blive trukket ud.  
Tilslut ledningerne i henhold til din type apparat.
3. Skab de nødvendige tilslutninger mellem terminalerne ved hjælp af de medfølgende terminal-sammenføjninger.  
Terminalsammenføjningerne leveres separat.

**Anbring induktionskogepladen i den udskårne åbning.**



## Effektbegrænser

### ⚠ ADVARSEL!

Indstilling af effektbegrænseren må kun udføres af en autoriseret og kvalificeret installatør. Læs sikkerhedsforskrifterne og installationsvejledningen omhyggeligt.

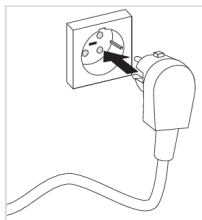
Kogepladen er udstyret med en effektbegrænser. Hvis den samlede mængde strøm til betjening af kogezone overstiger den maksimalt tilgængelige mængde strøm, reduceres effekten automatisk. Displayet for den kogezone, der reduceres i effekt, blinker først. Niveauet reduceres derefter automatisk til den højest tilgængelige effekt.

Begrænseren er indstillet til (2x) 3700 W 7400 W i alt) af fabrikken, men det er muligt at sænke denne indstilling til mindst (2x) 1400 W (2800 W i alt) (i trin på 100 W).

## Konfiguration af effektbegrænser

1. Åbn brugermenuen, og vælg U0 (se kapitlet 'Brugermenu').
2. Tryk glideknappen til venstre for at få lavere tilgængelig effekt og til højre for at få højere tilgængelig effekt.

## Tilslutning og test



- Tilslut apparatet til strømforsyningen (med jordforbindelse). Den nominelle spænding og frekvens, der kræves til apparatet, er vist på apparatets typeskilt/etiket med grundlæggende oplysninger.
- Test om apparatet fungerer korrekt.
- Ved planmontering skal kogepladen forsegles (se 'Planmontering til indbygning i bordpladen').

## Fjernelse af det indbyggede apparat

Tag apparatet ud af stikkontakten, og adskil det fra udledningskanalen. Brug et egnet værktøj til at fjerne silikoneforseglingen fra kanten. Fjern apparatet ved at skubbe det opad fra bunden.

### BEMÆRK!

Forsøg ikke at fjerne apparatet fra oversiden af køkkenbordet!

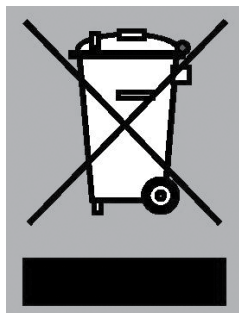
## Bortskaffelse af apparat og emballage

Der er anvendt bæredygtige materialer til fremstilling af dette apparat. Dette apparat skal bortskaffes på en ansvarlig måde, når det ikke længere kan bruges. Rådfør dig med de lokale myndigheder for yderlige oplysninger om, hvordan dette gøres.

Apparatets emballage kan genbruges. Følgende materialer er blevet anvendt:

- karton;
- polyætylen film (PE);
- CFC-fri polystyren (PS hårdt skum).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.



Dette produkt er mærket med en overkrydset skraldespandsymbol for at minde dig om forpligtigelsen til at bortskaffe husholdningsapparater separat. Det betyder, at apparatet ikke må smides ud med køkkenaffaldet, når det ikke længere kan bruges. Apparatet skal bringes til en særlig kommunal indsamlingsfacilitet eller til en forhandler, der yder denne service.

Separat behandling af husholdningsapparater forhindrer eventuel negativ påvirkning af miljø og folkesundhed, der ellers kunne opstå som følge af ukorrekt bortskafning. Det sikrer, at de materialer, som apparatet består af, kan genindvindes for at opnå betydelige besparelser inden for energi og råmaterialer.

## BEMÆRK!

Bemærk! Smid ikke en ødelagt glasplade i glascontaineren, men aflever den til det kommunale genbrugssted.



### Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer hermed, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, ordrer og vedtægter, såvel som de krav, der er angivet i de refererede standarder.

[illegible]

## Personlige notater

[illegible]

[illegible]

Apparatets datakort findes i bunden af apparatet.

Sæt apparatets datakort her.

**ASKO**  
Inspired by Scandinavia

[www.asko.com](http://www.asko.com)



934214-a4



*Retten til ændringer forbeholdes.*