



## Anvendelse

HI6HTI02 HI1694G  
HI7CTI02 HI1794G  
HI8ATI02 HI1794M  
HI9FTI04 HI1994G  
HI9FTI04 HI1994M  
HI1ATI02 HI1194G

---

DA

Brugsvejledning

DA 3 - DA 31



**Benyttes piktogrammer:**

Viktig information



Tips

# INDHOLDSFORTEGNELSE

## ***Din induktionskogeplade***

Indledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse	6

## ***Brug***

Berøringstasternes funktion	9
Madlavning med induktion	9
Sådan fungerer induktion	10
Induktionsstøj	10
Gryder	11

## ***Betjening***

Tænd og indstil effekt	13
Restvarme-indikator	13
Boost	13
To kogezone bag hinanden	14
Oprette forbindelse mellem Vario-induktionszonerne	14
Sluk	15
Standby	16
Øko standby	16
Børnesikring	17
Pause	17
Genkendelse af en tilstand	18
Timer/kogeur	18
Slå lydsignalet fra	20
Automatiske programmer	21
Sund madlavning	25
Kogezoneindstillinger	26

## ***Vedligeholdelse***

Rengøring	27
-----------	----

## ***Fejl***

Generelt	28
Fejloversigt	28

## ***Miljøhensyn***

Bortskaffelse af apparat og emballage	31
---------------------------------------	----

## Indledning

---

Denne induktionskogeplade er designet af en virkelig madlavningsekspert. Madlavning på en induktionskogeplade har visse fordele. Det er komfortabelt, fordi kogepladen reagerer hurtigt og kan indstilles på en meget lav effekt. Takket være den høje effekt kan man også hurtigt bringe maden i kog. Det er også meget bekvemt med den store afstand mellem de enkelte kogezoneer.

En induktionskogeplade virker på en anden måde end en almindelig kogeplade. På induktionskogepladen er der magnetiske felter, som genererer varme. Det betyder, at man ikke bare kan bruge almindelige gryder. I kapitlet gryder kan du læse mere om, hvilke gryder der kan bruges.

For optimal sikkerhed er induktionskogepladen udstyret med flere temperatursikringer samt en restvarme-signalering, som angiver, hvilke kogezoneer der stadig er meget varme.

Denne brugsanvisning beskriver, hvordan du får mest ud af din nye induktionskogeplade. Ud over beskrivelsen af betjening indeholder den også information, som er nyttig, når apparatet bruges. Endvidere er der kogetabeller og vedligeholdelsestips.



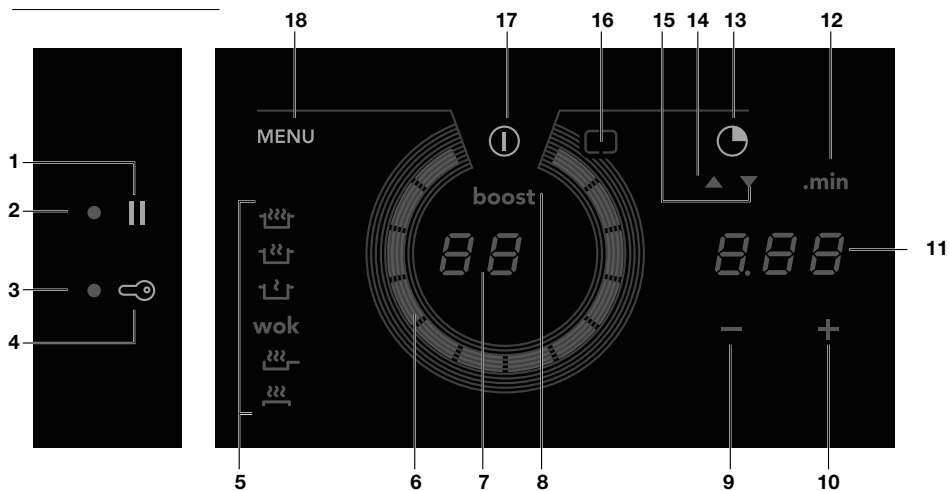
## Læs de separate sikkerhedsforskrifter, før enheden bruges!

**Læs hele brugervejledningen omhyggeligt før du begynder at bruge apparatet, og opbevar vejledningen i nærheden for senere reference.**

Brugervejledningen er også en reference for servicetjenesten. **Klæb derfor den medfølgende dataplade fast i firkanten, som er beregnet dertil, bag i brugsanvisningen.** På datapladen står al information, som servicetjenesten har brug for, når du stiller dem spørgsmål.

God fornøjelse med madlavningen!

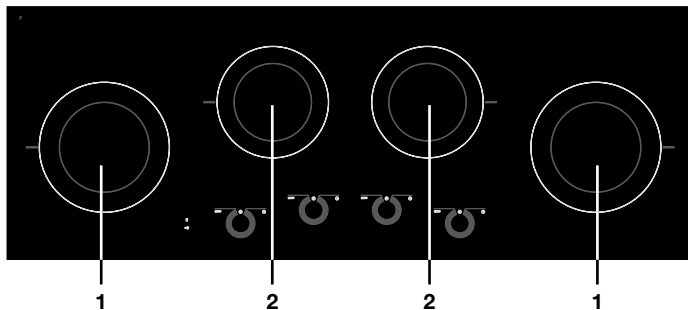
## Betjeningspanel



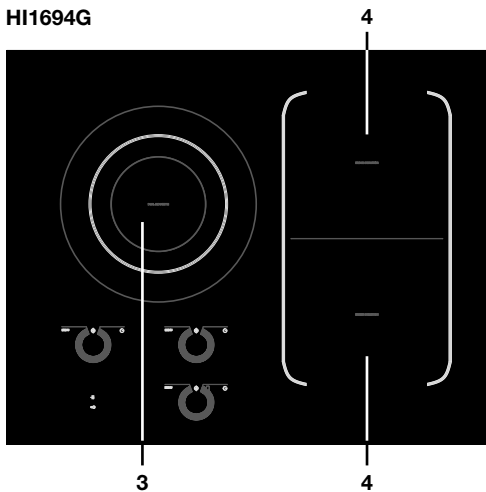
1. Pausetast
2. Pauseindikator
3. Indikator for børnelås/Øko standby
4. Paneltast (funktion for børnelås/øko standby)
5. Menufunktioner for induktion (se side 16-18)
6. Glidebetjening (12 indstillinger)
7. Indikator for indstilling
8. Indikator for boost
9. Nedsæt tid-tast
10. Øg tid-tast
11. Timer/kogeur
12. 'Minutter efter punktum'-indikator
13. Tast for timer/kogeur
14. Indikator for kogeur
15. Indikator for timer
16. Tast for forbindelsesfunktion (forbinder to kogezone med hinanden, og laver dem til én stor zone, som kan betjenes med en glider)
17. Tænd/sluk-tast
18. Menutast

## Beskrivelse

HI1194G



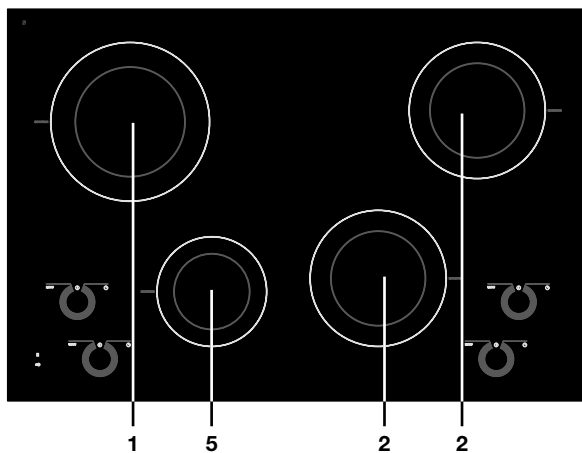
HI1694G



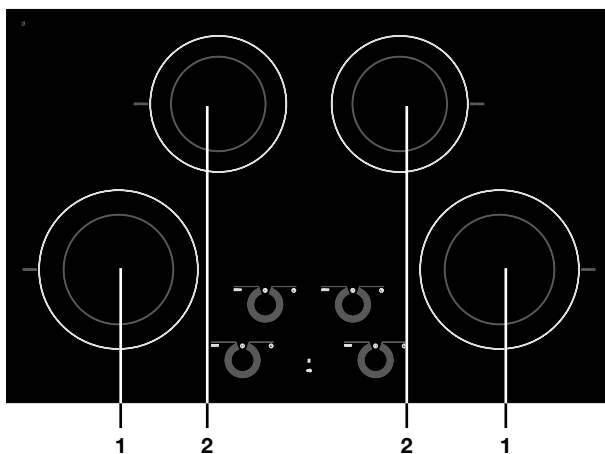
1. Kogezone  $\varnothing 210$  3,7 kW
2. Kogezone  $\varnothing 180$  3,0 kW
3. Kogezone  $\varnothing 260$  5,5 kW (dobbelt ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (zoner, der kombineres til én zone)

# DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

## HI1794G



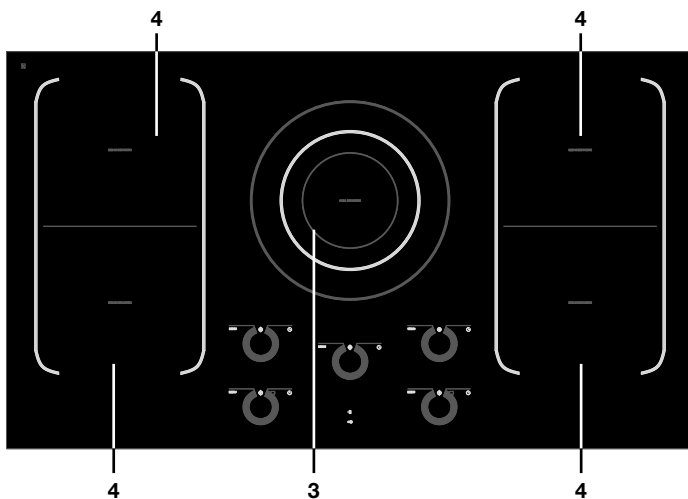
## HI1794M



1. Kogezone Ø210 3,7 kW
2. Kogezone Ø180 3,0 kW
3. Kogezone Ø260 5,5 kW (dobbelt ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (zoner, der kan forbindes til én zone)
5. Kogezone Ø145 2,2 kW

# DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

HI1994G / HI1994M



1. Kogezone Ø210 3,7 kW
2. Kogezone Ø180 3,0 kW
3. Kogezone Ø260 5,5 kW (dobbelt ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (zoner, der kan forbindes til én zone)
5. Kogezone Ø145 2,2 kW



## Berøringstasternes funktion

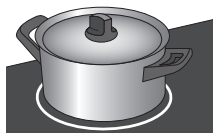
Kogepladen betjenes ved hjælp af berøringstaster og en såkaldt slider, og det skal man lige vænne sig til, hvis man er vant til en anden betjening. Det virker bedst, hvis man rører ved tasten med fingerspidsen. Man behøver ikke trykke til.

Berøringssensorerne er indstillet, så de kun reagerer på trykket og størrelsen af en fingerspids. Der kan ikke betjenes med andre genstande og kogepladen reagerer ikke, hvis for eksempel et kæledyr går hen over den.

## Madlavning med induktion

### **Induktionskogning går hurtigt**

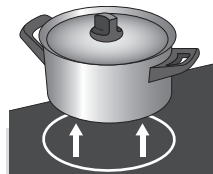
- I begyndelsen bliver man overrasket over, hvor hurtigt det går. Især ved højere indstillinger kan man hurtigt bringe noget i kog. Det er bedst at blive i nærheden, så man undgår overkogning eller tørkogning.



*Intet varmespild, og håndtagene bliver ikke varme ved induktion.*

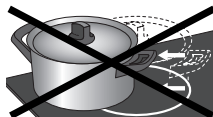
### **Effekten tilpasser sig**

- Ved induktionskogning benyttes kun den del af kogepladen, 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 gryden er i kog.

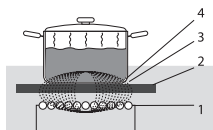


### **Bemærk**

- Sandkorn kan lave ridser, som ikke kan fjernes. Sæt derfor kun en gryde med ren bund på kogepladen, og løft altid gryderne, når de skal flyttes.
- Brug ikke kogepladen som køkkenbord.
- Kog altid med låg på gryden, så energispild undgås.



## Sådan fungerer induktion



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

Der genereres et magnetisk felt i apparatet.

Når der sættes en gryde med jernbund på en kogezone, opstår der en induktionsstrøm i grydebunden. Denne induktionsstrøm genererer varme i grydebunden.

### Bekvem

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. Når noget skal gennemkoges, tager det lige så lang tid som på andre kogeplader.

### Rent

Kogepladen er nem at rengøre. Fordi kogezoneerne ikke bliver varmere end selve gryden, kan madrester ikke brænde fast.

### 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 eller en gaskogeplade.

Når gryden er taget af, afkøles kogezoneen hurtigt.

## Induktionsstøj

### Tikkende lyd

En tikkende lyd skyldes effektfordelingen mellem zoner foran og bag. Også ved lave indstillinger kan der høres en tikkende lyd.

### Gryder laver lyde

Gryder laver lyde ved kogning. Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde. Det er helt normalt for nogle gryder, især ved høj indstilling. Det beskadiger hverken gryder eller kogeplade.

**Ventilatoren laver lyde**

Apparatet er udstyret med en ventilator for at øge levetiden på de elektroniske komponenter. Hvis du udsætter apparatet for intens brug, aktiveres ventilatoren, og der høres en brummende lyd. Ventilatoren kan lave lyde, selv efter at du har slukket for apparatet.

**Gryder****Gryder til induktionskogeplader**

Gryder til en induktionskogeplade skal være af en bestemt kvalitet.

**Bemærk**

- 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 (mindst 2,25 mm);
  - en flad bund.
- Det bedste er gryder med mærket "Class Induction".

**Tips**

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

Egnet	Uegnet
Specielle gryder i rustfrit stål	Earthenware
Class Induction	Rustfrit stål
Solide emaljerede gryder	Porcelæn
Emaljerede støbejernsgryder	Kobber
	Plastic
	Aluminium

**Bemærk**

Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål:

- skrues der op for effekten, kan emaljen splintres (emaljen gør lås fra stålet), hvis gryden er (for) tør;
- Grydebunden kan blive krum - på grund af f.eks. overophedning eller ved brug af for høj effekt.

**Bemærk**

Brug ikke gryder med en krum bund. En bund, der buer udad eller indad kan sætte overophedningssikringen ud af funktion. Apparatet kan herefter blive for varmt, hvilket kan få glaspladen til at revne og grydebunden kan smelte. Skade på grund af brug af uegnede gryder dækkes ikke af garantien.

**Minimal grydediameter**

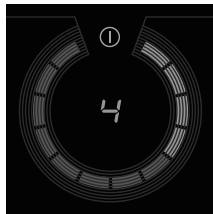
Grydens diameter skal være mindst 12 cm. Man opnår det bedste resultat ved at bruge en gryde med samme diameter som kogezone. Er gryden for lille, tændes kogezone ikke.

**Trykkoger**

Induktion er særdeles velegnet til en trykkoger.

Kogezone reagerer meget hurtigt, således at trykket i trykkogeren hurtigt stiger. Så snart en kogezone slukkes, stopper kogeprocessen straks.

## Tænd og indstil effekt



1. Sæt en gryde på midten af en kogezone.
2. Tryk kort på tasten.  
*Der høres et enkelt lydssignal.*
3. Tryk på tænd/sluk-tasten til den pågældende kogezone.  
*I displayet vises en blinkende '-', og der høres et enkelt lydssignal. Hvis man derefter ikke gør mere, slukkes kogezone igen efter 10 sekunder.*
4. Bevæg en finger hen over 'glidebetjeningen' (med uret), eller berør med fingeren glidebetjeningen for at indstille den ønskede effekt. Kogepladen starter automatisk på den valgte indstilling.
5. En højere eller lavere effekt indstilles ved af bevæge fingeren hen over glidebetjeningen eller ved at berøre glidebetjeningen let med fingeren. Effekten kan indstilles i 12 positioner. Hertil kommer, at der også er 'boost'-indstillingen for induktionszonerne.

### Grydedetektering

Hvis kogepladen, efter at der er indstillet en effekt, ikke detekterer en (jernholdig) gryde, bliver displayet ved med at blinke, og kogezone bliver ikke varm. Hvis der ikke inden 1 minut sættes en (jernholdig) gryde på zonen, slukkes kogezone automatisk (se også side 14 og 15: 'Gryder')

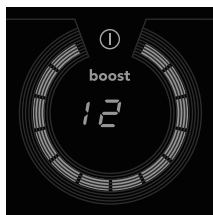
## Restvarme-indikator



Efter brug af en kogezone, kan den stadig være varm efter et stykke tid. Så længe zonen er Hed, vil der hele tiden blive vist et "H" i displayet.

## Boost

Funktionen 'boost' kan bruges for i kort tid (højest 10 minutter) til at koge ved højeste effekt. Når den maksimale boost-tid er gået, sænkes effekten til 12.



## Tænde for funktionen 'boost'

1. Sæt en gryde på en kogezone, og tænd for kogezone.
2. Med fingeren berøres enden af glidebetjeningen to gange for at indstille 'boost'.

*'Boost' og '12' vises i displayet.*

## Slukke funktionen 'boost'

*'Boost' har været aktiveret, i displayet står der 12 og 'boost'.*

1. Tryk på en hvilken som helst del af glideren med fingeren.  
*I displayet vises en lavere effekt.*

### Eller:

2. Tryk på tasten tænd/sluk til den kogezone, der skal slukkes.  
*Der høres et enkelt lydsignal, og displayet slukkes. Nu er kogezone helt slukket.*

## To kogezone bag hinanden

- To kogezone, der er placeret bag hinanden, påvirker hinanden. Når disse kogezone er tændt samtidig, fordeles effekten automatisk mellem dem. Den først indstillede kogezone bibeholder altid den indstillede effekt. Den effekt, der maksimalt kan indstilles for en foran- eller bagved liggende kogezone, som tændes senere, afhænger altså af, hvilken effekt den første kogezone er indstillet på. Når den maksimale kombination af effekter er nået, begynder den sidst indstillede effekt at blinke, og den mindskes automatisk til den højst mulige effekt.
- To kogezone ved siden af hinanden påvirker ikke hinanden. Begge kogezone kan indstilles på en høj effekt.
- Hvis vario-zoner forbindes med hinanden, kan de ikke indstilles til boost, og menufunktionerne kan ikke anvendes.

## Oprette forbindelse mellem Vario-induktionszonerne (HI1694G og HI1994G)

Vario-induktionszonerne kan forbindes (kombineres) med hinanden. Dette giver 1 stor kogezone, der f.eks. kan anvendes til store fiskegryder.

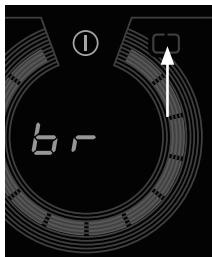
- Hvis vario-zoner forbindes med hinanden, kan de ikke indstilles til boost, og menufunktionerne kan ikke anvendes.

Brug en (fiske)gryde, hvor mindst en af de midterste positioner i vario-zoner er dækket.



## Aktivering af forbindelsesfunktion

1. Anbring en stor gryde på begge kogezone, så de begge bliver godt tildækket.
2. Tænd for forreste kogezone.
3. Tryk på tasten for forbindelsesfunktion på forreste gliderbetjening i to sekunder for at indstille statussen 'forbindelse'.  
*"BR" vises på displayet for den bagerste zone. Bagerste zone kan ikke længere bruges.*
4. Bevæg en finger hen over glidebetjeningen (med uret), eller berør med fingeren glidebetjeningen for at indstille den ønskede effekt. Begge zoner bliver opvarmet til den indstillede styrke.



## Deaktivering af forbindelsesfunktion

1. Tryk på tasten for forbindelsesfunktion på forreste gliderbetjening i to sekunder for at slukke statussen 'forbindelse'.  
*Forbindelsesfunktionen bliver slukket og det bagerste display slukker, indstilling 1 ses på det forreste display.*

### Eller:

2. Tryk på tænd/sluk-tasten på forreste kogezone for at slukke for begge zoner.  
*Der høres et enkelt lydsignal, og displayet slukkes. Nu er kogezone helt slukket.*

## Sluk

---

### Slukke en kogezone

Tryk på tasten tænd/sluk til den kogezone, der skal slukkes.  
*Der høres et enkelt lydsignal, og glideren slukkes.*

- Hvis alle kogezone slukkes på denne måde, er kogepladen automatisk i standby (se også 'Standby').

### Sluk alle kogezone samtidig

Tryk kort på tasten for at slukke alle kogezone samtidig.

*Der høres et enkelt lydsignal. Den røde lampe for børnelås ved siden af taste bliver ved med at blinke langsomt.*

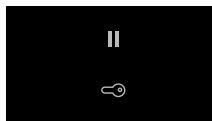
- Induktionskogepladen er nu i øko-standby (se også 'øko standby').

## Standby

---

I standby er kogepladen slukket. Man kan gå i standby fra øko standby, eller ved særskilt at slukke alle kogezoneer.

Fra standby kan man straks begynde at bruge kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-tasten til den ønskede kogezone.



### Sætte kogepladen fra øko standby til standby

*Den røde lampe ved siden af paneltasten bliver ved med at blinke langsomt.*

- Tryk kort på paneltasten for at skifte til standby.  
*Der høres et enkelt lydssignal. Alle lamper på kogepladen er slukket, bortset fra eventuel restvarme-indikator "H".*

## Øko standby

---

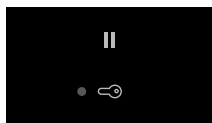
I øko-standby er kogepladen slukket, og kogepladen bruger meget lidt energi.

Kogepladen kan sættes i øko-standby fra standby, og når der stadig er kogezoneer aktive.



### Vidste du, at

kogepladen i øko standby bruger mindre end 0,5 W.  
Det er endnu mindre end i standby.



### Sætte kogepladen i øko standby

- Tryk kort på tasten.  
*Der høres et enkelt lydssignal. Øko standby er aktiv, den røde lampe ved tasten bliver ved med at blinke langsomt.*

Fra øko standby kan man ikke med det samme begynde at bruge kogepladen. Kogepladen skal først sættes i standby.

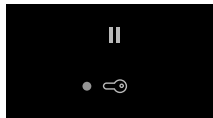


### Vidste du, at

efter 30 minutter i standby skifter kogepladen automatisk til øko standby for at undgå unødigt energiforbrug.



## Børnesikring



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

### Aktivere børnesikring

- Tryk på paneltasten i 2 sekunder.  
*der høres et dobbelt lydsignal. Alle taster er nu aktive undtagen paneltasten. Kogepladen skifter først til øko standby og derefter videre til børnesikring. Den røde lampe lyser kontinuerligt.*
- Tryk igen på børnesikringstasten i 2 sekunder for at deaktivere kogepladens børnesikring.  
*Der høres et enkelt lydsignal. Kogepladen er nu i standby. Den røde lampe ved siden af paneltasten er slukket.*



### Tips

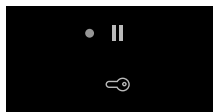
Aktivér kogepladens børnesikring, før kogepladen skal rengøres, så man undgår, at der tændes for kogepladen ved et uheld.



### Vidste du, at

når børnesikringen er slået til, bruger kogepladen lige så lidt energi som i øko standby.

## Pause



Med pausefunktionen kan du sætte hele kogepladen 'på pause' i 5 minutter under madlavningen. Strømforsyningen til kogezoneen stopper, uden at indstillingerne går tabt. Bemærk dog, at kogezoneen forbliver meget varm i et stykke tid. Det er derfor bedst at fjerne sarte retter fra kogezoneen.

### Sætte kogepladen i pause

- Børør pausetasten én gang.  
*Der høres et dobbelt lydsignal, der slukkes for kogezoneerne, og den røde lampe ved pausetasten blinker.*
  - ▷ Eventuelt indstillede timere-/kogeure stopper.
  - ▷ Alle kogezoneer slukkes automatisk.
  - ▷ Alle tasterne er deaktiverede undtagen børnesikringstasten og pausetasten. Også tænd/sluk-tasterne til de forskellige kogezoneer er aktive, men de reagerer med en forsinkelse på 2 sekunder, således at du kan rengøre betjeningspanelet.

- Hvis du inden 5 minutter igen trykker på tasten, genoptages kogeprocesserne, der var i pause.  
*Der høres et dobbelt lydssignal, kogepladen genoptager indstillingerne, som de var før pausen.*
- Hvis man derefter ikke gør mere i 5 minutter:  
*Alle aktive kogezone slukkes automatisk. Derefter bliver pausetasten ved med at blinke i 25 minutter for at angive, at kogeprocesserne er ophørt på grund af pausen. Efter 25 minutter skifter kogepladen automatisk fra pause til øko-standby.*

## Genkendelse af en tilstand

<b>Standby</b>	Ingen lamper lyser.
<b>Øko-standby</b>	Den røde lampe ved siden af paneltasten bliver ved med at blinke langsomt.
<b>Børnesikring</b>	Den røde lampe ved siden af paneltasten er tændt hele tiden.
<b>Pause</b>	Den røde lampe ved siden af pausetasten blinker.

## Timer/kogeur



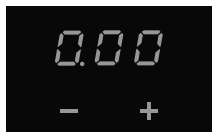
Timer/kogeurstasten til hver kogezone har to funktioner:

<b>Timerfunktionen</b>	<b>Kogeursfunktionen</b>
Denne funktion kan kendes på den lille røde pil op.	Denne funktion kan kendes på den lille røde pil ned.
Timerfunktionen tæller tiden op.	Kogeursfunktionen tæller tiden ned.
Timeren kan ikke kobles til en kogezone.	Kogeuret kan kobles til en kogezone. Det betyder, at kogezone slukkes, når den indstillede tid er gået.
Efter tryk på timer/kogeurstasten aktiveres timerfunktionen automatisk efter 3 sekunder, hvis man ikke gør noget.	Kogeursfunktionen aktiveres via timerfunktionen ved at trykke på + eller - tasten.



## Bemærk

- Der er en timer/kogeursfunktion til hver kogezone.
- Timer/kogeursfunktionen kan også bruges uden at aktivere en af de tilhørende kogezone.



## Slå timeren til

- Tryk en gang på tasten til timer/kogeur.  
*Displayet til timeren tænder, og der blinker tre nuller.  
+ og - vise nedenfor.*
- Hvis du ikke indstiller en tid med + og - tasten inden 3 sekunder, slukker stopuret automatisk. Timeren kan gå op til 9 timer og 59 minutter.  
*Den røde pil op tænder og tiden stiger.*
- Tryk igen på timer/kogeurstasten for at afbryde den.

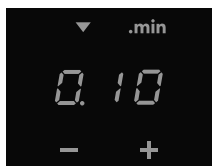
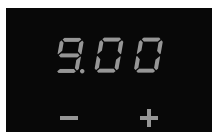
## Tænde for kogeuret

- Tryk én gang på timer/kogeurstasten til kogezone.
- Tryk på + eller - tasten for via timerfunktionen at slå kogeursfunktionen til. Med + tasten kan du derefter indstille den ønskede tid. Derefter kan man med - tasten ændre den indstillede tid.  
*Den lille røde pil ned tænder. Tiden tæller ned.*
- Tryk igen på timer/kogeurstasten for at afbryde den.



## Bemærk

- Kogeuret er koblet til kogezone, hvis den tilhørende kogezone er tændt.
- Hvis kogeuret er koblet til en kogezone, slukkes denne kogezone, når den indstillede tid er gået.  
*Alarmen til kogeuret lyder og giver aftagende i et kvarter et lydsignal, og '0.00' og rød pil op bliver ved med at blinke. Tryk igen på tasten til kogeuret eller fjern gryden fra kogezone for at slukke kogeurets signal.*



## Indstilling af kogetid

- Tænd for kogeuret.

Tast	Trin på x pr. tastberøring	Varighed
+	x = 1 minut	0,00 til...
-	x = 10 sekunder	5.00 - 0.00
-	x = 30 sekunder	9.00 - 5.00
-	x = 1 minut	... til 9,00

Efter 9 minutter og 0 sekunder ("9.00") vises foroven i displayet ordet ".min", og minutterne tæller videre bag punktumet.



### Tips

Lad fingeren hvile på + eller - tasten for hurtigere at indstille den ønskede tid.

## Slå lydsignalet fra

- Tryk på menutasten og timer/kogeurstasten på samme tid, indtil der høres et lydsignal.

*Nu er lydsignalet afbrudt for alle tastbetjeninge, undtagen for pausetasten og paneltasten. Bemærk: kogeurets alarm og lydsignalet ved fejlmeldinger kan ikke slås fra.*

- Brug samme tastkombination for at slå lyden til igen.

## Automatiske programmer

Din kogeplade har 6 automatiske programmer. Den eventuelle sluttid for et automatisk program kan man selv indstille ved hjælp af funktionen kogeur (se side 19).

Programmerne er baseret på gængse mængder. Tabellerne er ment som et fingerpeg, og man kan selv tilpasse efter ønske, fordi angivelserne er meget brede.

### Indstilling af et automatisk program

*Kogezonen er tændt.*

- Tryk på menutasten.  
*Seks ikoner begynder at lyse, og ét ikon lyser stærkere end de andre.*
- Tryk igen på menutasten, eller hold fingeren på tasten for at komme til den næste menufunktion.

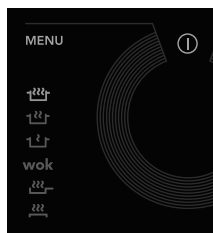
*Det valgte program starter automatisk efter 3 sekunder. Et 'A' for 'automatisk' vises i displayet.*

Hvis et automatisk program er aktivt, kan man ved med fingeren at berøre glidebetjeningen vende tilbage til manuel kogeproces.



### Bemærk

**I HI1694G, HI1994G og HI1994M fungerer kogeprogrammerne ikke, hvis zonerne er forbundet.**





## (Op)kogning\*/\*\*

I denne funktion bringes indholdet i gryden i kog (100 °C) og holdes i kog. Der høres et lydsignal, når indholdet er i kog, eller når maden skal komme i. Denne funktion fungerer kun med låget på gryden.

Ret	Antal personer	Mængde	Gryde	Zone	Gryden fyldes til: (start kogeprocess)
Kogte kartofler	1 - 3	200 - 500 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. kartofler
	3 - 5	500 - 800 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. kartofler
	3 - 5	500 - 800 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. kartofler
	6 - 8	1000 - 1.400 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l inkl. kartofler
	9 - 15	1500 - 2.200 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260	3,5 l inkl. kartofler
	9 - 15	1500 - 2.200 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt	3,5 l inkl. kartofler
Kogte (hårdt) grøntsager	1 - 3	150 - 250 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. grøntsager
	3 - 4	300 - 500 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. grøntsager
	3 - 4	300 - 500 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. grøntsager
	4 - 6	500 - 750 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l inkl. grøntsager
	6 - 8	750 - 900 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260	3,5 l inkl. grøntsager
	6 - 8	750 - 900 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt	3,5 l inkl. grøntsager
Æg	2 - 6	2 - 6 æg	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. æg
	8 - 12	8 - 12 æg	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. æg
Ris	1	100 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145	1,0 l kun vand <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l kun vand <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l kun vand <sup>1)</sup>
	4 - 5	400 - 500 g	Høj gryde (Ø 240)	Ø 210/Vario	2,0 l kun vand <sup>1)</sup>
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,0 l kun vand <sup>1)</sup>
	2 - 3	200 - 300 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,0 l kun vand <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260	3,0 l kun vand <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt	3,5 l kun vand <sup>1)</sup>

1) Efter lydsignalet kan ris eller pasta komme i.

\* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se på [www.ASKO.nl](http://www.ASKO.nl)).

\*\* Disse menufunktioner virker bedst, hvis de opstartes i begyndelsen af en kogeprocess.



## Simre\*

Temperaturen i retten holdes konstant lige under kogepunktet (90 °C - 95 °C). Indstillingen simre virker bedst med låg på gryden. Tykkere retter skal omrøres hver 15 minutter. Den maksimale simretid er 8 timer, medmindre der med en timer er indstillet en kortere tid.

Ret	Mængde +/-	Gryde	Zone
Sovs eller suppe	1 l	Lav gryde (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Lav gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario
	1,5 l	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario
	2,5 l	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt



## Holde varm\*

Temperaturen i retten holdes automatisk på en konstant temperatur på 70 °C - 75 °C. Indstillingen holde varm virker bedst med låg på gryden. Større mængder og tykkere retter skal af og til omrøres. Den maksimale holde varm-tid er 8 timer, medmindre der med en timer er indstillet en kortere tid.

Ret	Antal personer	Mængde +/-	Gryde	Zone
Alle retter	1	1.000 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1.500 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario
	8	4.000 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260
	8	4.000 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt

\* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se på [www.ASKO.nl](http://www.ASKO.nl)).

## wok

### Wok\*/\*\*

Indstillingen wok sørger for en optimal woktemperatur, både for olien og retten der skal laves i wokgryden. Når der høres et lydssignal, er gryden på korrekt temperatur, hvorefter olien kan hældes i gryden og derefter retten.

Ret	Antal personer	Højeste varighed: kød eller fisk/ grøntsager	Gryde	Zone
Kød, fisk, grøntsager	1 - 2	300 g/300 g	Wok	Ø 145
	1 - 2	300 g/300 g	Wok	Ø 180
	3 - 4	600 g/600 g	Wok	Ø 210/Vario
	3 - 4	600 g/600 g	Wok	Ø 260
	1 - 2	300 g/300 g	Wok	Ø 260 dobbelt



### Stege\*/\*\*

Indstillingen stege sørger for en optimal stegetemperatur. Når der høres et lydssignal, er gryden på korrekt temperatur. Olie eller smør kan kommes i gryden og derefter retten.

Ret	Antal personer	Mængde	Gryde	Zone
Kød, fisk	1 - 2	150 - 200 g	Stegepande	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Stegepande	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Stegepande	Ø 210/Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Stegepande	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Stegepande	Ø 260 dobbelt

\* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se på [www.ASKO.nl](http://www.ASKO.nl)).

\*\* Disse menufunktioner virker bedst, hvis de opstartes i begyndelsen af en kogeproces.





## Grille\*/\*\*

Indstillingen grille sørger for en optimal grilltemperatur. Der høres et lydssignal, når gryden er på korrekt temperatur.

Ret	Antal personer	Mængde	Gryde	Zone
Kød, fisk, grøntsager	1 - 2	100 - 200 g	Grillgryde/-plade	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Grillgryde/-plade	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grillgryde/-plade	Ø 210/Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillgryde/-plade	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Grillgryde/-plade	Ø 260 dobbelt

## Sund madlavning

### Rygepunktet for forskellige olietyper

Rygepunktet for forskellige olietyper Skal der steges sundt, anbefaler ASKO at bruge en type olie, der passer til stegetemperaturen. De forskellige olier har forskellige rygepunkter, hvor der frigøres giftige gasser. Se de forskellige oliers rygepunkter i tabellen nedenfor.

Olie	Rygepunkt °C
Ekstra jomfru olivenolie	160 °C
Smør	177 °C
Kokosolie	177 °C
Rapsolie	204 °C
Jomfruolivenolie	216 °C
Solsikkeolie	227 °C
Majsolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Olivenolie	242 °C
Risolie	255 °C

\* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se på [www.ASKO.nl](http://www.ASKO.nl)).

\*\* Disse menufunktioner virker bedst, hvis de opstartes i begyndelsen af en kogeprocess.

## Kogezoneindstillinger

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.

### **Brug 'boost' , 11 og 12 til:**

- hurtigt at bringe i kog;
- at blanchere bladgrøntsager;
- at opvarme olie og fedt;
- at bringe en trykkoger i kog;
- brug en wok.

### **Brug indstilling 9 og 10 til:**

- at brune kød;
- Kød, fisk
- tilberede omeletter;
- stege kogte kartofler;
- gennemstegning.

### **Brug indstilling 7 og 8 til:**

- at stege tykke pandekager;
- at stege tykt, paneret kød;
- at stege flæsk eller bacon;
- at stege rå kartofler;
- at stege arme riddere;
- at stege paneret fisk;
- kog pasta;
- steg tynde skiver kød;
- steg store kødstykker.

### **Brug indstilling 4 til 7 til:**

- at gennemkoge store mængder;
- optø hårde grøntsager;
- steg tykke skiver kød;
- dampkog.

### **Brug indstilling 1 til 3 til:**

- at lave bouillon;
- pochér;
- hold varm;

- at tilberede en gryderet;
- at braisere grøntsager;
- at smelte chokolade;
- at smelte ost.

## Rengøring



### Tips

Før rengøring skal børnesikringen aktiveres.

### Daglig rengøring

- Regelmæssig rengøring straks efter brug forhindrer at mad, der har kogt over, 'gror' fast og giver genstridige pletter, der er vanskelige at fjerne. Brug et mildt rengøringsmiddel, der er beregnet hertil.
- Tør med køkkenrulle eller en tør klud.

### Genstridige pletter på glaskogepladen

Rengør glaskogepladen med et specialrengøringsmiddel keramikkogeplader. Den nemmeste måde at fjerne vandmærker eller kalkrester på er ved at bruge eddike.

### Hårdnakkede pletter

- Hårdnakkede pletter kan også fjernes med mildt rengøringsmiddel, for eksempel opvaskemiddel.
- Vandringe og kalkrester fjernes med rengøringseddike.
- Metalpletter (fra skubning af gryder) er ofte vanskelige at fjerne. Specialrengøringsmidler kan fås til dette formål.
- Overkogte madrester fjernes med en glasskraber. Også smeltet plastic og sukker fjernes med en glasskraber.

### Følgende må aldrig bruges

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



## Generelt

Hvis der konstateres en ridse eller revne (uanset hvor lille) på glaspladen, skal kogepladen straks slukkes, stikket tages ud af stikkontakten, sikringen i hfi-relæet afbrydes, eller afbryderen sættes på nul, hvis forbindelsen er fast. Kontakt herefter servicetjenesten.

## Fejloversigt

Hvis du er i tvivl om dit apparat fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk at der er en defekt. Kontroller i hvert fald punkterne i oversigten nedenfor eller prøv at finde mere information på hjemmesiden '[www.ASKO.nl](http://www.ASKO.nl)'.

### Bemærk

Hvis den firkantede røde lampe over pausetasten blinker (og der ikke er tale om en af nedenstående fejl), skal man kontakte servicetjenesten.

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Tekst vises i displayet, når man tager det i brug	Det er en standard opstartrutine.	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. Udluft i køkkenet
Der høres en svag tikkende lyd på kogepladen.	Det skyldes effektfordelingen mellem zoner foran/bag hinanden. Også ved lave indstillinger kan der høres en tikkende lyd.	Normal funktion.
Gryder laver lyde ved kogning.	Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde.	Det er helt normalt for nogle gryder ved høj indstilling. Det beskadiger hverken gryder eller kogeplade.

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Når der er blevet tændt for en kogezone, bliver displayet ved med at blinke.	Den anvendte gryde er ikke egnet til induktionskogeplade, eller diameteren er mindre end 12 cm.	Brug en egnet gryde (se side 11 og 12).
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Afbryd lydsignalet ved tryk på timerens på + eller - tast.
Kogepladen virker ikke, og der vises ikke noget i displayet.	Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.	Kontroller sikringen eller afbryder i hfi-relæ (ved apparat uden stik).
Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.	Forkert tilslutning af kogepladen.	Kontroller den elektriske tilslutning.
'BR' vises på displayet, og berøringstasterne virker ikke.	Forbindelsesfunktionen er aktiveret.	Deaktiver forbindelsesfunktionen (se side 15).
Fejlkode F00/rød lampe ved børnesikringstasten lyser, og lampe over pausetasten blinker.	Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
Fejlkode F0, F6 og FC.	Generatoren er defekt.	Kontakt serviceafdelingen.
Fejlkode F7.	Omgivelsestemperaturen er ikke i orden.	Sluk for alle varmekilder tæt ved kogepladen.
Fejlkode F8 og F08/rød lampe ved børnesikringstasten lyser, og lampe over pausetasten blinker.	Apparatet er overophedet.	Lad apparatet køle ned, og start madlavningen igen.
Fejlkode F9 og/eller uafbrudt lydsignal.	Spændingen er for høj og/eller ikke korrekt tilsluttet.	Få din tilslutning ændret.

## FEJL

<b>Symptom</b>	<b>Mulig årsag</b>	<b>Løsning</b>
Fejlkode F99/rød lampe ved børnesikringstasten lyser, og lampe over pausetasten blinker.	Du har betjent 2 eller flere taster på samme tid.	Betjen kun 1 tast ad gangen.
Fejlkode FA.	Spænding for lav.	Kontakt el-leverandøren.
Fejlkode FAN.	Luftcirkulation ikke i orden.	Kontroller, at ventilationsåbningerne nedenfor kogepladen er åbne.
Andre fejlkoder.	Generatoren er defekt.	Kontakt serviceafdelingen.

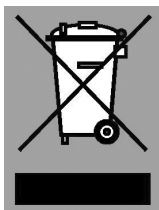
## Bortskaffelse af apparat og emballage

Der er anvendt genbrugelige materialer ved fremstillingen af dette apparat. Når apparatet skal kasseres på ansvarlig måde ved slutningen af det levetid. Myndighederne kan give dig oplysninger om dette.

Emballagen til apparatet kan genvindes. Følgende er brugt:

- karton;
- polyethylenfolie (PE);
- CFK-fri polystyren (PS hårdt skum).

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



For at henlede opmærksomheden på separat behandling af husholdningsapparatur er der på produktet et symbol af en affaldscontainer med et kryds over. Det betyder, at apparatet ikke må medtages i normalt husholdningsaffald ved slutningen af det levetid. Apparatet skal bringes til kommunens specielle genbrugsplads, eller til en forretning, som tilbyder at tage imod den slags affald.

Separat indsamling af husholdningsapparater er medvirkende til at forhindre den negative påvirkning af miljøet og den menneskelige, som forårsages af ukorrekt bortskaffelse. Det sikrer, at materialerne, som enheden består af, kan genvindes, hvilket igen betyder opnåelse af betydelige besparelser med hensyn til energi, og råmaterialer.

### **Overensstemmelseserklæring**



Vi erklærer hermed, at vores produkter er i overensstemmelse med de Europæiske Direktiver, Forordninger og Bestemmelser og de krav som er nævnt i standardhenvisningerne.











 **ASKO**



469989

da (02-15)