



Anvendelse

HIGETA02 HI16556
HI9DTA02 HI1975G
HI6ETA02 HI1655M

DA

Brugsvejledning

DA 3 - DA 34

Benyttes piktogrammer



Vigtig information



Tips

INDHOLD

Din induktionskogeplade

Indledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse	6

Sikkerhedsforskrifter

Temperatursikring	7
Begrænsning af tilberedningstid	7

Brug

Brug af berøringstasterne	8
Madlavning med induktion	8
Sådan fungerer induktion	9
Lyde fra induktion	9
Gryder	10

Betjening

Sådan tænder du for kogepladen og indstiller styrken	12
Restvarme-indikator	12
Boost	13
To kogezone bag hinanden	13
HI8271MT Boost-styring	14
Sådan laves forbindelse mellem Vario-induktionzonerne	14
Sluk	15
Standby	15
Øko standby	15
Børnesikring	16
Pause	17
Genkendelse af en funktionsmåde	17
Timer/kogeur	18
Slå lydsignal til og fra	20
Automatisk kogegrejsdetektion	20
Automatiske programmer	21
Kokkefunktion (HI1995G)	21
Sund madlavning	26
Kogezoneindstillinger	27

Vedligeholdelse

Rengøring	29
-----------	----

Fejl

Generelt	30
Oversigt over fejl	30

Installation

32

Miljøhensyn

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

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 hurtigt bringe maden i kog. Det er meget bekvemt med den store afstand mellem de enkelte kogezone.

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 kogezone 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.

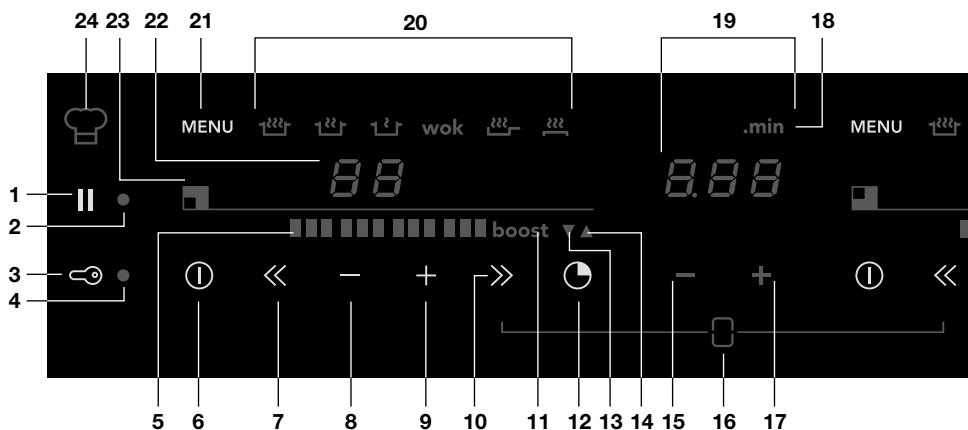
Gennemlæs først brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og gem den til senere brug.

Brugsanvisningen kan også bruges af servicetjenesten som reference. **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!

DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

Betjeningspanel

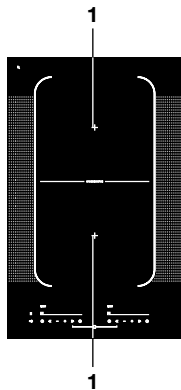


1. Pausetast
2. Pauseindikator
3. Børnesikring-/Øko standby-tast
4. Børnesikring-indikator/Øko standby-indikator
5. Indstilling-indikator i blokke
6. Tænd/sluk-tast
7. Skru hurtigt ned for effekten
8. Skru ned for effekten
9. Skru op for effekten
10. Skru hurtigt op for effekten
11. Boost
12. Tast for timer/kogeur
13. Kogeursindikator
14. Timerindikator
15. 'Tid ned'-tast
16. Forbindelsesfunktion (To zoner forbindes; det skaber en 'stor' zone. Betjen 2 zoner med én skyder).
17. 'Tid op'-tast
18. 'Minutter efter punktum'-indikator
19. Timer/kogeur
20. Menufunktioner
21. Menutast
22. Indstilling-indikator
23. Kogezone-indikator
24. Kokkefunktion

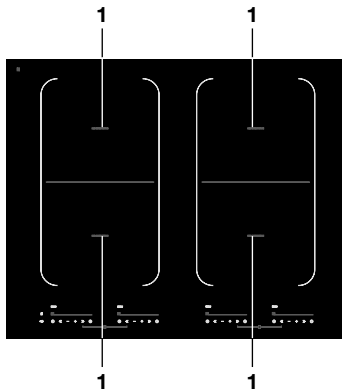
DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

Beskrivelse

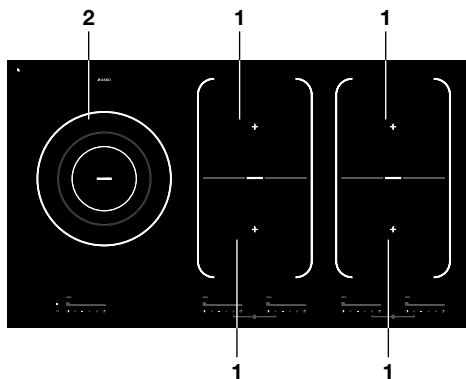
HI1355G



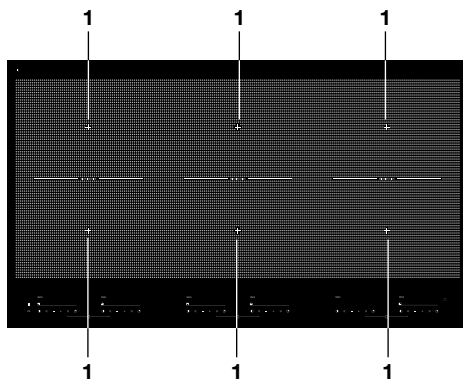
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



1. Vario-zone 180 x 220 mm 3,7kW (zoner, der kan forbindes)
2. Kogezone Ø260 5,5 kW

Før brug skal du læse de separate sikkerhedsinstruktioner først!

Temperatursikring

- En føler måler konstant temperaturen på visse dele af kogepladen. Hver kogezone har en sensor. Denne sensor kontrollerer hele tiden temperaturen i bunden af gryden, så man ikke risikerer overophedning, hvis for eksempel en gryde koger tør. Ved for høj temperatur sænkes effekten til kogezone/kogepladen automatisk eller slukkes helt.

Begrænsning af tilberedningstid



- Begrænsning af tilberedningstiden er en sikkerhedsfunktion på din kogeplade. Den træder i kraft, hvis du glemmer at slukke for kogepladen.
- Afhængigt af den indstillede effekt begrænses tilberedningstiden på følgende måde:

Indstilling	Kogezone slukkes automatisk efter:
1 og 2	9 timer
3, 4 og 5	5 timer
6, 7 og 8	4 timer
9	3 timer
10	2 timer
11 og 12	1 time
Kokkefunktion	9 timer

Når ovennævnte tid er gået, slukker kogezone automatisk.

Indstilling	Kogezone indstilles automatisk på 12 efter:
boost	10 minutter

Brug af berøringstasterne

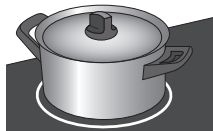
Det kan tage lidt tid at vænne sig til berøringstasterne, hvis du plejer at bruge andre (dreje-) knapper. Sæt fingerspidsen fladt på betjeningen, det giver det bedste resultat. Du behøver ikke at trykke.

Berøringssensorerne reagere kun på et let tryk fra fingerspidsen. Betjen ikke tasterne med andre genstande. Kogepladen tænder ikke, når dine 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.



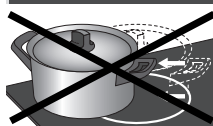
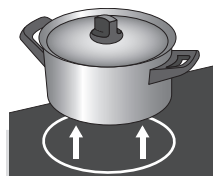
Intet varmespild, og håndtagene bliver ikke varme ved induktion.

Effekten tilpasser sig

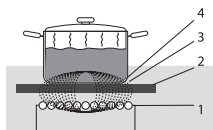
- Ved induktionskogning benyttes kun den del af kogezone, hvor gryden står. Hvis der bruges en lille gryde på et stort felt, tilpasser effekten sig efter grydens diameter. Effekten vil altså være mindre, og det tager længere tid, før gryden er i kog.

Bemærk

- Sandkorn kan lave ridser, som ikke kan fjernes. Sæt derfor kun en gryde med ren bund på kogezone, 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 anbringes 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.

Hurtigt

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.

Lyde fra induktion

En tikkende lyd

Det skyldes effektfordelingen mellem zoner foran/bag hinanden. Også ved lave indstillinger kan der høres en tikkende lyd.

Gryder frembringer lyde

Gryder frembringer lyde under tilberedning. Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde. Det er helt normalt for nogle gryder ved høje indstillinger. Det skader hverken gryderne eller kogepladen.

Ventilatoren frembringer lyd

For at forlænge levetiden for elektroniske enheder, er apparatet udstyret med en ventilator. Hvis du udsætter apparatet for intens brug, aktiveres ventilatoren for at nedkøle apparatet, og der høres en brummende lyd. Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.

Automatisk tændefunktion

Når den automatiske tændefunktion (APD) er aktiv, vil du høre en tikkende lyd, selvom zonen ikke bruges.

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
Gryder i bestandigt emalje	Porcelæn
Emaljerede støbejernsgryder	Kobber
	Plastic
	Aluminium

Til de automatiske programmer anbefales det at bruge de gryder, som anbefales af Asko.



Bemærk

Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål:

- skrues der op for effekten, kan emaljen splintres, hvis gryden er for tør;
- den høje effekt kan gøre grydebunden krum.



Bemærk

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

Minimal grydediameter

Grydebundens 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.

Sådan tænder du for kogepladen og indstiller styrken

Effekten kan indstilles i 12 positioner. Desuden er der også en 'boost'-indstilling.

1. Sæt en gryde på midten af en kogezone.
2. Tryk en gang på låsetasten.

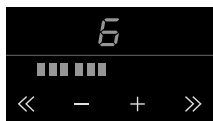
Der høres et enkelt lydsignal.

3. Tryk på tænd/sluk tasten til den pågældende kogezone.

I displayet vises en blinkende '-', og der høres et enkelt lydsignal.

Hvis der ikke foretages yderligere, vil kogezone automatisk blive slukket efter få sekunder.

4. Med + eller - tasten, eller << eller >> tasten indstilles på den ønskede position. Kogezone starter automatisk i den indstillede position (hvis der detekteres en gryde).
 - ▶ Trykkes der første gang på + eller - tasten, vises position 6.
 - ▶ Trykkes der første gang på >> tasten, vises position 12 + 'boost' i displayet. Det er 'boost', og den kan bruges til i kort tid at koge ved meget høj effekt (se side 14).
 - ▶ Trykkes der første gang på << tasten, vises position 1.



Tips

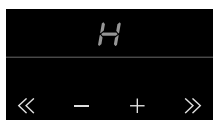
- Med + eller - tasten kan effekten gradvis øges eller mindskes. Trykkes der på << eller >> tasten, kan effekten meget hurtigt øges eller mindskes.
- Du kan trykke vedvarende på tasten <<, -, + eller >> for hurtigere at indstille den ønskede effekt.

Grydedetektering

Hvis kogepladen, efter at der er indstillet en effekt, ikke detekterer en (jernholdig) gryde, blinker displayet, og kogezone bliver ikke varm.

Hvis der ikke sættes en (jernholdig) gryde på kogezone inden for 1 minut, slukkes kogezone automatisk (se også side 11 og 12 'Gryder').

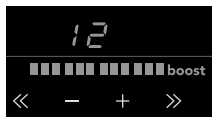
Restvarmeindikator



En kogezone, der har været brugt intensivt, vil være varm i flere minutter, efter at den er blevet slukket. 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 funktionen 'boost'

1. Sæt en gryde på en kogezone, og tænd for kogezone.
2. Tryk på >> tasten straks efter, at du har tændt kogezone.

'Boost' og '12' vises i displayet.

- Hvis en zone allerede er indstillet på en bestemt effekt, og den skal sættes på 'boost', kan det gøres ved at trykke flere gange på + tasten for den pågældende kogezone.

Slukke funktionen 'boost'

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

1. Berør tasten << eller - .

I displayet vises en lavere effekt.

Eller:

2. Tryk på tasten tænd/sluk til den kogezone, der skal slukkes.

Der høres et enkelt lydssignal, og effektangivelsen i displayet forsvinder.

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.

Sådan laves forbindelse mellem Vario-induktionzonerne

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

- Hvis vario-zoner bliver forbundet 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 to knapper samtidig (i et par sekunder): tryk først på knappen << i bagerste vario-zone og straks derefter på knappen >> i forreste vario-zone.
"BR" vises på displayet for den bagerste zone.. Herefter bruges den forreste zones betjening til at indstille styrken for begge zonerne.
4. Du kan trykke vedvarende på tasten + eller - , eller tasten << eller >> for forreste zone. Begge zoner bliver opvarmet til den indstillede styrke.

Deaktivering af forbindelsesfunktion

1. Tryk samtidig på tasten >> på den forreste vario-zone, og på tasten << button til den bagerste vario-zone for at slukke for 'forbindelsens' styrke.
Forreste zone fortsætter ved det niveau, der er indstillet i forbindelsesfunktionen.

Eller:

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

Sluk

Slukke en kogezone

Tryk på tasten tænd/sluk til den kogezone, der skal slukkes.

Der høres et enkelt lydssignal, og effektangivelsen i displayet forsvinder.

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

Sluk alle kogezone samtidig

Tryk kort på børnesikringstasten for at slukke alle kogezone samtidig.

Der høres et lydssignal. Ved siden af børnesikringstasten bliver en rød lampe ved med at blinke langsomt.

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

Standby

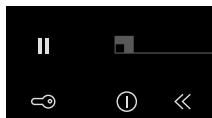
I standby er kogepladen slukket. Man kan gå i standby fra øko-standby, eller ved særskilt at slukke alle kogezone.

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 børnesikringstasten bliver ved med at blinke langsomt.

- Tryk kort på børnesikringstasten for at sætte i standby.
Der høres et enkelt lydssignal. Alle lamper på kogepladen er slukket.



Øko standby

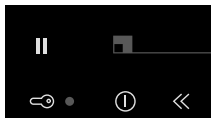
I øko-standby er kogepladen slukket, og kogepladen bruger meget lidt energi.

Kogepladen kan sættes i øko-standby fra standby, og når der stadig er kogezone 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 på børnesikringstasten.

Der høres et enkelt lydssignal. Øko-standby er aktiv, den røde lampe ved siden af børnesikringstasten fortsætter med at blinke langsomt.

Man kan ikke straks begynde at bruge kogepladen fra øko-standby. Kogepladen skal først sættes i standby.

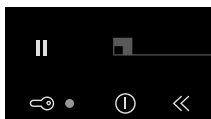


Vidste du, at

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.



Sådan aktiveres børnesikringen

1. Tryk på børnesikringstasten i to sekunder.

Der høres et dobbelt lydssignal. Alle knapper er nu inaktive, undtagen børnesikringsknappen. Kogepladen skifter først til øko-standby og derefter videre til børnesikring. Den røde lampe lyser kontinuerligt.

2. Tryk på knappen igen i 2 sekunder for at slå børnesikringen fra.

Der høres et enkelt lydssignal. Kogepladen er nu i standby. Den røde lampe ved børnesikringstasten er slukket.



Tips

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

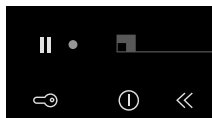


Vidste du, at

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. På denne måde kan du også i et kort stykke tid forlade kogepladen, uden at indstillingerne går tabt.



Sætte kogepladen i pause

- Berør pausetasten én gang.
Der høres et dobbelt lydsignal, indstillingerne skifter til en lavere effekt, og den røde lampe ved pausetasten blinker.
 - Eventuelt indstillede timere-/kogeure stopper. Alle kogezone sættes automatisk på en lavere effekt.
 - Alle tastene er deaktiverede undtagen børnesikringstasten og pausetasten.
 - Også tænd/sluk tastene til de forskellige kogezone er aktive, men de reagerer med en forsinkelse på 2 sekunder.
- Hvis du inden 5 minutter igen trykker på tasten, genoptages kogeprocesserne, der var i pause.
Der høres et dobbelt lydsignal, 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 funktionsmåde

Standby	Ingen lamper lyser.
Øko-standby	Den røde lampe ved siden af børnesikringstasten bliver ved med at blinke langsomt.
Børnesikring	Den røde lampe ved børnesikringstasten er tændt.
Pause	Den røde lampe ved siden af pausetasten blinker.

Timer/kogeur

Timer/kogeurstasten til hver kogezone har to funktioner:



Timerfunktionen	Kogeursfunktionen
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 timertasten aktiveres timerfunktionen automatisk efter 3 sekunder, hvis man ikke gør noget.	Kogeursfunktionen aktiveres via timerfunktionen ved at trykke på den røde + tast eller den røde -tast.



Bemærk

- Per to kogezone (foran og bagved) er der én/et timer/kogeur . Hvis der er 5 kogezone, har den 5. kogezone sit eget timer/kogeur.
- Timer/kogeur til to kogezone kan ikke bruges til begge kogezone på samme tid.
- Timer/kogeursfunktionen kan også bruges uden at aktivere en af de hertil hørende kogezone.

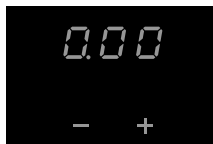
Slå timeren til

1. Tryk en gang på tasten til timer/kogeur for kogezone.

Displayet til timeren tænder, og der blinker tre nuller. Herunder vises et + og et -.

 - Hvis du ikke indstiller en tid med + og - tasten inden 3 sekunder, slukker stopuret automatisk. Timeren tæller op til maksimalt 9 timer og 59 minutter.

Den røde pil op tændes og tiden tæller op.
2. Tryk på tasten timer/kogeur igen til den kogezone, der skal slukkes.



Tænde for kogeuret

1. Tryk én gang på timer/kogeurstasten til kogezone.
2. 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.

3. Tryk på tasten timer/kogeur igen til den kogezone, der skal slukkes.



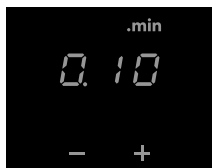
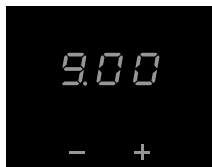
Bemærk

- Kogeuret er koblet til kogezone, hvis den tilhørende kogezone er tændt. Køkkentimeren stopper, når kogegrejet fjernes og genoptages, når kogegrejet sættes på igen.
- 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 pil ned bliver ved med at blinke. Tryk på tasten timer/kogeur igen til den pågældende kogezone, for at slukke kogeurets lydsignal. Tryk på timer-/alarmurknappen igen for kogezone, hvor den røde pil, der peger nedad, blinker, eller fjern kogegrejet fra zonen for at afbryde timeren igen.

Indstilling af kogetid

- Slå kogeuret til.



Tast	Trin på x pr. tastberøring	Tid
+	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 punktet.



Tips

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

Slå lydssignal til og fra

1. Tryk to gange på tænd/sluk-tasten længst til venstre.
2. Tryk og lad fingeren hvile på << tasten og + tasten samtidigt, indtil du hører et lydssignal.

Lydsignalerne er nu slået fra for alle tastbetjeningerne, undtagen for pausetasten og børnesikringstasten. Bemærk dog: kogeurets alarm og lydssignalet ved fejlmeldinger kan ikke slås fra.

3. Brug samme tastkombination for at slå lyden til igen.

Skift af til/fra af automatisk kogegrejsdetektion

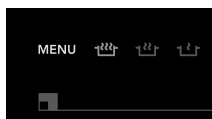
Hvis, når apparatet er blevet tændt, kogegrej placeres i en inaktiv kogezone, tændes de tilhørende driftslamper, og den kan bruges øjeblikkeligt (uden betjening af til/fra-kontakten).

Hvis kogezonen ikke aktiveres i løbet af 10 sekunder, slukkes lampen. Den kan genaktiveres ved at fjerne kogegrejet og placere det igen eller med brug af til/fra-kontakten.

Funktionen er som standard aktiv, men kan også deaktiveres. Dette gøres ved at slukke apparatet og betjene 'menuen' (6) og 'til/fra-knappen' (21) på det venstre betjeningspanel i 5 sekunder. 'APd OFF' vises på displayet. Ved at gentage processen kan funktionen genaktiveres, og 'APd On' vises på displayet.

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.
En serie på 6 ikoner tændes (7 ikoner på HI1995G), hvor et af dem vil lyse kraftigere end de andre.
- Tryk igen på menutasten, eller hold tasten trykket ind for at komme til de næste menufunktioner.
Det valgte program starter automatisk efter 3 sekunder. Et 'A' for 'automatisk' vises i displayet.

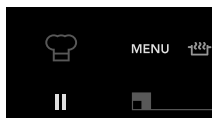
Hvis et automatisk program er aktivt, kan man med de følgende taster gå tilbage til den manuelle kogeproces:

<< , + , - , >> .



Bemærk

For 'Vario'-anvendelser vil madlavningsprogrammer og boost-funktion ikke virke, hvis zonerne er forbundne, eller kokkefunktionen er aktiv.



Kokkefunktion

'Kokkefunktion' vil aktivere alle zoner, når den er slået til. Højre zoner i indstilling 1, de midterste i 7 og de venstre zoner i 12. 'Ch' vises på displayet for de bageste zoner. Derefter kan du konfigurere en anden indstilling for begge zoner med kontrollerne for den forreste zone. Funktionen giver dig mulighed for at tilberede mad uden brug af kontrollerne, men ved at flytte kogeuret fra zone til zone.

Funktionen kan kun aktiveres, hvis apparatet ikke bruges. Alle zoner skal først være slukket for at tænde denne funktionen.

Med menuknappen længst til venstre kan funktionen vælges ved at slippe menuknappen, når kokkeindikatoren (24) tændes.

Afbrydelse af kokkefunktionen (HI1995G)

1. Ved hjælp af 'eco-lock'knappen (3) kan hele apparatet slukkes.
2. Brug af til/fra-knapperne (6): Dette slukker kokkefunktionen. Alle zoner deaktiveres. Displayet tændes for zonerne, hvor der er kogegrej, hvis APD er aktiveret.
3. Ved at betjene menuknappen længst til venstre (21) ved siden af kokkeindikatoren afsluttes kokkefunktionen, hvor aktive zoner og timere forbliver aktive. Zoner, der ikke bruges, vil blive slukket.
4. Kokkefunktionen slukkes automatisk, hvis der ikke har været kogegrej på apparatet i 10 minutter.

Under kokkefunktionen er kun den stigende timer tilgængelig.



(Op)kogning*/**

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

Ret	Antal personer	Mængde	Gryde	Zone	Gryden fyldes til: (start kogeprocess)
Kogte kartofler	6 - 8	1000 - 1400 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 dobbelt	3,5 l inkl. kartofler
Kogte (hårdt) 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 dobbelt	3,5 l inkl. grøntsager
Ris	4 - 5	400 - 500 g	Høj gryde (Ø 240)	Ø 210/Vario	2,0 l kun vand ¹⁾
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,0 l kun vand ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt	3,5 l kun vand ¹⁾

1) Efter lydssignalet kan ris eller pasta kommes i.

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af Asko.

** 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 210/Vario
	1,5 l	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario
	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	4	2.000 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario
	8	4.000 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af Asko.

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	Maksimal mængde kød eller fisk/ grøntsager	Gryde	Zone
Kød, fisk, grøntsager	3 - 4	600 g/600 g	Wokgryde	Ø 210/Vario
	1 - 2	300 g/300 g	Wokgryde	Ø 260 dobbelt



Stegning*/**

Indstillingen stegning 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	4 - 5	400 - 500 g	Stegepande	Ø 210/Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Stegepande	Ø 260 dobbelt

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af Asko).

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



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	3 - 4	300 - 400 g	Grillgryde/-plade	Ø 210/Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillgryde/-plade	Ø 260 dobbelt

Sund madlavning

Rygepunktet for forskellige olietyper

For at sikre at din mad bliver stegt på den sundeste måde, anbefaler Asko, at du vælger en olietype, der passer til stegetemperaturen. De forskellige olier har forskellige rygepunkter, hvor der frigøres giftige gasser. Oversigten nedenfor viser rygepunkterne for forskellige olietyper.

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

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af Asko.

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

Kogezoneindstillinger

Da indstillingerne afhænger af mængden og sammensætningen af indholdet i gryden, er nedenstående tabel kun vejledende.

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 af kogepladen, skal børnesikringen aktiveres.

Daglig rengøring

- Selvom noget er kogt over, kan det ikke brænde fast, men det anbefales alligevel 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.

Hårdnakkede pletter

- Hårdnakkede 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 findes særlige midler hertil.
- Overkogte madrester fjernes med en glasskraber. Smeltet plastic og sukker fjernes også bedst 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 ståluld 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. Tag derefter kontakt til servicetjenesten.

Oversigt over fejl

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt induktionskogepladen fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Prøv først selv at løse problemet ved at tjekke punkterne i oversigten nedenfor, eller prøv at finde mere information på hjemmesiden 'www.asko.com'.

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Ved første ibrugtagning vises der symboler i displayene.	Det er en standard opstartrutine.	Normal funktion.
Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.	Kogepladen afkøles.	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.
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 høje indstillinger. Det skader hverken gryderne eller kogepladen.
Du har tændt for en kogezone, men displayet bliver ved med at blinke.	Den anvendte gryde er ikke egnet til induktionskogeplade, eller dens diameter er mindre end 12 cm.	Brug en egnet gryde, se side 11 og 12.

FEJLFINDING

Symptom	Mulig årsag	Løsning
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Afbryd lydsignalet ved tryk 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.	Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
Fejlkode F0 til og med F6 og FC.	Generatoren er defekt.	Kontakt servicetjenesten.
Fejlkode F7.	Omgivelsestemperaturen er ikke i orden.	Sluk for alle varmekilder i nærheden af kogepladen.
Fejlkode F8 og F08.	Apparat overophedet.	Apparatet er blevet slukket pga. overophedning. Lad apparatet afkøle, og begynd forfra.
Fejlkode F9 og/eller uafbrudt lydsignal.	For høj spænding og/eller forkert tilsluttet.	Få tilslutningen ændret.
Fejlkode F99.	Der er betjent 2 eller flere taster samtidig.	Betjen kun 1 tast ad gangen.
Fejlkode FA.	Spænding for lav.	Tag kontakt til el-selskabet.
Fejlkode FAN.	Luftcirkulation ikke i orden.	Sørg for, at ventilationsåbningerne forned i kogepladen er åbne.
Andre fejlkoder.	Generatoren er defekt.	Kontakt servicetjenesten.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Tekniske specifikationer

Disse apparater er i overensstemmelse med relevante CE direktiver.

Type kogeplade	HI1655G	HI1655M
Induktion	x	x
Tilslutning	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Antal faser	2	2
Maks. kapacitet kogezone		
Midt for til venstre		
Foran til venstre	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Bagerst til venstre	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Bagerst til højre	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Foran til højre	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Strømforbrug		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Samlet strømforbrug	7400 W	7400 W
(Indbygning)mål		
Apparatets bredde x dybde	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Indbygningshøjde fra top af køkkenbord	43 mm	43 mm
Udsparing bredde x dybde	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Mindste afstand udsparring til bagvæg	40 mm	40 mm
Mindste afstand udsparring til sidevæg	40 mm	40 mm

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Type kogeplade	HI1995G	HI1975G	HI1355G
Induktion	x	x	x
Tilslutning	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Antal faser	3	3	1
Maks. kapacitet kogezone			
Forside venstre	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Bagside venstre	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Forside midt	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Bagside midt	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Forside højre	3,7 kW (180x220)		
Bagside højre	3,7 kW (180x220)		
Midt for til venstre		5,5 kW Ø 260	
Strømforbrug			
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	
L3	3,7 kW	3,7 kW	
Samlet strømforbrug	11100 W	11100 W	3700 W
(Indbygning)mål			
Apparatets bredde x dybde	904 x 522 mm	904 x 522 mm	330 x 522 mm
Indbygningshøjde fra top af køkkenbord	43 mm	43 mm	43 mm
Udsparring bredde x dybde	860 x 490 mm	860 x 490 mm	290 x 490 mm
Mindste afstand udsparring til bagvæg	40 mm	40 mm	40 mm
Mindste afstand udsparring til sidevæg	40 mm	40 mm	40 mm

Bortskaffelse af apparat og emballage

Ved fabrikation af apparatet er der anvendt bæredygtige materialer. Når apparatet skal kasseres, skal det bortskaffes på en forsvarlig måde. Myndighederne kan give information desangående.

Emballagen til apparatet kan genvindes. Der kan være brugt:

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

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig 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 når apparatet skal kasseres, må det ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Apparatet skal bringes til kommunens specielle genbrugsplads, hvor affald fordeles efter type, eller til en forretning, som tilbyder at tage imod den slags affald.

Med separat behandling af husholdningsapparater undgår man eventuelle negative følger for miljø og sundhed, som kan forekomme, hvis affaldet ikke behandles på rette måde. Denne behandling sikrer, at de materialer, som apparatet er lavet af, kan genvindes, så man opnår en betydelig besparelse af energi og råstoffer.



Overensstemmelseserklæring

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



