

# INDHOLD

## ***Din induktionskogeplade***

Indledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse	6

## ***Sikkerhedsforskrifter***

Vær opmærksom på følgende	7
Tilslutning og reparation	7
Under brug	7
Temperatursikring	9
Begrænsning af tilberedningstid	9

## ***Brug***

Brug af berøringstasterne	10
Madlavning med induktion	10
Sådan fungerer induktion	11
Lyde fra induktion	11
Gryder	12

## ***Betjening***

Sådan tænder du for kogepladen og indstiller styrken	14
Restvarme-indikator	14
Boost	15
To kogezone bag hinanden	15
Sådan laves forbindelse mellem Adaptive-induktionzonerne	16
Sluk	16
Standby	17
Øko standby	17
Børnesikring	18
Pause	18
Genkendelse af en funktionsmåde	19
Timer/kogeur	20
Slå lydssignal til og fra	22
Automatiske programmer	23
Sund madlavning	27
Kogezoneindstillinger	28

## ***Vedligeholdelse***

Rengøring	29
-----------	----

## ***Fejl***

Generelt	30
Oversigt over fejl	30

## ***Installation***

Forhold der skal overholdes ved installationen	32
Elektrisk tilslutning	36
Indbygning	37
Tekniske specifikationer	38

## ***Miljøhensyn***

Bortskaffelse af apparat og emballage	39
---------------------------------------	----

# DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

## 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 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.

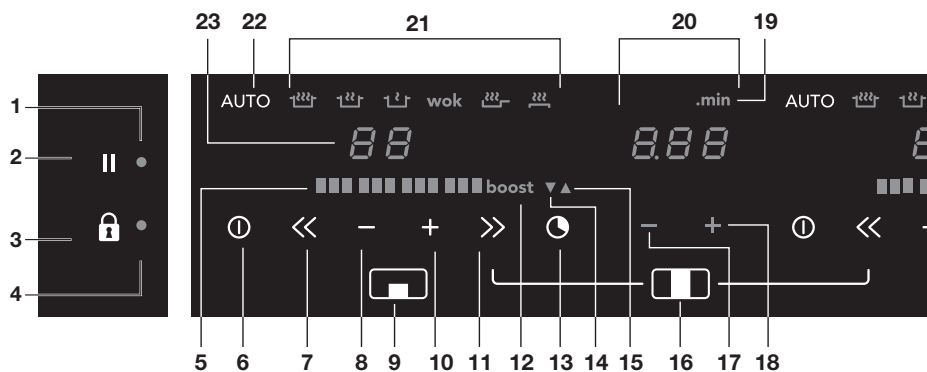
**Gennemlæs først brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og gem den til senere brug.**

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

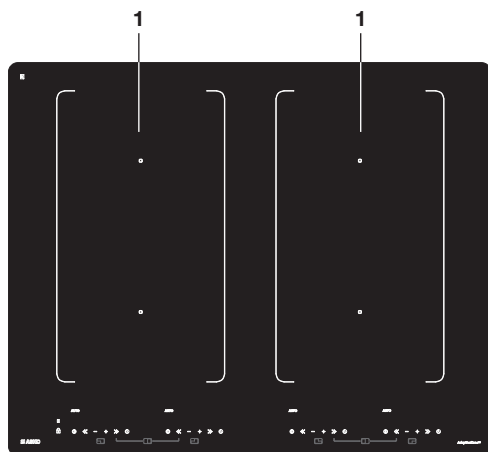


1. Pauseindikator
2. Pausetast
3. Børnesikring-/Øko standby-tast
4. Børnesikring-indikator/Øko standby-indikator
5. Indstilling-indikator i blokke
6. Tænd/sluk-tast
7. Skrue hurtigt ned for effekten
8. Skrue ned for effekten
9. Kogezone-indikator
10. Skrue op for effekten
11. Skrue hurtigt op for effekten
12. Boost
13. Tast for timer/kogeur
14. Kogeursindikator
15. Timerindikator
16. Forbindelsesfunktion (To zoner forbindes; det skaber en 'stor' zone. Betjen 2 zoner med én skyder).
17. 'Tid ned'-tast
18. 'Tid op'-tast
19. 'Minutter efter punktum'-indikator
20. Timer/kogeur
21. Menufunktioner (se side 24-28; 'Automatiske programmer')
22. Menutast
23. Indstilling-indikator

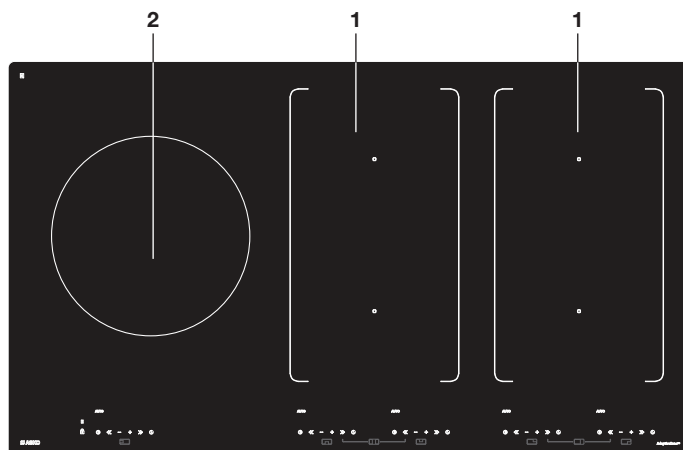
# DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

## Beskrivelse

Hi1683g



Hi1983g



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

### Vær opmærksom på følgende



- Det er meget sikkert at lave mad på en induktionskogeplade. Kogepladen har forskellige sikkerhedsanordninger, for eksempel restvarme-signalering og begrænsning af tilberedningstid. Alligevel er der nogle ting, man skal være opmærksom på.
- ASKO kan ikke holdes ansvarlig for skader, der er opstået som følge af fejlagtig anvendelse af produktet.

### Tilslutning og reparation



- Kun en autoriseret el-installatør må tilslutte apparatet.
- Kabinettet omkring apparatet må ikke åbnes. Kun en service-tekniker må åbne apparatet.
- Kobl elektriciteten fra apparatet, før reparation påbegyndes. Helst ved at tage stikket ud af stikkontakten, afbryde den/de (automatisk(e)) sikring(er) eller ved at sætte afbryderen på hfi-relæet på nul, hvis apparatet er fast tilsluttet.

### Under brug



- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for at undgå at røre ved varmeelementerne. Hold børn under 8 år væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og personer, som er fysisk eller psykisk handicappede eller mangler erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår risiciene ved forkert anvendelse. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- **ADVARSEL:** Det er farligt at gå fra en kogeplade under madlavning med fedtstof eller olie da dette kan resultere i brand. Du må **ALDRIG** slukke brand med vand. Sluk for apparatet og derefter dæk ilden med et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: undlad at placere genstande på kogepladen.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Metalgenstande, såsom knive, gaffler, sker og låge, bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Efter brug skal du slukke på kogepladen med betjeningsknappen og ikke stole på grydedektoren.
- Apparatet må ikke bruges, hvis temperaturen er under 5 °C.

## SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug. Brug det kun til madlavning.
- Når kogepladen bruges for første gang, kan den lugte 'lidt ny'. Det er normalt. Luk vinduet op, så forsvinder lugten af sig selv.
- Vær opmærksom på en meget hurtig opvarmningstid, når der er skruet helt op. Bliv altid i nærheden, hvis en af kogezoneerne er skruet helt op.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation, når der laves mad på kogepladen. Lad naturlige ventilationsåbninger være åbne.
- Pas på, at gryden ikke koger tør. Selve kogepladen er sikret mod overophedning, men gryden bliver meget varm og kan blive beskadiget. Skade på grund af tørkogning dækkes ikke af garantien.
- Sørg for nogle centimeters afstand mellem undersiden af kogepladen og indholdet i skuffen under.
- Læg ikke brændbare ting i skuffen under kogepladen.
- Sørg for, at ledninger til elektriske apparater, for eksempel en mixer, ikke kommer i berøring med de meget varme kogezoneer.
- Kogezoneerne bliver meget varme og er stadig varme efter brug. Hold små børn væk, mens kogezoneerne er tændte og lige efter.
- Der må ikke flamberes under en emhætte. De høje flammer kan antænde en brand, også selvom emhætten er slukket.
- Den glaskeramiske plade er meget stærk, men den kan gå i stykker. Hvis der for eksempel falder et krydderiglas eller en spids genstand ned på pladen, kan den revne.
- Under brug skal man holde ting, der kan magnetiseres (kreditkort og lignende) borte fra apparatet. Har man fået indopereret en pacemaker, bør man først spørge en hjertespecialist til råds.
- Brug ikke højtryksrensere eller damprensere til at rengøre kogepladen.
- Så snart gryden tages af pladen, stopper kogeaktiviteten automatisk. Man bør dog vænne sig til altid at slukke for kogepladen eller kogezoneen efter brug, så man undgår, at der utilsigtet tændes for kogepladen igen.
- Lad aldrig en tom gryde stå på en varm plade, der er tændt for. Den varme plade er beskyttet og vil slukke automatisk, men gryden vil blive meget varm. Gryden kan blive ødelagt.
- En lille genstand, for eksempel en for lille gryde (mindre end 12 cm), en gaffel eller ske, detekteres ikke som en gryde. Kogezoneens display blinker med den indstillede position, og kogepladen tændes ikke.

## SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Apparatet er ikke beregnet til at blive drevet ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Hvis tilslutningskablet er beskadiget, må det kun udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceorganisation eller tilsvarende kvalificerede personer, for at undgå at der opstår farlige situationer.

### 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

Når ovennævnte tid er gået, slukker kogezone automatisk.

Indstilling	Kogezone indstilles automatisk på 12 efter:
boost	10 minutter

## BRUG

### Brug af berøringstasterne

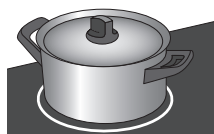
Det kan tage lidt tid at vænne sig til berøringstasterne, hvis du plejer at bruge andre (dreje-) knapper. Sæt fingerspidsen fladt på betjeningen, det giver det bedste resultat. Du behøver ikke at trykke.

Berøringssensorerne reagerer 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

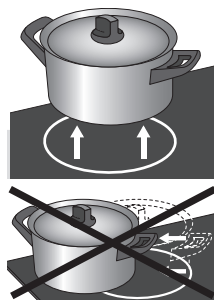
- I begyndelsen bliver man overrasket over, hvor hurtigt det går. Især ved højere indstillinger kan man hurtigt bringe noget i kog. Det er bedst at blive i nærheden, så man undgår overkogning eller tørkogning.
- 



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.

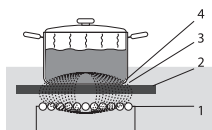


#### Bemærk

- 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

Hvis booster function er slået til, eller hvis de forbundne zoner anvendes, kan produktet udsende en fløjttende lyd.

### 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.

- Hvis gryden eller pandens bund består af lag i forskelligt materiale (dvs. "sandwich-bund"), kan den udsende en knitrende lyd.

### 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.

## 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



#### 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.

## BETJENING

### 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 en kogezone, og tænd for 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 15).
- ▷ Trykkes der første gang på << tasten, vises position 1.



#### Tips

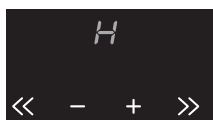
- Med + eller - tasten kan effekten gradvis øges eller mindskes. Trykkes der på << eller >> tasten, kan effekten meget hurtigt øges eller mindskes.
- Du kan trykke vedvarende på tasten <<, -, + eller >> for hurtigere at indstille den ønskede effekt.

#### 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 12 og 13 '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.

## BETJENING

### 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 lydsignal, 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 Adaptive-zoner forbindes med hinanden, kan de ikke indstilles til boost, og menufunktionerne kan ikke anvendes.

### Sådan laves forbindelse mellem Adaptive-induktionzonerne



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

- Hvis Adaptive-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 Adaptive-zone og straks derefter på knappen >> i forreste Adaptive-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 Adaptive-zone, og på tasten << button til den bagerste Adaptive-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 lydsignal, 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 lydsignal, og effektangivelsen i displayet forsvinder.*

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

## BETJENING

### Sluk alle kogezoneer samtidig

Tryk kort på børnesikringstasten for at slukke alle kogezoneer samtidig. *Der høres et lydsignal. 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 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 børnesikringstasten bliver ved med at blinke langsomt.*

- Tryk kort på børnesikringstasten for at sætte i standby. *Der høres et enkelt lydsignal. 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 kogezoneer aktive.

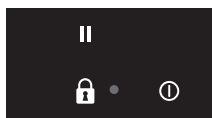


### Vidste du, at

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

### Sætte kogepladen i øko-standby

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



## BETJENING

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

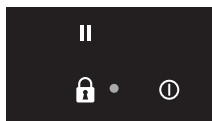


### Vidste du, at

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 lydsignal. Alle taster er nu aktive, undtagen børnesikringstasten. 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 lydsignal. Kogepladen er nu i standby. Den røde lampe ved børnesikringstasten er slukket.*



### Tip

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



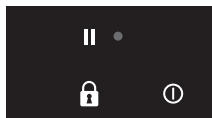
### Vidste du, at

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 kogezoneer sættes automatisk på en lavere effekt.
  - 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.
- 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 kogezoneer 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.*

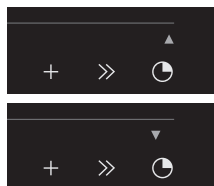
## Genkendelse af en funktionsmåde

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

## BETJENING

### 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.	Kogeuget 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/kogeuget 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

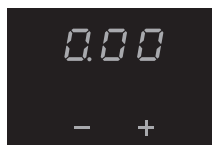
1. Tryk en gang på tasten til timer/kogeur for kogezone.

*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.



## BETJENING

### 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

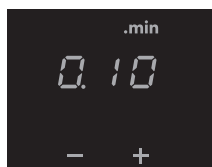
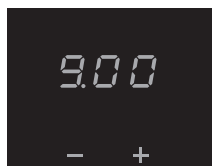


- Kogeuret er koblet til kogezone, hvis den tilhørende kogezone er tændt.
- Hvis kogeuret er koblet til en kogezone, slukkes denne kogezone, når den indstillede tid er gået.

*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.*

### 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 punktummet.*



### Tips

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

## BETJENING

### Slå lydssignal til og fra

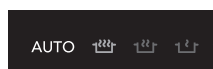
1. Tryk to gange på tænd/sluk-tasten længst til venstre.
2. Tryk og lad fingeren hvile på << tasten og + tasten samtidigt, indtil du hører et lydssignal.

*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.

### 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 21). 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 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**

Den automatiske madlavning programmer kan ikke anvendes, hvis den adaptive zoner bro.

## BETJENING



### (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	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 - 1400 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Adaptive	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/Adaptive	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/Adaptive	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/Adaptive	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 lydssignalet kan ris eller pasta kommes i.

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

## BETJENING



### 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/Adaptive
	1,5 l	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Adaptive
	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	1000 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1500 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/ Adaptive
	8	4.000 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260
	8	4.000 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt

## BETJENING

### wok

#### Wok\*

Indstillingen wok sørger for en optimal woktemperatur, både for olien og retten der skal laves i wokgryden. Når der høres et lydsignal, 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, grønnsager	1 - 2	300 g/300 g	Wokgryde	Ø 145
	1 - 2	300 g/300 g	Wokgryde	Ø 180
	3 - 4	600 g/600 g	Wokgryde	Ø 210/Adaptive
	3 - 4	600 g/600 g	Wokgryde	Ø 260
	1 - 2	300 g/300 g	Wokgryde	Ø 260 dobbelt



#### Stegning\*

Indstillingen stegning sørger for en optimal stegetemperatur. Når der høres et lydsignal, 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/Adaptive
	5 - 6	500 - 600 g	Stegepande	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Stegepande	Ø 260 dobbelt

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



## BETJENING



### 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/Adaptive
	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

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 °C
Smør	177 °C
Kokosolie	177 °C
Rapsolie	204 °C
Jomfruolivenolie	216 °C
Solsikkeolie	227 °C
Majsolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Risolie	255 °C
Olivenolie	242 °C

\* 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' og 12 til:**

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

#### **Brug indstilling 11 til:**

- at brune kød;
- at stege fladfisk;
- at stege kogte kartofler;
- at stege omelet;
- at friturestege.

#### **Brug indstilling 10 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.

#### **Brug indstilling 8 eller 0 til:**

- at koge igennem;
- at optø hårde grøntsager;
- at stege og mørne tyndt kød.

#### **Brug indstilling 1 til 7 til:**

- at lave bouillon;
- 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.

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 12 og 13.
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Afbryd lydssignalet 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).

## FEJL

Symptom	Mulig årsag	Løsning
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 16).
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 lydssignal.	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 fornedet i kogepladen er åbne.
Andre fejlkoder.	Generatoren er defekt.	Kontakt servicetjenesten.

### Forhold der skal overholdes ved installationen

#### **Sikkerhedsforskrifter installation**

- Den elektriske tilslutning skal overholde nationale og lokale bestemmelser.
- Dette apparat skal altid have jordforbindelse.
- Kun en autoriseret el-installatør må tilslutte apparatet.
- Til tilslutning skal der bruges et godkendt kabel (for eksempel type HO7RR) med korrekt kabeldiameter, som passer til tilslutningen. Kabelkappen skal være af gummi.
- Kablet skal hænge frit og må ikke føres gennem en skuffe.
- Hvis der skal laves en fast tilslutning, skal man sørge for, at strømforsyningen er forsynet med en omnipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.
- Køkkenbordet, hvori kogepladen skal indbygges, skal være plan og vandret.
- Vægge og køkkenbord omkring apparatet skal kunne tåle høj varme på op til mindst 85 °C. Selve apparatet bliver ikke varmt, men varmen fra en varm gryde kan misfarve eller deformere væggen.
- Skade på grund af forkert tilslutning, forkert indbygning eller forkert brug dækkes ikke af garantien.
- Man skal altid kunne komme til stikkontakten i væggen og stikket.
- Sørg for at strømforsyningsledningen ikke kommer i kontakt med dele der kan blive meget varme.
- Brug ikke en adapter eller en forlængerledning til at forbinde enheden til elnettet. Hvis det bruges, kan sikker brug af enheden kan ikke garanteres.
- Installation, vedligeholdelse eller reparationer må kun udføres af kvalificerede personer, der er autoriserede af fabrikanten. Hvis dette ikke overholdes ophæves garantien.
- Kobl elektriciteten fra apparatet, før reparation påbegyndes. Helst ved at tage stikket ud af stikkontakten, afbryde den/de (automatisk(e)) sikring(er) eller ved at sætte afbryderen på hfi-relæet på nul, hvis apparatet er fast tilsluttet.

## INSTALLATION

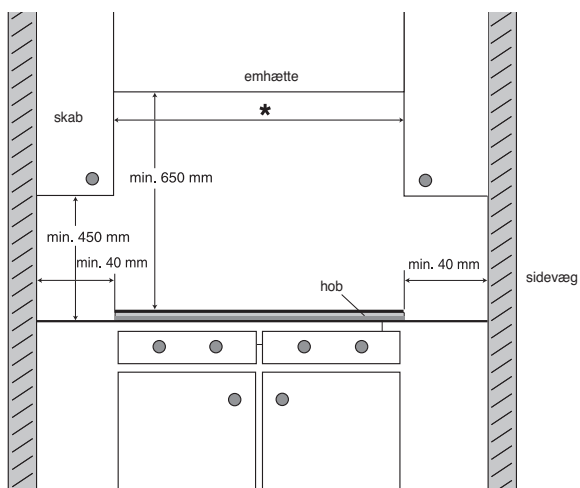
- Defekte dele må kun erstattes af originale Asko-dele. Asko kan kun garantere for at disse dele overholder sikkerhedskravene.
- Hvis tilslutningskablet er beskadiget, må det kun udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceorganisation eller tilsvarende kvalificerede personer, for at undgå at der opstår farlige situationer.

### Påkrævet friplads

For sikker brug skal der være tilstrækkelig plads omkring kogepladen. Kontroller, om afstandene er tilstrækkelige.

\* HI1683g: min. 65 cm

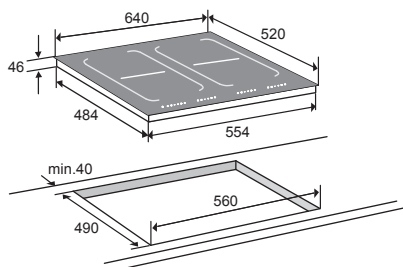
HI1983g: min. 90 cm



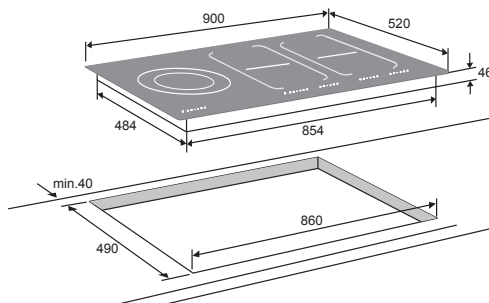
# INSTALLATION

## Indbygningsmål

De følgende illustrationer viser målene på udskæringerne.



**Hi1683g**



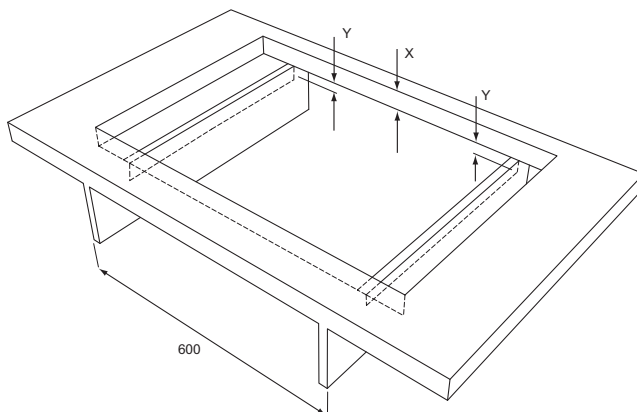
**Hi1983g**

Hvis kogepladen er større end skabet, med et køkkenbord med en tykkelse på under 46 mm, skal der saves en udskæring i hver side af skabet, så apparatet går fri af skabet.

Indbygningsmål i korpus

$x < 46 \text{ mm}$ :  $y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$

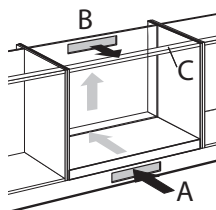




## INSTALLATION

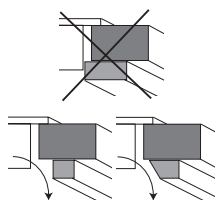
### Ventilation

Elektronikken i apparatet kræver køling. Hvis der er utilstrækkelig luftcirkulation, slukkes apparatet efter kort tid. På undersiden af apparatet er der ventilationsåbninger. Der skal kunne suges kølig luft ind gennem disse åbninger. Lufthuller er placeret på forsiden af apparatet.



### Indbygning over en ovn, skuffe eller fast afblænding

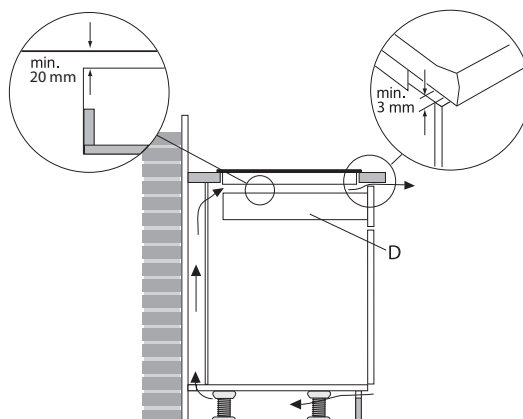
Luftcirkulation sker via fodliste (A) og bagside af skab (B). Sav ventilationsåbningerne (min. 100 cm<sup>2</sup>) ud. Luftforsyning A er ikke nødvendig, hvis der er en anden åbning, der kan levere luft sammen med åbning B.



Sørg for, at tværbrættet ikke hindrer luftcirkulation. Om nødvendigt høvles eller saves tværbrættet C skråt af.

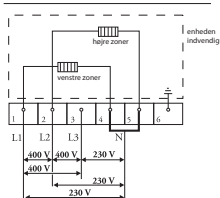
### Det er vigtigt at sikre tilstrækkelig ventilation (indsugning og udluftning).

- Opret en ventilationsåbning på forsiden af køkkenenheden. Hvis apparatet placeres over en skuffe eller en hyld, skal åbningen være mindst lige så bred som selve apparatet og den skal være mindst 3 mm høj. Sørg for en afstand på mindst 20 mm mellem kogepladen og skuffen eller hylden 'D'.
- Hvis det ikke er muligt at oprette en ventilationsåbning, skal du sikre en afstand på mindst 60 mm mellem kogepladen og skuffen eller hylden.



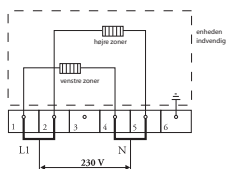
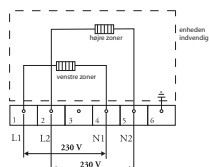
# INSTALLATION

## Elektrisk tilslutning



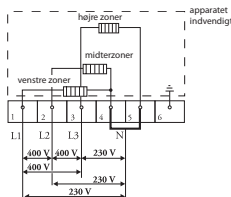
### Almindelige forbindelser for HI6271F/HI6271M/HI6271MI/ HI6271MV/HI7271M/HI7271I/HI8271MT:

- 3 faser med 1 jord (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - ▷ Spændingen mellem faserne og nul er 230 V ~. Mellem faserne er der en spænding på 400 V ~. Lav en forbindelsesbro mellem tilslutningerne 4-5. Fase 3 belastes ikke. Grupperne skal have sikringer på mindst 16 A (3 stk.). Tilslutningskablet skal have en kernediameter på mindst 2,5 mm<sup>2</sup>.
- 2 faser med 2 jord (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - ▷ Spændingen mellem faserne og jord er 230 V ~.
  - ▷ Gruppen skal have sikringer på mindst 16 A (2 stk.). Tilslutningskablet skal have en kernediameter på mindst 2,5 mm<sup>2</sup>.



### Specielle tilslutninger:

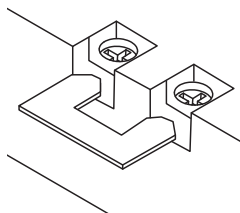
- 1 fase tilslutning (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - ▷ Spændingen mellem fasen og nul er 230 V ~. Lav forbindelsesbroer mellem tilslutningerne 1-2 og 4-5. Gruppen skal have en sikring på mindst 32 A. Tilslutningskablet skal have en lederdiameter på mindst 6 mm<sup>2</sup>.



### Forbindelser for kogeplader Hi1983g:

- 3 faser med 1 jord (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - ▷ Spændingen mellem faserne og nul er 230 V ~.
  - ▷ Spændingen mellem faserne er 400 V~. Lav en forbindelsesbro mellem tilslutningerne 4-5. Grupperne skal have sikringer på mindst 16 A (3 stk.). Tilslutningskablet skal have en kernediameter på mindst 2,5 mm<sup>2</sup>.

Med broerne på tilslutningsblokken kan man lave de fornødne forbindelser, som vist på disse illustrationer.

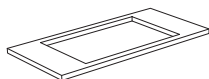


Fastgør kablet med trækafastning og luk dækslet.

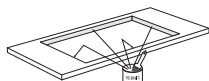
Man skal altid kunne komme til tilslutningen, vægstikkontakten og stikket.

## INSTALLATION

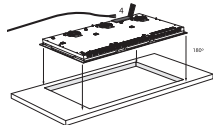
### Indbygning



Kontroller, at køkkenmøblet og udskæringen er korrekte med hensyn til mål og ventilation.



Kanterne af udskæringen i køkkenborde af kunststof eller træ behandles med lak eller fernis, så køkkenbordspladen ikke udvider sig på grund af fugt.

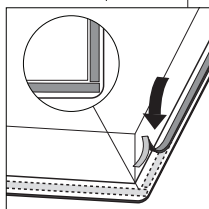


Læg apparatet med bunden i vejret på køkkenbordet.

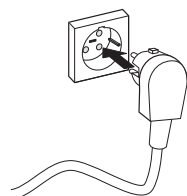
Forbind tilslutningskablet til apparatet på den foreskrevne måde (se side 36).



Fjern beskyttelsesfolien på forseglingstapen, og fastgør tapen i rillen i aluminiumprofilene eller på kanten af glaspladen. Sæt ikke bånd helt ud i hjørner men klip 4 stykker af, som passer til hjørnerne.



Vend apparatet om og læg det i udsparingen.



Kobl den elektriske tilslutning til apparatet. Der høres et kort bip, og alle displays tændes et øjeblik. Nu er apparatet klar til brug.

Kontroller, at det fungerer korrekt. Hvis apparatet er tilsluttet forkert, høres der et lydsignal, eller der vises en fejlkode i displayene.

## INSTALLATION

### Tekniske specifikationer

Disse apparater er i overensstemmelse med relevante CE direktiver.

Type kogeplade	Hi1683g	Hi1983g
Induktion	x	x
Tilslutning	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Antal faser	2	3
<b>Maks. kapacitet kogezone</b>		
Midt for til venstre		5,5 kW (Ø260)
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)
<b>Strømforbrug</b>		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		3,7 kW
Samlet strømforbrug	7400 W	11000 W
<b>(Indbygning)mål</b>		
Apparatets bredde x dybde	640 x 520 mm	900 x 520 mm
Indbygningshøjde fra top af køkkenbord	43 mm	43 mm
Udsparing bredde x dybde	560 x 490 mm	860 x 490 mm
Mindste afstand udsparing til bagvæg	40 mm	40 mm
Mindste afstand udsparing til sidevæg	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.



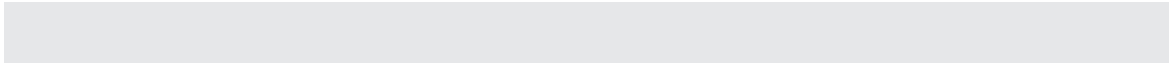
For at henlede opmærksomheden på separat behandling af husholdningsapparatur er der på produktet et symbol af en affaldscontainer med et kryds over. Det betyder, at når apparatet skal kasseres, må det ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Apparatet skal bringes til kommunens specielle 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 standardhenvvisningerne.



# INNEHÅLL

## ***Din induktionshäll***

Inledning	4
Kontrollpanel	5
Beskrivning	6

## ***Säkerhet***

Vad du ska tänka på	7
Anslutning och reparation	7
Vid användning	7
Temperatursäkerhet	9
Begränsare för tillagningstid	9

## ***Användning***

Användning av touchreglagen	10
Induktionsmatlagning	10
Hur induktion fungerar	11
Induktionsljud	11
Kokkärl	12

## ***Drift***

Sätta på hällen och ställa in strömmen	14
Restvärmeindikering	14
Boost	15
Två kokzoner, den ena framför den andra	15
Så här brygger du Adaptive-induktionszonerna	16
Avstängning	16
Standby-läge	17
Eco standby-läge	17
Barnspärr	18
Pausa	18
Känna igen ett läge	19
Tidtagare/timer	20
Slå på och stänga av ljudsignalen	22
Automatiska tillagningsprogram	23
Hälsosam matlagning	27
Inställningar för matlagning	28

## ***Underhåll***

Rengöring	29
-----------	----

## ***Felsökning***

Allmänt	30
Felsökningstabell	30

## ***Installation***

Vad du behöver tänka på	32
Elanslutning	36
Inbyggnad	37
Teknisk information	38

## ***Miljöaspekter***

Kassering av emballage och häll	39
---------------------------------	----

# DIN INDUKTIONSHÄLL

## *Inledning*

---

Denna häll har utformats för matlagingsentusiasten. Det finns en mängd fördelar med att laga mat på induktionshäll. Det är enkelt eftersom hällen reagerar snabbt och även kan ställas in på en mycket låg strömnivå. Dessutom kan den ställas in på en hög energinivå, så att vatten och annat snabbt kan koka upp. Det väl tilltagna utrymmet mellan kokzonerna gör matlagningen bekväm.

Det är skillnad på att laga mat på en induktionshäll jämfört med en vanlig spis. Induktionstillagning innebär att man använder sig av magnetfält för att alstra värme. Det innebär att du inte kan använda vilken kastrull som helst. I avsnittet om kokkärl finns det mer information om detta.

För optimal säkerhet är induktionshällen utrustad med flera temperaturskydd och en restvärmeindikering, som visar vilka kokzoner som fortfarande är varma.

Denna manual beskriver hur du kan få bästa möjliga användning av induktionshällen. Förutom information om hur du ska använda hällen hittar du även information som kan vara användbar vid matlagningen. Du hittar även matlagningstabeller och underhållstips.

**Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten för första gången och förvara den på ett säkert ställe.**

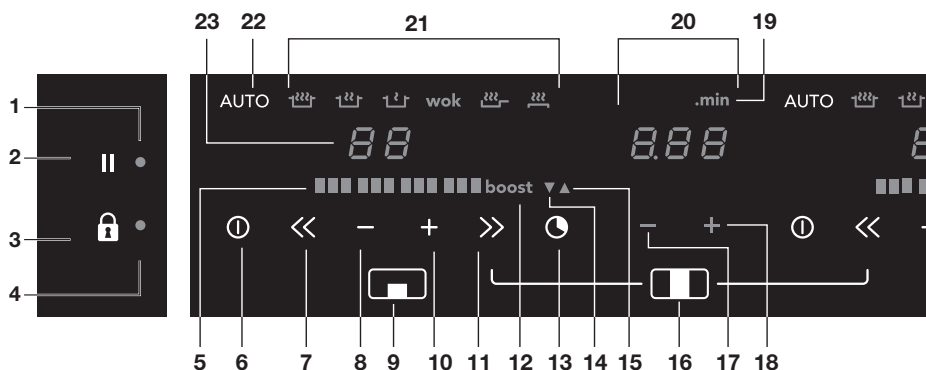
Bruksanvisningen fungerar även som referensmaterial för servicetekniker. **Sätt därför fast apparatens identifieringskort i facket på baksidan av bruksanvisningen.** Apparatens identifieringskort innehåller all information som serviceteknikern behöver för att kunna utföra sitt arbete.

Lycka till med matlagningen!



# DIN INDUKTIONSHÄLL

## Kontrollpanel

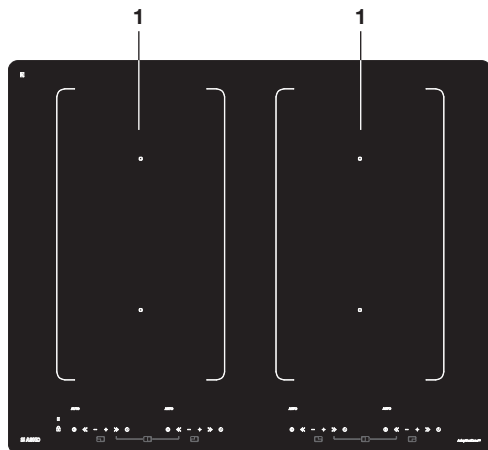


1. Pausindikator
2. Pausknapp
3. Knapp för barnsäkert lås/Eco standby
4. Indikator för barnsäkert lås/Eco standby
5. Nivåindikator
6. På/av-knapp
7. Sänk effekten snabbt
8. Sänk effekten
9. Kokzonsindikator
10. Öka effekten
11. Öka effekten snabbt
12. Boost
13. Knapp för tidtagare/timer
14. Timerindikator
15. Tillagningstidsindikator
16. Bryggningsfunktion (Två zoner är sammanlänkade, vilket skapar en enda stor zon. Kontrollera 2 zoner med ett skjutreglage).
17. "Minska tid"-knapp
18. "Öka tid"-knapp
19. "Minuter efter punkt"-indikator
20. Tidtagare/timer
21. Menyfunktioner (se sidan 22-26; "Automatiska tillagningsprogram")
22. Meny-knapp
23. Nivåindikator

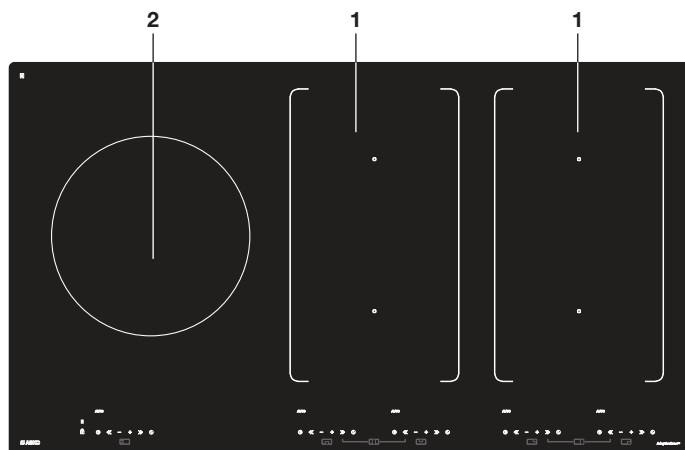
# DIN INDUKTIONSHÄLL

## Beskrivning

Hi1683g



Hi1983g



1. Adaptive-zon 180 x 220 mm 3,7 kW (zoner som kan anslutas)
2. Kokzon Ø260 5,5 kW (dubbel ring)

## Vad du ska tänka på



- Induktionsmatlagning är väldigt säker. Flera säkerhetsanordningar har inmonterats i hällen som en restvärmeindikering och en tillagningstidsbegränsare. Det finns ändå en del säkerhetsåtgärder du bör vidta:
- Asko kan inte hållas ansvariga för fel som uppstått på grund av felaktigt användande av produkten.

## Anslutning och reparation



- Denna apparat får endast anslutas av behörig installatör.
- Öppna aldrig höljet. Höljet får endast öppnas av en behörig tekniker.
- Koppla bort hällen från elnätet innan du påbörjar något reparationsarbete. Koppla helst ur apparaten, stäng av (automat) säkring (ar) eller, i händelse av en permanent anslutning, ställ omkopplaren i strömförsörjningskabeln på noll.

## Vid användning



- **WARNING!** Apparaten och delar som du kan komma åt blir varma under användningen. Var försiktig så att du inte vidrör de varma delarna. Barn under 8 år skall hållas på ett säkert avstånd från apparaten, såvida inte en vuxen finns i närheten.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga, eller som har brist på erfarenhet och kunskap, såvida de har instruerats om hur apparaten används av en person som ansvarar för deras säkerhet och förstår riskerna i samband med användningen av apparaten. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om ingen vuxen finns i närheten.
- **WARNING!** Obevakad matlagning på hällen med fett eller olja kan vara farligt och leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en brand med vatten. Stäng i stället av apparaten och täck sedan över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- **WARNING!** Brandrisk! Förvara inga föremål på matlagningssytorna.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.
- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock ska inte läggas på hällen eftersom de kan bli heta.
- Efter användning, stäng av hällen med dess reglage och förlita dig inte på kastrulldetektorn.
- Använd inte hällen i temperaturer under 5 ° C.

## SÄKERHET

- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk. Den får endast användas för matlagning.
- När du använder hällen för första gången kommer du att märka en "ny" lukt. Detta är normalt. Om köket är välventilerat försvinner lukten snart.
- Kom ihåg att när hällen används med en hög inställning blir uppvärmningstiden mycket kort. Lämna inte hällen utan uppsikt om du använder en zon på en hög inställning.
- Se till att det finns tillräcklig ventilation när hällen används. Låt ventilationsöppningarna vara öppna.
- Låt inga kastruller koka torr. Hällen i sig är skyddad mot överhettning, men pannan blir mycket varm och kan skadas. Garantin täcker inte skador som orsakats av att en kastrull torrkokar.
- Kontrollera att det finns flera centimeters avstånd mellan hällen och innehålllet i lådan.
- Förvara inget brännbart i lådan under hällen.
- Kontrollera att sladdar till elektriska apparater, till exempel en mixer, inte kan vidröra den varma kokzonen.
- Zonerna värms upp under användning och förblir varma en stund efteråt. Håll små barn borta från hällen under och omedelbart efter tillagning.
- Flambara aldrig under en kökskåpa. De stora lågorna kan orsaka brand, även om fläkten är avstängd.
- Den keramiska hällen är extremt stark, men inte okrossbar. Om en kryddbuk eller ett vasst föremål faller ner på den kan den gå sönder.
- Håll magnetiska föremål borta från apparaten (kreditkort, disketter mm). Vi rekommenderar dig som har en pacemaker att rådgöra med din hjärtspecialist innan du använder en induktionshäll.
- Använd aldrig tryckrengöring eller ångrengöring för att rengöra hällen.
- Så fort du tar bort kokkärlet från spisen stängs kokzonen automatiskt av. Vänj dig vid att stänga kokzonen eller hällen manuellt för att undvika oavsiktlig påslagning av induktionshällen.
- Låt aldrig en tom kastrull stå på en värmeplatta som är påslagen. Även om plattan är skyddad och stängs av automatiskt, kommer kastrullen att bli mycket varm. Kastrullen kan bli förstörd.

- Små föremål (som till exempel en mycket liten kastrull med bottendiameter som är mindre än 12 cm, en gaffel eller en kniv) kommer inte att identifieras som kokkärl av apparaten. Displayen fortsätter att blinka och kokzonen slås inte på.
- Apparaten är inte avsedd att regleras med hjälp av någon extern timer eller något separat fjärrkontrollsystem.
- Om anslutningskabeln är skadad får den endast bytas av tillverkaren, tillverkarens serviceorganisation eller likvärdigt kvalificerade personer, i syfte att undvika farliga situationer.

## Temperatursäkerhet

- En sensor mäter kontinuerligt temperaturen på vissa delar av hällen. Varje kokzon är utrustad med en sensor som mäter temperaturen i botten av kokkärlet för att undvika risken för överhettning när en kastrull kokar torr. Om temperaturen stiger för högt minskas energin automatiskt eller hällen stängs av automatiskt.

## Begränsare för tillagningstid



- Tillagningstidsbegränsaren är en säkerhetsfunktion. Den aktiveras om du glömmer att stänga av hällen.
- Beroende på vilken inställning du har valt kommer tillagningstiden begränsas enligt följande:

Inställning	Kokzonen stängs av automatiskt efter:
1 och 2	9 timmar
3, 4 och 5	5 timmar
6, 7 och 8	4 timmar
9	3 timmar
10	2 timmar
11 och 12	1 timme

Tillagningstidsbegränsaren slår av kokzonerna om tiden i tabellen har överskridits.

Inställning	Kokzonen växlar automatiskt till inställning 12 efter:
boost	10 minuter

# ANVÄNDNING

## Användning av touchreglagen

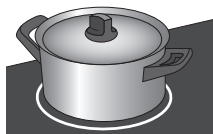
Det kan ta en stund att vänja sig vid touchreglagen om du är van vid vanliga knappar. Placera fingerspetsen platt på reglaget för att uppnå bästa resultat. Du behöver inte trycka hårt.

Touch-sensorerna reagerar endast på ett lätt tryck av en fingertopp. Styr inte reglagen med några andra föremål. Hällen slås inte på om ett husdjur går över den.

## Induktionsmatlagning

### **Induktionsmatlagning går snabbt**

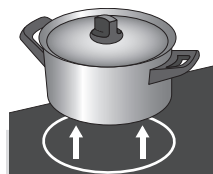
- Till att börja med kommer du att bli förvånad över hur snabbt det går med induktionshäll. Särskilt vid höga inställningar kokar mat och vätskor snabbt upp. Det är bäst att inte låta kastruller vara oövakade så att de inte kokar torrt.



*Kalla handtag och inga värmeförluster med induktion.*

### **Strömmen kommer att justeras**

- När det gäller induktion är det endast den del av zonen där kokkärlet står som används. Om du använder en liten kastrull på en stor zon kommer energin justeras till diametern på kastrullen. Energin blir därmed lägre och det tar längre tid innan maten i kastrullen börjar koka.

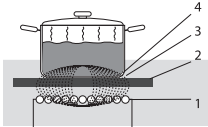


### **Se upp!**

- Sandkorn kan ge upphov till repor som inte går bort. Ställ endast kokkärl med ren botten på hällen och flytta alltid kokkärl genom att lyfta dem.
- Använd inte hällen som arbetsbänk.
- Ha alltid lock på kastrullen vid matlagning för att undvika energiförluster.

# ANVÄNDNING

## Hur induction fungerar



Spolen (1) i hällen (2) alstrar ett magnetfält (3). Genom att placera ett kokkärl med järnbotten (4) på spolen induceras ström i botten av kokkärlet.

Ett magnetfält genereras i apparaten. När ett kokkärl med en järnbotten ställs på kokzonen induceras ström i kokkärlets botten. Denna inducerade ström genererar värme i kokkärlets botten.

### Enkelt

De elektroniska reglagen är exakta och enkla att ställa in. På den lägsta inställningen kan du smälta choklad direkt i pannan till exempel, eller laga ingredienser som du normalt skulle värma i ett vattenbad.

### Snabb

Tack vare induktionshällens höga effektnivåer går det mycket snabbt att värma upp mat till kokpunkten. Att genomsteka mat tar lika lång tid vid annan matlagning.

### Ren

Hällen är enkel att rengöra. Eftersom kokzonerna inte blir hetare än kokkärlen själva, kan spillda matrester inte bränna vid.

### Säker

Värmen genereras i själva kokkärlet. Glasskivan blir inte varmare än kokkärlet. Detta innebär att kokzonen är betydande svalare jämfört med en keramikhäll eller en gashäll. När en kastrull har tagits bort, kyls kokzonen ner snabbt.

## Induktionsljud

Visslande ljud kan uppstå om bryggade zoner eller booster function används.

### Ett tickande ljud

Det orsakas av kapacitetsbegränsaren på de främre och bakre zonerna. Tickandet kan även höras vid lägre inställningar.

### Kokkärlet ger ifrån sig ljud

- Kokkärlet kan ge ifrån sig ljud under tillagningen. Detta orsakas av att energi flödar från hällen till kastrullen. Detta är helt normalt för vissa kokkärlet vid höga inställningar. Det kommer inte att skada kokkärlen eller hällen.

## ANVÄNDNING

- Om grytans botten är uppbyggd av flera skikt (sandwichkonstruktion) kan sprakande ljud uppstå.

### Fläkten ger ifrån sig ljud

För att förlänga livslängden på elektroniken har apparaten utrustats med en fläkt. Om du använder apparaten mycket kommer fläkten att aktiveras för att kyla ner apparaten och det hörs då ett surrande ljud. Fläkten körs i flera minuter efter att hällen har stängts av.

## Kokkär!

### Kokkär! för induktionsmatlagning

Induktionshällen kräver en viss typ av kokkär!



#### Se upp!

- Kokkär! som redan har använts för matlagning på en gashäll är inte längre lämpliga för användning på en induktionshäll.
- Använd endast kokkär! som är lämpliga för elspis och induktionshäll med:
  - en tjock botten (minst 2,25 mm)
  - en platt botten.
- Det bästa är kokkär! med kvalitetsmärket "Induktionsklass".



#### Tips

Du kan själv kontrollera om ditt kokkär! är lämpligt genom att använda en magnet. Ett kokkär! är lämpligt om botten attraheras av magneten.

Lämpligt	Inte lämpligt
Särskilda kokkär! i rostfritt stål	Lergods
Induktionsklass	Rostfritt stål
Slitstarka emaljerade kastruller	Porslin
Emaljerade gjutjärnspannor	Koppar
	Plast
	Aluminium



## ANVÄNDNING



### Se upp!

Var försiktig med kokkärl av emaljerad plåt-stål:

- Emaljen kan flagna (emalj lossnar från stål) om du slår på hällen på en hög inställning när kokkärlet är (alltför) torrt.
- Kokkärlets botten kan deformeras - t.ex. på grund av överhettning eller vid användning av för hög effekt.



### Se upp!

Använd aldrig kokkärl med deformerad botten. En ihålig eller rundad botten kan störa överhettningsskyddet så att apparaten blir för varm. Detta kan leda till sprickbildning i glasskivan och att kokkärlets botten smälter. Skador som uppstår vid användning av olämpliga skålar eller torrkokning är undantagna från garantin.

### Minimidiameter kokkärl

Diametern för botten på en kastrull måste vara minst 12 cm. Du kommer att uppnå de bästa resultaten genom att använda en kastrull med samma diameter som den zon som används. Om kokkärlet är för litet fungerar inte zonen.

### Tryckkokare

Induktionshäll är mycket lämplig för matlagning i tryckkokare. Kokzonen reagerar mycket snabbt, och då får tryckkokaren snabbt upp trycket. Så fort du stänger av kokzonen avbryts tillagningen omedelbart.

### Sätta på hällen och ställa in strömmen

Kokzonerna har 12 nivåer. Vid sidan om finns nivån "boost".

1. Ställ ett kokkärl på en kokzon.

2. Tryck på barnspärrknappen.

*Du hör ett enda pip.*

3. Tryck på på/av-knappen för den kokzonen.

*Ett blinkande "-" visas på displayen och en ljudsignal hörs. Om inga ytterligare åtgärder vidtas kommer kokzonen automatiskt att stängas av efter några sekunder.*



4. Tryck på knappen + eller - eller på << eller >> för att välja önskad inställning. Kokzonen startar automatiskt med den nivå som ställts in (när ett kokkärl detekteras).

- ▷ Om du trycker på knappen + eller - först visas nivå 6.
- ▷ Om du trycker på knappen >> först visas nivå 12 + "boost" i displayen. Det är effektnivån "boost" och du kan använda den här inställningen om du vill få rätter att koka upp snabbt (se sidan 15).
- ▷ Om du trycker på knappen << först visas nivå 1.



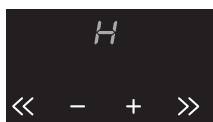
#### Tips

- Med knappen + eller - kan du höja eller sänka effektläget steg för steg. Med knappen << eller >> kan du höja eller sänka effektläget snabbt.
- Tryck och håll ner knappen << , - , + eller >> om du vill ändra effektnivån snabbare.

#### Kokkärlsdetektering

Om hällen inte upptäcker ett kokkärl (järn) efter att tillagningseffekten ställts in kommer displayen att blinka och hällen förblir kall. Om ett (järn) kokkärl inte placeras på värmezonerna inom 1 minut, kommer värmezonerna att stängas av automatiskt (se även sidan 12 och 13 "Kokkärl").

### Restvärmeindikering



En värmezon som har använts intensivt kommer att behålla värmen i flera minuter efter att den har stängts av. Ett "H" visas i displayen så länge kokzonen är varm.

## Boost

Du kan använda "boost"-funktionen för tillagning med högsta effekt under en kort tid (högst 10 minuter). Efter maximal tid i boost-läget kommer effekten att sänkas till inställningen 12.



### Aktivera "boost"

1. Ställ ett kokkärl på en kokzon.
2. Tryck på knappen >> omedelbart efter att du har satt på kokzonen.  
*Nivå 12 och "boost" visas i displayen.*

- Om en kokzon redan har ställts in på en effekt och du vill använda "boost" trycker du flera gånger på knappen >> eller + för den kokzonen.

### Inaktivera "boost"

*"Boost" har aktiverats när displayen visar nivå 12 och "boost".*

1. Tryck på knappen << eller -.  
*På displayen visas en lägre nivå.*

### Eller:

2. Tryck på på/av-knappen för den kokzon som du vill stänga av.  
*Ett pip hörs och nivåvisningen på displayen försvinner.  
Kokzonen har stängts av helt.*

## Två kokzoner, den ena framför den andra

- De två kokzonerna, den ena framför den andra, påverkar varandra. När båda dessa kokzoner är påslagna samtidigt delas effekten automatiskt mellan dem. Den först inställda kokzonen kommer att vara kvar på den inställda inställning i alla lägen. Den maximala inställningen för kokzonen framför eller bakom som läggs till därefter beror på vilken inställning som gjorts för den första kokzonen. När du har nått den högsta inställningskombinationen kommer den senast gjorda inställningen att blinka och automatiskt sänkas till den högsta möjliga inställningen.
- Två kokzoner bredvid varandra påverkar inte varandra. Du kan ställa in båda kokzonerna på en hög inställning.
- Om zonerna är bryggade kan de inte ställas in i läget "boost" och menyfunktionerna kan inte användas.

## Så här brygger du Adaptive-induktionszonerna



Adaptive-induktionszonerna kan bryggas (länkas) med varandra. Det skapar en stor zon som kan användas för till exempel en stor fiskpanna.

- Om zonerna är bryggade kan de inte ställas in i läget "boost" och menyfunktionerna kan inte användas.

Använd en stekpanna (fiskpanna) där minst ett av mittenlägena på vario-zonen är övertäckt.



### Aktivera bryggningsläge

1. Placera det stora kokkärlet över båda kokzonerna så att de båda är väl täckta.
2. Sätt på den främre kokzonen.
3. Håll två knappar intryckta samtidigt (i några sekunder): Tryck först på knappen << på den bakre Adaptive-zonen och sedan omedelbart på knappen >> på den främre Adaptive-zonen. "BR" kommer att visas i displayen för den bakre zonen. Använd sedan den främre zonen för att ställa in önskad tillagningsnivå för båda zonerna.
4. Ställ in önskad tillagningsnivå med knappen + eller - (eller med << eller >>) för den främre zonen. Båda zonerna värms med den inställda nivån.

### Inaktivering av bryggningsläget

1. Tryck samtidigt på knappen >> för den främre Adaptive-zonen och på << för den bakre Adaptive-zonen när du vill stänga av bryggningen.  
*Den främre zonen fortsätter på den nivå som angavs i bryggningsläget.*

#### Eller:

2. Tryck på på/av-knappen för den kokzon som du vill stänga av.  
*Ett pip hörs och nivåvisningen på displayen försvinner.  
Kokzonen har stängts av helt.*

## Avstängning

### Stänga av en kokzon

Tryck på på/av-knappen för den kokzon som du vill stänga av.  
*Ett pip hörs och nivåvisningen på displayen försvinner.*

- Om alla kokzoner har stängts av på detta sätt kommer hällen automatiskt att vara i standby-läge (se även "standby-läge").

### Stänga av alla kokzoner

Tryck på barnspärrknappen för att stänga av alla kokzoner samtidigt. *Ett pip hörs. Den röda barnsäkerhetsindikatorn vid barnspärrknappen blinkar långsamt.*

- Induktionshällen är nu i läget Eco standby (se även "läget eco standby").

### Standby-läge

I standby-läge är induktionshällen avstängd. Du kan ändra till standby-läge från läget eco standby eller genom att stänga av alla kokzoner.

Från standby-läge kan du direkt starta tillagningen genom att trycka på på/av-knappen för önskad kokzon.



### Ändra hällen från eco standby-läget till standby-läget

*Den röda lampan vid barnspärrknappen fortsätter att blinka långsamt.*

- Tryck på barnspärrknappen under en kort stund för att ändra till standby-läge.

*Ett enda pip hörs. Alla lampor på hällen har släckts.*

### Eco standby-läge

I eco standby-läge är hällen avstängd och använder så lite ström som möjligt.

Hällen kan även ändras till eco standby-läge från standby-läge och medan kokzonerna fortfarande är aktiverade.



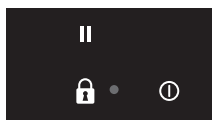
### Visste du att

Hällen använder mindre än 0,5 W i eco standby-läge. Det är ännu mindre än i normalt standby-läge för hällen.

### Ställa om hällen till eco standby-läge

- Tryck på barnspärrknappen.

*Ett enda pip hörs. Läget eco standby är nu aktiverat och den röda lampan vid barnspärrknappen blinkar långsamt.*



Från eco standby-läge kan du inte börja laga mat direkt. För att kunna laga mat måste hällen först ändras till vanligt standby-läge.

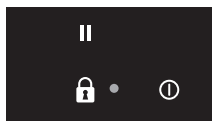


### Visste du att

Efter 30 minuter i standby-läge ändras hällen automatiskt till eco standby-läge för att spara ström.

## Barnspärr

Induktionshällen är försedd med ett barnsäkert lås som gör att hällen kan låsas från användning. Den förhindrar att den kan kopplas på oavsiktligt.



### Sätta på barnspärr

1. Tryck på barnspärrsknappen i två sekunder.

*Ett dubbelt pip hörs. Alla knappar är nu aktiverade, utom barnspärrsknappen. Hällen växlar först till läget eco standby och sedan till barnsäkerhetsläget. Den röda lampan lyser.*

2. Tryck på knappen igen under 2 sekunder när du ska stänga av barnspärren för hällen.

*Ett enda pip hörs. Hällen är nu i standby-läge. Den röda lampan vid barnspärrsknappen är släckt.*



### Tips

Ändra hällen till barnspärrläge innan du rengör den så att den inte slås på av misstag.

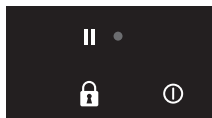


### Visste du att

När hällen är inställd i barnspärrsläget använder den lika lite ström som när den är i läget eco standby.

## Pausa

Med denna pausfunktion kan du låta hela hällen "pausa" i 5 minuter under tillagningen. På så vis kan du lämna eller rengöra hällen på ett säkert sätt under en kort tid, utan att förlora dina inställningar.



### Ändra hällen till pausläge

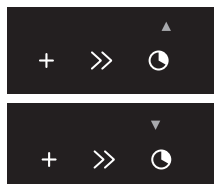
- Tryck på pausknappen en gång.  
*Ett dubbelt pip ljud hörs, inställningarna ändras till en lägre inställning och den röda lampan bredvid pausknappen börjar blinka.*
  - Alla tidtagare och timers stoppas. Alla kokzoner ändras automatiskt till en lägre inställning.
  - Alla knappar är inaktiverade, förutom barnspärrknappen och pausknappen.
  - På/av-knappen för de enskilda kokzonerna är också aktiverade men de reagerar däremot först efter en två sekunders fördröjning.
- Om du trycker på pausknappen igen inom 5 minuter kommer den pausade tillagningen att återupptas.  
*Ett dubbelt pip hörs och hällen återupptar inställningarna som de var innan den pausades.*
- Om du inte gör någon ytterligare åtgärd inom 5 minuter:  
*Alla aktiva kokzoner stängs av automatiskt. Därefter kommer pausknappen att blinka under 25 minuter för att visa att tillagningsprocesserna avslutades med pausfunktionen. Hällen ändras automatiskt från pausläge till eco standby-läge efter 25 minuter.*

### Känna igen ett läge

<b>Standby-läget</b>	Ingen lampa lyser eller blinkar.
<b>Eco standby-läget</b>	Den röda lampan vid barnspärrknappen blinkar långsamt.
<b>Barnspärrsläget</b>	Den röda lampan vid barnspärrknappen är tänd.
<b>Pausläget</b>	Den röda lampan vid barnspärrknappen blinkar.

## Tidtagare/timer

Knappen för tidtagare/timer för varje kokzon har två funktioner:



Tidtagarfunktionen	Timerfunktionen
Denna funktion visas med en liten röd pil som pekar uppåt.	Denna funktion visas med en liten röd pil som pekar nedåt.
Tiden räknas upp i tidtagarfunktionen.	Tiden räknas ner i timerfunktionen.
Tidtagaren kan inte vara länkad till en kokzon.	Timern kan vara länkad till en kokzon. Det betyder att kokzonen stängs av efter den inställda tiden.
När du trycker på tidtagarknappen startas tidtagarfunktionen automatiskt efter 3 sekunder om du inte gör någonting.	Timerfunktionen kan nås från tidtagarfunktionen genom att trycka på den röda knappen + eller -.

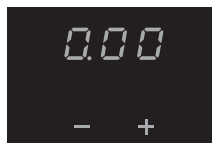


### Se upp!

- Per uppsättning med två kokzoner (fram och bak) finn det en tidtagare/timer. När det gäller den femte kokzonen finns det en separat tidtagare/timer för just den zonen.
- Tidtagarfunktionen/timern kan endast kopplas till en av de båda kokzonerna för varje par med två kokzoner.
- Tidtagar-/timerfunktionen kan även användas utan att aktivera någon tillhörande kokzon.

### Sätta på tidtagaren

1. Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen.  
*Displayen för tidtagaren tänds med tre blinkande nollor. Därunder visas ett + och ett -.*
- Om du inte anger någon tid med knappen - eller + kommer tidtagaren att starta automatiskt efter 3 sekunder. Tidräknaren kan fortsätta upp till 9 timmar och 59 minuter.  
*Den röda pilen visas pekande uppåt och tidräknaren räknar upp.*
2. Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen igen när du vill stänga av funktionen.





## Sätta på timern

1. Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen.
2. Tryck på knappen + eller - för att växla från tidtagarfunktionen till timerfunktionen. Därefter kan du ställa in önskad tillagningstid med knappen +. Du kan även sänka den inställda tiden med knappen -. *Den lilla röda pilen visas pekande nedåt. Tiden räknas ner.*
3. Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen igen när du vill stänga av funktionen.



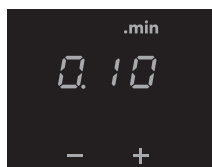
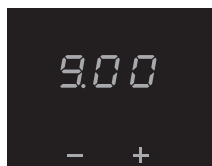
## Se upp!

- Timern är länkad till kokzonen om den tillhörande kokzonen är påslagen.
- Om timern är länkad till en kokzon kommer den kokzonen att stängas av efter den inställda tiden.

*Timerns larm hörs och piper under en kvart medan den minskar allteftersom tiden går, medan "0.00" och den nedåtriktade pilen blinkar på displayen. Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen igen för att stänga av timerfunktionen.*

## Ställa in tillagningstiden

- Sätt på timern.



Knapp	Stega med x per knapptryckning	Tid
+	x = 1 minut	0,00 till ...
-	x = 10 sekunder	5,00 - 0,00
-	x = 30 sekunder	9,00 - 5,00
-	x = 1 minut	... till 9,00

*Efter 9 minuter och 0 sekunder ("9.00") visas ordet ".min" visas ovanför displayen och minuter kommer att läggas till vid punkten.*



## Tips

Du kan trycka på och hålla nere + eller - knappen för att ställa in önskad koktid snabbare.

### Slå på och stänga av ljudsignalen

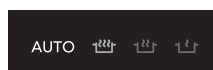
1. Tryck två gånger på på/av-knappen ute till vänster.
2. Tryck på och håll ned knappen << och + samtidigt tills du hör ett pip.

*Ljudsignalen är nu avstängd för alla knapptryckningar utom för pausknappen och barnspärrknappen. Obs! Timerns larm och pip vid felmeddelanden kan inte göras ljudlösa.*

3. Använd samma knappkombination när du vill aktivera ljudsignalen igen.

## Automatiska tillagningsprogram

Din spishäll har programmerats med 6 automatiska tillagningsprogram. Du kan ange valfri sluttid för ett automatiskt tillagningsprogram med hjälp av timerfunktionen (se sidan 21). Tillagningsprogrammen har baserats på normala kvantiteter. Tabellerna är avsedda enbart som riktlinjer eftersom du på grund av de stora marginalerna kan ändra rätten efter dina egna önskemål.



### **Så här ställer du in ett automatiskt program**

*Kokzonen är på.*

- Tryck på menyknappen.  
*En serie med 6 ikoner tänds, varav en är ljusare än de andra.*
- Tryck på menyknappen igen eller tryck och håll ned menyknappen för att gå till nästa menyfunktion.  
*Det valda tillagningsprogrammet startar automatiskt efter 3 sekunder. Ett "A" visas på displayen för "Automatiskt".*

Om ett automatiskt tillagningsprogram är aktiverat kan du använda följande knappar för att ändra tillbaka till manuell tillagning:

<<, +, -, >> .



### **Se upp!**

Den automatiska matlagning program kan inte användas om den adaptiva zoner överbryggas.



### Kokningsfunktion\*

Denna funktion får innehållet i kokkärlet att koka upp (100 °C) och håller det sedan kokande. Ett pip hörs när innehållet kokat upp eller när ingredienserna behöver läggas till. Denna funktion fungerar endast när kokkärlets lock är på.

Rätt	Antal personer	Kvantitet	Kokkärl	Zon	Fyll kokkärlet upp till: (starta tillagningen)
Kokt potatis	1 - 3	200 - 500 g	Kastrull (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. potatis
	3 - 5	500 - 800 g	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. potatis
	3 - 5	500 - 800 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. potatis
	6 - 8	1000 - 1400 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive	2,5 l inkl. potatis
	9 - 15	1500 - 2200 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260	3,5 l inkl. potatis
	9 - 15	1500 - 2200 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l inkl. potatis
Kokade (hårda) grönsaker	1 - 3	150 - 250 g	Kastrull (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. grönsaker
	3 - 4	300 - 500 g	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. grönsaker
	3 - 4	300 - 500 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. grönsaker
	4 - 6	500 - 750 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive	2,5 l inkl. grönsaker
	6 - 8	750 - 900 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260	3,5 l inkl. grönsaker
	6 - 8	750 - 900 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l inkl. grönsaker
Ägg	2 - 6	2 - 6 ägg	Kastrull (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. ägg
	8 - 12	8 - 12 ägg	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. ägg
Ris	1	100 g	Kastrull (Ø 200)	Ø 145	1,0 l endast vatten <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l endast vatten <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l endast vatten <sup>1)</sup>
	4 - 5	400 - 500 g	Hög kastrull (Ø 240)	Ø 210 / Adaptive	2,0 l endast vatten <sup>1)</sup>
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,0 l endast vatten <sup>1)</sup>
	2 - 3	200 - 300 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive	2,0 l endast vatten <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260	3,0 l endast vatten <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l endast vatten <sup>1)</sup>

1) Efter tonen kan ris eller pasta läggas i.

\* Dessa menyfunktioner fungerar bäst om de startas i början av tillagningsprocessen.



### Sjudningsfunktion

Temperaturen för rätten hålls hela tiden i närheten av kokpunkten (90 – 95 °C). Sjudningsinställningen fungerar bäst med lock på. Tjockare rätter måste röras om var 15:e minut. Den maximala sjudningstiden är 8 timmar, såvida inte en kortare tid har ställts in med en timer.

Rätt	Kvantitet +/-	Kokkärl	Zon
Sås eller soppa	1 l	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive
	1,5 l	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive
	2,5 l	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel



### Varmhållningsfunktion

Temperaturen för en maträtt hålls automatiskt vid en konstant temperatur omkring 70 – 75 °C. Varmhållningsinställningen fungerar bäst med lock på. Större kvantiteter och tjockare rätter behöver röras om då och då. Den maximala varmhållningstiden är 8 timmar, såvida inte en kortare tid har ställts in med en timer.

Rätt	Antal personer	Kvantitet +/-	Kokkärl	Zon
Alla rätter	1	1000 g	Kastrull (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1500 g	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive
	8	4000 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel

## wok

**Wokfunktion\***

Med wokinställningen används en optimal woktemperatur, för både oljan och woken. När pipet hörs har pannan nått sin temperatur och oljan kan hällas i pannan och därefter ingredienserna.

Rätt	Antal personer	Maximal kvantitet för kött eller fisk/ grönsaker	Kokkärl	Zon
Kött, fisk, grönsaker	1 - 2	300 g / 300 g	Wok-panna	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok-panna	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok-panna	Ø 210 / Adaptive
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok-panna	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok-panna	Ø 260 dubbel

**Bryningsfunktion\***

Bryningsinställningen ger den optimala bryningstemperaturen. När pipet hörs har pannan nått sin temperatur. Oljan eller smöret kan läggas till i pannan och sedan ingredienserna.

Rätt	Antal personer	Kvantitet	Kokkärl	Zon
Kött, fisk	1 - 2	150 - 200 g	Stekpanna	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Stekpanna	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Stekpanna	Ø 210 / Adaptive
	5 - 6	500 - 600 g	Stekpanna	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Stekpanna	Ø 260 dubbel

\* Dessa menyfunktioner fungerar bäst om de startas i början av tillagningsprocessen.



### Grillfunktion\*

Grillinställningen ger den optimala grilltemperaturen. Ett pip hörs när pannan har nått sin temperatur.

Rätt	Antal personer	Kvantitet	Kokkärl	Zon
Kött, fisk, grönsaker	1 - 2	100 - 200 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 210 / Adaptive
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 260 dubbel

### Hälsosam matlagning

#### Brännpunkt för olika typer av olja

För att maten ska stekas så hälsosamt som möjligt, rekommenderar Asko dig att välja olja beroende på stektemperatur. Varje olja har en särskild brännpunkt där giftiga gaser frigörs. Tabellen nedan visar brännpunkterna för olika sorters olja.

Olja	Rökpunkt °C
Extra virgin olivolja	160 °C
Smör	177 °C
Kokosolja	177 °C
Rapsolja	204 °C
Virgin olivolja	216 °C
Solrosolja	227 °C
Majsolja	232 °C
Jordnötsolja	232 °C
Risolja	255 °C
Olivolja	242 °C

\* Dessa menyfunktioner fungerar bäst om de startas i början av tillagningsprocessen.

## Inställningar för matlagning

Eftersom inställningarna beror på mängden och sammansättningen av innehållet i kokkärlet, är tabellen nedan endast avsedd som en riktlinje.

### **Använd inställningarna "Boost" och 12 för att:**

- Få maten eller vätskan att koka snabbt
- Krympa grönsaker
- Värma olja och fett
- Få upp trycket i en tryckkokare

### **Använd inställning 11 för att:**

- Bryna kött
- Steka plattfisk
- Steka omelett
- Steka kokt potatis
- Friterat mat

### **Använd inställning 10 för att:**

- Steka tjocka pannkakor
- Steka tjocka skivor panerat kött
- Steka bacon
- Steka rå potatis
- Steka fattiga riddare
- Steka panerad fisk

### **Använd inställning 0 och 8 för att:**

- Tillaga stora mängder mat
- Tina hårda grönsaker
- Steka tunna skivor panerat kött

### **Använd inställning 1-7 för att:**

- Sjuda buljong
- Stuva kött
- Sjuda grönsaker
- Smälta choklad
- Smälta ost



## Rengöring

---

### Tips

Aktivera barnspärren innan du börjar rengöra hällen.

### Daglig rengöring

- Även om matspill inte kan bränna fast på glaset rekommenderar vi ändå att du rengör hällen omedelbart efter användning.
- Bäst för daglig rengöring är en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.

### Envisa fläckar

- Svåra fläckar kan även tas bort med ett mildt rengöringsmedel, t.ex. diskmedel.
- Ta bort vattenfläckar och kalkavlagringar med vinäger.
- Metallmärken (orsakade av glidande kastruller) kan vara svåra att få bort. Det finns särskilda rengöringsmedel.
- Använd en fönsterskrapa för att ta bort matrester. Smält plast och socker tas också bäst bort med en fönsterskrapa.



### Använd aldrig

- Använd aldrig frätande rengöringsmedel. De lämnar repor där smuts och kalk kan ansamlas.
- Använd aldrig något vasst som till exempel stålull eller skurnylon.

## FELSÖKNING

### Allmänt

Om du upptäcker en spricka i glasskivan (även om den är liten), stäng av hällen omedelbart, ta ur kontakten, stäng av säkring (automatsäkring) i mätarskåpet eller, om det är en permanent anslutning, ändra omkopplaren i strömförsörjningskabeln till noll. Kontakta serviceavdelningen.

### Felsökningstabell

Om apparaten inte fungerar ordentligt betyder det inte alltid att den är defekt. Försök att hantera problemet själv först genom att kontrollera punkterna som nämns nedan.

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Displayen tänds när hällen aktiveras för första gången.	Detta är en standardinställning.	Normal användning.
Fläkten körs i flera minuter efter att hällen har stängts av.	Hällen svalnar.	Normal användning.
En svag lukt märks de första gångerna hällen används.	Den nya apparaten värms upp.	Detta är normalt och försvinner när hällen har använts några gånger. Vädra köket.
Du kan höra ett tickande ljud i hällen.	Det orsakas av kapacitetsbegränsaren på de främre och bakre zonerna. Tickandet kan även höras vid lägre inställningar.	Normal användning.
Kokkärnen väsnas under matlagningen.	Detta orsakas av att energi flödar från hällen till kastrullen.	Detta är helt normalt för vissa kokkärl vid höga inställningar. Det kommer inte att skada kokkärnen eller hällen.
Du har satt på en kokzon, men displayen blinkar fortfarande.	Kokkärlet du använder är inte lämpligt för induktion eller har en diameter på mindre än 12 cm.	Använd ett lämpligt kokkärl, se sidan 12 och 13.
En kokzon slutar plötsligt att fungera och du hör en signal.	Den förinställda tiden är slut.	Stäng av ljudsignalen genom att trycka på knappen + eller - på timern.
Hällen fungerar inte och inget visas på displayen.	Det finns ingen strömtillförsel på grund av en defekt kabel eller en felaktig anslutning.	Kontrollera säkringarna eller den elektriska brytaren (om det inte finns något uttag).

## FELSÖKNING

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
En säkring går så fort hällen sätts på.	Hällen har anslutits fel.	Kontrollera elanslutningarna.
"br" visas på displayen och beröringskontrollerna fungerar inte.	Bryggningfunktionen är aktiverad.	Inaktivera bryggningfunktionen (se sidan 16).
Felkod F00.	Kontrollpanelen är smutsig eller blöt.	Rengör kontrollpanelen.
Felkod F0 till och med F6 och FC.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.
Felkod F7.	Omgivningstemperaturen är inte bra.	Stäng av alla värmekällor i närheten av kokplattan.
Felkod F8 och F08.	Apparaten överhettad.	Apparaten har stängts av på grund av överhettning. Låt svalna och använd sedan en lägre inställning.
Felkod F9 och/eller kontinuerlig ljudsignal.	Apparaten har anslutits felaktigt och/eller nätspänningen är för hög.	Ändra anslutningen.
Felkod F99.	Du har tryckt på två eller flera knappar samtidigt.	Försök inte att använda mer än en knapp åt gången.
Felkod FA.	Nätspänningen är för låg.	Kontakta elleverantören.
Felkod FAN.	Luftcirkulationen inte tillräcklig.	Se till att ventilationsöppningarna under kokplattan är öppna.
Andra felkoder.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.

### Vad du behöver tänka på

#### **Säkerhetsinstruktioner för installationen**

- Anslutningen måste stämma överens med nationella och lokala bestämmelser.
- Apparaten måste jordas.
- Denna apparat får endast anslutas av behörig elinstallatör.
- Använd en godkänd kabel vid anslutningen (till exempel typ HO7RR) i enlighet med gällande föreskrifter. Kabelhöljets ska vara av gummi.
- Anslutningskabeln ska hänga fritt och inte matas genom någon låda.
- Om du vill göra en fast anslutning ska du se till att en flerpolig brytare med ett avstånd mellan kontakterna på 3 mm installeras i matningskabeln.
- Bänkskivan hällen är inbyggd i skall vara plan.
- Väggarna och bänkskivan som omger apparaten skall vara värmebeständiga upp till minst 85 °C. Även om själva apparaten inte blir varm, kan värmen i den heta stekpannan missfärga eller deformera väggen.
- Skador orsakade av felaktig anslutning, installation eller användning omfattas inte av garantin.
- Väggtaget och kontakten måste alltid vara åtkomliga.
- Se till att nätsladden inte kommer i kontakt med delar som kan bli varma.
- Använd inte någon adapter eller förlängningssladd för att ansluta apparaten till elnätet. Vi kan inte garantera säker användning av apparaten med dessa tillbehör.
- Installation, underhåll eller reparationer ska utföras av yrkesmän som är godkända av tillverkaren, eftersom underlåtenhet att göra så upphäver garantin.
- Koppla bort hällen från elnätet innan du påbörjar något reparationsarbete. Koppla helst ur apparaten, stäng av (automat) säkring (ar) eller, i händelse av en permanent anslutning, ställ omkopplaren i strömförsörjningskabeln på noll.

## INSTALLATION

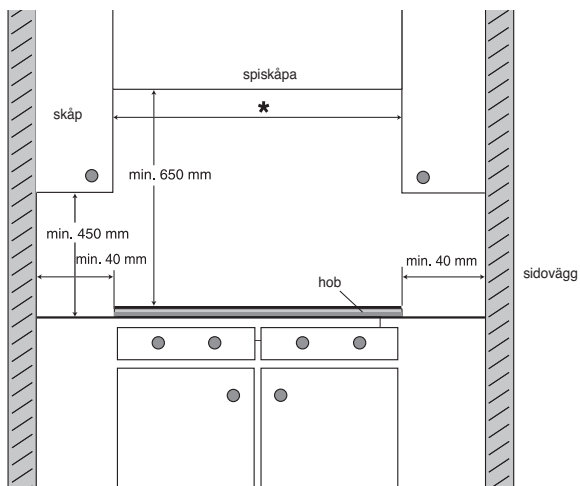
- Defekta delar får endast bytas ut mot originaldelar från Asko. Endast dessa delar från Asko garanteras uppfylla säkerhetskraven.
- Om anslutningskabeln är skadad får den endast bytas av tillverkaren, tillverkarens serviceorganisation eller likvärdigt kvalificerade personer, i syfte att undvika farliga situationer.

### Avstånd

Tillräckliga avstånd runt hällen krävs för säkerheten. Kontrollera att avståndet är tillräckligt stort.

\* HI1683g: min. 65 cm

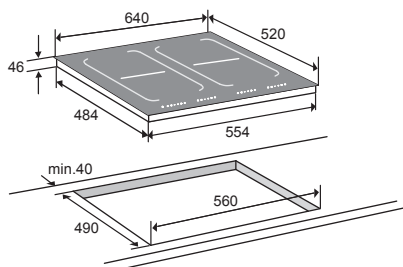
HI1983g: min. 90 cm



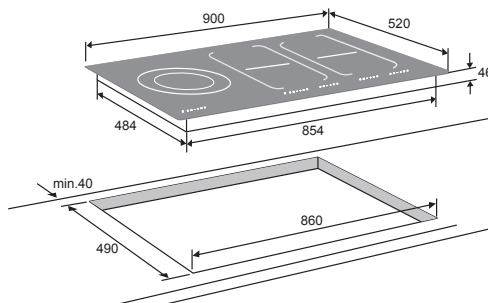
# INSTALLATION

## Mått för installation

Måtten och fördjupningarna visas på bilderna nedanför.



**Hi1683g**



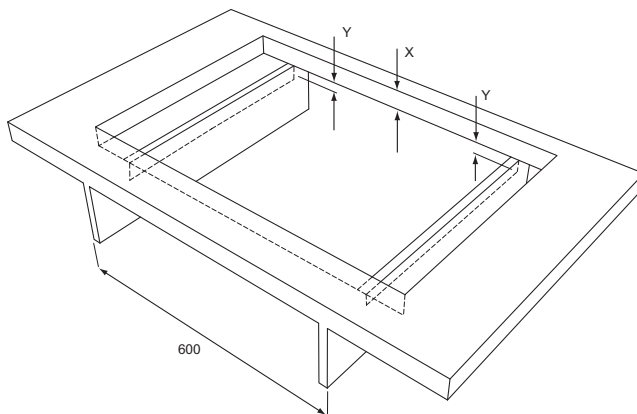
**Hi1983g**

Om hällen är bredare än skåpet, med en bänkskiva mindre än 46 mm tjock, såga ett urtag i båda sidorna av skåpet, så att apparaten är frigjord från skåpet.

Monteringsmått inuti skåpet

$x < 46 \text{ mm}$ :  $y = 46 \text{ mm} - x$

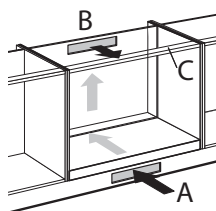
$x \geq 46 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$



## INSTALLATION

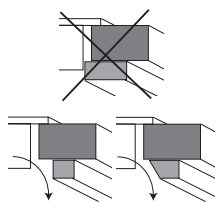
### Luftflöde

Elektroniken i apparaten kräver avkyllning. Apparaten stängs av automatiskt om luftcirkulationen är otillräcklig. Det finns ventilationsöppningar på undersidan av apparaten. Det måste vara möjligt att kall luft dras in genom dessa öppningar. Luftintagen sitter framtill på apparaten.



### Placering ovanför en låda eller en ugn eller fast panel

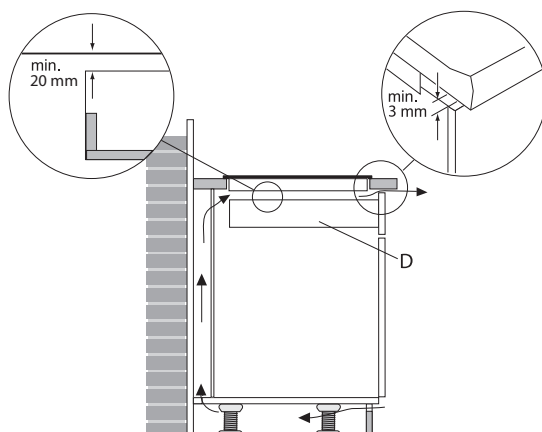
Ventilation sker genom sockeln (A) och baksidan av skåpet (B). Såga ut ventilationsöppningarna (min. 100 cm<sup>2</sup>). Lufttillförsel A krävs inte om det finns någon annan öppning som kan tillföra luft tillsammans med öppning B.



Se till att tvärbalken inte hindrar luftflödet. Hyvla eller såga tvärbalken C diagonalt om så behövs.

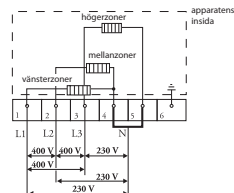
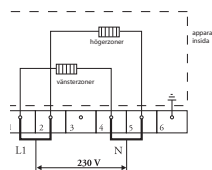
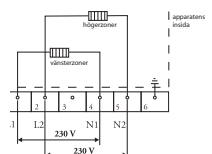
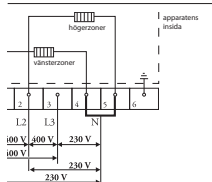
### Det är viktigt att garantera en lämplig ventilation (intag och utlopp).

- Skapa en ventilationsöppning framtill på köksenheten. Öppningen ska vara minst lika bred som själva apparaten och vara minst 3 mm hög om apparaten installeras ovanför en låda eller en hylla. Kontrollera att det finns ett avstånd på minst 20 mm mellan hällen och lådan eller hyllan 'D'.
- Om det inte går att skapa en ventilationsöppning, se till att det finns ett mellanrum på minst 60 mm mellan hällen och lådan eller hyllan.



# INSTALLATION

## Elanslutning



### Gemensamma anslutningar:

- 3 faser och 1 nollanslutning (3 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - ▷ Spänningen mellan faserna och noll är 230 V ~. Spänningen mellan faserna är 400 V ~. Montera en anslutningsbrygga mellan anslutningspunkterna 4-5. Fas 3 används inte. Grupperna måste ha säkringar på minst 16 A (3x). Kärndiametern på anslutningskabeln måste vara minst 2,5 mm<sup>2</sup>.
- 2 fas- och 2 nollanslutningar (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
  - ▷ Spänningen mellan faserna och nollorna är 230 V~.
  - ▷ Gruppen måste ha säkringar på minst 16 A (3x). Kärndiametern på anslutningskabeln måste vara minst 2,5 mm<sup>2</sup>.

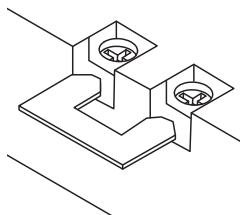
### Specialanslutningar:

- 1-fasanslutning (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - ▷ Spänningen mellan faserna och noll är 230 V~.
  - Montera en anslutningsbrygga mellan anslutningspunkterna 1-2 och 4-5. Gruppen måste ha en säkring på minst 32 A.
  - Kärndiametern på anslutningskabeln måste vara minst 6 mm<sup>2</sup>.

### Anslutning för spishällarna Hi1983g:

- 3 faser och 1 nollanslutning (3 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - ▷ Spänningen mellan faserna och noll är 230 V ~.
  - ▷ Spänningen mellan faserna är 400 V ~. Montera en anslutningsbrygga mellan anslutningspunkterna 4-5. Grupperna måste ha säkringar på minst 16 A (3x). Kärndiametern på anslutningskabeln måste vara minst 2,5 mm<sup>2</sup>.

Bryggorna på anslutningsblocket kan användas för att skapa de nödvändiga anslutningarna, såsom anges i dessa illustrationer.



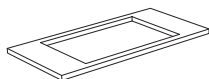
Fäst kabeln med en dragavlastning och stäng locket.

Anslutningspunkten, vägguttaget och kontakten måste alltid vara åtkomliga.

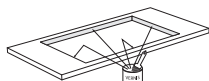


## INSTALLATION

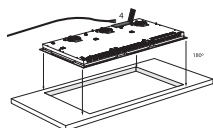
### Inbyggnad



Kontrollera att skåpet och utskärningen uppfyller kraven för mått och ventilation.



Behandla de sågade ändarna av trä eller de syntetiska bänkskivorna med tätningslack om det behövs för att förhindra att fukt får bänkskivan att svälla.

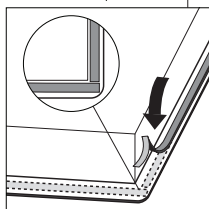


Lägg hällen upp och ner på bänkskivan.

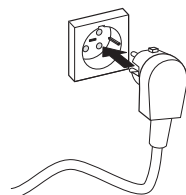
Montera anslutningskabeln på apparaten i enlighet med kraven (se sidan 36).



Ta bort det skyddande lagret från tejpens och applicera tejpens i spåret på aluminiumprofilen eller på kanten av glasskivan. Klistra inte fast tejp runt hörnen, men skär 4 separata delar för att tätta hörnen också.



Vänd på hällen och lägg i den i håligheten.



Anslut maskinen till ett eluttag. En kort pip hörs och alla displayer blinkar till. Hällen är nu klar för användning.

Kontrollera att den fungerar ordentligt. Om apparaten har anslutits fel hörs antingen ett pip eller så visas ingenting i displayen, beroende på felet.

## INSTALLATION

### Teknisk information

Den här apparaten uppfyller alla relevanta EG-direktiv.

Hälltyp	Hi1683g	Hi1983g
Induktion	x	x
Anslutning	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Faser	2	3
<b>Maximal kapacitet kokzoner</b>		
Mellersta vänster		5,5 kW (Ø260)
Vänster fram	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Vänster bak	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Höger bak	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Höger fram	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
<b>Anslutningseffekt</b>		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		3,7 kW
Total anslutningseffekt	7400 W	11000 W
<b>Mått (vid inbyggnad)</b>		
Apparatens bredd x djup	640 x 520 mm	900 x 520 mm
Inbyggnadshöjd från bänkskivans ovsida	43 mm	43 mm
Utskärningens bredd x djup	560 x 490 mm	860 x 490 mm
Minsta avstånd från utskärning till vägg	40 mm	40 mm
Minsta avstånd från utskärning till sidovägg	40 mm	40 mm

### Kassering av emballage och håll

I tillverkningen av denna apparat har hållbara material använts. Se till att kassera denna produkt ansvarsfullt i slutet av dess livscykel. Kontakta de lokala myndigheterna för mer information om detta.

Emballaget är återvinningsbart. Följande kan ha använts:

- kartong,
- polyetenfilm (PE);
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum).

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



Som en påminnelse om att hushållsapparater måste kasseras separat, är produkten märkt med symbolen av en överkryssad soptunna. Detta innebär att vid slutet av dess livslängd får produkten inte kastas som hushållsavfall. Den måste tas till en särskild återvinningscentral som anvisas av myndigheterna eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst.

Genom att kassera en hushållsapparat separat undviker man eventuella negativa konsekvenser för miljö och hälsa till följd av olämplig avfallshantering och gör det möjligt för material att återvinnas och därmed ge betydande besparingar av energi och resurser.



### **Försäkran om överensstämmelse**

Vi intygar att våra produkter uppfyller kraven i relevanta europeiska direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som nämns.

