



## **Brugsvejledning Induktionskogeplade**

HI1621G / SIVK6B9TS

HI1631G / SIVK6B7TS

HI1731G / SIVK6B7TS

**Anvendte piktogrammer**



Vigtig information



Tips

# INDHOLD

---

## ***Din induktionskogeplade***

---

|              |   |
|--------------|---|
| Indledning   | 4 |
| Beskrivelse  | 5 |
| Kontrolpanel | 6 |

## ***Sikkerhedsforskrifter***

---

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Temperatursikring               | 7 |
| Begrænsning af tilberedningstid | 7 |
| Sund madlavning                 | 7 |

## ***Brug***

---

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Lyde fra induktion             | 8  |
| Gryder                         | 8  |
| Effektniveauer                 | 9  |
| Grydedetektering               | 10 |
| Brug af berøringstasterne      | 10 |
| Indikationer på displayet      | 10 |
| Tabel over kogepladefunktioner | 11 |
| Kogeindstillinger              | 12 |

## ***Betjening***

---

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Tænd og indstil effekt                    | 13 |
| Sådan ændres kogezonens effektindstilling | 14 |
| Slukning                                  | 14 |
| Bridge-induktionszoner                    | 14 |
| Børnesikring                              | 15 |
| Pausetilstand                             | 15 |
| Kogeur/alarm                              | 16 |
| Autocook-funktion                         | 17 |

## ***Vedligeholdelse***

---

|           |    |
|-----------|----|
| Rengøring | 18 |
|-----------|----|

## ***Fejl***

---

|                   |    |
|-------------------|----|
| Generelt          | 19 |
| Fejlfindingstabel | 19 |

## ***Tekniske data***

---

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Tekniske specifikationer                   | 21 |
| Information ifølge forordning (EU) 66/2014 | 22 |

## ***Miljøhensyn***

---

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Bortskaffelse af emballage og apparat | 23 |
|---------------------------------------|----|

## *Indledning*

---

Denne kogeplade er designet af en virkelig madlavningsekspert. Der er en række fordele ved at lave maden på en induktionskogeplade. Det er nemt, fordi kogepladen reagerer hurtigt og kan indstilles på en meget lav effekt. Takket være den høje effekt kan man hurtigt få retter 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 en hvilken som helst gryde på den. I kapitlet gryder kan du læse mere om, hvilke gryder der kan bruges.

For optimal sikkerhed er induktionskogepladen udstyret med flere temperatursikringer samt en restvarmeindikator, 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.**

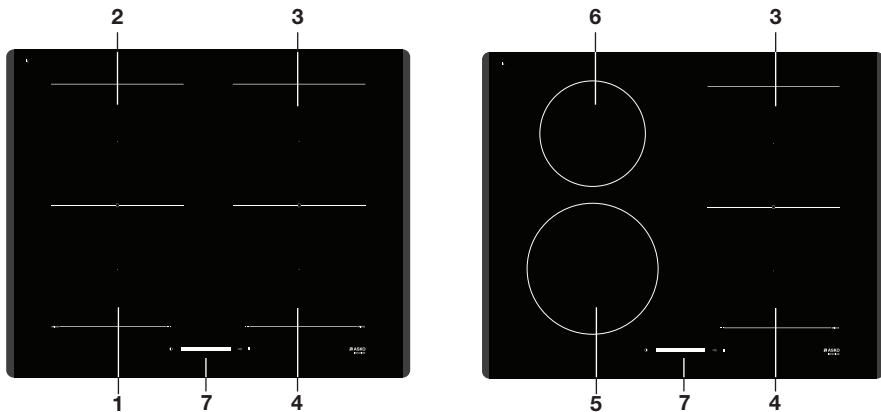
Brugsanvisningen kan også bruges af servicetjenesten som reference.

**Klæb derfor apparatets datakort fast på det dertil beregnede sted bag i brugsanvisningen.**

Apparatets identifikationskort indeholder alle de oplysninger, som serviceteknikeren skal bruge for at kunne svare korrekt på dine behov og spørgsmål.

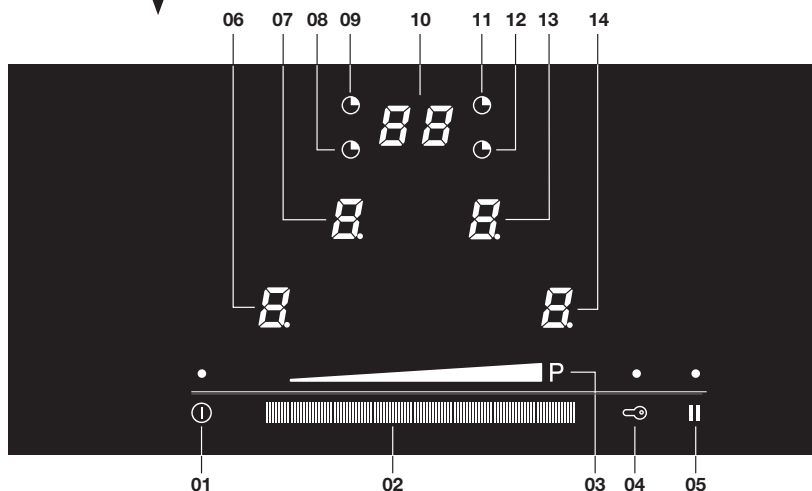
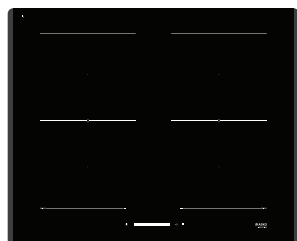
God fornøjelse med madlavningen!

## Beskrivelse



1. Kogezone "Flex-induktion": 180x220 mm / 2,1 kW (3,0 kW i boost)
2. Kogezone "Flex-induktion": 180x220 mm / 1,6 kW (1,85 kW i boost)
  - Brozone venstre (zone 1+2): 400x220 mm / 3,0 kW
3. Kogezone "Flex-induktion": 180x220 mm / 1,6 kW (1,85 kW i boost)
4. Kogezone "Flex-induktion": 180x220 mm / 2,1 kW (3,0 kW i boost)
  - Brozone højre (zone 3+4): 400x220 mm / 3,0 kW
5. Kogezone:  $\varnothing$  200 mm / 2,3 kW (3,0 kW i boost)
6. Kogezone:  $\varnothing$  160 mm / 1,4 kW
7. Kontrolpanel

## Kontrolpanel




1. Tænd/sluk-knap
2. Glidebetjening (9 tilberedningsniveauer + boost P)
3. Niveauindikator + boost
4. Børnesikringstast
5. Pausetast
6. Kogezone forreste venstre knap (visning af kog niveau)
7. Kogezone bageste venstre knap (visning af kog niveau)
8. Timer-indikatorzone, venstre forreste zone
9. Timer-indikatorzone, venstre bagerste zone
10. Timer-display
11. Timer-indikatorzone, højre bagerste zone
12. Timer-indikatorzone, højre forreste zone
13. Kogezone bageste højre knap (visning af kog niveau)
14. Kogezone forreste højre knap (visning af kog niveau)

## Læs de særskilte sikkerhedsinstruktioner før brug.

### Temperatursikring

Hver kogezone er udstyret med en sensor. Denne sensor måler temperaturen på grydens bund og kogepladens inddelinger for at undgå overopvarmning, f.eks. hvis en gryde koger tør. Ved for høj temperatur sænkes effekten til kogezone/kogepladen automatisk eller slukkes helt.

### Begrænsning af tilberedningstid

 Hvis en kogezone står tændt i usædvanlig lang tid, slukkes den automatisk. Afhængigt af den valgte indstilling begrænses tilberedningstiden på følgende måde:

| Indstilling | Kogezonen slukkes automatisk efter: |
|-------------|-------------------------------------|
| 1           | 8 timer                             |
| 2           | 6 timer                             |
| 3           | 5 timer                             |
| 4           | 5 timer                             |
| 5           | 4 timer                             |
| 6           | 1,5 timer                           |
| 7           | 1,5 timer                           |
| 8           | 1,5 timer                           |
| 9           | 1,5 timer                           |
| boost (P)   | 1,5 timer                           |

Begrænsning af tilberedningstid aktiveres og slukker for kogezonerne, når ovenstående tidsinterval er forløbet.

### Sund madlavning

#### Rygepunktet for forskellige olietyper

For at sikre, at din mad bliver stegt på den sundeste måde, anbefales det, 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 | Olie                     | Rygepunkt °C |
|--------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
| Ekstra jomfru olivenolie | 160 °C       | Solsikkeolie             | 227 °C       |
| Smør / kokosolie         | 177 °C       | Majsolie / jordnøddeolie | 232 °C       |
| Rapsolie                 | 204 °C       | Olivenolie               | 242 °C       |
| Jomfru olivenolie        | 216 °C       | Risolie                  | 255 °C       |

## Lyde fra induktion

### Tikkende lyd

- Der forekommer en let tikkende lyd, som skyldes effektfordelingen mellem zoner foran/bag hinanden. Også ved lave indstillinger kan der høres en svag tikkende lyd.

### Gryder frembringer lyde

- Gryden kan lave lyde under madlavning. Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryden. Det er helt normalt for nogle gryder ved høje indstillinger. Det beskadiger hverken gryder eller kogeplade.

### Ventilatoren frembringer lyd

- Apparatet er forsynet med en ventilator for at forlænge levetiden for de elektroniske komponenter. Hvis du bruger apparatet med høj intensitet, vil ventilatoren tændes, og du vil høre en summende lyd. Ventilatoren kan også afgive lyde, efter du har slukket for apparatet.

## Gryder

Placer altid gryder på kogezonens midte. Brug altid en (fiske) gryde i brofunktionen, hvor mindst én af center- / midterpositionerne i de tilknyttede zoner er dækket.

### Gryder til induktionskogeplader

Gryder til en induktionskogeplade skal være af en bestemt kvalitet.



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

- Brug kun gryder, der er beregnet til el- og induktionskogeplader med:
  - en tyk bund (mindst 2,25 mm);
  - en flad bund.
- Det bedste er gryder med mærket "Class Induction".



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 / aluminium |
|                                  | Plastic            |





**Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål:** Emaljen kan blive beskadiget ved høje indstillinger, hvis panden er for tør; indstillinger med højt effektniveau kan medføre, at gryden bøjer.

- Brug ikke gryder med en krum bund. En bund, der buer udad eller indad, kan sætte overophedningssikringen ud af funktion og medføre, at apparatet overophedes. Glaspladen kan revne, eller grydebunden kan smelte. Skade på grund af brug af uegnede gryder eller tørkogning 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. Hvis gryden er for lille, fungerer zonen ikke.
- Længden på en fiskegryde (oval gryde), der anvendes i brozonerne, skal være mindst 22 cm.

### Trykkoger

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

### Indstilling af effektniveau

Effekten kan indstilles i 9 positioner. Desuden er der også en 'boost'-indstilling (P). Hvis kogepladen er tændt, kan de ønskede kogezoner vælges inden for de næste 5 sekunder. Indstil effektniveauet ved at berøre skyderen. Ved første berøring indstilles niveauet svarende til den del af skyderen, der berøres. Ved at glide langs skyderen, ændres indstillingen af effektniveauet. Ved at glide til højre øges niveauet, mens et glid til venstre sænker niveauet. Når fingeren flyttes væk fra skyderen, begynder kogefeltet at fungere på det indstillede niveau.

### Funktionen boost

- Funktionen 'boost' kan bruges til i kort tid (højest 10 minutter) til at koge ved højeste effekt. Når den maksimale boost-tid er gået, sænkes effekten til 9.
- **Funktionen boost er ikke tilgængelig i brotilstand!**

### Boost-strømstyring

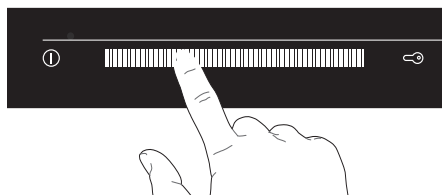
- På grund af den begrænsede effekt på induktionsplade kan boost-funktionen kun indstilles på en kogezone samtidigt (for både venstre eller højre kogezoner). **Når en kogezone skiftes til indstillingen boost, indstilles den anden aktive kogezone automatisk til en lavere effekt eller den slukkes.**
  - Den indstilling, der er indstillet til en lavere effekt, blinker i displayet.

## Grydedetektering

Hvis kogepladen ikke registrerer en (jernholdig) gryde, efter at kogeeffekten er blevet indstillet, vil symbolet for gryderegistrering og den valgte effektindstilling blinke på displayet, og kogepladen vil forblive kold. Hvis der ikke anbringes en (jernholdig) gryde på kogezone inden for 1 minut, slukker kogezone automatisk (se også kapitel 'Gryder').

## Brug af berøringskasterne




Sæt fingerspidsen fladt på en tast eller skuderen for at opnå det bedste resultat. Du behøver ikke at trykke. Berøringskasterne reagerer kun på et let tryk fra fingerspidsen. Betjen ikke tasterne med andre genstande. Hver tast eller aktivering af skyderen følges af et lydsignal.



## Visninger på displayet

| På displayet | Status                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 9          | Effektindstilling, kogezone: 1 = lav / 9 = høj                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P            | Boost-funktionen aktiveret.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| A            | Automatisk opvarmningsfunktion valgt.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| U            | Ingen (passende) gryde på kogezone (pande-registreringssymbol)                                                                                                                                                                                                                                                      |
| L            | Børnesikringsfunktionen valgt.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| B            | Brofunktionen valgt                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| H            | Restvarmeindikator. Kogepladen er udstyret med en restvarmeindikator for hver kogezone, som angiver, hvilke kogezone, der stadig er varme. Selvom kogepladen slukkes, forbliver indikatoren 'H' tændt, så længe kogezone er varm!<br>Undgå at røre en zone, hvis indikatoren lyser. Fare! Risiko for forbrændinger. |
|              | Kogeplade-funktionspause aktiveret.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| F            | Fejlkode, se 'Fejlfindingstabel'                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| E            | Fejlkode, se 'Fejlfindingstabel'                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Funktionstabel, kogeplade

| Funktion                 | Tast(er) der skal bruges                                                                                                         | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bro</b>               | Tryk samtidigt på kogezone-tasterne på venstre eller højre side.                                                                 | Kogezonerne kan forbindes (linkes) med hinanden. Dette giver en stor kogezone, der f.eks. kan anvendes til en stor fiskegryde eller en stor gryde.. <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Hvis zonerne er broforbundet, kan de ikke indstilles til boost.</li> <li>▸ Brug en (fiske) gryde, hvor mindst én af center-/midterpositionerne i de tilknyttede zoner er dækket.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Autocook-funktion</b> | Tryk og hold skyderen                                                                                                            | Den automatiske opvarmningsfunktion øger styrken midlertidigt (indstilling '9') for opvarmning af indholdet i gryden. Denne funktion er tilgængelig i indstillingerne 1-8.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Timer</b>             |                                                 | Timeren kan indstilles separat for hver kogezone. Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 1 time og 59 minutter. Timeren stopper, så snart panden fjernes og starter igen, når panden sættes tilbage. Timer-alarmen stopper, når den indstillede tid er gået. Kogezonen slukkes automatisk, når den indstillede tid er gået. Hvis der ikke er valgt nogen kogezone, virker timeren som et minutur (slukker ikke automatisk). Timeren kan kun indstilles, hvis der ikke er aktiveret en timeralarm (køkken-timer). Når alarmen er indstillet, vil den fortsætte med at tælle ned, efter at kogepladen er blevet slukket. Alarmen kan kun afbrydes, når kogepladen er tændt. |
| <b>Låsesik-ring</b>      |                                                 | Låsefunktion. Til at låse apparatets funktion og brug af kogezone.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                          |                                                                                                                                  | Børnesikringsfunktion. Ved at aktivere børnesikringen kan apparatets funktion stoppes og brug af kogeplader, hvilket beskytter børn mod utilsigtet start og eventuel skade. Kan kun aktiveres, når der ingen kogezone er valgt eller en sådan er aktiv.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Pause</b>             |                                               | Hvis man ønsker at stoppe kogningen, kan pausetilstand bruges (f.eks. til at rengøre kogepladen under tilberedning). Opvarmning af kogezone, timer-indstillinger osv. vil blive sat på pause. Den længste pauseperiode, der kan indstilles, er 10 minutter. Kogepladen slukker automatisk efter 10 minutter i pausetilstand. Når prikken over pausetasten er synlig er pausetilstand tilgængelig.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Genkald</b>           | Inden for 6 sekunder efter utilsigtet slukning trykkes der på tænd-/sluk-tasten og derefter trykkes der direkte på pause-tasten. | Ved hjælp af denne funktion kan du hente eventuelle forudgående indstillinger for aktiverede kogeplader, hvis du har slukket for dem ved et uheld. Genkaldfunktionen kan kun anvendes, hvis mindst en kogezone var aktiv (kogeniveau > 0) uafhængig af tastelås.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Kogezoneindstillinger

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

### **Brug af indstillingen 'boost' til:**

- hurtigt at bringe fødevarer eller væske i kog;
- at blanchere grøntsager;
- at opvarme olie og fedt;
- wok

### **Brug indstilling 9 til:**

- at brune kød;
- at koge fisk;
- at stege omeletter;
- at stege kogte kartofler;
- at friturestege.

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

- at stege tykke pandekager;
- at stege tykt, paneret kød;
- at stege flæsk eller bacon;
- at stege rå kartofler;
- at stege arme riddere;
- at stege paneret fisk;
- at koge pasta;
- at stege tynde, (panerede) kødskiver;

### **Brug indstilling 4-6 til:**

- at koge igennem store mængder;
- at optø hårde grøntsager;
- at stege tykt, paneret kød;

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

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

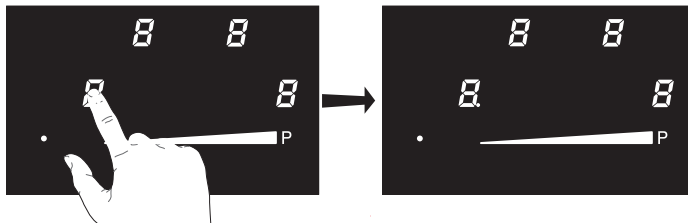
## Tænd og indstil effekt

Effekten kan indstilles til 9 niveauer. Kogepladen har en 'boost'-indstilling, som angives med et 'P' på displayet (se 'Boost').

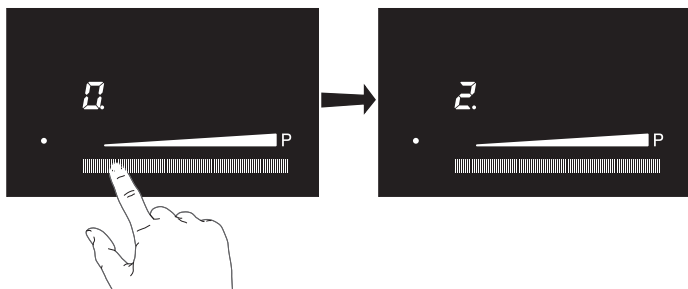
1. Sæt gryden midt på en kogezone.
2. Tryk på tænd/sluk-tasten i mindst 1 sekund.
  - *Der høres et enkelt bip. Kogepladen er tændt, og kogezone-displayet lyser op.*
- Hvis der ikke foretages yderligere eller indstilles inden for de næste 20 sekunder, slukkes kogepladen automatisk.



3. Tryk på kogezone-tasten til den ønskede kogezone.
  - *Der høres et enkelt bip. Prikken direkte under det tilhørende display tændes og tildeles til den visuelle glidebetjening.*



4. Bevæg en finger hen over glidebetjeningen for at indstille den ønskede effekt.
  - *Kogezonen starter automatisk på det indstillede niveau.*
- En højere eller lavere effekt indstilles ved at bevæge fingeren hen over glidebetjeningen.
- Kogezonerne har 9 niveauer og et boost-niveau (P).
- I de følgende 10 sekunder slukkes glidebetjeningsknappen, og decimalpunktet forsvinder. Den valgte kogezone er aktiv.



## Sådan ændres kogezonens effektindstilling

1. Tryk på kogezone-tasten til den ønskede kogezone.
  - ▶ Prikken direkte under det tilhørende display tændes og tildeles til den visuelle glidebetjening.
2. Bevæg en finger hen over glidebetjeningen for at ændre effektindstillingen.



### **Bemærk!**

- Apparatet er forbundet til 1 fase. Alle 4 zoner kan ikke bruges på samme tid. De 2 små zoner og 1 stor zone eller 2 store zoner kan bruges samtidigt. Når strømniveauet til en af zonerne indstilles, vælger systemet automatisk den optimale strømfordeling. Det kan ske, at en anden zone reduceres i strøm eller slukkes helt. Når det sker, så blinker displayet for den relaterede zone.

## Sådan slukker du

### **Slukke en kogezone**

En kogezone er tændt. Displayet viser en effektindstilling mellem 1 og 9, eller 'P'.

1. Tryk på kogezone-tasten til den ønskede kogezone.
2. Brug glidebetjeningen til at indstille kogezoneen til '0' (slukket).
  - ▶ Kogezoneen slukkes.
  - ▶ Kogepladen slukker efter 20 sekunder, hvis alle kogezoneer indstilles til '0', og ingen anden proces er i brug.

### **Sluk alle kogezoneer samtidig**

*Flere kogezoneer er aktive.*

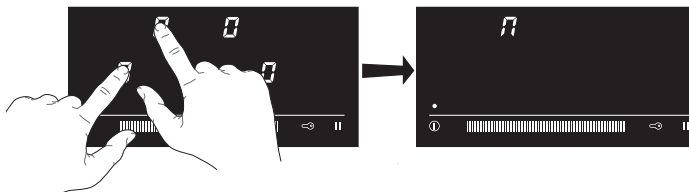
1. Tryk på tænd-/sluk-tasten for at slukke alle kogezoneer.
  - ▶ *Der høres et lydsignal. Alle displayene er slukket. Kogepladen er slukket.*

## Broinduktionszone

### **Aktivering af den broforbundne kogezone**

1. Tryk på tænd/sluk-tasten.
2. Tryk samtidigt på kogezone-tasterne på venstre eller højre side.
  - ▶ 'Broforbindelsesindikatoren' vises på bageste, zonedisplay for at indikere, at de to kogezoneer er broforbundet.
3. Indstil den ønskede kogeeffekt for den broforbundne kogezone.
4. For at ændre den broforbundne zones kogeeffekt senere, tryk først på sensoren til den forreste kogezone.

## BETJENING



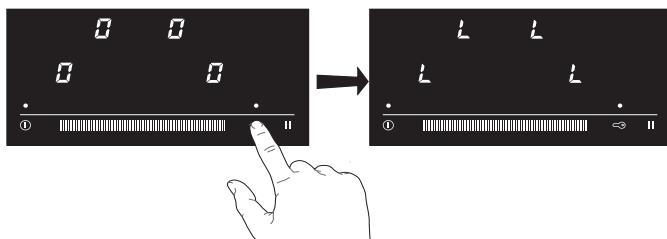
### Deaktivering af den broforbundne kogezone

1. Tryk samtidigt på kogezonetasterne på venstre eller højre side.
  - 'Broforbindelsesindikatoren' forsvinder på bageste, venstre zonedisplay.

## Børnesikring

### Aktivering af børnesikring

1. Sluk for apparatet igen med tænd/sluk-tasten.
  - Tryk i mindst tre sekunder på børnesikringstasten, indtil der høres et bip.  
*Displayet til kogezone vil vise 'L' i nogle få sekunder. Børnesikring er aktiveret. Børnesikringen er tilgængelig, når prikken over børnesikringstasten er synlig.*



### Deaktiverer børnesikringen

1. Tænd for apparatet med tænd-/sluk-tasten.
2. Tryk i mindst tre sekunder på børnesikringstasten, indtil der høres et bip.
  - *Kogezone-displayet viser '0'. Børnesikringen er deaktiveret.*

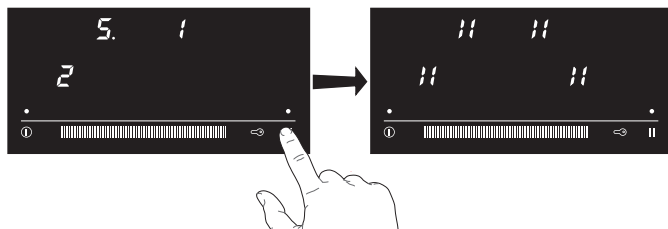


**Tip!** Aktivér kogepladens børnesikring, før kogepladen skal rengøres. Så undgår man, at der tændes for kogepladen ved et uheld.

## Pausetilstand

### Aktivér pausetilstand

1. Tryk på pausetasten, indtil der høres et bip.
  - *Kogezone-displayet viser 'pauseindikator'. Kogepladen er nu i pausetilstand.*



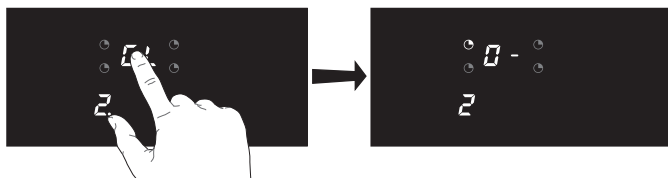
### Deaktivér pausetilstand

1. Tryk på pausetasten, indtil der høres et bip.
  - *Indikatoren over pausetasten blinker.*
2. Tryk et vilkårligt sted på glidebetjeningen eller displayet til tilberedningsniveau.
  - *Den aktive indstilling kan aflæses på displayet:*

## Kogeur/alarm

### Indstilling af kogeur

1. Vælg den ønskede kogezone, og indstil effektniveauet.
2. Berør timer-displayet.
  - *Timer-indikatoren for den pågældende kogezone blinker.*



3. Brug glidebetjeningen til at indstille den ønskede tid.
  - Indstil først en værdi på displayet til højre, og vent, indtil symbolet ikke længere blinker, og der vises en streg på displayet til venstre. Indstil så displayet til venstre (hvis der ønskes en tidsindstilling på mere end 9 minutter).
  - Den valgte kogezone slukker automatisk, når den indstillede tid er forløbet.

### Indstilling af kogeuget

1. Berør timer-displayet.
  - Sørg for, at alle kogezoner er slukket.
2. Brug glidebetjeningen til at indstille den ønskede tid.
  - Indstil først en værdi på displayet til højre, og vent, indtil symbolet ikke længere blinker, og der vises en streg på displayet til venstre. Indstil så displayet til venstre (hvis der ønskes en tidsindstilling på mere end 9 minutter).
  - *Der lyder et alarmsignal, når først den indstillede tid er gået.*
3. Tryk på glidebetjeningen for at slukke signalet.



## Autocook-funktion

### Sådan tænder du

1. Sæt gryden midt på en kogezone.
2. Tryk på tænd/sluk-tasten.
  - *Der høres et enkelt bip.*
3. Tryk på den ønskede kogezonetast.
  - *Der høres et enkelt bip. Indikatoren direkte under det tilhørende display tændes.*
4. Bevæg en finger hen over glidebetjeningen for at indstille den ønskede effekt. Hold glidebetjeningen nede i mindst 3 sekunder ved det ønskede niveau.
  - *Der vises et 'A' i displayet, der skifter med det valgte tilberedningsniveau. Når den automatiske kogefunktion er udløbet, vil kogezone automatisk skifte over til det valgte niveau, som derefter vises konstant i displayet.*

Tabellen nedenfor viser tilberedningsniveauerne og de tilhørende boost-tider.

| <b>Tilberedningsniveau</b> | <b>Boost-tid (minutter:sekunder)</b> |
|----------------------------|--------------------------------------|
| 1                          | 00:48                                |
| 2                          | 02:24                                |
| 3                          | 03:36                                |
| 4                          | 05:24                                |
| 5                          | 06:48                                |
| 6                          | 02:00                                |
| 7                          | 02:48                                |
| 8                          | 03:36                                |
| 9                          | -:-                                  |

### Sådan slukker du

1. Tryk på displayet til den ønskede kogezone.
2. Vælg et lavere tilberedningsniveau med glidebetjeningen.
  - *Boost slukkes automatisk.*

## Genkald-funktionen

Hvis kontrollen ved et uheld slås fra ved hjælp af tænd-/sluk-tasten, kan alle indstillinger genoprettes ved hjælp af genkaldfunktionen.

1. Tryk på tænd-/sluk-knappen inden for 6 sekunder.
2. Bekræft for at fortsætte ved at trykke på pausetasten.

## *Rensning*

---

### **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 en fugtig klud med et mildt rengøringsmiddel.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.

### **Genstridige pletter**

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



**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 0, hvis forbindelsen er fast. Kontakt serviceafdelingen.

## Oversigt over fejl

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt apparatet fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Prøv først selv at løse problemet ved at tjekke punkterne nævnt i oversigten nedenfor, eller prøv at finde mere information på hjemmesiden '[www.ASKO.com](http://www.ASKO.com)'.

| Symptom                                                                          | Mulig årsag                                                                                            | Løsning                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ved første ibrugtagning vises der symboler i displayene.                         | Dette er en standardmæssig opstartsrutine.                                                             | Normal funktion.                                                                                               |
| Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.             | Kogepladen afkøles.                                                                                    | Normal funktion.                                                                                               |
| En smule lugt er mærkbar de første få gange kogepladen bruges.                   | Det nye apparat varmer op.                                                                             | Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.           |
| Gryder laver lyde ved kogning.                                                   | Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde.                                         | Det er helt normalt for nogle gryder ved høje indstillinger. Det beskadiger hverken gryderne eller kogepladen. |
| Du har tændt for en kogezone, men displayet viser 'u'.                           | Den anvendte gryde er ikke egnet til tilberedning med induktion, eller diameteren er mindre end 12 cm. | Brug en egnet gryde.                                                                                           |
| En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.             | Den indstillede tid er gået.                                                                           | Tryk på glidebetjeningen for at slukke signalet.                                                               |
| Kogepladen virker ikke, og der vises ikke noget på displayet.                    | Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.                      | Kontrollér sikringerne eller el-afbryderen (hvis der ikke er et stik).                                         |
| Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.                               | Forkert tilslutning af kogepladen.                                                                     | Kontrollér den elektriske tilslutning.                                                                         |
| 'n' vises på bageste, venstre kontroldisplay. Berøringskontrollerne virker ikke. | Broforbindelsesfunktionen er aktiveret.                                                                | Deaktivér broforbindelsesfunktionen                                                                            |

## FEJLFINDING

| Symptom                                                 | Mulig årsag                                                  | Løsning                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontinuerlig bip-lyd og Er03, der blinker på displayet. | Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.  | Rengør betjeningspanelet.                                                                                       |
| Fejlkode E5 og E6.                                      | Generatoren er defekt.                                       | Kontakt serviceafdelingen.                                                                                      |
| Fejlkode E2.                                            | Apparat overophedet.                                         | Apparatet er blevet slukket pga. overophedning. Lad apparatet afkøle, og begynd igen ved en lavere indstilling. |
| Fejlkode E3, der blinker på displayet.                  | Uegnet køkkengrej, der mangler ferromagnetiske egenskaber.   | Brug en egnet gryde eller pande.                                                                                |
| Fejlkode U400 og/eller uafbrudt lydsignal.              | For høj spænding og/eller forkert tilsluttet.                | Få tilslutningen ændret.                                                                                        |
| 'Blink'-symbol.                                         | Der er trykket på to eller flere taster på samme tid.        | Brug ikke mere end én tast på samme tid.                                                                        |
| Fejlkode Er47.                                          | Kommunikationsfejl mellem kontroller og induktionsgenerator. | Bekræft, hvorvidt forbindelsen til hovedstrømmen er korrekt og fungerer. Ellers kontakt serviceafdelingen.      |
| Andre fejlkoder.                                        | Generatoren er defekt.                                       | Kontakt serviceafdelingen.                                                                                      |



I tilfælde af driftsfejl, eller hvis fejlene/fejllindikationen ikke forsvinder, afbrydes kogepladen fra elnettet i nogle få minutter (sluk sikringen eller sluk for hovedafbryderen). Tilslut derefter til elnettet, og tænd for hovedafbrydertasten. Hvis problemerne vedvarer, ring til en servicetekniker

## TEKNISKE DATA

Dette apparat er i overensstemmelse med alle relevante CE direktiver.

| Type af kogeplade                     | HI1631G/HI1731G                       | HI1621G                               |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Induktion                             | x                                     | x                                     |
| Tilslutning                           | 220/240-50/60Hz                       | 220/240-50/60Hz                       |
| Maksimalle strømkogezoner og diametre |                                       |                                       |
| Foran til venstre                     | 2100 W / (3000 W boost)<br>18 x 22 cm | 1400 W / ø 16 cm                      |
| Bagerst til venstre                   | 1600 W / (1850 W boost)<br>18 x 22 cm | 2300 W / ø 20 cm                      |
| Bro til venstre                       | 3000 W / 40 x 22 cm                   | -                                     |
| Bagerst til højre                     | 1600 W / (1850 W boost)<br>18 x 22 cm | 1600 W / (1850 W boost)<br>18 x 22 cm |
| Foran til højre                       | 2100 W / (3000 W boost)<br>18 x 22 cm | 2100 W / (3000 W boost)<br>18 x 22 cm |
| Bro til højre                         | 3000 W / 40 x 22 cm                   | 3000 W / 40 x 22 cm                   |
| Belastning                            |                                       |                                       |
| L1                                    | 3700 W                                | 3700 W                                |
| L2                                    | 3700 W                                | 3700 W                                |
|                                       |                                       |                                       |
| Samlet strømforbrug                   | 7400 / 3700 W                         | 7400 / 3700 W                         |

### Betjen apparatet på 1 fase

Hvis hjemmeinstallationen ikke er egnet til 32 A strøm, kan apparatets samlede strømforbrug begrænses (strømbegrænsere), så strømforbruget ikke overstiger 16 Amp (Lo-indstilling). På denne indstilling er det ikke alle zoner, der kan bruges til maksimum på grund af strømbegrænsningen. Apparatet bipper og displayet blinker den indstillede effekt, når det maksimale strømforbrug er nået.

### Indstilling

- Når apparatet slukkes, tryk på og hold tasten til børnesikring.
  - ▶ *Efter tre sekunder lyser de understregede symboler på kogezone.*
- Slip tasten til børnesikring, og tryk på en hvilken som helst af to kogezone samtidigt.
  - ▶ *Aktuelt indstillet, maksimal effekt (7,4) angives på timerdisplayet.*
- For at ændre den maksimale totaleffekt fra 7,4 kW (32 A) til 3,7 kW (16 A), skal du trykke på den venstre del af glideren og for at indstille værdien til 7,4 skal der trykkes på den højre del af glideren.
  - ▶ *Indstillingen vises på timerfunktionsdisplayet.*
- Gem den nye indstilling ved at trykke på tænd-/sluk-tasten.
  - For at lukke indstillingsprocessen uden at gemme ændringer, tryk på tasten til børnesikring.
  - For at ændre indstillingen på et senere tidspunkt, gentag processen.

## Information i følge forordning (EU) 66/2014

Målinger i henhold til standard EN60350-2

|                                                                                                                                            |                                            |                                            |                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|--------|
| <b>Modelidentifikation</b>                                                                                                                 | HI1631G<br>HI1731G                         | HI1621G                                    |                |        |
| Komfurtype                                                                                                                                 | Induktions-<br>kogeplade                   | Induktions-<br>kogeplade                   |                |        |
| Antal kogezone og/eller -områder                                                                                                           | 4                                          | 4                                          |                |        |
| Opvarmningsteknologi                                                                                                                       | Induktions-<br>kogezone og<br>-kogeområder | Induktions-<br>kogezone og<br>-kogeområder |                |        |
| Cirkulære kogezone. Diameteren af brugbar elektrisk opvarmet kogeoverflade er afrundet til nærmeste centimeter.                            | -                                          | -                                          | 20             | 16     |
| Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (E <sub>elektrisk kogeplade</sub> ) i Wh/kg                                       | -                                          | -                                          | 179,58         | 179,58 |
| Til kogezone eller -områder, der ikke er cirkulære. Diameteren af brugbar overflade pr. elektrisk opvarmet kogezone eller -område L/W i cm | 18,0 x 22,0 cm                             |                                            | 18,0 x 22,0 cm |        |
| Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (E <sub>elektrisk kogeplade</sub> ) i Wh/kg                                       | 179,58                                     |                                            | 179,58         |        |

### Tips til energieffektiv madlavning med kogeplader

- Brug altid en gryde, der passer til den mængde mad, du tilbereder.
- Fyld kun tilstrækkeligt med vand i til at dække grøntsagerne.
- Vælg passende størrelse zone/område til gryden.
- Læg altid låg på for at holde på varmen.
- Skru ned, eller sluk for kogezone/-området, når den ønskede temperatur er nået.
- Brug en dampkoger til at tilberede grøntsager, så du kan lægge flere lag oven på hinanden og kun bruge én ring, eller brug en gryde med opdelinger.
- Brug en trykkoger til at tilberede bælgfrugter, og endda kød, hele måltider eller gryderetter. Dette gør tilberedningsprocessen hurtigere.
- Brug en gryde med flad bund, hvis du bruger en elektrisk kogeplade, så gryden er i fuld kontakt med ringen.

## Bortskaffelse af apparat og emballage

Der er anvendt bæredygtige materialer til fabrikationen af dette apparat. Dette apparat skal bortskaffes på en ansvarlig måde, når det ikke længere kan bruges. Der kan indhentes nærmere oplysninger herom hos kommunen.

Apparatets emballage kan genbruges. Der kan være brugt:

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

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



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

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

## Overensstemmelseserklæring



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



Apparatets datakort findes i bunden af apparatet.

Sæt apparatets datakort her.

Når du kontakter serviceafdelingen, skal du have det komplette typenummer ved hånden.

Adresser og telefonnumre til serviceorganisationen findes i garantibeviset.

 **ASKO**



706710

da (07-20)