



## Brugsvejledning Induktionskogeplade

HI1655MF / SIVK6ETA

**Anvendte piktogrammer**

Vigtig information



Tips

# INDHOLD

## ***Din induktionskogeplade***

|                 |   |
|-----------------|---|
| Indledning      | 4 |
| Betjeningspanel | 5 |
| Beskrivelse     | 6 |

## ***Sikkerhed***

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Temperatursikring               | 7 |
| Begrænsning af tilberedningstid | 7 |

## ***Brug***

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

## ***Betjening***

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Sådan tændes der for kogepladen og styrken indstilles | 12 |
| Restvarmeindikator                                    | 12 |
| Boost                                                 | 13 |
| To kogezone bag hinanden                              | 13 |
| Sådan laves der 'bro' mellem induktionszonerne        | 14 |
| Sådan slukkes der                                     | 14 |
| Standby                                               | 15 |
| Øko standby                                           | 15 |
| Børnesikring                                          | 16 |
| Pause                                                 | 17 |
| Genkendelse af en tilstand                            | 17 |
| Timer / kogeur                                        | 18 |
| Slå lydsignal til og fra                              | 20 |
| Automatiske programmer                                | 20 |
| Sund madlavning                                       | 23 |
| Kogezoneindstillinger                                 | 24 |

## ***Vedligeholdelse***

|          |    |
|----------|----|
| Rensning | 25 |
|----------|----|

## ***Fejlfinding***

|                    |    |
|--------------------|----|
| Generelt           | 26 |
| Oversigt over fejl | 26 |

## ***Tekniske data***

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Information i følge forordning (EU) 66/2014 | 28 |
|---------------------------------------------|----|

## ***Miljøhensyn***

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Bortskaffelse af apparat og emballage | 29 |
|---------------------------------------|----|

## Indledning

---

Denne kogeplade er designet af en virkelig madlavningsekspert. Der er en række fordele ved at lave maden på en induktionskogeplade. Det er komfortabelt, fordi kogepladen reagerer hurtigt og kan indstilles på en meget lav effekt. Da den i øvrigt også kan indstilles til et højt effektniveau, kan den hurtigt bringe retter i kog. Det er meget bekvemt med den store afstand mellem de enkelte kogezone.

En induktionskogeplade virker på en anden måde end en almindelig kogeplade. På induktionskogepladen er der magnetiske felter, som genererer varme. Det betyder, at man ikke bare kan bruge almindelige gryder.

I kapitlet gryder kan du læse mere om, hvilke gryder der kan bruges.

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

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

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

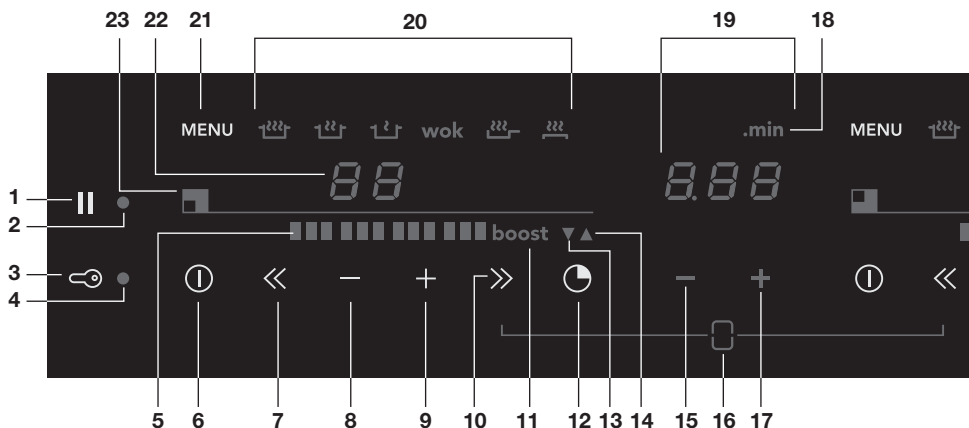
Brugsanvisningen kan også bruges af servicetjenesten som reference.

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

På datapladen står al information, som servicetjenesten har brug for, når du stiller dem spørgsmål.

God fornøjelse med madlavningen!

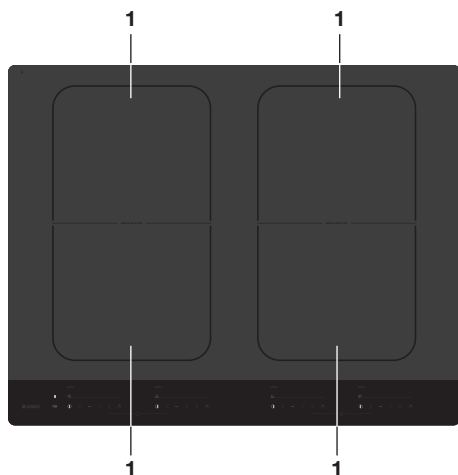
## Betjeningspanel



1. Pausetast
2. Pauseindikator
3. 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. Skrue op for effekten
10. Skrue hurtigt op for effekten
11. Boost
12. Tast for timer/kogeur
13. Vækkeursindikator
14. Timerindikator
15. 'Tid ned'-tast
16. 'Bro' funktion (To zoner forbindes; det skaber en 'stor' zone. Betjen 2 zoner med én skyder).
17. 'Tid op'-tast
18. 'Minutter efter punktum'-indikator
19. Timer/kogeur
20. Menufunktioner
21. Menutast
22. Indstilling-indikator
23. Kogezone-indikator

## Beskrivelse

---



1. Adaptiv zone 180 x 220 mm 3,7 kW (zoner, der kan forbindes)



**Læs først de særskilte sikkerhedsinstruktioner før ibrugtagning.**

## Temperatursikring

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

## Begrænsning af tilberedningstid



- Begrænsning af tilberedningstid er en sikkerhedsfunktion på dit komfur. Den træder i kraft, hvis du glemmer at slukke for kogepladen.
- Afhængigt af den valgte indstilling, begrænses tilberedningstiden på følgende måde:

| Indstilling | Kogezonen 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, slukkes kogezone automatisk.

| Indstilling | Kogezonen indstilles automatisk på 12 efter: |
|-------------|----------------------------------------------|
| boost       | 10 minutter                                  |

## Brug af berøringstasterne

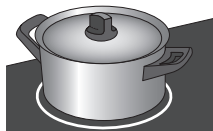
Det kan tage lidt tid at vænne sig til berøringstasterne, hvis du plejer at bruge andre (dreje-) taster. Sæt fingerspidsen fladt på betjeningen, det giver det bedste resultat. Du behøver ikke at trykke.

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

## Madlavning med induktion

### **Induktionskogning går hurtigt**

- I begyndelsen bliver man overrasket over, hvor hurtigt induktionskogning 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.



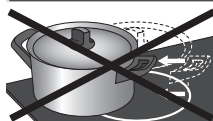
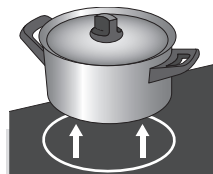
*Intet varmespild, og håndtagene bliver ikke varme ved induktion.*

### **Effekten tilpasser sig**

- I tilfælde af induktionskogning er det kun den del af den zone, hvor gryden står, der bruges. 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.

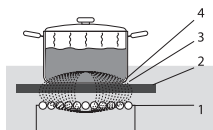
### **Bemærk**

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

### Bekvem

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

### Hurtigt

Takket være induktionskogepladens høje effekt kan man også hurtigt bringe noget i kog. Når noget skal gennemkoges, tager det lige så lang tid som på andre kogeplader.

### Rent

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

### Sikkert

Varmen genereres i selve gryden. Glaspladen bliver ikke varmere end gryden. Derfor er kogezoneen ikke nær så varm som på f.eks. en keramisk kogeplade eller en gaskogeplade. Når gryden er taget af, afkøles kogezoneen hurtigt.

## Lyde fra induktion

### En tikkende lyd

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

### Gryder frembringer lyde

Gryder kan afgive lyde under tilberedning. 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.

**Ventilatoren frembringer lyd**

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

**Automatisk tændfunktion**

Når den automatiske tændfunktion (APD) er aktiv, kan der høres en tikkende lyd, selvom zonen ikke bruges.

## Gryder

---

**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".

**Tip**

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

| Egnet                            | Uegnet        |
|----------------------------------|---------------|
| Specielle gryder i rustfrit stål | Earthenware   |
| Class Induction                  | Rustfrit stål |
| Gryder i bestandigt emalje       | Porcelæn      |
| Emaljerede støbejernsgryder      | Kobber        |
|                                  | Plastic       |
|                                  | Aluminium     |

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



### Bemærk

Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål:

- Emaljen kan splintres (emaljen går løs fra stålet), hvis der tændes for kogepladen ved en høj indstilling, når panden er (for) tør;
- Grydebunden kan blive krum - for eksempel på grund af overophedning eller brugen af for højt effektniveau.



### Bemærk

Brug ikke gryder med en krum bund. En bund, der buer udad eller indad kan sætte overophedningssikringen ud af funktion. 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. Længden på en fiskegryde (oval gryde), der anvendes i variozone, skal være mindst 22 cm.

### Trykkoger

Induktion er særdeles velegnet til trykkogere.

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

### Sådan tændes der for kogepladen og styrken indstilles

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

1. Sæt en gryde midt på en kogezone.

2. Tryk på børnesikringstasten.

*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. Tryk på tasten + eller -, eller tasten << eller >> for at vælge den ønskede indstilling. Kogezone starter automatisk i den indstillede position (hvis der detekteres en gryde).

► Trykkes der første gang på + eller - tasten, vises position 6.

► Trykkes der først 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.

► 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.
- Tryk og hold tasten << , - , + eller >> for hurtigere at indstille det ønskede effektniveau.

#### 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 kapitlet "Gryder").

### Restvarmeindikator



En kogezone, der har været brugt intensivt, vil være varm i flere minutter efter at den er blevet slukket. Så længe kogezone er varm, vil der hele tiden blive vist et "H" i displayet.

### Boost

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



#### Tænd for 'boost'

1. Sæt en gryde på en 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 et bestemt effektniveau, og den skal sættes på 'boost', kan det gøres ved at trykke flere gange på tasten >> eller + for den pågældende kogezone.

#### Slukke funktionen 'boost'

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

1. Berør tasten << eller - .  
*På displayet kan der ses en lavere effekt.*

#### Eller:

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

### To kogezone bag hinanden

- To kogezone med den ene foran den anden 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 induktionszonerne er forbundet, kan de ikke indstilles til boost, og menufunktionerne kan ikke bruges.

### Sådan laves der 'bro' mellem induktionszonerne

Induktionszonerne kan forbindes med hinanden.

Dette giver en stor kogezone, der f.eks. kan anvendes til en stor fiskegryde eller en stor gryde..

- Hvis induktionszonerne er forbundet, kan de ikke indstilles til boost, og menufunktionerne kan ikke bruges..
- Brug en (fiske) gryde, hvor mindst én af zonernes center-/midterpositioner er dækket.

#### Aktivering af funktionen 'bro'

1. Anbring en stor gryde på begge kogezone, så de begge bliver godt tildækket.
2. Tænd for forreste kogezone.
3. Hold to taster nede på samme tid (i et par sekunder): tasten << på den bageste variozone og tasten >> på den forreste variozone.  
*"BR" vises på displayet for den bagerste zone.. Herefter bruges den forreste zones betjening til at indstille styrken for begge zonerne.*
4. Indstil det ønskede tilberedningsniveau ved brug af tasten + eller - eller tasten << eller >> på forreste zone. Begge zoner bliver opvarmet til den indstillede styrke.



#### Deaktivering af tilstanden 'bro'

1. Tryk samtidig på tasten >> på den forreste vzone, og på tasten << på den allerbageste zone for at slukke for 'bro'-niveauet.  
*Forreste zone fortsætter på det niveau, der er indstillet i funktionen 'bro'.*

#### 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.*

### Sådan slukkes der

#### 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-tilstand (se også 'Standby-tilstand').

### Sluk alle kogezoneer samtidig

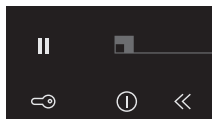
Tryk kort på børnesikringstasten for at slukke alle kogezoneer samtidig. Der høres et lydsignal. Ved siden af børnesikringstasten bliver en rød lampe ved med at blinke langsomt.

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

## 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.



### Skift kogepladen fra øko-standby-tilstand til standby-tilstand

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

- Tryk kortvarigt på børnesikringstasten for at skifte til standby-tilstand.

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.



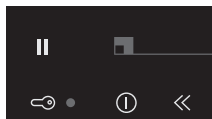
### Vidste du, at

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.



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



### Vidste du, at

Efter 30 minutter i stand-by-tilstand skifter kogepladen automatisk til øko-stand-by-tilstand for at undgå unødigt energiforbrug.

## Børnesikring

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

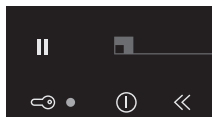
### Sådan aktiveres børnesikringen

1. Tryk på børnesikringstasten i to sekunder.

*Der høres et dobbelt lydsignal. Alle taster er inaktive nu, undtagen børnesikringstasten. Kogepladen skifter først til øko-standby-tilstand og derefter videre til børnesikret låsetilstand. 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.*



### Tips

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

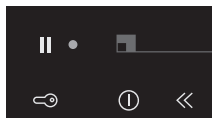


### Vidste du, at

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



## Pause



Med pausefunktionen kan du sætte hele kogepladen 'på pause' i 5 minutter under madlavningen. På denne måde kan du også i et kort stykke tid forlade kogepladen, uden at indstillingerne går tabt.

### Sætte kogepladen i pause

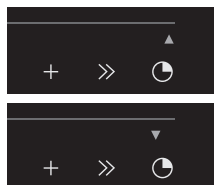
- Berør pausetasten én gang.  
*Der høres et dobbelt lydsignal, indstillingerne skifter til en lavere effekt, og den røde lampe ved pausetasten blinker.*
  - Eventuelt indstillede timere-/kogeure stopper. Alle kogezone sættes automatisk på en lavere effekt.
  - Alle tastene er inaktive undtagen børnesikringstasten og pausetasten.
  - Også tænd/sluk tastene til de forskellige kogezone forbliver aktive, men de reagerer dog med en forsinkelse på 2 sekunder.
- Hvis du inden 5 minutter igen trykker på tasten, genoptages kogeprocesserne, der var sat på pause.  
*Der høres et dobbelt bip, kogepladen genoptager indstillingerne, som de var før pausen.*
- Hvis man ikke gør noget inden 5 minutter:  
*Slukkes alle aktive kogezone automatisk. Derefter bliver pausetasten ved med at blinke i 25 minutter for at angive, at kogeprocesserne er ophørt på grund af pausen. Efter 25 minutter skifter kogepladen automatisk fra pause til øko standby.*

## Genkendelse af en tilstand

|                     |                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Standby</b>      | Ingen lamper lyser.                                                                 |
| <b>Øko-standby</b>  | Den røde lampe ved siden af børnesikrings-tasten 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.                                    |

## Timer / kogeur

Timer/kogeurstasten til hver kogezone har to funktioner:



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



### Bemærk

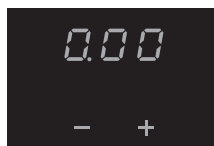
- Pr. sæt to kogezone (foran og bagved) er der én/et timer/kogeur. Den 5. kogezone har egen/eget timer/kogeur.
- Timeren/kogeuret kan kun kobles til en af begge kogezone pr. sæt med to kogezone.
- Timeren/kogeursfunktionen kan også bruges uden at aktivere en af de hertil hørende kogezone.

### Slå timeren til

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

*Displayet til timeren lyser op, og der kan ses tre blinkende 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, der peger opad, lyser op, og tiden øges.*
2. Tryk på tasten timer/kogeur igen til den kogezone, der skal slukkes.



## Tænde for kogeuret

1. Tryk én gang på timer/kogeurstasten til kogezone.
2. Tryk på tasten + eller - for at skifte fra timerfunktionen til kogeursfunktionen. Med + tasten kan du derefter indstille den ønskede tid. Derefter kan man ændre den indstillede tid med - tasten.  
*Den røde, lille pil, der peger ned, lyser op. Tiden tæller ned.*
3. Tryk på tasten timer/kogeur igen til kogezone for at slukke den.



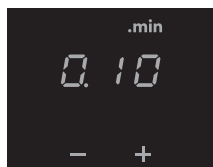
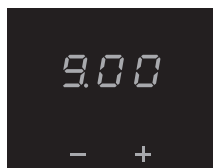
## Bemærk

- Kogeuret er koblet til kogezone, hvis den tilhørende kogezone er tændt. Kogeuret stopper, så snart gryden fjernes og starter igen, når den sættes tilbage.
- Hvis kogeuret er koblet til en kogezone, slukkes denne kogezone, når den indstillede tid er gået.

*Alarmen til kogeuret lyder og afgiver i et kvarter et lydsignal, der mindskes, som tiden går, mens '0.00' og den røde pil, der peger ned, bliver ved med at blinke. Tryk på tasten timer/kogeur igen til den pågældende kogezone, for at slukke kogeurets lydsignal. Tryk på tasten til timeren/kogeuret igen for kogezone, hvor den røde pil, der peger ned, blinker, eller fjern panden fra zonen for at slukke for timeren igen.*

## Indstilling af kogetid

- Slå kogeuret til.



| Tast | Trin på x pr. tastberøring | Tid          |
|------|----------------------------|--------------|
| +    | x = 1 minut                | 0.00 til ... |
| -    | x = 10 sekunder            | 5,00 - 0,00  |
| -    | x = 30 sekunder            | 9,00 - 5,00  |
| -    | x = 1 minut                | ... til 9.00 |

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



## Tip

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

### Slå lydssignal til og fra

1. Tryk to gange på tænd/sluk-tasten længst til venstre.
2. Tryk og hold tasten << og tasten + samtidigt, indtil der høres et lydssignal.

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

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

### **Tænd/sluk for den automatiske grydere registrering**

Hvis der efter at kogepladen er tændt sættes en gryde i en inaktiv kogezone, lyser de tilsvarende betjeningsselementer op, og den kan bruges med det samme (uden at tænde for kontakten on/off).

Hvis kogezoneen ikke er aktiveret inden for 10 sekunder, går lyset ud.

Den kan genaktiveres ved at fjerne gryden og derefter skifte til en anden eller ved at bruge knappen tænd/sluk.

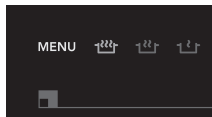
Denne funktion er som standard aktiveret, men kan også afbrydes.

Dette gøres ved at slukke kogepladen og betjene 'menuen' (6) og knappen 'tænd/sluk' (21) på venstre betjeningspanel i 5 sekunder.

'APd OFF' kommer frem på displayet. Ved at gentage denne handling aktiveres funktionen igen, og displayet viser 'APd On'.

### 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 18). Programmerne er baseret på gængse mængder. Tabellerne er ment som et fingerpeg, og man kan selv tilpasse retten efter ønske, fordi margener er meget brede.



### **Indstilling af et automatisk program**

*Kogezoneen er tændt.*

- Tryk på menutasten.

*Nu begynder en serie på 6 ikoner at lyse op, og en af ikonerne lyser skarpere end de andre.*

- Tryk igen på menutasten, eller hold tasten trykket ind for at gå 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

**Kogeprogrammerne og funktionen boost fungerer ikke, hvis zonerne er forbundet.**



## Kogefunktion\*/\*\*

Indholdet i gryden bringes i kog (100 °C) og holdes i kog. Der høres et lydsignal, når indholdet er i kog, eller hvis der skal kommes mad i. Denne funktion fungerer kun uden låg på gryden.

| Ret                      | Antal personer | Mængde        | Gryde              | Zone          | Gryden fyldes til: (start kogeproces) |
|--------------------------|----------------|---------------|--------------------|---------------|---------------------------------------|
| Kogte kartofler          | 6 - 8          | 1000 - 1400 g | Høj gryde (Ø 200)  | Ø 210/Vario   | 2,5 l inkl. kartofler                 |
|                          | 9 - 15         | 1500 - 2200 g | Stor gryde (Ø 240) | Ø 260 dobbelt | 3,5 l inkl. kartofler                 |
| Kogte (hårdt) grøntsager | 4 - 6          | 500 - 750 g   | Høj gryde (Ø 200)  | Ø 210/Vario   | 2,5 l inkl. grøntsager                |
|                          | 6 - 8          | 750 - 900 g   | Stor gryde (Ø 240) | Ø 260 dobbelt | 3,5 l inkl. grøntsager                |
| Ris                      | 4 - 5          | 400 - 500 g   | Høj gryde (Ø 240)  | Ø 210/Vario   | 2,0 l kun vand <sup>1)</sup>          |
| Pasta                    | 2 - 3          | 200 - 300 g   | Høj gryde (Ø 200)  | Ø 210/Vario   | 2,0 l kun vand <sup>1)</sup>          |
|                          | 4 - 6          | 400 - 600 g   | Stor gryde (Ø 240) | Ø 260 dobbelt | 3,5 l kun vand <sup>1)</sup>          |

1) Efter lydsignalet kan ris eller pasta kommes i.

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

\*\* Disse menu-funktioner virker bedst, hvis de startes i begyndelsen af en madlavningsproces.



## Simrefunktion\*

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

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



## Funktion til at holde varm\*

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

| Ret         | Antal personer | Mængde +/- | Gryde              | Zone          |
|-------------|----------------|------------|--------------------|---------------|
| Alle retter | 4              | 2000 g     | Høj gryde (Ø 200)  | Ø 210/Vario   |
|             | 8              | 4000 g     | Stor gryde (Ø 240) | Ø 260 dobbelt |

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

## wok

## Wok-funktion\*/\*\*

Indstillingen wok sørger for en optimal wok-temperatur, både for olien og wokken. 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, grøntsager | 3 - 4          | 600 g/600 g                                | Wokgryde | Ø 210/Vario   |
|                       | 1 - 2          | 300 g/300 g                                | Wokgryde | Ø 260 dobbelt |



## Stegefunktion\*/\*\*

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

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

\*\* Disse menu-funktioner virker bedst, hvis de startes i begyndelsen af en madlavningsproces.



## Grillfunktion\*/\*\*

Indstillingen grille sørger for en optimal grilltemperatur. Der høres et lydssignal, når gryden har nået den korrekte temperatur.

| Ret                   | Antal personer | Mængde      | Gryde             | Zone          |
|-----------------------|----------------|-------------|-------------------|---------------|
| Kød, fisk, grøntsager | 3 - 4          | 300 - 400 g | Grillgryde/-plade | Ø 210/Vario   |
|                       | 4 - 6          | 400 - 600 g | Grillgryde/-plade | Ø 260 dobbelt |

## Sund madlavning

### Rygepunktet for forskellige olietyper

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

| Olie                     | Rygepunkt °C |
|--------------------------|--------------|
| Ekstra jomfru olivenolie | 160 °C       |
| Smør                     | 177 °C       |
| Kokosolie                | 177 °C       |
| Rapsolie                 | 204 °C       |
| Jomfru olivenolie        | 216 °C       |
| Solsikkeolie             | 227 °C       |
| Majsolie                 | 232 °C       |
| Jordnøddeolie            | 232 °C       |
| Risolie                  | 255 °C       |
| Olivenolie               | 242 °C       |

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

\*\* Disse menu-funktioner virker bedst, hvis de startes i begyndelsen af en madlavningsproces.

### 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 indstillingen 'boost' og indstillingen 11 og 12 til:**

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

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

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

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

- stege tykke pandekager og skiver 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 og kød.

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

- at koge igennem store mængder;
- at optø hårde grøntsager;
- at stege tykke skiver paneret kød.

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

- at lave bouillon;
- at tilberede en gryderet;
- at braisere grøntsager;
- at smelte chokolade;
- at poché;
- at holde varm;
- at smelte ost.



## Rensning

---

### 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 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) kan være vanskelige at fjerne. Der findes særlige midler hertil.
- Overkogte madrester fjernes med en glasskraber. Smeltet plastic og sukker fjernes også bedst med en glasskraber.



### Brug aldrig

- 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 at løse problemet selv ved først at gennemgå de punkter, der nævnes 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.               | Det nye apparat varmer op.                                                                                                | 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 beskadiger 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 siderne 10 og 11.                                                                      |
| 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 på displayet.         | Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.                                         | Kontrollér sikringen eller afbryderen i hfi-relæet (ved apparat uden stik).                                    |

## FEJLFINDING

| Symptom                                                   | Mulig årsag                                                 | Løsning                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.        | Forkert tilslutning af kogepladen.                          | Kontrollér den elektriske tilslutning.                                                  |
| “br” vises på displayet og berøringstasterne virker ikke. | Funktionen ‘bro’ er aktiveret.                              | Deaktiver funktionen.                                                                   |
| 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 serviceafdelingen.                                                              |
| Fejlkode F7.                                              | Omgivelsestemperaturen er ikke i orden.                     | Sluk for alle varmekilder i nærheden af kogepladen.                                     |
| Fejlkode F8 og F08.                                       | Apparat overophedet.                                        | Apparatet er blevet slukket pga. overophedning. Lad apparatet afkøle, og begynd forfra. |
| Fejlkode F9 og/eller uafbrudt lydsignal.                  | For høj spænding og/eller forkert tilsluttet.               | Få tilslutningen ændret.                                                                |
| Fejlkode F99.                                             | Der er betjent 2 eller flere taster samtidig.               | Betjen kun 1 tast ad gangen.                                                            |
| Fejlkode FA.                                              | Spænding for lav.                                           | Tag kontakt til el-selskabet.                                                           |
| Fejlkode FAN.                                             | Luftcirkulation ikke i orden.                               | Sørg for, at ventilationsåbningerne forned i kogepladen er åbne.                        |
| Andre fejlkoder.                                          | Generatoren er defekt.                                      | Kontakt serviceafdelingen.                                                              |

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

Målinger i henhold til standard EN60350-2

| Modelidentifikation                                                                                                               | HI1655MF                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Komfurtype                                                                                                                        | Induktions-<br>kogeplade                    |
| Antal elektriske kogezone og/eller -områder                                                                                       | 4                                           |
| Opvarmningsteknologi                                                                                                              | Induktionskoge-<br>zoner og<br>-kogeområder |
| For cirkulære, elektriske kogezone: Diameteren af brugbart overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone i cm                    | -                                           |
| Til kogezone eller -områder, der ikke er cirkulære. Diameteren af brugbar overflade pr. elektrisk opvarmet kogezone eller -område | 4<br>22,0x19,0 cm                           |
| Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg<br>( $EC_{\text{elektrisk kogeplade}}$ ) i Wh/kg                         | 188,8                                       |
| Energiforbrug forkogepladen beregnet pr. kg<br>( $EC_{\text{elektrisk kogeplade}}$ ) i Wh/kg                                      | 188,8                                       |

## ***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.

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.



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**



Vi erklærer hermed, at vores produkter er i overensstemmelse med de europæiske direktiver, forordninger og bestemmelser og de krav, som er nævnt i standardhenvisningerne.







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**



781033

da (07-19)