



Brugsvejledning Induktionskogeplade

HI1884M / SIVK8DTI

HI1884MF / SIVK8DTI

HI1994MF / SIVK9FTI

Anvendte piktogrammer



Vigtig information



Tips

INDHOLDSFORTEGNELSE

Din induktionskogeplade

Indledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse	6

Brug

Berøringstasternes funktion	7
Madlavning med induktion	7
Sådan fungerer induktion	8
Lyde fra induktion	8
Gryder	9

Betjening

Tænd og indstil effekt	11
Automatisk grydedetektering (APd)	11
Restvarme-indikator	12
Boost	12
Kapacitetsfordeling på kogezone	12
Broinduktion (modellerne 'SV' og 'SVI')	13
Sådan slukker du	13
Standby-tilstand	14
Øko-standby-tilstand	14
Børnesikring	15
Pause	15
Genkendelse af en tilstand	16
Timer/kogeur	16
Tænd og sluk for der hørbare signal	18
Automatiske tilberedningsprogrammer	19
Sund madlavning	23
Tilberednings effektiveauer	24

Vedligeholdelse

Rensning	25
----------	----

Fejl

Generelt	26
Fejloversigt	26

Service

Ekstra servicekrav til integrering (flugtende installation) af kogepladen (modellerne 'F')	29
---	----

Information (EU) 66/2014

Information i følge forordning (EU) 66/2014	30
---	----

Miljømæssige bemærkninger

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

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 også kan indstilles til en høj effekt, kan man hurtigt bringe maden i kog. Det store interval mellem de enkelte effektniveauer gør madlavningen ekstra let.

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.



Læs de særskilte sikkerhedsinstruktioner, før du tager apparatet i brug.

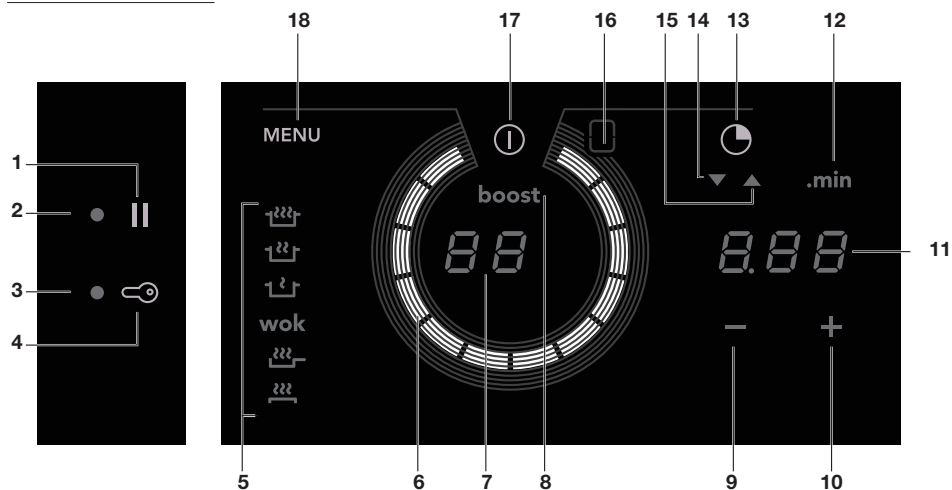
Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt igennem, før du begynder at bruge apparatet, og gem dem til senere brug.

Brugsanvisningen kan også bruges af servicetjenesten som reference.

Klæb derfor apparatets datakort fast på det dertil beregnede sted bag i brugsanvisningen. Apparatets typeskilt indeholder alle den information, som serviceteknikeren skal bruge for at kunne besvare dine spørgsmål korrekt.

God fornøjelse med madlavningen!

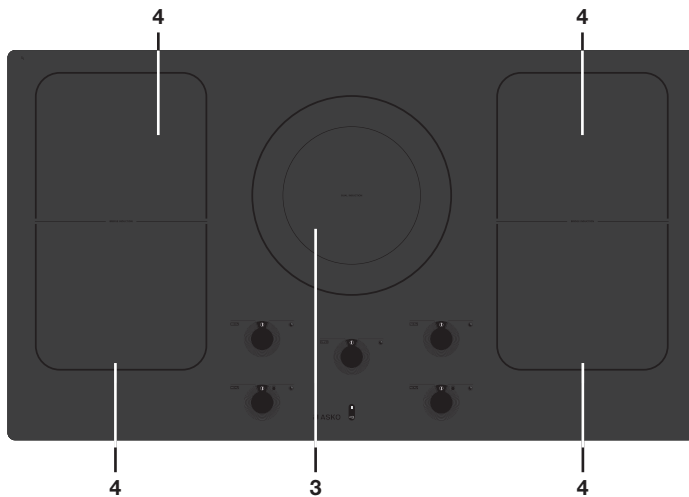
Betjeningspanel



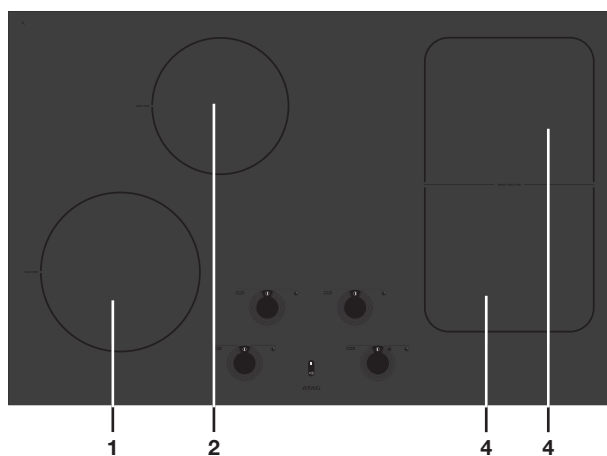
1. Pausetast
2. Pauseindikation
3. Børnesikringsindikation/øko standby-indikation
4. Låsetast (børnesikring/øko standby-funktion)
5. Menufunktioner til induktion
6. Glidebetjening (12 indstillinger)
7. Niveau-indikation
8. Boost-indikation
9. Reducer tid-tast
10. Tidsforøgelsesknop
11. Timer/kogeur
12. 'Minutter efter punkt'-indikation
13. Timer/kogeur-tast
14. Indikation for kogeur
15. Timer-indikation
16. Bridge-funktionstast (forbinder to zoner, og gør dem til én stor zone, der kan betjenes med én glidebetjening)
17. Tænd/sluk-tast
18. Menutast

Beskrivelse

HI1994MF



HI1884M / HI1884MF



1. Kogezone Ø 210 / 3,7 kW
2. Kogezone Ø 180 / 3,0 kW
3. Kogezone Ø 260 5,5 kW (doppeltring)
4. Bridge-induktionszone 180 x 220 mm 3,7kW (zoner, der kan forbindes)

Berøringstasternes funktion

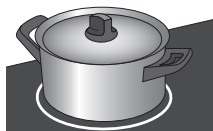
Kogepladen betjenes ved hjælp af berøringstaster og en såkaldt slider, og det skal man lige vænne sig til, hvis man er vant til en anden betjening. Det virker bedst, hvis man rører ved tasten med fingerspidsen. Man behøver ikke trykke hårdt.

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

Madlavning med induktion

Induktionskogning går hurtigt

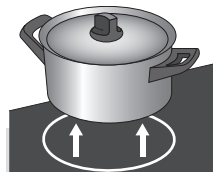
- I begyndelsen bliver man overrasket over, hvor hurtigt det går. Især ved højere indstillinger kan man hurtigt bringe noget i kog. Det er bedst at blive i nærheden, så man undgår overkogning eller tørkogning.



Intet varmespild, og håndtagene bliver ikke varme ved induktion.

Effekten tilpasser sig

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

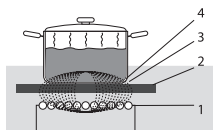


Bemærk

- Sandkorn kan lave ridser, som ikke kan fjernes. Placer derfor kun gryder med en ren bund på kogepladen, og løft altid gryder, 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 kogezonerne 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

Tikkende lyd

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

Gryden laver lyde

Gryder kan lave lyde ved kogning. Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde. Det er helt normalt for nogle gryder, særligt ved høj effekt. Det beskadiger hverken gryder eller kogeplade.



Gryder

Blæseren laver lyde

For at forlænge levetiden for de elektroniske komponenter er apparatet udstyret med en blæser. Hvis du bruger apparatet med høj intensitet, tændes blæseren, og du hører en summende lyd. Blæseren kan også afgive lyde, efter at du har slukket for apparatet.

Automatisk grydedetektering

Når automatisk grydedetektering (APd) er slået til, vil der kunne høres en tikkende lyd, også når zonen ikke er i brug.

Gryder til induktionskogeplader

Gryder til en induktionskogeplade skal være af en bestemt kvalitet.



Bemærk

- Gryder, som har været brugt på en gaskogeplade, kan ikke længere bruges på en induktionskogeplade.
- Brug kun gryder, der er beregnet til el- og induktionskogeplader med:
 - en tyk bund (mindst 2,25 mm);
 - en flad bund.
- Det bedste er gryder med mærket "Class Induction".



Tips

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

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



Bemærk

Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål:

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



Bemærk

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

Minimal grydediameter

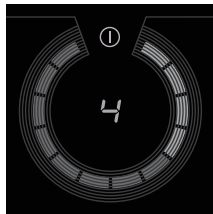
Minimumsdiameter for grydens bund er 12 cm (16 cm for broinduktionszoner). Man opnår det bedste resultat ved at bruge en gryde med samme diameter som kogezone. Er gryden for lille, tændes kogezone ikke.

Trykkoger

Induktion er særdeles velegnet til en trykkoger.

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

Tænd og indstil effekt



1. Tryk en gang på trykknappen.
Nu høres et enkelt lydssignal.
2. Sæt en gryde midt på en kogezone.
APd vil detektere gryden, og i displayet vises en blinkende '-'. Hvis du ikke foretager dig yderligere, slukkes kogezone automatisk efter 10 sekunder.
3. Bevæg en finger hen over glidebetjeningen (med uret), eller berør med fingeren glidebetjeningen for at indstille den ønskede effekt. Kogezone starter automatisk i den indstillede position.
4. En højere eller lavere effekt indstilles ved at bevæge fingeren hen over glidebetjeningen eller ved at berøre glidebetjeningen let med fingeren. Kogezonerne kan indstilles i 12 positioner. Der findes også en 'boost'-indstilling til induktionszonerne.



Bemærk venligst!

Hvis APd-funktionen er slukket, så tænd for kogezone med tænd/sluk-tasten.

Automatisk grydedetektering (APd)

Når først kogezone er tændt, og hvis en gryde anbringes på en slukket kogezone, vil den tilsvarende kontrol lyse op og være aktiv med det samme (uden at trykke på tænd/sluk-tasten). Hvis kogezone ikke tændes inden for 10 sekunder, slukkes den automatisk. Kogezone kan tændes igen ved at fjerne gryden og anbringe den på kogezone igen, eller med tænd/sluk-tasten.

APd'en tændes og slukkes

Denne funktion er som standard aktiveret, men kan også deaktiveres. Deaktiver funktionen ved at slukke for kogepladen. Tryk derefter på tasten 'Pause' (1) i 5 sekunder fra øko-standby-tilstanden. Displayet vil vise 'APd OFF'. Ved at gentage denne handling aktiveres funktionen igen, og displayet vil vise 'APd ON'.

Grydedetektering

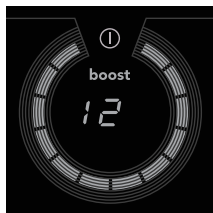
Hvis kogepladen, efter at der er indstillet en effekt, ikke detekterer en (jernholdig) gryde, bliver displayet ved med at blinke, og kogezone bliver ikke varm. Hvis der ikke inden 1 minut sættes en (jernholdig) gryde på zonen, slukkes kogezone automatisk.

Restvarme-indikator



Når en kogezone har været i brug, kan den stadig være varm et stykke tid. Så længe zonen er Hed, 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 effektiveau. Når den maksimale boost-tid er gået, sænkes effekten til 12.

Tænd for boost

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

'Boost' og '12' vises i displayet.

Slukke funktionen 'boost'

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

1. Berør glidebetjeningen et vilkårligt sted med fingeren.

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 lydsignal, og displayet slukkes. Nu er kogezone helt slukket.

Kapacitetsfordeling på kogezone

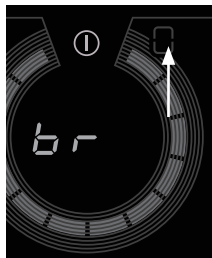


- Kogezonerne kan påvirke hinanden, afhængigt af komfurtypen. Når flere kogezone er tændt samtidig, fordeles effekten automatisk mellem dem.
- Hvis effekten i kogezone-kombinationen med den aktuelle indstilling når op på maks.-niveauet, nedsættes effekten i en eller flere zoner automatisk til det højst mulige med den aktuelle indstilling. Når det sker, bliver det vist med blink i det relevante betjeningslement. Den sidst indstillede kogezone får højeste prioritet.

Broinduktion (modellerne 'SV' og 'SVI')

Broinduktionszonerne kan forbindes med hinanden. Dette giver en stor kogezone, der f.eks. kan anvendes til ASKO-grillpladen, en ASKO-teppanyaki, en stor fiskegryde eller flere gryder med samme effekt.

- Hvis Bridge-induktionszoner bliver forbundet med hinanden, kan de ikke indstilles til boost, og menufunktionerne kan ikke anvendes.
- Brug en fiskegryde eller anden type gryde, der dækker mindst en af Bridge-induktionszonerne i midten.



Tænde for brofunktionen

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

Slukke for brofunktionen

1. Tryk på brofunktionstasten på den forreste glidebetjening i to sekunder for at slå statussen 'Bridge' fra.
Brofunktionen slukkes, bageste display slukkes, og niveau 1 er til stede på forreste display.

Eller:

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

Sådan slukker du

Slukke en kogezone

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

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

Sluk alle kogezoneer samtidig

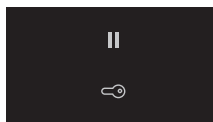
Tryk på børnesikringstasten for at slukke alle kogezoneer samtidig. *Der høres et enkelt lydssignal. Den røde børnelås-indikator ved siden af tasten blinker meget langsomt.*

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

Standby-tilstand

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.



Skifte kogepladen fra øko-standby-tilstand til standby-tilstand

Den røde lampe ved tasten bliver ved med langsomt at tænde og slukke.

- Tryk kort på tasten for at skifte til standby. *Der vil være et enkelt, hørbart lydssignal. Alle lamper på kogepladen er slukket, muligvis med undtagelse af restvarmeindikatoren 'H'.*

Øko-standby-tilstand

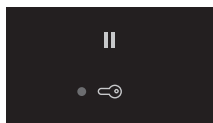
I øko-standby er kogepladen slukket, og kogepladen bruger meget lidt energi.

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



Vidste du, at

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



Skifte kogepladen i øko-standby-tilstand

- Tryk en gang på tryktasten. *Der høres et enkelt lydssignal. Øko-standby-tilstand er aktiv, den røde lampe ved børnesikringstasten bliver ved med langsomt at tænde og slukke.*

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

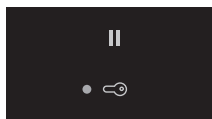


Vidste du, at

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

Børnesikring

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



Aktivering af børnesikringslåsen

- Tryk på børnesikringstasten i 2 sekunder.
Der høres et dobbelt lydsignal. Alle taster er inaktive nu, undtagen låsetasten. Kogepladen skifter først til øko-standby-tilstand og derefter videre til børnesikret låsetilstand. Den røde lampe lyser kontinuerligt.
- Tryk på børnesikringstasten igen i 2 sekunder for at slå børnesikringen fra.
Der høres et enkelt lydsignal. Kogepladen er nu i standby. Den røde lampe ved siden af nøgletasten er slukket.



Tips

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

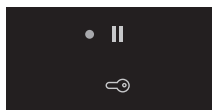


Vidste du, at

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

Pause

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



Skifte kogepladen til pausetilstand

- Berør pausetasten én gang.
Der høres et dobbelt, hørbart signal, indstillingerne for kogezoneerne skifter til en lavere indstilling, og en rød lampe ved siden af pausetasten.

- Eventuelt indstillede timere-/kogeure stopper.
- Alle aktive kogezone sættes automatisk tilbage til indstilling 1 eller 2.
- Alle tasterne er deaktiverede undtagen børnesikringstasten og pausetasten. Også tænd/sluk-tasterne til de forskellige kogezone er aktive, men de reagerer med en forsinkelse på 2 sekunder, så du kan rengøre kontrolpanelet.
- Hvis du inden 5 minutter igen trykker på pausetasten, genoptages de kogeprocesser, der var i pause.
Der høres et dobbelt lydsignal, kogepladen genoptager indstillingerne, som de var før pausen.
- Hvis man ikke gør noget indenfor 5 minutter:
Al aktivitet i alle kogezone bliver automatisk slukket. 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

Standby	Ingen lamper lyser.
Øko-standby	Den røde lampe ved tasten bliver ved med langsomt at tænde og slukke.
Børnesikring	Det røde lys ved børnesikringstasten lyser konstant.
Pause	Den røde lampe ved siden af pausetasten blinker.

Timer/kogeur



Tasten timer/kogeur i hver kogezone har to funktioner:

Timerfunktionen	Kogeursfunktionen
Denne funktion kan kendes på den lille røde, opadgående pil.	Denne funktion kan kendes på den lille røde, nedadgående pil.
Timerfunktionen tæller tiden op.	Kogeursfunktionen tæller tiden ned.

Timerfunktionen	Kogeursfunktionen
Timeren kan ikke kobles til en kogezone.	Kogeuret kan kobles til en kogezone. Det betyder, at kogezone slukkes, når den indstillede tid er gået.
Når der trykkes på tasten timer/kogeur, tændes timerfunktionen automatisk efter 3 sekunder, hvis der ikke gøres noget.	Kogeursfunktionen aktiveres via timer-funktionen ved at trykke på + eller - tasten.



Bemærk

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

Slå timeren til

- Tryk en enkelt gang på timer/kogeurstasten.
Displayet til timeren lyser op, og der kan ses tre blinkende nuller. + og - vises nedenfor.
- Hvis du ikke indstiller en tid med + og - tasten inden for 3 sekunder, starter timeren automatisk. Timeren tæller op til maksimalt 9 timer og 59 minutter.
Den røde pil, der vender opad, tændes, og tiden tæller op.
- Tryk igen på tasten til timer/kogeur, hvis du vil afbryde.



Tænde for kogeuret

- Tryk én gang på tasten til timer/kogeur ved kogezone.
- Tryk på + eller - tasten for at skifte fra timer-funktionen til kogeursfunktionen. Med + tasten kan du derefter indstille den ønskede tid. Derefter kan man ændre den indstillede tid med - tasten.
Den røde pil, der vender opad, lyser op. Timeren tæller ned.
- Tryk igen på tasten til timer/kogeur, hvis du vil afbryde.

Bemærk

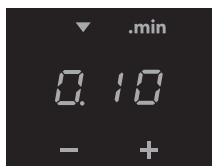
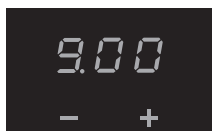
- Kogeuret er koblet til kogezone, hvis den tilhørende kogezone er tændt.
- Hvis kogeuret er koblet til en kogezone, slukkes denne kogezone, når den indstillede tid er gået.



Alarmen til kogeuret lyder og afgiver et lydssignal i et kvarter, der mindskes, som tiden går, mens '0.00' og den røde pil, der vender opad, bliver ved med at blinke. Tryk igen på tasten til kogeuret eller fjern gryden fra kogezone for at slukke kogeurets signal.

Indstilling af kogetid

- Slå kogeuret til.



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

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



Tips

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

Tænd og sluk for der hørbare signal

- Tryk på menutasten og timer/kogeur-tasten samtidigt, indtil du hører et lydssignal.

Det hørbare signal er nu slået fra for alle tastbetjeningerne, undtagen pause- og nøgletasten. Bemærk: Kogeurets alarm og lydssignalet ved fejlmeldinger kan ikke slås fra.

- Brug samme tastkombination for at slå lyden til igen.

Automatiske tilberedningsprogrammer

Din kogeplade har 6 automatiske programmer. Man kan selv indstille en hvilken som helst sluttid for et automatisk tilberedningsprogram ved hjælp af kogeursfunktionen (se side 20).

Programmerne er baseret på almindelige mængdeangivelser.

Tabellerne er ment som et fingerpeg, og man kan selv tilpasse efter ønske, fordi angivelserne er meget brede.

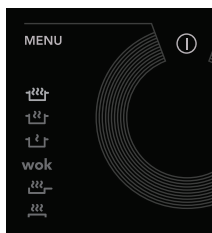
Indstilling af et automatisk program

Kogezonen er tændt.

- Tryk på menutasten.
Nu begynder en serie på seks ikoner at lyse, 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 tilberedningsprogram starter automatisk efter 3 sekunder. Et 'A' for 'automatisk' vises i displayet.

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



Bemærk!

Tilberedningsprogrammet fungerer ikke, hvis zonerne er forbundet.



Kogefunktion*/**

Denne funktion bringer grydens indhold i kog (100 °C) og holder den i kog. Der høres et lydsignal, når indholdet er i kog, eller når maden skal komme i. Denne funktion fungerer kun uden låg på gryden.

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

1) Efter lydsignalet kan ris eller pasta komme i.

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se venligst www.asko.com).

** Disse menufunktioner virker bedst, hvis de startes i begyndelsen af en tilberedningsproces.



Simrefunktionen*

Temperaturen i retten holdes konstant lige under kogepunktet (90 °C - 95 °C). Indstillingen simre virker bedst med låg på gryden.

Tykkere retter skal omrøres hver 15 minutter. Den maksimale simretid er 8 timer, medmindre der med en timer er indstillet en kortere tid.

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



Funktion til at holde varm*

Retten temperatur holdes automatisk på en konstant temperatur på 70 °C - 75 °C. Hold varm-funktionen virker bedst med låg på gryden.

Større mængder og tykkere retter skal af og til omrøres. Den maksimale holde varm-tid er 8 timer, medmindre der med en timer er indstillet en kortere tid.

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

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se venligst www.asko.com).

wok

Wok-funktion*/**

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

Ret	Antal personer	Maksimal mængde Kød eller fisk / grøntsager	Gryde	Zone
Kød, fisk, grøntsager	1 - 2	300 g/300 g	Wokpande	Ø 145
	1 - 2	300 g/300 g	Wokpande	Ø 180
	3 - 4	600 g/600 g	Wokpande	Ø 210/Vario
	3 - 4	600 g/600 g	Wokpande	Ø 260
	1 - 2	300 g/300 g	Wokpande	Ø 260 dobbelt



Stegefunktion*/**

Stege-funktionen sørger for den optimale stegetemperatur. Når der høres et lydssignal, er gryden på korrekt temperatur. Olie eller smør kan kommes i gryden og derefter retten.

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

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se venligst www.asko.com).

** Disse menufunktioner virker bedst, hvis de startes i begyndelsen af en tilberedningsproces.



Grillfunktion*/**

Grill-funktionen sørger for den optimale grill-temperatur. Der høres et lydssignal, når gryden har nået den korrekte temperatur.

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

Sund madlavning

Rygepunktet for forskellige olietyper

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

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

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se venligst www.asko.com).

** Disse menufunktioner virker bedst, hvis de startes i begyndelsen af en tilberedningsproces.

Tilberednings effekt niveauer

Da indstillingerne afhænger af mængden og sammensætningen af retten og af panden, er den nedenstående tabel kun tænkt som en vejledning.

Brug niveauet 'boost' og indstilling 11 og 12 til:

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

Brug niveau 9 og 10 til:

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

Brug niveau 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;
- at stege tynde skiver kød.

Brug niveau 4-6 til:

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

Brug niveau 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 skal børnesikringen aktiveres.

Daglig rengøring

- Rengøring straks efter brugen forhindrer vedvarende indtrængen af mad, hvilket kan give genstridige pletter, der er vanskelige at fjerne. Brug et mildt rengøringsmiddel til rengøringen.
- Tør af med køkkenrulle eller et tørt viskestykke.

Genstridige pletter på glaskogepladen

Rengør glaskogepladen med et rengøringsmiddel, der er specielt beregnet til keramikkeglader. Vandpletter og kalkrester fjernes nemmest med rengøringseddike.

Genstridige pletter

- Hårdnakkede pletter kan også fjernes med mildt rengøringsmiddel, for eksempel opvaskemiddel.
- Vandringe og kalkrester fjernes med rengøringseddike.
- Metalspor (som følge af pander og gryder, der flyttes) er ofte svære at fjerne. Der findes særlige rengøringsmidler til formålet.
- Overkogte madrester fjernes med en glasskraber. Smeltet plastik 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 ståulud og skuresvampe.



Generelt

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

Fejloversigt

Hvis du kommer i tvivl, om apparatet fungerer korrekt, betyder det ikke nødvendigvis, at apparatet er defekt. Prøv først selv at løse problemet ved at kontrollere punkterne nævnt i oversigten nedenfor, eller prøv at finde mere information på hjemmesiden 'www.asko.com'.

Bemærk

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

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Ved ibrugtagning vises der tekst i displayene.	Det er en standard opstartrutine.	Normal funktion.
Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.	Afkøling af kogepladen.	Normal funktion.
De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt.	Det nye apparat varmer op.	Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Luft køkkenet ud.
Der høres en svag tikkende lyd på kogepladen.	Det skyldes effektfordelingen mellem zoner foran/bag hinanden. Også ved lave indstillinger kan der høres en svag tikkende lyd. APd kontrollerer, om der er anbragt en gryde.	Normal funktion. Fjern gryden eller sluk for funktionen APd.

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Gryder laver lyde ved kogning.	Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde.	Det er helt normalt for nogle gryder, særligt ved høj effekt. Det beskadiger hverken gryder eller kogeplade.
Når der er blevet tændt for en kogezone, bliver displayet ved med at blinke.	Den anvendte gryde er ikke egnet til induktionskogeplade, eller diameteren er mindre end 12 cm.	Brug en egnet gryde.
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Afbryd signalet ved tryk på timerens + 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).
Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.	Forkert tilslutning af kogepladen.	Kontrollér den elektriske tilslutning.
'BR' vises på displayet, og handlingen sker ikke.	Bridge-funktionen er tændt.	Sluk brofunktionen.
Efter at du har tændt en kogezone, stopper samtidigt en anden kogezone, der blev anvendt med et automatisk kogeprogram.	Det er en sikkerhedsfunktion. Maks.-effekten for kombinationen af kogeindstillinger blev overskredet.	Nulstil det automatiske kogeprogram, og indstil den anden kogezone til en lavere effekt.
Fejlkode F00 /den røde lampe ved børnesikringstasten er tændt, og lyset over pausetasten blinker.	Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
Fejlkode F0 ... F6 og FC.	Generatoren er defekt.	Kontakt serviceafdelingen.
Fejlkode F7.	Omgivelsestemperaturen er ikke i orden.	Sluk for alle varmekilder tæt på kogepladen.
Fejlkode F8 og F08 / den røde lampe ved børnesikringstasten er tændt, og lyset over pausetasten blinker.	Apparat er overophedet.	Lad apparatet afkøle, og start tilberedningen igen.

FEJL

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Fejlkode F9 og/eller uafbrudt, hørbart signal.	Spændingen er for høj og/eller ikke rigtigt tilsluttet.	Få din tilslutning ændret.
Fejlkode F99 /den røde lampe ved børnesikringstasten er tændt, og lyset over pausetasten blinker.	Der er betjent 2 eller flere taster på samme tid.	Betjen kun 1 tast ad gangen.
Fejlkode FA.	Spænding for lav.	Kontakt forsyningsselskabet.
Fejlkode FAN.	Luftcirkulation ikke i orden.	Kontrollér, at ventilationshullerne under kogepladen er åbne.
Andre fejlkoder.	Generatoren er defekt.	Kontakt serviceafdelingen.
Kogezonen tændes ikke automatisk.	APd er slukket.	Tænd for funktionen APd.
Bankende støj under tilberedning.	APd er tændt (søger kontinuerligt efter tilstedeværelse af en gryde).	Sluk for funktionen APd.

Ekstra servicekrav til integrering (flugtende installation) af kogepladen (modellerne 'F')

- Efter integreret indbygning skal man kunne komme til kogepladen fra undersiden i forbindelse med service.
- En eventuel skuffe eller ovn under kogepladen skal nemt kunne fjernes.
- Disse kogeplader er særligt velegnede til integrering i et køkkenbord af natursten eller med fliser.
- Eventuel transportskade skal anmeldes, før kogepladen kittes til. Derefter betragtes disse beskadigelser som resultatet af indbygning og brug.
- Beskadigelser som følge af indbygning dækkes ikke af garantien.
- Vandskade eller anden skade på køkkenbordet, hvori kogepladen er indbygget, dækkes ikke af garantien.
- Før et eventuelt besøg af en servicemontør skal dele i skabet fjernes, f.eks. skuffekonstruktioner, hylder, riste og styreskinner.
- Serviceafdelingen bærer kun ansvaret for reparation og service af kogepladen. Når kogepladen skal integreres (flad indbygning) igen, skal man henvende sig til en køkkenmontør.
- Til kitning af glaspladen skal man bruge en kit, som tåler varme på op til mindst 160 °C.
- Til kitning af glaspladen i natursten skal man for at undgå misfarvning af natursten, bruge en kit, som er specielt beregnet til disse materialer.

Information i følge forordning (EU) 66/2014

Målinger i henhold til standard EN60350-2

Modelidentifikation	HI1884M HI1884MF		HI1994MF
Komfurtype	Induktionskogeplade		Induktionskogeplade
Antal elektriske kogezone og/eller -områder	4		5
Opvarmningsteknologi	Induktionskogezone og -kogeområder		Induktionskogezone og -kogeområder
Før cirkulære, elektriske kogezone: Diameteren af brugbart overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone i cm	1 18,0	1 21,0	1 26,0
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg EC _{elektrisk kogeplade}) i Wh/kg	179,1	193,6	172,0
Til kogezone eller -områder, der ikke er cirkulære. Diameteren af brugbar overflade pr. elektrisk opvarmet kogezone eller -område	2 22,0X19,0 cm		4 22,0X19,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg EC _{elektrisk kogeplade}) i Wh/kg	188,8		188,8
Energiforbrug forkogepladen beregnet pr. kg (EC _{elektrisk kogeplade}) i Wh/kg	187,6		185,4

Bortskaffelse af apparat og emballage

Der er anvendt bæredygtige materialer til fremstilling 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.

Emballagen til apparatet kan genbruges. Følgende er brugt:

- karton;
- polyethylenfolie (PE);
- CFC-fri flamingo (PS hårdt skumgummi).

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



Apparatet er forsynet med et symbol af en affaldscontainer med et kryds over for at angive, at separat indsamling af elektrisk affald er obligatorisk. Det betyder, at apparatet ikke må smides ud med almindeligt affald, når det ikke længere kan bruges. Apparatet skal bringes til en særlig, kommunal indsamlingsplads eller til en forhandler, der yder denne service.

Separat indsamling af husholdningsapparater forhindrer eventuel negativ påvirkning af miljø og folkesundhed, der ellers kunne opstå som følge af ukorrekt bortskaffelse. Hvilket sikrer, at de materialer, der udgør enheden, kan genbruges for at opnå en betydelig besparelse hvad angår 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**



781046

da (07-19)