

---

**BRUGSANVISNING**

Induktionskogeplade

DA

HID144/654/754/865MC

HID925/945/956MC

HID352/654/754GC

HID824/956/965GC

HID144/754/865MFC

HID925/956MFC

# Indholdsfortegnelse

<b>Sikkerhed</b> .....	<b>4</b>	Tilberedning med Celsius°Cooking™ .....	<b>27</b>
<b>Indledning</b> .....	<b>9</b>	Madlavning med Celsius°Cooking™-køkken- grej og Celsius°Cooking™-programmer .....	<b>28</b>
Kære kunde! .....	9	Trin for trin-madlavningsguide på Celsi- usCooking.com .....	32
<b>Din kogeplade</b> .....	<b>11</b>	Emhættens kontrolpanel .....	33
Induktionskogeplade .....	11	<b>ConnectLife og Wi-Fi</b> .....	<b>34</b>
<b>Brug</b> .....	<b>12</b>	ConnectLife-app og Wi-Fi-forbindelse .....	34
Brug af berøringsknapperne .....	12	<b>Firmwareopdatering</b> .....	<b>37</b>
Madlavning med induktion .....	12	<b>Indstillinger</b> .....	<b>38</b>
Howdan virker induktion .....	13	<b>Vedligeholdelse</b> .....	<b>41</b>
Strømstyring .....	13	Rengøring .....	41
Gryder .....	14	<b>Fejlfinding</b> .....	<b>42</b>
Induktionslyde .....	15	Generelt .....	42
Indstillinger for strømniveau .....	16	Fejlfinding, wi-fi .....	44
<b>Kontrolpanel</b> .....	<b>17</b>	<b>Installation</b> .....	<b>45</b>
<b>Indikationer på displayet</b> .....	<b>18</b>	<b>Sikkerhed</b> .....	45
<b>Betjening</b> .....	<b>19</b>	<b>Installation af en indbygget kogeplade</b> .....	47
Sådan tændes/slukkes kogepladen .....	19	Ventilationsåbninger i underskabet .....	49
Børnesikring .....	19	Nedfældning i bordpladen .....	50
Madlavning .....	20	Montering af skumpakningen .....	53
Almindelig madlavning .....	20	<b>Elektrisk installation</b> .....	<b>54</b>
Flytte funktion .....	21	Tilslutning af apparatet til lysnettet .....	54
Automatisk bro mellem kogezoneer .....	21	Tilslutning .....	54
Kokkeindstilling .....	21	Strømbegrænser .....	60
Pause .....	22	<b>Miljøhensyn</b> .....	<b>61</b>
Genkaldsfunktion .....	22	Bortskaffelse af emballage og apparat .....	61
Timerfunktioner .....	23	<b>Compliance-oplysninger</b> .....	<b>62</b>
Varm zone til madlavning .....	24		
Beskyttelse mod overophedning .....	24		
Madlavning med PLUS-menuen .....	25		

**Denne brugsanvisning indeholder oplysninger om installation og sikker brug af apparatet.**

Hvis du ønsker detaljerede instruktioner og tips, er du velkommen til at besøge <https://global.asko.com/customer-care/manuals>, eller du kan scanne QR-koden, som findes i bunden af apparatet, i de medfølgende dokumenter eller i lynguiden (hvis en sådan er tilgængelig).

## ADVARSEL!

Læs sikkerhedsinstruktionerne før brug!

### **Generelle sikkerhedsanvisninger**

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare (kun for apparater, der leveres med tilslutningsledning).

Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til rengøring af apparatet, da dette kan medføre elektrisk stød.

### **FORSIGTIGHED!**

**FORSIGTIG:** Tilberedningen skal ske under opsyn. En kort tilberedning skal overvåges under hele tilberedningen.

Metalgenstande som knive, gaffler, skeer og låg må ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive varme.


Efter brug skal du slukke for kogepladen ved hjælp af betjeningen og ikke udelukkende stole på grydedektoren.

**Risiko for brand!**

Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

**Hjem med børn og personer med særlige behov**

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med reduceret fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

 **ADVARSEL!**

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.

ADVARSEL: Tilgængelige dele bliver varme, når de er i brug. For at undgå forbrændinger og skoldninger skal børn holdes væk.

## Risiko for elektrisk stød!

### ADVARSEL!

ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.

ADVARSEL: Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farlig og kan resultere i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter ilden til, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

Midler til frakobling skal være indbygget i de faste ledninger i overensstemmelse med ledningsreglerne.

Apparatet er beregnet til husholdningsbrug. Brug det ikke til andre formål, såsom rumopvarmning, tørring af kæledyr eller andre dyr, papir, stoffer, urter osv., da dette kan føre til personskade eller brandfare.

Apparatet må kun tilsluttes lysnettet af en autoriseret servicetekniker eller ekspert. Manipulation med apparatet eller ikke-professionel reparation heraf kan medføre risiko for alvorlig personskade eller beskadigelse af produktet.

Hvis et andet elektrisk apparat er tilsluttet en stikkontakt i nærheden af apparatet, skal du sørge for, at netledningen ikke kommer i kontakt med varme kogezoneer.

Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller en autoriseret servicetekniker for at undgå fare.

Brug af den glaskeramiske kogeplade som opbevaringsområde kan resultere i ridser eller anden beskadigelse af den.

Opvarm aldrig mad i aluminiumsfolie eller i plastikbeholdere på kogepladen. Sådanne folier eller beholdere kan smelte, hvilket kan resultere i brand eller beskadigelse af kogepladen.

Opbevar ikke temperaturfølsomme genstande under apparatet, såsom rengørings- eller opvaskemidler, spraydåser osv.

**⚠ ADVARSEL!**

Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

**Temperatursikkerhed**

En sensor måler konstant temperaturen på visse dele af kogepladen. Hver kogezone er udstyret med en sensor, der måler temperaturen på den glaskeramiske kogezone for at undgå enhver risiko for overophedning, når en gryde koger tør. I tilfælde af for høje temperaturer reduceres effekten automatisk, eller kogepladen slukkes automatisk.

**Begrænsning af tilberedningstiden**

Begrænsning af tilberedningstiden er en sikkerhedsfunktion i dit kogeapparat. Den fungerer, hvis du glemmer at slukke for din kogeplade.

Afhængigt af den indstilling, du har valgt, begrænses tilberedningstiden som følger:

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

Tidsgrænsen for tilberedning slukker for kogezonerne, hvis tiden i tabellen er gået.

Indstilling	Kogezonens indstilling skifter automatisk til 12 efter:
boost	10 minutter

Begrænsning af tilberedningstiden for den specifikke kogezone nulstilles, efter at brugeren har ændret tilberedningsniveauet for den specifikke kogezone.

## BEMÆRK!

Timere knyttet til en kogezone har forrang over tidsbegrænseren for madlavning.



## Kære kunde!

Velkommen til vores voksende Celsius Cooking-familie!

Vi er stolte over vores produkter. Vi håber, at dette produkt vil blive værdsat og være en pålidelig hjælp i mange år fremover.

Læs brugsanvisningen før brug. Her finder du generelle tips, information om indstillinger og tilpasninger, der kan foretages, samt hvordan produktet plejes på den bedste måde.

Denne kogeplade er designet til madelskere. Madlavning på en induktionskogeplade har en række fordele. Det er nemt, fordi kogepladen reagerer hurtigt og kan indstilles på meget lav effekt. Og takket være den høje effekt kan man desuden hurtigt bringe maden i kog. Det er bekvemt med den store afstand mellem de enkelte kogezoneer.

En induktionskogeplade virker på en anden måde end en almindelig kogeplade. På induktionskogepladen er der magnetiske felter, som genererer varme. Det betyder, at man ikke bare kan bruge almindelige gryder. I kapitlet gryder kan du læse mere om, hvilke gryder der kan bruges.

For optimal sikkerhed er induktionskogepladen udstyret med flere temperatursikringer samt en restvarmeindikator, som angiver, hvilke kogezoneer der stadig er varme.

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

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

Manualen fungerer også som referencemateriale for serviceteknikere. **Sæt derfor venligst apparatets id-kort i bag på manualen.** Apparatets id-kort indeholder alle de oplysninger, som serviceteknikeren skal bruge for at kunne dække dine behov for service og svare på dine spørgsmål.

Nyd madlavningen!

# Indledning


Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:

 **INFORMATION!**

Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling

 **ADVARSEL!**


Advarsel – generel fare

 **ELEKTRISK STØD!**

Advarsel – fare for elektrisk stød

 **VARM OVERFLADE!**

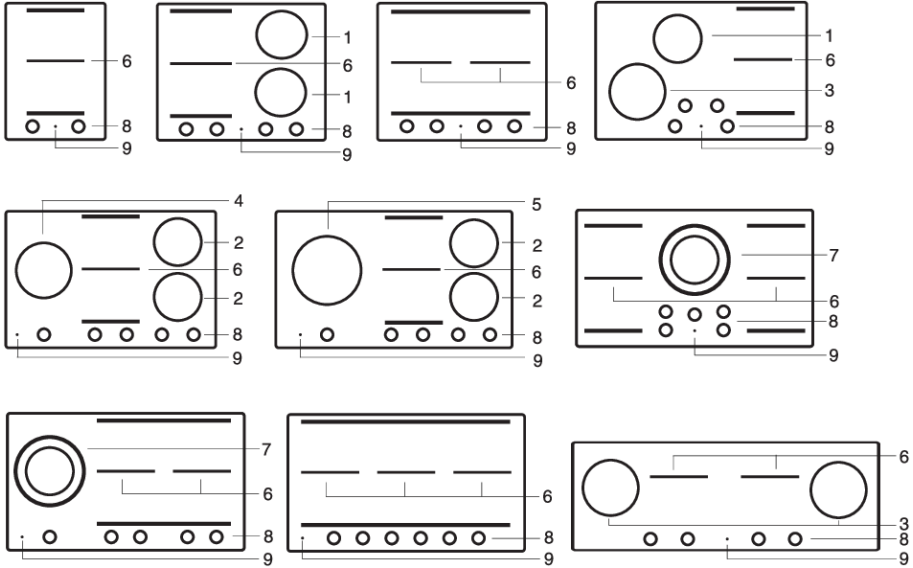
Advarsel – overfladen kan være meget varm

 **BRANDFARE!**

Advarsel – brandfare

## Induktionskogeplade (afhænger af modellen)

Da vejledningen gælder for flere modeller, indeholder den muligvis beskrivelser af funktioner eller udstyr, som ikke findes i netop din model af apparatet.



1. Kogezone  $\varnothing$  18 cm – maks. 1,85 kW / 3,0 kW (boost)
2. Kogezone  $\varnothing$  18 cm – maks. 1,4 kW / 3,0 kW (boost)
3. Kogezone  $\varnothing$  21 cm – maks. 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
4. Kogezone  $\varnothing$  21 cm – maks. 2,3 kW / 3,0 kW (boost)
5. Kogezone  $\varnothing$  26 cm – maks. 2,6 kW / 3,7 kW (boost)
6. Broforbundet induktionskogezone 18 x 22 cm – maks. 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
7. Kogezone Dobbelt ring:  
 $\varnothing$  18 cm – maks. 1,85 - 3,0 kW (boost)  
 $\varnothing$  26 cm – maks. 2,60 - 5,5 kW (boost)
8. Kontrolpanel (kun synligt, når kogepladen er tændt)
9. Tænd/sluk berøringstast

### ⚡ INFORMATION!

Den maksimale effekt afhænger af det anvendte køkkengrej og apparatets temperaturmæssige tilstand.

## Brug af berøringsknapperne

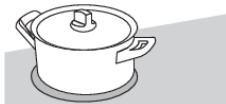
- Berøringspanelet kan tage noget tid at vænne sig til, hvis du er vant til andre slags (dreje-)knapper. Placer spidsen af fingeren fladt på panelet for at opnå det bedste resultat. Du behøver ikke at lægge pres på.
- Berøringsensorerne reagerer kun på det lette tryk af en fingerspids. Betjen ikke kontrolpanelet med andre genstande.
- Kogepladen betjenes af en slider. Du kan enten trykke på den markerede del af slideren eller stryge i en cirkulær bevægelse med uret for at øge eller mod uret for at reducere effektniveauet og temperaturen.
- Hvis du vil indstille kogezonens effektniveau, skal du trykke på det ønskede sted på slideren. Når du rører ved slideren, vises det valgte effektniveau på kogezonens displayenhed.
- Den valgte del af slideren lyser helt op.

## Madlavning med induktion

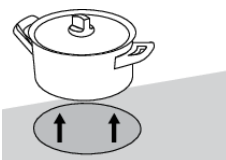
### Induktionskogning går hurtigt

I begyndelsen bliver man overrasket over, hvor hurtigt det går, når man bruger induktion. Især ved højere indstillinger kan mad og væske komme hurtigt i kog.

Det er bedst ikke at efterlade gryder uden opsyn for at undgå, at de koger over eller koger tørre.



Lad altid låget være på gryden under madlavningen, så energispild og temperaturtab undgås.



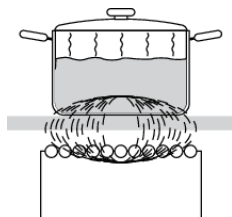
### Bemærk

Sæt kun gryder med en ren bund på kogepladen og løft altid pander op for at flytte dem.

Sandskorn, salt og sukker eller krystaller kan forårsage ridser, som ikke kan fjernes.



## Hvordan virker induktion



Apparatet genererer et magnetfelt. Når der sættes en gryde med jernbund på en kogezone, opstår der en induktionsstrøm i grydebunden. Denne induktionsstrøm genererer varme i grydebunden.

### Nemt

Det elektroniske kontrolpanel er præcist og nemt at indstille. På den laveste indstilling kan man for eksempel smelte chokolade direkte i gryden eller tilberede ingredienser, som man ellers opvarmer i et vandbad.

### Hurtig

Takket være induktionskogepladens høje effekt kan man også hurtigt bringe væsker 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 gryderne, kan spildt mad ikke brænde fast på kogepladen.

### Sikkert

Varmen genereres i selve gryden. Glaspladen bliver ikke varmere end gryden. Det betyder, at kogezoneen er betydeligt køligere i forhold til kogezoneen på en keramisk kogeplade eller en gasbrænder. Når en gryde fjernes, køler kogezoneen hurtigt ned.

## Strømstyring

Denne induktionskogeplade er udstyret med et smart strømstyringssystem. Dette system sikrer, at en maksimalt tilladt effekt ikke kan overskrides af sikkerhedsmæssige årsager.

- Det smarte strømstyringssystem vil automatisk fordele strømfordelingen på tværs af zoneerne. Det betyder, at kogepladen automatisk kan reducere effekten på én zone, når effektniveauet i en anden zone øges. Aktivitetsniveauet for strømstyringssystemet afhænger af den tilgængelige effekt pr. elektrisk fase, indstillingen af strømbegrænseren og den tilsluttede belastning.
- Effektniveauet for en zone kan påvirke effekten af en anden zone, da den maksimalt tilgængelige effekt fordeles mellem zoneerne. Hvis de kombinerede zoner når den maksimalt tilgængelige effekt, når et nyt effektniveau indstilles, reduceres effektniveauerne for en eller flere zoner automatisk inden for effektgrænsen. Dette indikeres ved, at det relevante betjeningsselement blinker.
- Hvis en zone bruges til Celsius Cooking, får denne zone altid højeste prioritet.
- Indgreb fra det smarte strømstyringssystem er mere sandsynligt, når strømbegrænseren er indstillet til et lavere niveau.
- Strømbegrænserindstillingen skal indstilles i henhold til din tilslutning og strømafbrydere af en autoriseret og kvalificeret installatør (se "Strømbegrænsere" for detaljer om strømstyrker og elektrisk installation).

# Brug

## Gryder

### Gryder til induktionskogeplader

Gryder til en induktionskogeplade skal være af en bestemt kvalitet.

#### ADVARSEL!

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

Brug kun pander, der er egnede til madlavning med induktion med en tyk bund (minimum 2,25 mm) og en flad bund.

- De bedste er gryder med kvalitetsmærket »Class Induction«.

#### INFORMATION!

Med en magnet kan du selv kontrollere, om dine gryder er egnede. Hvis magneten til en vis grad tiltrækkes, er gryden egnet.

Egnet	Uegnet
Specielle gryder i rustfrit stål	Lertøj
Class induction	Rustfrit stål
Slidstærke emaljerede pander	Porcelæn
Emaljerede støbejernsgryder	Kobber
	Plastic
	Aluminium

#### ADVARSEL!

Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål:

- emaljen kan flage (emaljen løsner fra stålet), hvis du tænder kogepladen ved en høj indstilling, når gryden er (for) tør
- grydens bund kan slå sig – for eksempel: På grund af overophedning
- varm emaljerede gryder op langsomt



## ADVARSEL!

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, og grydebunden kan smelte. Skade på grund af brug af uegnede gryder eller tørkogning dækkes ikke af garantien.

### Minimum grydediameter

Diameteren af grydens bund skal være mindst 12 cm. Du opnår de bedste resultater ved at bruge en gryde med samme diameter som kogezone. Hvis en gryde er for lille, fungerer zonen ikke.

### Trykkoger

Madlavning med induktion er meget velegnet til tilberedning i trykkogere. Kogezonen reagerer meget hurtigt, og trykkogeren kommer derfor hurtigt op i tryk. Så snart du slukker for en kogezone, stopper opvarmningen øjeblikkeligt.

### Registrering af gryde

Kogezonen registrerer automatisk en egnet gryde, der er placeret i en kogezone. Kogezonens display lyser op.

### Integreret genkendelse af gryder

Hvis der er indstillet et vist effektniveau for en kogezone, og der ikke er nogen egnet gryde eller gryde på kogezonen, vil kogezonen ikke føre strøm. Efter en vis periode slukker kogezonen automatisk.

### Grillplader

Kogepladen har en grillfunktion (afhængigt af modellen) til brug af grillplade eller teppanyaki-stålplade. Funktionen holder grillpladen eller teppanyaki-stålpladen på en ideel grilltemperatur.

## Induktionslyde

### En tikkende lyd

Denne lyd kan være forårsaget af en lavere indstilling af effektniveau eller af den automatiske gryde-registrering.

### Pander larmer

Gryder kan lave noget støj under tilberedningen. Dette er forårsaget af den energi, der strømmer fra kogepladen til gryden. Dette er helt normalt for nogle gryder. Det vil ikke beskadige hverken gryderne eller kogepladen.

### Ventilatoren larmer

For at øge elektronikkens levetid og ydeevne er apparatet udstyret med ventilatorer. Under kraftig brug af apparatet aktiveres ventilatoren til at køle apparatet af, og du vil høre en summende lyd. Ventilatoren kører stadig, i flere minutter efter at kogepladen er slukket.

## Indstillinger for strømniveau

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

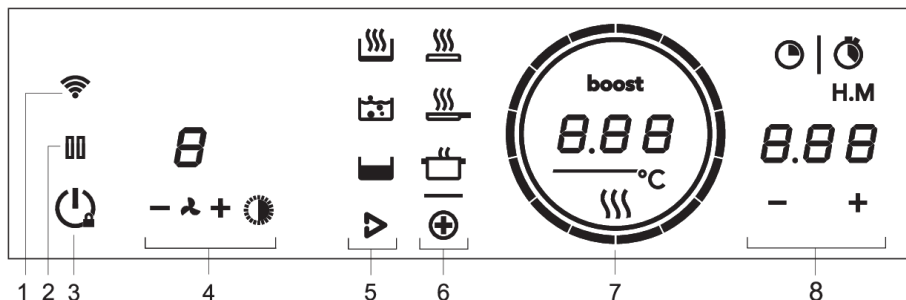
Niveau	Formål
Brug 1-5 til:	<ul style="list-style-type: none"><li>• lave bouillon</li><li>• tilberede gryderet</li><li>• braisere grøntsager</li><li>• smelte chokolade</li><li>• pochere</li><li>• smelte ost</li></ul>
Brug indstilling 6-9 til:	<ul style="list-style-type: none"><li>• tilberede store mængder mad</li><li>• optø hårde grøntsager</li><li>• stege tykt, paneret kød</li></ul>
Brug indstilling 10-11 til:	<ul style="list-style-type: none"><li>• stege tykke pandekager</li><li>• stege tykt, paneret kød</li><li>• stege bacon (fedt)</li><li>• stege rå kartofler</li><li>• lave paneret fisk</li><li>• tilberede fisk</li><li>• steg tynde skiver paneret kød</li></ul>
Brug indstilling 12 til:	<ul style="list-style-type: none"><li>• brune kød,</li><li>• tilberede fisk,</li><li>• lave omeletter,</li><li>• stege kogte kartofler,</li><li>• dybstege fødevarer.</li></ul>
Brug indstillingen boost til at:	<ul style="list-style-type: none"><li>• hurtigt bringe en ret eller væske i kog</li><li>• blanchere grøntsager</li></ul>

### Strømfordeling på kogezone

- Afhængigt af type kogeplade kan kogezone påvirke hinanden. Når flere af disse kogezone er tændt på samme tid, deles kapaciteten automatisk imellem dem.
- Når den maksimale kapacitet for kombinationen af tilberedningsniveauer nås under indstillingen, reduceres en eller flere zoner automatisk til den højest mulige indstilling på det pågældende tidspunkt. Dette indikeres ved, at det relevante kontrolelement blinker.









(udformningen af brugergrænsefladen afhænger af modellen)

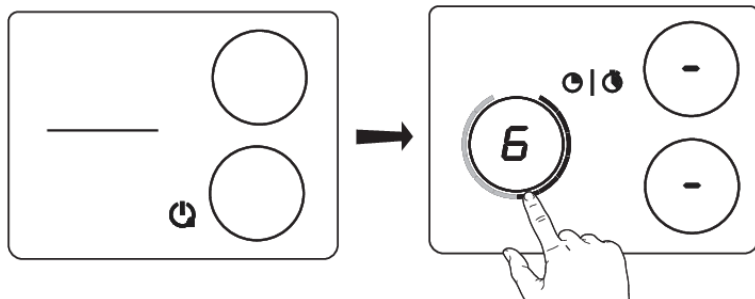



1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pause
  - Hængelås til rengøring
  - Afbryde og fortsætte tilberedningen
3. Tænd/sluk
  - Børnesikring
4. Emhættens kontrolpanel
  - Minus
  - BLÆSER
  - Plus
  - Belysning
  - Display
5. Celsius°Cooking™
  - Opvarmning og stegning
  - Kogning/tilberedning med vand
  - Langsom madlavning eller sous vide
6. PLUS programmer
  - Grill
  - Stegning/wok
  - Opvarmning/holde varmt
7. Tilberedningsniveau eller temperaturdisplay
  - Restvarmeindikator
  - Boost-indikation
8. Timerfunktioner
  - Stopur
  - Kogeur

# Indikationer på displayet

På display	Status
–	Effektniveau '0' for en kogezone
12	Effektniveau, der er indstillet for en kogezone. 1 = lav / 12 = høj
<b>boost</b>	Boost-funktion aktiv
L	Låsefunktionen er aktiveret. Kontrolpanelet er låst
≡	Restvarmeindikator; Kogepladen har en restvarmeindikator for hver kogezone for at vise, hvilke kogezone der er varme, efter kogezone er blevet slukket. Selvom kogepladen er slukket, forbliver indikatoren tændt, så længe kogezone er varm! Undgå at berøre disse kogezone, når denne indikator lyser. <b>Fare! Risiko for forbrænding.</b>
E	Fejlkode; Se kapitlet Fejlfinding
⊕	<b>PLUS-programmer</b>
	Grill
	Stegning/wok
	Opvarmning/holde varmt
▽	<b>Celsius°Cooking™-programmer</b>
	Opvarmning og stegning
	Kogning/tilberedning med vand
	Langsom madlavning eller sous vide

## Sådan tændes/slukkes kogepladen

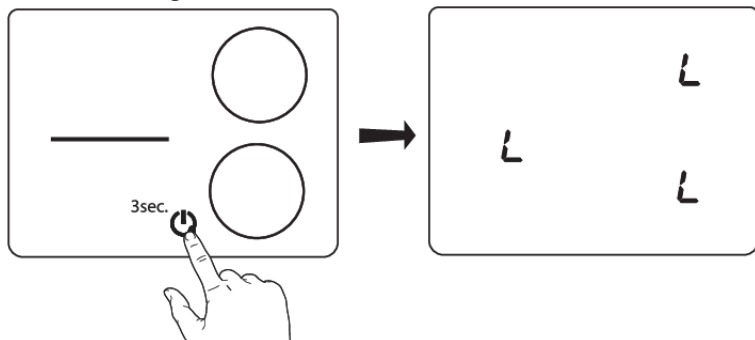


Tryk på tænd/sluk-tasten  for at tænde for kogepladen. Der udsendes et kort bip. Ringene på alle sliderne lyser op, og derefter dæmpes slidernes lys gradvist. Slidderen forbliver kun tændt på de valgte kogezone, hvor gryderne er placeret. Når gryden er fjernet, vil slidderen slukkes mens alle de inderste ringe forbliver tændt.




### INFORMATION!

Når der ikke er nogen kogezone aktiv i 60 sekunder, slukkes kogepladen.

## Børnesikring



Kontrolpanelet på kogepladen kan låses for at forhindre, at den tændes utilsigtet.

Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-tasten. Tryk på tænd/sluk-tasten , og hold den nede i 3 sekunder. Indikationen  vises på displayet, og kogepladerne låses. Hvis du vil låse kontrolpanelet op, skal du gøre det på samme måde. Indikationen  og sliderne vises på displayet ved alle kogezone, hvor der er en gryde eller pande, og kontrolpanelet låses op.

## ⚠ INFORMATION!

Børnesikringen skal aktiveres, før rengøringen påbegyndes, for at undgå utilsigtet at tænde for kogepladen.

## Madlavning

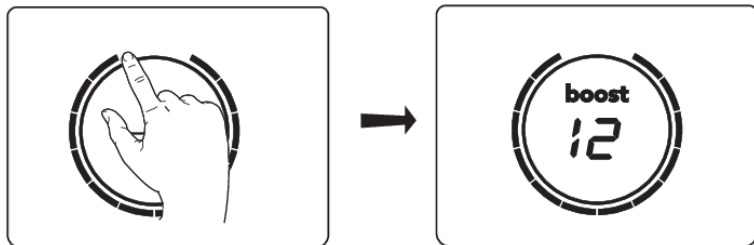
Der findes tre indstillinger for tilberedning:

1. Almindelig madlavning med Power-niveauer
2. Madlavning med PLUS-menuen
3. Celsius°Cooking™-madlavning med måling af grydens temperatur

## Almindelig madlavning

Placér gryden på en bestemt kogezone. Indstil effektniveauet som ønsket. Effektniveauet kan indstilles ved at føre fingeren frem i en cirkulær bevægelse eller ved at røre direkte ved et område eller en placering på slideren. Sliderens elementer vil være fuldt oplyst. For at slå kogezoneen fra skal du bevæge fingeren tilbage eller trykke på det tomme område over slideren i højre side..

### Boost



Til hurtig madlavning kan boosterens aktiveres for enhver kogezone. Dette vil give dig mulighed for hurtigt at opvarme store mængder mad ved hjælp af ekstra effekt. Boosteren er aktiv i højst 10 minutter. Derefter reduceres effektniveauet automatisk til 12. Hvis kogepladen ikke er for varm, kan boosterens genaktiveres i 10 minutter, efter at den er slukket.

### Aktivering af boost

Aktivér først effektniveau 12, og tryk derefter igen på knappen for effektniveau 12. "boost" vises på displayet. Boost-funktionen er nu aktiveret.

Alternativt kan effektniveau 12 aktiveres i urets retning og skubbes lidt længere end knappen 12.

Hvis automatisk boost er aktiveret (se kapitlet Indstillinger), aktiveres boost altid sammen med effektniveau 12.

### Deaktivering af boost

Hvis du vil deaktivere boost-funktionen for den valgte kogezone, skal du igen trykke på niveau 12 eller et andet strømniveau på slideren.

## ⚡ INFORMATION!

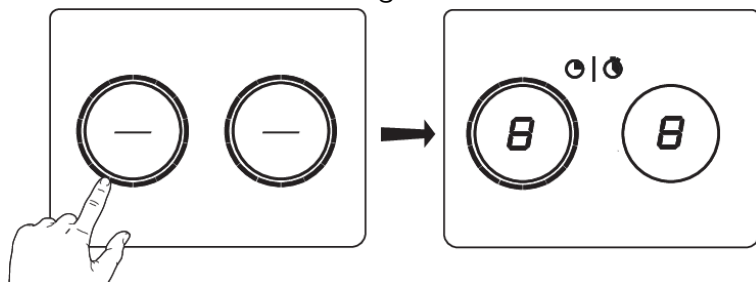
For at undgå overophedning kan det elektroniske styresystem automatisk deaktivere boost før tid og reducere effektniveauet til 12.

Hvis der ikke står en egnet gryde på kogezone, blinker den indstillede temperatur. Efter et minut slukkes kogezone.

## Flytte funktion

Hvis du fjerner gryden fra en aktiv kogezone og placerer den på en anden kogezone inden for 6 sekunder, kan alle timer- og tilberedningsrelaterede indstillinger overføres til den nye kogezone ved at berøre slideren i den nye kogezone. For at angive denne mulighed viser den nye kogezone de kopierede indstillinger på slideren. Når bekræftelsen er foretaget, deaktiveres den tidligere kogezone.

## Automatisk bro mellem kogezoner



To firkantede kogezone ved siden af hinanden kan samles til en enkelt stor kogezone. Grydegenkendelsen aktiveres automatisk, når apparatet tændes. Når en gryde placeres på kogepladen, genkender grydegenkendelsesfunktionen dens placering og sammenføjer automatisk kogezoneerne afhængigt af grydens størrelse (kun hvis der var tændt for pladen i forvejen).

Effektniveauet eller temperaturerne vises samtidigt på begge kogezone i broen, men effektniveauet eller temperaturen kan kun justeres på venstre eller øverste slider.

Du kan fjerne en bro eller manuelt skabe en bro mellem to kogezone ved at røre ved de to slider på samme tid.

## Kokkeindstilling

(kun på typemodellerne: HID956MC, HID956MFC og HID956GC)

Ved denne indstilling tændes alle kogezone samtidigt, og kogepladen er opdelt i tre zoner.

- I alle kogezone i venstre side aktiveres effektniveau 12 automatisk.
- I alle kogezone i midten aktiveres effektniveau 7 automatisk.
- På alle kogezone i højre side aktiveres effektniveau 1 automatisk.

Effektniveauer kan derefter justeres til en hvilken som helst værdi.

# Betjening

Hvis du vil aktivere denne indstilling, skal du trykke på to slidere på samme tid i 3 sekunder. Alle zoner skal være inaktive, og der må ikke programmeres Celsius°Cooking™-kogegej. Hvis du vil slå denne indstilling fra, skal du trykke på to slidere på samme tid.

Ved denne indstilling advarer kogepladen ikke om, at kogezone er tom, selv om der ikke er placeret en passende gryde på nogen kogezone. Kogepladen slukker automatisk, hvis der ikke registreres nogen gryde i 10 minutter.

## INFORMATION!


Løft gryderne, når du flytter dem fra en zone til en anden. Undgå at skubbe dem.

## Pause

Pausefunktionen  kan bruges til at sætte hele kogepladens funktion på pause i op til 10 minutter. Således kan du gå væk fra komfuret eller på sikker vis rengøre kogepladen, kortvarigt, uden at miste dine indstillinger.

### Slå pause til

Mindst én kogezone skal være aktiv.

Tryk på pauseknappen . Du vil høre et kort bip. Indstillingerne på alle aktive kogeplader reduceres til niveau 2.

Alle timerfunktioner er sat på pause.

Alle taster er inaktive undtagen pause-  og tænd/sluk-tasten .

Hvis der ikke trykkes på en tast inden for 10 minutter, slukkes alle aktive kogeplader automatisk.

Celsius°Cooking™-programmer er ikke sat på pause, da de betjenes automatisk.

### Sluk for pausefunktion

Tryk på pausetasten igen inden for 10 minutter.

Kogepladen fortsætter med at fungere med de samme indstillinger som før pausen.

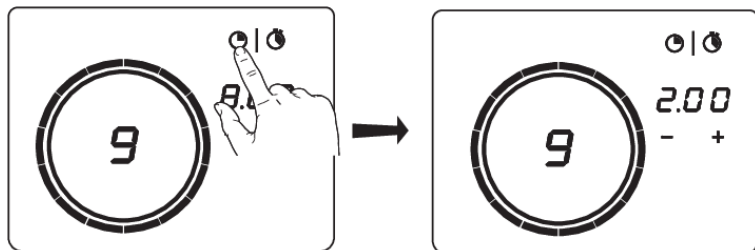
Timerne sættes også i gang igen.

## Genkaldsfunktion

Denne funktion giver dig mulighed for at huske alle indstillingerne i kogezone, hvis kogepladen bliver slukket ved et uheld.


Inden for 6 sekunder skal kogepladen tændes igen. Hvis du trykker et vilkårligt sted på slideren inden for 6 sekunder, husker den alle indstillingerne fra før apparatet sidst blev slukket.

## Timerfunktioner




Hver kogezone har to timere: en nedtællingstimer og et stopur (der tæller opad).

### Nedtællingstimer

Nedtællingstimeren gør tilberedningen lettere ved at give dig mulighed for at indstille tilberedningstiden for den valgte kogezone. Når den tid, der er indstillet på timeren, udløber, slukker kogezone automatisk og udsender et lydssignal. Sluk for lydssignalet ved at berøre tasten til nedtællingstimeren ; alternativt slukker den automatisk efter et stykke tid. Nedtællingstimeren kan indstilles uafhængigt for alle kogezone.

#### Indstilling af nedtællingstimeren

- Tryk på tasten for nedtællingstimeren  for den ønskede aktive kogezone. Tasten og **0:00** blinker på kogezoneens displayenhed.
- Indstil den ønskede tilberedningstid med **+** og **-**.
- Hvis tiden ikke indstilles inden for fem sekunder, deaktiveres nedtællingstimeren.
- Gentag de samme trin for at indstille timeren til nedtællingsprogrammet for en anden aktiv kogezone.


### BEMÆRK!

Hvis du flytter gryden fra kogezone, sættes alle timerfunktioner, der er indstillet til den pågældende kogezone, på pause.

#### Deaktivering af nedtællingstimeren

Tryk på ikonet  for den valgte kogezone, og hold det nede i 3 sekunder. Timeren slukkes.

#### Deaktivering af alarmen til nedtællingstimeren.

- Når den indstillede tid udløber, vil en alarm lyde, tasten til den relevante kogezone blinker, og optællingstimeren blinker 0:00.
- Hvis du vil bekræfte og stoppe alarmen, skal du trykke på nedtællingstasten  eller fjerne gryden fra kogezone.



## Visning af tilberedningstid – stopur

Stopuret kan bruges til at se, hvor længe du har lavet mad på den valgte kogezone, og begynder automatisk at tælle i baggrunden.

- Tryk på stopuret.
- Stopurets tid vises på kogezonens displayenhed.
- Stopuret kan nulstilles, hvis du trykker på stopuret i 3 sekunder.

## Varm zone til madlavning

Symbolet for varm zone  lyser, hvis kogezone er inaktiv, eller der ikke er nogen gryde på kogezone, og temperaturen er højere end 65°C.

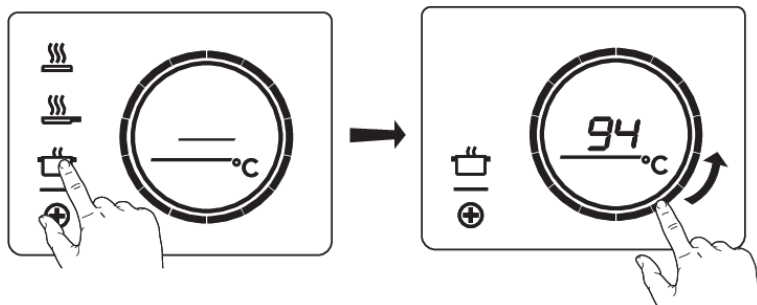
Hvis kogepladen er slukket og mindst en af kogezoneerne stadig er varm, bliver den inderste cirkel ved med at lyse. Når kogepladens temperatur er reduceret til under 65°C, slukkes alle lys.

## Beskyttelse mod overophedning

- Kogepladen er udstyret med en køleventilator, som køler de elektroniske komponenter under madlavningen. Ventilatoren kan køre i et stykke tid, selv efter endt madlavning.
- Induktionskogepladen er også udstyret med en beskyttelse mod overophedning, som beskytter de elektroniske komponenter mod skader. Beskyttelsen fungerer på flere måder. Når kogezone-temperaturen bliver meget høj, reduceres tilberedningseffekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrækkeligt, fortsætter kogezonens effekt med at falde, indtil sikkerhedsmekanismerne slukker helt for kogezone. Når kogepladen er kølet af, vil dens samlede effekt være tilgængelig igen.



## ⊕ Madlavning med PLUS-menuen



PLUS-menuen giver mulighed for madlavning med halvautomatiske programmer, der muliggør temperaturstyret madlavning for alle slags gryder og pander, der passer til programmets formål.

Tryk på PLUS-menutasten ⊕ for at få vist programlinjen: hold varm/varm op, stegning/wok og grill (i Bridge-tilstand)..

Vælg et af PLUS-programmerne ved at røre ved det relevante symbol. Derefter indstilles temperaturen ved hjælp af slideren. Du kan også skifte mellem menu eller temperatur ved at holde den relevante tast nede.

Når programmet eller temperaturvalget ikke ændres i 3 sekunder, aktiveres programmet. Hvis du vil deaktivere et PLUS-program, skal du trykke på den aktive programtast i ca. 3 sekunder eller vælge et effektniveau manuelt.

Tilsæt altid vand, olie eller smør, før du starter et program, brug ikke tomme gryder eller pander.

### ☐ Opvarmning og holde varmt

Med denne funktion kan du for eksempel smelte chokolade (45 °C), holde maden varm (70 °C), simre (94 °C) eller koge op (100 °C).

### ☹ Stegning/wok

Med denne funktion kan du tilberede grøntsager, fisk, bacon, kød, stegte kartofler eller æg med smør eller olie.

### ☹ Grill

Denne funktion er udelukkende til brozoner, der er blevet kombineret til én større kogezone.

Grilning er optimeret til ASKO induktionstilbehør, grillplade og teppanyaki. Men indstillingen kan også fungere med andet køkkengrej, dog måske mindre præcist.

Nogle funktioner angiver opvarmningstiden og tæller ned. I opvarmningsfasen blinker slideren og den indstillede temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, udsendes der et kort bip, og slideren lyser konstant. Du kan derefter begynde at lave mad.

Sensoren, der måler temperaturen under tilberedningen i PLUS-menuprogrammerne, er placeret i glasset under kogegrejet. På grund af dette er der altid en forskydning mellem den indstillede standardtemperatur og den faktiske temperatur på indholdet i køkkengrejet. Temperaturen på indholdet i kogegrejet afhænger derfor også af faktorer som: type gryde, væskevolumen, og om der er placeret et låg på gryden.

# Betjening

## INFORMATION!

Op til 94 °C gør programmerne det muligt for kogepladen automatisk at nå og opretholde den indstillede temperatur ved at måle glasoverfladetemperaturen. Dette vil forhindre væske i at løbe over og brænde på under bunden af gryden.

## INFORMATION!

Fra 100 °C og højere temperaturer varmer programmerne kogegrejet op med forskellige tidsindstillede effektrin. Den indstillede temperatur fungerer som en indikation af, hvilket temperaturinterval der cirka kan nås. Madlavningen skal overvåges.

## INFORMATION!

For højere præcision Celsius°Cooking™ anbefales køkkengrej såsom Frying Pan, Chef's Pot eller Probe, med separate funktioner til disse (se kapitlet Celsius°Cooking™).

## INFORMATION!

Disse menufunktioner virker bedst, hvis de opstartes i begyndelsen af en kogeproces. En overflade, der allerede er varm, vil påvirke resultatet.

## Tilberedning med Celsius°Cooking™

Din nye induktionskogeplade er spækket med smarte funktioner og egenskaber, der vil gøre madlavning lettere og mere behagelig.

For at få mest muligt ud af disse funktioner og egenskaber og for at finde ud af, hvad der er muligt med Celsius°Cooking™, kan du også købe og tilslutte ekstra udstyr, der hjælper dig med at få total kontrol over temperaturer og tider.

Dette udstyr giver dig mulighed for at lukke op for alle mulighederne med Celsius°Cooking™, aflæse og kommunikere nøjagtige oplysninger om temperaturen på dine ingredienser, hvilket giver perfekte resultater. Udstyret er:



**Sonde**



**Stegepande**



**Køkkenchefgyde**

### INFORMATION!

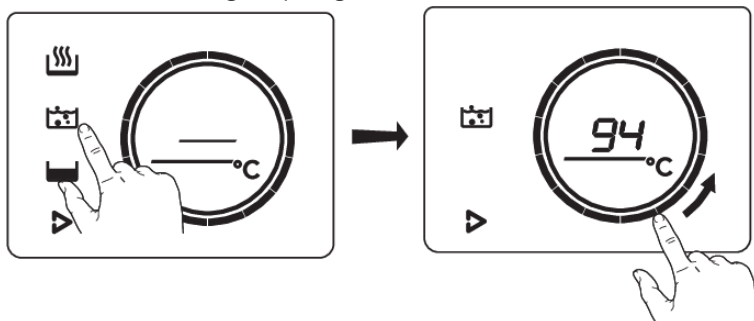
For at sikre optimal ydeevne og sikkerhed skal du overholde følgende retningslinjer, når du tilslutter tilbehør til enheden:

1. Der kan knyttes mere end to stk. ekstraudstyr til enheden, men kun to kan fungere på samme tid.
2. Det er vigtigt at tillade et minimumsinterval på 20 sekunder mellem tilslutningen af det første ekstraudstyr og det andet. Denne ventetid er nødvendig for at stabilisere systemet og sikre korrekt drift.

Få mere at vide på [www.celsiuscooking.com](http://www.celsiuscooking.com) og [www.asko.com](http://www.asko.com).

# Betjening

## ▷ Madlavning med Celsius°Cooking™-køkkengrej og Celsius°Cooking™-programmer

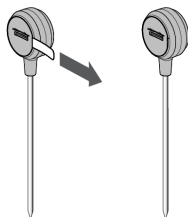


Denne indstilling er til madlavning med enten Celsius°Cooking™-køkkengrej (stegepande eller gryde), der løbende måler temperaturen inde i gryden eller panden, eller i Celsius°Cooking™-temperatursonden. Alle anvender Bluetooth-forbindelse til at sende oplysninger om temperaturen til kogepladen.

### Forberedelse af systemet

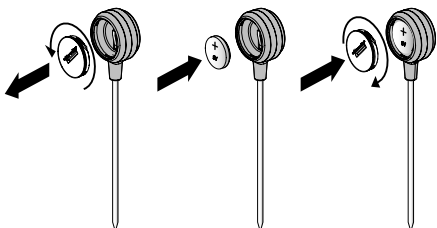
Før du begynder madlavningen, skal du sørge for at udføre alle forberedelsestrinene. I modsat fald kan du løbe ind i vanskeligheder eller utilsigtet forårsage skade på systemet.

Brug af Celsius°Cooking™ sikrer, at køkkengrejet altid har den helt rette temperatur, der er nødvendig for at tilberede den mad, du laver.



### Forbered Celsius°Cooking™-sonden

1. Træk batteriets beskyttelsesfane ud af Celsius°Cooking™-sondehuset.
2. Celsius°Cooking™-sonden er klar til brug. Udskift om nødvendig batteriet.

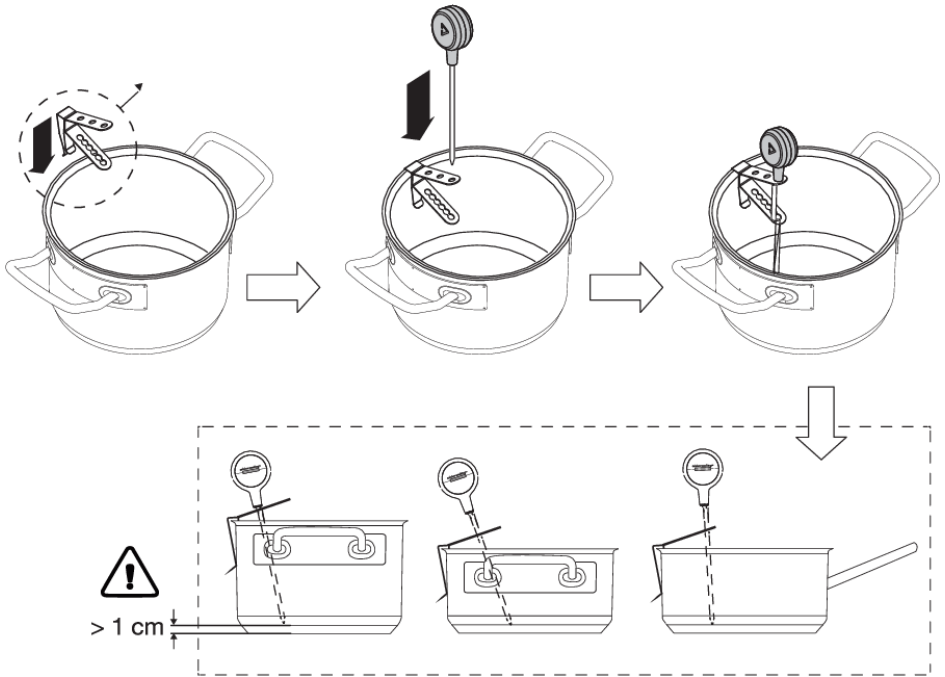


### Isætning af batteri i Celsius°Cooking™-sonden

1. Skru batteridækslet af og fjern det, og udskift batteriet (negativ (-) ende skal først ind).
2. Sæt batteridækslet på plads. Undgå at overspænde.

## Sæt Celsius°Cooking™-sonden ned i en gryde

Celsius °Cooking™-sonden kan bruges med forskellige typer og størrelser gryder. Takket være et affjedringsbeslag med forskellige huller kan sonden hænges op på forskellige måder.



1. Skub affjedringsbeslaget ned over grydekanten.
2. Skub sondestiften fra toppen ind i ophængsbeslaget. Spidsen af sonden skal være 1 cm eller mere fra grydens bund.

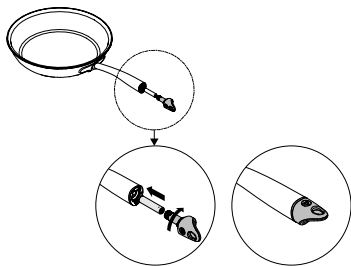
### BEMÆRK!

Der skal være en afstand på mindst 1 cm mellem grydens bund og sondens målepunkt!

### BEMÆRK!

Hvis forbindelsen mellem køkkengrej og kogeplade er ustabil, kan dette skyldes lavt batteriniveau. I så fald anbefaler vi at skifte batteri.

# Betjening



## Celsius°Cooking™-køgegrej

1. Sæt et AAA-batteri i grydehåndtaget (den negative (-) ende skal først i).
2. Sæt håndtagets ende med hætte ind i grydehåndtaget, og drej den en kvart omgang for fastlåsning.

## BEMÆRK!

Udskift ikke håndtagshætten på en gryde (31620) med den på en pande (31619) eller omvendt.

## Tildeling af gryden til kogezone

Tænd kogepladen, og vent til opstartsanimationen er færdig

Placer Celsius°Cooking™ ogegrejet eller en almindelig gryde med Celsius°Cooking™ sonden i den ønskede kogezone. Når den er blevet registreret, skal du trykke hurtigt to gange med fingerspidsen på sensoren på håndtagets ende med hætte eller sondehuset for at aktivere den. Straks herefter tændes Celsius°Cooking™ tilstandstasten ▶ . For at tildele sonden tændes Celsius°Cooking™ tilstandsnøgleknappen ▶ på samtlige kogezone. Tryk på Celsius°Cooking™ tilstandstasten ▶ på den ønskede kogezone. Menuen Celsius°Cooking™ åbnes. Den kan lukkes igen med et kort tryk.

## ⚡ INFORMATION!

Sørg for, at apparatet allerede er tændt, før du placerer Celsius°Cooking™-køgegrejet, så systemet tydeligt kan identificere dets position.

## Madlavning med de integrerede Celsius°Cooking™-programmer

Kogepladen leveres sammen med integrerede Celsius°Cooking™-programmer, optimeret til Celsius°Cooking™-køkkengrej. Når du laver mad med noget af Celsius°Cooking™-køgegrejet, vil de mulige tilberedningsmetoder blive vist i den åbnede menu, som er relevante for det anvendte køkkengrej. Brug den, der passer til det ønskede formål:

### 🔥 Opvarmning og stegning

Dette program er lavet til at nå høje temperaturer hurtigt. Tilsæt altid olie eller smør, før du starter det. For sund madlavning overskrid da ikke røgpunktet for den olie, du anvender.

### 🍲 Kogning eller tilberedning med vand

Dette program gør det muligt hurtigt at opnå højere vandtemperaturer. Hæld altid vand i gryden, før du starter.

### 🍲 Langsom tilberedning eller sous vide

Dette program styrer lave til middelhøje temperaturer og forhindrer dermed høje bundtemperaturer. Større mængder og retter med tyk konsistens skal omrøres lejlighedsvis for at sikre en homogen varmefordeling.

## Brug af sonden som koge-termometer

Når en Celsius°Cooking™-sonde bruges, kan den også bruges som termometer til blot at overvåge f.eks. kernetemperaturen i en bestemt ret. Dette kan gøres på normalt niveau for tilberedning eller PLUS menuprogrammer. For at bruge sonden som termometer skal du løfte den gryde, du vil bruge, i nogle få sekunder, sætte den tilbage på zonen, og aktivere sonden ved at trykke på den. Når Celsius°Cooking™-symbolet vises på displayet, skal du trykke på det.

Den målte temperatur vises nedtonet.

## Detektion af sondefjernelse

Hvis sonden tages ud under madlavningen, vil kogepladen registrere det og stoppe opvarmningen. Når den sættes ind igen, kan brugeren bekræfte det ved at trykke på den nu blinkende Celsius°Cooking™-tilstandsknap, ellers kan den blive automatisk fundet igen.

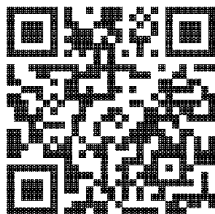
## BEMÆRK!

Tilføjelse af f.eks. koldt vand til gryden kan også udløse denne detektering!

## Slukke en kogezone

Tryk på slideren for den valgte kogezone, og hold den nede i 3 sekunder. – vises på displayet. Kogezonen kan også slås fra ved at trykke på den valgte Celsius°Cooking™-programtast og holde den nede i 3 sekunder

## Trin for trin-madlavningsguide på CelsiusCooking.com



Mad smager bedst, hvis den tilberedes ved den rette temperatur og timing. Muligheden for at indstille temperatur i stedet for effektniveauer understøttet af vejledning (video) giver dig mulighed for at skabe måltider, der som en koks er tilberedt til perfektion. CelsiusCooking.com-hjemmesiden er fyldt med inspirerende opskrifter med trin for trin-vejledninger baseret på teknikker testet af kokke. Med vejledningerne kan du tilberede de lækre, fejlsikre opskrifter igen og igen.

### CelsiusCooking.com

- Uanset om du er kok eller nybegynder, vil CelsiusCooking.com hjælpe dig med at lave bedre mad oftere ved at fungere som din guide i køkkenet. Du lærer nye teknikker og sammensætninger og får selvtilliden til at turde kaste dig ud i vanskeligere retter. I stedet for bare at lave mad på et effektniveau, laver du mad på et nøjagtigt temperaturniveau.
- Vores opskrifter fører dig gennem processen med "Mise en place", hvor du på forhånd finder og forbereder alle ingredienserne. Dette er især vigtigt, når du følger opskrifterne på CelsiusCooking.com, da alle opskrifter er omhyggeligt timet, så du får det allerbedste resultat.
- Du skal bare følge trinene. Timing- og temperaturguiden sørger for, at din mad er tilberedt til perfektion. Det kræver måske lidt tilvænning, men resultatet bliver et endnu bedre måltid.

### Slukke en kogezone

Tryk på slideren for den valgte kogezone, og hold den nede i 3 sekunder. – vises på displayet. Kogezonen kan også slås fra ved at trykke på den valgte Celsius°Cooking™-programtast og holde den nede i 3 sekunder

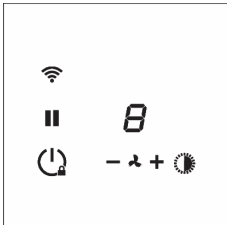
### ⚡ INFORMATION!

Mens Celsius°Cooking™-sonden bruges til at styre temperaturen på det, der er i en gryde (f.eks. vand eller suppe), styres Celsius°Cooking™-kogegejr ud fra grydens bundtemperatur. Derfor er der altid en forskydning mellem den indstillede temperatur og den faktiske temperatur af indholdet i gryden. Når man f.eks. forsøger at koge en væske i Celsius°Cooking™-gryden, kan det være nødvendigt at indstille en højere temperatur for at nå kogepunktet. At nå kogepunktet afhænger desuden af mængden af væske, og om der er lagt et låg på gryden. Endvidere forbedrer regelmæssig omrøring dette, selv når der laves mad med sonden.



## Emhættens kontrolpanel

Hvis du har en kompatibel RF-aktiveret emhætte, kan den tilsluttes din induktionskogeplade. Se kapitlet: Indstillinger for at parre og tilpasse din emhættes funktion. Parameteren hth (Hob to Hood) bruges til parring, mens Hst og Hsc bruges til indstilling af din emhættes funktion, så du kan tilpasse den efter dine køkkenvaner.



### Tænd, og sluk for udsugning

- Tryk på knappen **+** for højere blæserindstilling. Tryk og hold tasten **+** nede i 1 sekund for at vælge den højeste indstilling.
- Tryk på tasten **-** for at vælge en lavere indstilling.

### Sådan tændes og slukkes for lyset

- Tryk på lystasten . Lyset tændes med højeste styrke.
- Du slukker for lyset ved at trykke på tasten igen.
- Tryk og hold tasten nede for at indstille lysstyrken.

### Ændring af farvelystemperaturen

Du kan justere lystemperaturen.

- Tryk på lystasten sammen med **-**-tasten for at gøre lyset "koldere" eller på lystasten sammen med **+**-tasten for at gøre lyset "varmere".

### Synkronstart (Indstillinger)

Denne indstilling gør det muligt for induktionskogepladen at aktivere lysene på den tilsluttede hætte automatisk, hver gang induktionskogepladen tændes. Afhængigt af hvilket niveau, du angiver, starter ventilationen automatisk ved det hastighedsniveau, når en kogezone aktiveres.

### Synkronstyring (Indstillinger)

Ud over Synkronstart styres emhætten automatisk afhængigt af det aktuelt aktiverede højeste tilberedningsniveau.

### Synkronstop (Indstillinger)

Lysene slukkes sammen med kogepladen, og blæseren bliver med en lille forsinkelse også slukket.

## BEMÆRK!

Når Synkronstyring (se kapitlet Indstillinger) er aktiveret, deaktiverer en manuel betjening Synkronstyring midlertidigt (hætteikonerne tændes i stedet for at være nedtonede). Funktionen er aktiv igen, når kogepladen tændes næste gang.

## 📱 ConnectLife-app og Wi-Fi-forbindelse

Kogepladen er udstyret med et Wi-Fi-modul, der gør det muligt for apparatet at oprette forbindelse til internettet via dit hjemmenetværk og bruge det med **ConnectLife**-appen, der er installeret på en mobilenhed som f.eks. en smartphone eller tablet.

Appen er tilgængelig på Apple App Store og Google Play Store. Du skal bruge appen til at forbinde kogepladen til dit netværk. Når din brugerkonto er parret med kogepladen, kan appen bruges til at overvåge kogepladens status og gøre det muligt at opdatere dens firmware (se kapitlet "Firmwareopdatering").

Du kan finde direkte links til de forskellige butikker for **ConnectLife**-appen under [www.connectlife.io/getstarted](http://www.connectlife.io/getstarted) og flere oplysninger om systemet, support, tilgængelige funktioner og ekstra muligheder under [www.connectlife.io](http://www.connectlife.io).

Af sikkerhedsmæssige årsager er det ikke muligt at fjernebetjene, tænde eller slukke for kogepladen.

### Forberedelse

- Sørg for, at du kender navnet/SSID'et på din routers Wi-Fi-netværk og dens adgangskode<sup>1)</sup>.
- Sørg for, at du har etiketten med QR-koden for apparatets unikke ID ("AUID") tilgængelig. Du skal scanne den med din mobilenhed, når appen beder om det.
- Sørg for, at Wi-Fi er aktiveret på kogepladen ved at kontrollere, om Wi-Fi-tasten er synlig, når kogepladen er tændt.  
Se ellers "Aktivér Wi-Fi".



- Installer **ConnectLife**-appen på en mobilenhed – scan QR-koden for at finde den.
- Start appen. Tilmeld dig, hvis du endnu ikke har en konto.
- Log på med din konto.
- Appen skal have adgang til mobilens placering for at søge efter Wi-Fi-netværk og til kameraet for at scanne QR-koder.

### Opsætning af Wi-Fi-forbindelse

Du skal først forbinde din mobilenhed direkte til apparatet via Wi-Fi og derefter bruge denne forbindelse til at dele dataene på dit Wi-Fi-hjemmenetværk. Kogepladen kan derefter oprette forbindelse til hjemmenetværket.

1. Start **ConnectLife**-appen.
2. Vælg "Tilføj apparater" i "Apparater", vælg "Kogeplade", og følg instruktionerne.
3. Scan QR-koden med AUID-koden, når du bliver bedt om det, eller indtast den.

#### **Fortsæt på apparatet:**

4. Tænd for kogepladen.
5. Tryk på Wi-Fi-tasten i 3 sekunder for at åbne Wi-Fi-menuen (kun muligt, når der IKKE laves mad).
6. Når "C" (connection) Connection Setup Mode" vises på displayet, skal du trykke på Wi-Fi-tasten

#### **Fortsæt på mobilenheden i ConnectLife-appen:**

<sup>1)</sup> BEMÆRK: kun 2,4 Ghz-netværk understøttes

7. Slut din mobilenhed til apparatets Wi-Fi-netværk, når du bliver bedt om det.
8. Når din mobil spørger, om du vil bevare forbindelsen på trods af ingen internetforbindelse, skal du vælge ja.
9. Følg vejledningen i **ConnectLife**-appen.

Den brugerkonto, der er logget ind på mobilenheden, der bruges til forbindelsesopsætningen, vil automatisk blive parret med skyen. Se "Parring af yderligere bruger", hvis du gerne vil parre en anden konto, f.eks. på en anden brugers mobilenhed.

Af sikkerhedsmæssige årsager kan kun parrede brugere kommunikere med kogepladen.

## Aktivér Wi-Fi

1. Sluk for kogepladen.
2. Tryk på tænd/sluk-tasten i 5 sekunder.
  - *Der udsendes et kort bip. Wi-Fi-symbolet vises.*

## Wi-fi-menu

Aktivér Wi-Fi for at aktivere Wi-Fi-menuen. Kogepladen skal være tændt.

1. Tryk på Wi-Fi-tasten i 3 sekunder for at åbne Wi-Fi-menuen.
  - *Afhængigt af Wi-Fi-tilstanden er der 1 til 3 tilgængelige muligheder i menuen: **'C'** (connection) at oprette en forbindelse, **'P'** (pair) at parre en ekstra bruger og **'U'** (unpair) for at fjerne parringen af alle brugere.*
2. Brug tasterne + (plus) og - (minus) til at skifte mellem dem, hvis der er mere end 1 mulighed tilgængelig.
3. Tryk på Wi-Fi-tasten for at bekræfte den valgte mulighed.
4. Tryk på tænd/sluk-tasten, eller berør skyderen for at lukke menuen.
  - *Hvis der ikke trykkes på nogen tast inden for 60 sekunder, slukkes menuen automatisk.*

## Opsætning af forbindelse

1. Vælg valgmuligheden **"C"** i Wi-Fi-menuen.
  - *Apparatet er i "Connection Setup Mode" i 5 minutter.*
  - ***"C"** blinker, og tasterne + (plus) og - (minus) vil være slukket.*
2. I mobilappen skal du starte processen "Tilføj apparater" og følge vejledningen for at opsætte netværket.

## Parer yderligere bruger

Denne mulighed kræver, at forbindelsesopsætningen er udført korrekt, og at kogepladen er tilsluttet skyen (Wi-Fi-nøglen lyser konstant fuldt ud).

1. Vælg valgmuligheden **"P"** i Wi-Fi-menuen.
  - *Apparatet er i "Pairing Mode" i 3 minutter.*
  - *Wi-Fi-tasten blinker, og tasterne + (plus) og - (minus) vil være slukket.*
2. I mobilappen skal du starte processen "Tilføj apparater" og følge vejledningen for at opsætte netværket.

## Ophæve parringen af alle brugere

Denne mulighed kræver, at forbindelsesopsætningen er udført korrekt, og at kogepladen er tilsluttet skyen (Wi-Fi-nøglen lyser konstant fuldt ud).

1. Vælg muligheden "**U**" i Wi-Fi-menuen for at fjerne parringen af alle brugere og afbryde forbindelsen til skyen.
  - *Wi-Fi-tasten blinker 3 gange.*
  - *Kogepladen sletter alle parrede brugere og afbryder forbindelsen til skyen ("unpair").*

## Deaktivering af Wi-Fi


1. Gå ind i Wi-Fi-menuen som forklaret i "Wi-Fi-menu".
2. Tryk på Wi-Fi-tasten i 3 sekunder for at deaktivere Wi-Fi.
  - *Der udsendes et kort bip. Wi-Fi-symbolet slukker.*

Kogepladen, der er udstyret med et Wi-Fi-modul, kan modtage opdateringer af apparatets firmware (f.eks. opdateringer med forbedrede funktioner eller sikkerhedsrelevante opdateringer). Dette kræver, at kogepladen er forbundet til skyen, og at ConnectLife-appen er forbundet til en registreret bruger-konto. Hvis disse forbindelser endnu ikke er etableret, skal du gå videre med kapitlet om wi-fi-forbindelse.

Når en ny firmware er tilgængelig, sendes en meddelelse til ConnectLife appen. Følg venligst vejledningen i mobilappen.

Hvis du vil starte opdateringsprocessen, skal kogepladen have **FoA**-indstillingen **slået til** i indstillingsmenuen (se kapitlet Indstillinger). Dette bekræfter, at du er til stede på kogepladen. Efter 90 minutter resettes denne indstilling automatisk til **Fra**.

Når indstillingen **FoA** på kogepladen er slået til, skal du starte opdateringsprocessen på din mobilapp.

Kogepladen slukker. Som indikation blinker wi-fi-symbolet  under processen. Afhængigt af konfigurationen kan opdateringsprocessen tage mellem 60 minutter.

## BEMÆRK!

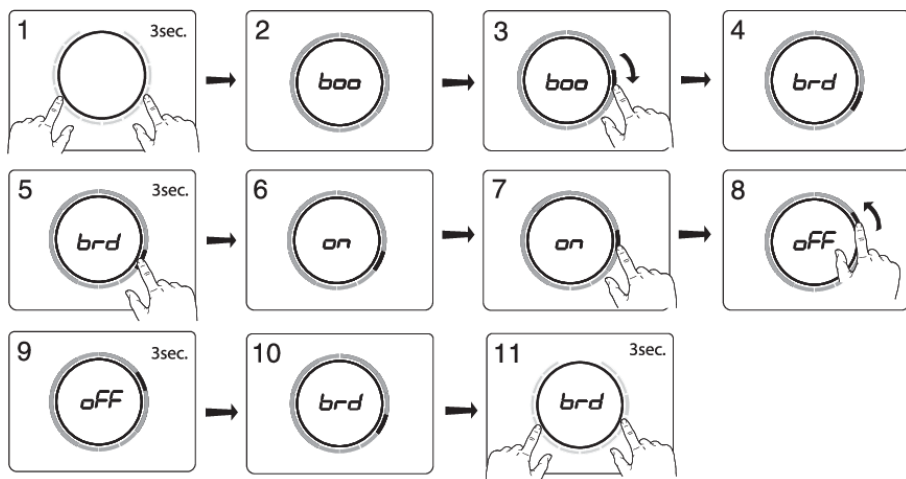
Under opdateringsprocessen kan kogepladen ikke bruges. Sørg for, at strømforsyningen og wi-fi-forbindelsen ikke er afbrudt. Opdateringsprocessen kan tage et stykke tid. Det er helt normalt, at der ikke er nogen reaktion under opdateringen, eller at kogepladen genstarter flere gange.

Hvis processen mislykkedes, fortsætter kogepladen med den gamle firmwareversion og bør fungere som normalt. Vent et stykke tid, før du prøver igen. Hvis processen fortsætter med at mislykkes, skal du kontakte serviceafdelingen for at få yderligere support.

Hvis kogepladen ikke svarer efter opdateringsprocessen, skal du vente et stykke tid; kogepladen kan stadig være i gang med opdateringsprocessen. Hvis der stadig ikke er nogen reaktion efter flere timer, skal du kontakte serviceafdelingen for at få yderligere support.

# Indstillinger

Du kan tilpasse denne induktionskogeplade til dine køkkenvaner! Der er mange indstillingsmuligheder.



Hvis der ikke står gryder på nogen af kogezoneerne, skal du trykke på en hvilken som helst slider med to fingre og holde den nede i 3 sekunder. Du kan nu se forskellige indstillinger igennem ved hjælp af slideren. Hvis du vil se eller ændre en bestemt indstilling, skal du trykke på elementer på slideren med én finger og holde det nede i 3 sekunder. Nu kan du vælge at ændre eller deaktivere denne indstilling. Det kan du gøre ved at skifte til den ønskede værdi. Efter 3 sekunders inaktivitet vil den nye indstilling blive bekræftet.

## BEMÆRK!

En ændring til 'current limiter'-indstilling (CON) kan kun bekræftes eller accepteres med et 3 sekunders tryk efter trin 9, for at undgå utilsigtet justering. En ændring uden bekræftelse vil ikke blive udført!


Hvis du vil afslutte menuen, skal du trykke med to fingre et vilkårligt sted på skyderen i 3 sekunder.

## Følgende indstillinger er tilgængelige (afhængigt af modellen).

<b>boo</b> - Auto boost Automatisk Boost-aktivering	Når den er tændt, aktiveres boost automatisk, når effektniveau 12 aktiveres. Når den er slukket, aktiveres boostet ved at stryge forbi effektniveau 12 eller ved at trykke på effektniveau 12 to gange.
<b>brd</b> - Auto bridge Automatisk bro mellem kogezoneer	Når en ny gryde registreres på to kogezoneer, slås kogezoneer automatisk sammen til én stor kogezone, hvis kogepladen er tændt. Når kogepladen er slukket, skal brobygning ske manuelt ved at trykke på sliderne for to kogezoneer på samme tid.
<b>rEC</b> - Recovery function Gendannelsesfunktion	Når den er tændt, er gendannelsesfunktionen aktiv, og indstillingerne kan flyttes fra den ene kogezone til en anden, når en gryde skifter placering.

<b>AtI</b> - Auto timer Automatisk stopur timer	Når stopuret (optællingstimeren) er tændt, begynder det at tælle i baggrunden, når kogezone aktiveres. Når stopuret er slukket, skal det aktiveres manuelt og begynder at tælle fra 0:00.
<b>ACL</b> - Auto child lock Automatisk børnesikring	Mens kogepladen er tændt, låses den automatisk hver gang den slås fra.
<b>Snd</b> - Sound volume Lydstyrke	Lydstyrken har 4 forskellige indstillinger. L3 (høj), L2 (medium), L1 (lav), slukket (kun fejl- og alarmlyde).
<b>Sen</b> - Key sensitiveness Tasternes reaktionstid	Tasternes responsivitet har 3 forskellige hastighedsmuligheder. L3 (hurtig), L2 (medium), L1 (langsom).
<b>hth</b> - Hob-to-hood pairing (RF) Emhættens kontrolpanel	Hvis du ejer en kompatibel emhætte med RF-tilslutning, kan du parre den med din induktionskogeplade! Det gør du ved at slå dette parameter til. Ikonerne for styring af emhætten vil begynde at blinke. Du har nu 5 minutter til at aktivere parringen på din RF-emhætte. Når emhætten er parret med induktionskogepladen, holder ikonerne for styring af emhætten op med at blinke. Hvis du ønsker at ophæve parringen med emhætten, skal du sætte hth-parameteren tilbage til slukket.
<b>hSt</b> - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Emhættens startniveau	Denne indstilling gør det muligt for induktionskogepladen at aktivere lysene på den tilsluttede hætte automatisk, hver gang induktionskogepladen tændes. Afhængigt af hvilket niveau, du angiver, starter ventilationen automatisk ved det hastighedsniveau, når en kogezone aktiveres.
<b>hSC</b> - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Emhættens responsniveau	Denne indstilling gør, at kogepladen automatisk kan aktivere lysene på den tilsluttede emhætte, hver gang kogepladen tændes. Når emhætten er tændt, styres den automatisk afhængigt af det aktuelt aktiverede højeste tilberedningsniveau. Hvis du manuelt ændrer nogle indstillinger for emhætten, skifter hættens til manuel styring for resten af denne madlavningssession. Responsniveauet kan indstilles: L3 (høj), L2 (middel), L1 (lav), slukket.
<b>hSp</b> - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Emhættens stopniveau	Denne indstilling gør det muligt for induktionskogepladen automatisk at deaktivere lysene på den tilsluttede hætte, hver gang induktionskogepladen slukkes. Afhængigt af den værdi, der indstilles, skifter blæseren til det pågældende hastighedsniveau og stopper med en forsinkelse.
<b>btP</b> - Bluetooth pairing Bluetooth-enhedsparring	Hvis du vil parre en bluetooth-enhed, skal du slå denne indstilling til. Du har nu 3 minutter til at parre en ny bluetooth-enhed med denne induktionskogeplade.
<b>btC</b> - Bluetooth clear Bluetooth rydder parrede enheder	Hvis du vil ophæve parringen med alle Bluetooth-enheder, skal du vælge indstillingen Clr. Alle dine parringen med tilsluttede bluetooth-enheder er nu ophævet.
<b>Fir</b> - Vis firmwareversion	For at få vist kogepladens aktuelle softwareversioner. UI-softwareversionen og Celsius°Cooking™-softwareversionen vises skiftevis.

# Indstillinger

<p><b>FoA</b> - Firmware update over the air</p>	<p>For at modtage firmwareopdateringer til kogepladen skal du parres med kogepladen via mobilapp. Du modtager en meddelelse, eller du kan tjekke tilgængelige firmwareopdateringer i mobilappmenuen for opdateringer.</p> <p>For at starte firmwareopdateringen via mobilappen skal du slå denne indstilling til for at bekræfte, at du er til stede på kogepladen. Yderligere oplysninger finder du i kapitlet Firmwareopdatering. Efter 10 minutter nulstilles denne indstilling automatisk til Fra.</p>
<p><b>dE</b> - Demo Mode (Demotilstand til forhandlernes udstillingslokaler)</p>	<p>I demotilstanden fungerer apparatet som normalt uden mulighed for at opvarme kogegrejjet.</p> <p>Når denne tilstand er indstillet, angives dette med en kortvarig visning af "d", når apparatet tændes.</p> <p>Uden brugerinput slukker apparatet automatisk efter 10 minutter.</p>
<p><b>Con</b> - connection power Strømbegrænser</p> <p><b>BEMÆRK!</b></p> <p>For at forhindre utilsigtet justering af "CON - connected power" CONskal indstillingen bekræftes, når den ændres, ved at trykke på slideren i 3 sekunder. En ændring uden bekræftelse vil ikke blive implementeret!</p>	<p>Hvis dine elektriske ledninger eller afbrydere ikke matcher strømføringen angivet på typeskiltet, kan strømbegrænseren aktiveres ved at skrue ned for denne indstilling. Hvis du gør det, kan det nedsætte induktionskogepladen ydeevne.</p> <p>Følgende nummereringsformat for indstillingen er tilgængeligt: X.XX. Tallet til venstre for punktummet repræsenterer antallet af forbundne faser, mens tallet til højre for punktummet repræsenterer den elektriske strøm pr. fase i ampere.</p> <p> <b>ADVARSEL!</b></p> <p>Apparatet skal altid indstilles til den faktiske eller lavere klassificering af de elektriske ledninger eller afbrydere. Dette kan kun indstilles af en autoriseret ekspert.</p>



## Rengøring

### INFORMATION!

Indstil låsefunktionen, før du begynder at rengøre kogepladen. Vi anbefaler, at du rengør apparatet efter hver brug. Dette forhindrer, at fødevarer, der er kogt over, beskadiger glasoverfladen.

### Daglig rengøring

1. Brug en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel (opvaskemiddel) til at rengøre apparatet.
2. Tør apparatet af med køkkenrulle eller en klud.

### Stærkt forurenede glas

1. Fjern straks eventuelle rester af mad, brændt fedt, sukker eller genstridige pletter fra kogepladen ved hjælp af en skraber, selvom kogepladen stadig er varm! Sukker og/eller andre fødevarerelaterede rester kan beskadige den keramiske glasoverflade permanent.
2. Hold skraberens i den korrekte vinkel (45° til 60°) i forhold til glasset. Pres forsigtigt skraberens mod glasset, og skub den over overfladen for at fjerne snavset. Sørg for, at skraberens plastikhåndtag (i nogle modeller) ikke kommer i kontakt med en varm kogezone. Tryk ikke skraberens vinkelret mod glasset. Skrab ikke kogepladens overflade med skraberens spidser. Dette kan forårsage permanente ridser i glasset.
3. Når du har fjernet de genstridige pletter fra glasset, skal du følge trinnene i den daglige rengøring for at rengøre kogepladen.
4. Om nødvendigt kan der anvendes et særlig intensivt rengøringsmiddel til keramiske kogeplader/induktionskogeplader.
5. Hvis resultatet af rengøringen ikke er tilfredsstillende, kan du gentage ovenstående trin i rengøringen så ofte som nødvendigt eller tjekke [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl) for yderligere oplysninger om rengøring.

### ADVARSEL!

Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel, da de kan forårsage ridser. Brug ikke ståluld, skursvampe eller skarpe genstande til rengøring af apparatet.

### ADVARSEL!

Kogepladen kan stadig være meget varm under madlavningen! Rør ikke ved selve overfladen. Brug eventuelt ovenhandsker for at undgå forbrænding ved rengøring lige efter madlavning.

# Fejlfinding

## Generelt

Hvis du bemærker en revne i glastoppen (uanset hvor lille den er), skal du straks slukke for kogepladen, tage stikket ud af kogepladen, slukke for den (automatiske) sikringsafbryder(e) i målerskabet eller, i tilfælde af en permanent tilslutning, indstille kontakten i strømforsyningen til nul. Kontakt serviceafdelingen.

## Fejlafhjælpningstabel

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, betyder det ikke altid, at det er defekt. Prøv at håndtere problemet selv først ved at kontrollere de punkter, der er nævnt nedenfor eller tjekke hjemmesiden for mere information.

Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt.	Opvarmning af nyt apparat.	Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
Gryder laver lyde ved kogning.	Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde.	Ved høje effektiveauer er dette helt normalt for nogle pander. Det vil ikke beskadige hverken pander eller kogepladen.
Cirklen fra grydens bund er stadig synlig efter rengøring.	Smudset grydebund anvendt på kogezone.	Rengør induktionskogepladen med en keramisk kogepladerenser, og fjern snavs/fedt fra grydens bund.
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Sluk for biplyden ved at trykke på kogezonens blinkende timertast.
Kogepladen virker ikke, og der vises ikke noget i displayet.	Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.	Kontroller sikringerne, elafbryderen og stikkontakten.
Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.	Kogepladen er blevet tilsluttet forkert.	Kontrollér den elektriske tilslutning.
Celsius°Cooking™-tasten blinker sammen med tasten for den indstillede tilberedningsmetode samt displayet	Celsius°Cooking™-koge grej er tildelt forkert kogezone.	Løsning: Fjern køkkengrejet, og tildel igen.
Tasten for den indstillede tilberedningsmetode Celsius°Cooking™ blinker sammen med den indstillede temperaturvisning, når sonden bruges	Celsius°Cooking™ Probe er fjernet eller er ikke i kontakt med indholdet. Eller temperaturen er faldet hurtigt, fx på grund af tilsætning af koldt vand.	Sæt sonden tilbage eller i en ny stilling – tryk på tasten for tilberedningsmetode, hvis sonden ikke er i automatisk detektering.
Ustabil forbindelse mellem køkkengrej og kogeplade	Lavt batteriniveau i køkkengrej eller ustabil Bluetooth-forbindelse	Sluk for kogepladen i 10 sekunder, og/eller skift batteri

Fejlkode	Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
U400	U 400 vises på skærmen med kontinuerlig lydtoner.	Spændingen i strømkilden er for høj.	Tilslut apparatet i overensstemmelse med typeskilt og instruktioner.
E2	Displayet viser E2.	Tom gryde opvarmet på kogezone.	Vent til kogezone er kølet ned eller fyld mad i gryden.
Er03	Displayet viser Er03.	En af knapperne holdes nede for længe. Eller der er vand, snavs eller en gryde på knapperne.	Rengør betjeningspanelet.
E7	E7 vises på displayet efter udførelse af opsætningen af Wi-Fi-forbindelsen.	Opsætning af forbindelse mislykkedes.	Prøv at slutte apparatet til dit netværk igen. Sørg for, at nye enheder kan oprette forbindelse til det (f.eks. er MAC-adressefiltrering deaktiveret).
E65	E65 vises på displayet og blinker sammen med Celsius°Cooking™.	Ikke-Celsius°Cooking™ køkkengrej understøttes ikke	Brug Celsius°Cooking™ køkkengrej
E66	E66 vises på displayet og blinker sammen med Celsius°Cooking™.	Der blev ikke fundet Celsius°Cooking™-køkkengrej (tomt batteri, uden for rækkevidde osv.).	Udskift batteriet.
E67	E67 vises på displayet og blinker sammen med Celsius°Cooking™-tasten.	Celsius°Cooking™-kogegejr mangler.	Hvis håndtagshætten er monteret korrekt: Udskift batteriet.
E8	Displayet viser E8	Ventilator blokeret (f.eks. pga. genstand i skuffen)	Fjern blokeringen af ventilatoren, og kobl apparatet fra elnettet i 10 sekunder
☺☺☺	Zone stopper utilsigtet, og restvarmeindikator vises	Zone overophedet	Når kogepladen er afkølet, kan tilberedningen fortsættes

## BEMÆRK!

I tilfælde af andre fejlkoder: Skriv venligst fejlkoden ned og kontakt serviceafdelingen.

# Fejlfinding

## Fejlfinding, wi-fi

Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
Wi-Fi -ikonet vises ikke	Wi-Fi er deaktiveret	Kogepladen skal være slukket. Tryk derefter på on/off-tasten  , og hold den nede i 5 sekunder.
Wi-Fi opsætningen mislykkedes	Problemer med hjemmenetværket.	Kontrollér, at dit hjemmenetværks-signal er stærkt, og at internetforbindelsen fungerer.
Hjemmenetværket vises ikke under konfigurationen af forbindelsen.	Hjemmenetværket er ikke på 2,4 GHz; netværket er skjult, eller signalstyrken er for svag.	Kontrollér netværksindstillingerne. Sørg for et 2,4 GHz og synligt netværk. Hvis signalet er for svagt, skal du prøve at flytte netværksrouteren tættere på.
Kogepladen vises som afbrudt på mobilappen	Wi-Fi er deaktiveret, eller der er problemer med hjemmenetværket.	Sørg for, at Wi-Fi er aktiveret, og at internetforbindelsen på dit hjemmenetværk fungerer. Gentag forbindelsesopsætningen, hvis det er nødvendigt.
Andet Wi-Fi -problem	Forskellige årsager.	Deaktiver først og aktivér så igen Wi-Fi. Sørg for, at internetforbindelsen på dit hjemmenetværk fungerer. Gentag forbindelsesopsætningen, hvis det er nødvendigt. Du finder mere om fejlfinding på <a href="http://www.connectlife.io">www.connectlife.io</a> , eller kontakt serviceafdelingen.
Firmwareopdateringsprocessen mislykkedes.	Internetforbindelsen er gået tabt, eller strømforsyningen er afbrudt.	Sørg for, at strømforsyningen ikke er afbrudt, og at der er en stabil internetforbindelse, før du forsøger igen. Hvis det ikke lykkes igen, skal du kontakte serviceafdelingen.

## Sikkerhed

Hvis sikkerhedsinstruktioner og advarsler ikke overholdes, kan fabrikanten ikke holdes ansvarlig for nogen efterfølgende skade.

- Dette apparat bør kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Kontrollér apparatet for transportskader. Undlad at tilslutte et defekt apparat.
- Vægge og bordpladen omkring apparatet skal kunne tåle høj varme på op til mindst 85 °C. Selvom selve apparatet ikke bliver varmt, kan varmen fra en varm gryde forårsage misfarvning eller forvrængning af væggen.
- Bordpladen, hvori kogepladen er monteret, skal være flad.
- Luften må ikke udledes i et aftræk, der bruges til udledning af dampe fra apparater, der brænder gas eller andre brændstoffer (gælder ikke for apparater, der kun udleder luften tilbage i rummet).
- Udsugningshætter og andre apparater, der udtrækker kogedampe, kan påvirke den sikre drift af apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof (herunder dem i andre rum) ved tilbagestrømmende forbrændingsgasser. Disse gasser kan potentielt føre til kulilteforgiftning. Efter installation af en emhætte eller anden dampudsugning skal driften af apparater med røggasudsugning testes af en kompetent person for at sikre, at forbrændingsgasserne ikke strømmer tilbage.
- Lokale regler vedrørende udledning af luft skal opfyldes.

## Elektriske tilslutning

- Dette apparat skal altid jordes.
- Den elektriske tilslutning skal overholde nationale og lokale forskrifter.
- Før installation skal man sikre sig, at de lokale energiforsynings-specifikationer (spænding og rekvens) er kompatible med apparatets indstillingsmuligheder.
- En frakoblingsmekanisme skal være inkorporeret i den faste installation i overensstemmelse med gældende regler.

# Installation

- Spændingen, frekvensen og strømmen i det land, apparatet er designet til, fremgår af typepladen.
- For apparater i klasse I skal du kontrollere, at dit hjemms elektriske system giver korrekt jordforbindelse.
- Stikkontakten og stikket bør altid være let tilgængeligt.
- Hvis et fastmonteret apparat ikke er tilsluttet vha. et tilslutningskabel og et stik, eller hvis det ikke på anden vis er muligt at foretage en kontaktadskillelse fra lysnettet på alle poler, som muliggør en fuldstændig afbrydelse i henhold til betingelserne for overspændingskategori III, skal der være afbrydereenheder inkorporeret i ledningen i overensstemmelse med installationsreglerne. Dette gælder også apparater med forsyningskabel og stik, når stikke ikke er tilgængeligt efter installation af apparatet. Brug af en omnipolær afbryder med en kontaktseparation på mindst 3 mm monteret i den faste ledning vil opfylde dette krav.
- Kablet skal hænge frit og må ikke føres gennem en skuffe.
- Brug altid et godkendt kabel med en kabel diameter, der er egnet til tilslutningen. Kabelkappen skal være af gummi (fortrinsvis af type H05V2V2 eller H07V2V2).
- Før apparatet tilsluttes, skal du sørge for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, er i overensstemmelse med spændingen i elledningerne.
- Forbindelsen skal tilpasses til strømmen og sikringerne.
- Apparatet bør ikke tilsluttes strømforsyningen via en multistiksokkel eller forlængerledning, idet en sikker brug af udstyret i så fald ikke kan garanteres.
- Efter montering skal strømførende og isolerede dele være beskyttet mod kontakt.

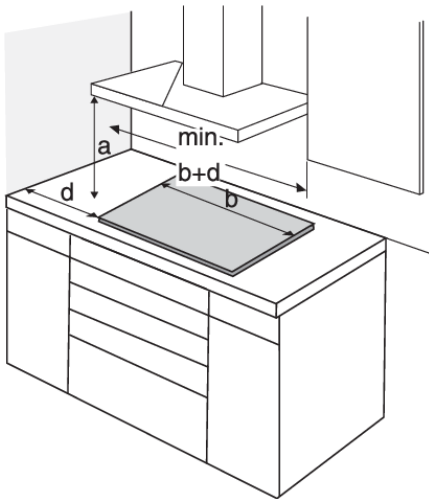
## ADVARSEL!

Manglende brug af skruer eller fastgørelseselementer til installation som beskrevet i installationsvejledningen kan resultere i elektrisk stød.

## Service

- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før der udføres reparationsarbejde.
- Defekte dele må kun udskiftes med originale reservedele. Producenten kan kun garantere, at originale dele opfylder sikkerhedskravene.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer.

## Installation af en indbygget kogeplade

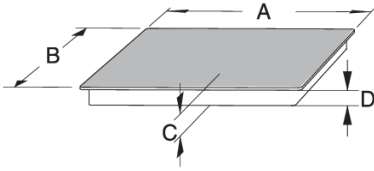


Brug af pyntelister i massivt træ på bordplader bag kogepladen er kun tilladt, hvis afstanden mellem listen og kogepladen ikke er mindre end angivet i monteringsplanerne.

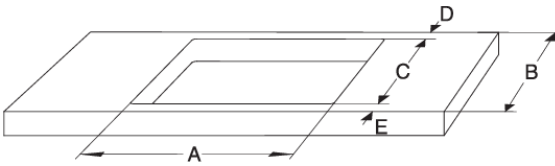
a (mm)	b (mm)	d (mm)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

# Installation

## Dimensioner



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46

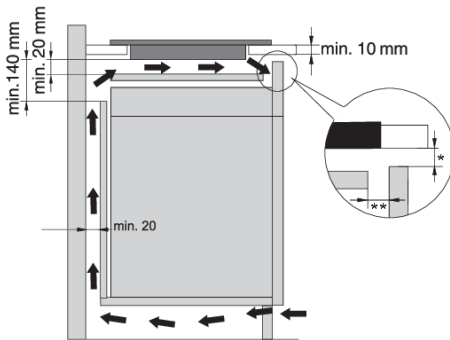


	A (mm)	B (≥mm)	C (mm)	D (≥mm)	E (≥mm)
38 cm	350-352	600	490-492	40	50
64/72 cm	560-562	600	490-492	40	50
80 cm	750-752	600	490-492	40	50
80 cm - 5 zoner	770-772	600	490-492	40	50
90 cm	860-862	600	490-492	40	50
111 cm	1070-1072	500	385-387	40	50



## Ventilationsåbninger i underskabet

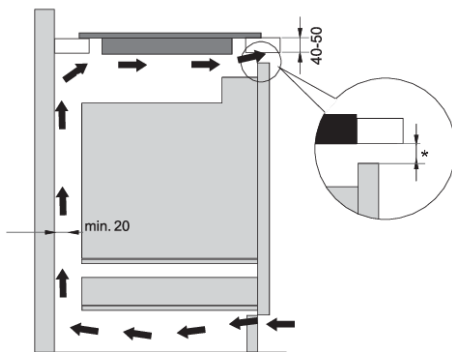
- Normal drift af induktionskogepladens elektroniske komponenter kræver tilstrækkelig luftcirkulation.



### Underskab uden ovn

- På skabets bagvæg skal der være en åbning med en højde på mindst 140 mm langs hele skabets bredde.
- Der skal monteres en vandret skillevæg under induktionskogepladen i dens fulde længde. Der skal være mindst 20 mm frirum mellem underdelen af apparatet og skillevæggen. Der skal sikres tilstrækkelig udluftning fra bagsiden.

- Kogepladen er udstyret med en ventilator placeret i den nederste del. Hvis der er en skuffe under køkkenbordet, må du ikke bruge den til at opbevare små genstande eller papir, da disse, hvis de suges ind i ventilatoren, kan beskadige ventilatoren og kølesystemet. Desuden må der ikke opbevares sølvpapir eller brændbare stoffer eller væsker (f.eks. sprays) i skuffen. Hold sådanne stoffer væk fra kogepladen. Fare for eksplosion! Der skal være mindst 20 mm frigang mellem skuffens indhold og åbningerne til ventilatoren.



### Underskab med ovn

- Det er muligt at installere en ovn under induktionskogepladen for ovne med en køleventilator. Før ovnen monteres, skal køkkenskabets bagvæg fjernes i det område, hvor ovnen skal installeres. Derudover bør der være en åbning på mindst 6 mm i forsiden, langs hele underskabets bredde.
- Hvis andre apparater er installeret under induktionskogepladen, kan vi ikke garantere korrekt brug.

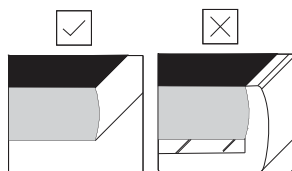
\* For optimal kogepladeydelse anbefales et mellemrum til ventilation på  $\geq 6$  mm.

\*\* Foran mellem skabet og mellemhylden anbefales et mellemrum på 20 mm for at opnå bedre ventilation til kogepladen.

# Installation

## Nedfældning i bordpladen

Apparater uden facetkanter eller dekorative rammer er velegnede til nedfældning.

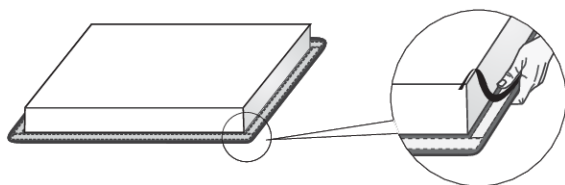


børstet kant

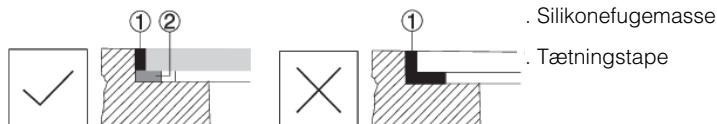
dekorativ ramme

## Tilslutning af apparatet

Apparatet må kun monteres i en temperaturbestandig og vandafvisende bordplade, såsom en bordplade af (natur-)sten (marmor, granit) eller massivt træ (kanterne langs udskæringen skal forsegles). Når du installerer i en bordplade lavet af keramik, træ eller glas, skal der anvendes en underramme af træ. Rammen følger ikke med apparatet. Basisenhedens indvendige dimension skal mindst svare til apparatets indvendige udskæring. Kun på denne måde kan apparatet serviceres nedefra, hvis der skulle opstå problemer. Fastgør forseglingsstape langs kanten af bunden af glaspanelet.



Før først strømledningen gennem udskæringen. Placer apparatet midt for udskæringen. Sæt apparatet i stikkontakten (se kapitlet Teknisk installation). Før apparatet forsegles, skal dets funktion testes. Forsegl åbningen mellem apparatet og køkkenbordet med en silikonefugemasse. Silikonefugemassen, der anvendes til at forsegle apparatet, skal være temperaturbestandig (til mindst 160°C). Udglat silikonefugemasse med dertil egnet værktøj. Overhold brugsanvisningen for den valgte silikonefugemasse. Tænd ikke for apparatet, før silikonefugemassen er helt tør.



## ADVARSEL!

Vær især opmærksom ved indbygning i bordplader af (natur-)sten. Når du vælger silikonefugemasse, så vurder bordpladens materiale og konsulter producenten. Brug af en uhensigtsmæssig silikonefugemasse kan resultere i permanent misfarvning af visse dele.

## Fjernelse af det indbyggede apparat

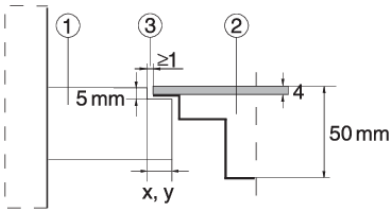
Tag apparatet ud af stikkontakten. Brug et egnet værktøj til at fjerne silikonepakningen fra kanten. Fjern apparatet ved at skubbe det opad fra bunden.

### ⚠ ADVARSEL!

Forsøg ikke at fjerne apparatet fra oversiden af køkkenbordet!

### ⚠ ADVARSEL!

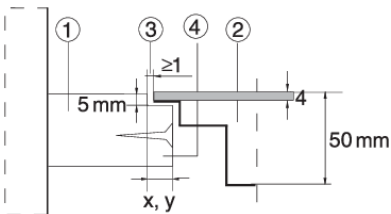
Serviceafdelingen er kun ansvarlig for reparation og servicering af kogepladen. Kontakt din specialforhandler af køkkenudstyr vedrørende geninstallation af kogepladen med nedfældning.



### Køkkenbord af sten

1. Køkkenbordet
2. Apparatet
3. Stop

I betragtning af fejlmargenen (tolerancen) for apparatets keramiske glasplade og udskæringen i køkkenbordet kan åbningen tilpasses (min. 2 mm).

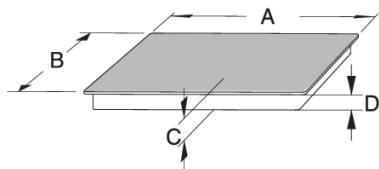


### Keramisk, træ- eller glasbordplade

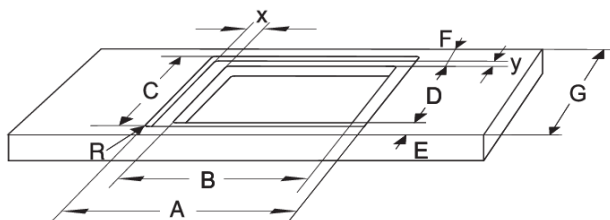
1. Køkkenbordet
2. Apparatet
3. Stop
4. Træramme, tykkelse 16 mm.

# Installation

Installation i bordpladen – nedfældet (afhængigt af modellen)



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
72 cm	720	510	50	46
80 cm	800	510	50	46
90 cm	900	510	50	46
111 cm	1110	410	50	46



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (≥mm)	F (≥mm)	G (≥mm)	R	X	Y
72 cm	724-725	560-562	514-515	490-492	50	40	600	6	82	12
80 cm (4 zoner)	804-805	750-752	514-515	490-492	50	40	600	6	27	12
80 cm (5 zoner)	804-805	770-772	514-515	490-492	50	40	600	6	17	12
90 cm	904-905	860-862	514-515	490-492	50	40	600	6	22	12
111 cm	1114-1115	1070-1072	414-415	385-387	50	40	500	6	22	14

## ⚠ ADVARSEL!

Hvis ovnen monteres under en nedfældet kogeplade, skal bordpladens tykkelse være mindst 38 mm.

## ⚠ ADVARSEL!

Serviceafdelingen er kun ansvarlig for reparation og servicering af kogepladen. Kontakt din specialforhandler af køkkenudstyr vedrørende geninstallation af kogepladen med nedfældning.

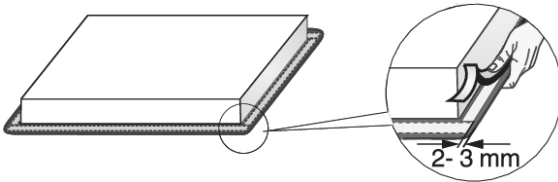
## Montering af skumpakningen

### ⚠ INFORMATION!

På nogle apparater er pakningen allerede monteret!

Før apparatet monteres i en køkkenbordplade, skal du fastgøre den skumpakning, der følger med apparatet, til bunden af den glaserede kogeplade.

- Fjern beskyttelsesfilmen fra pakningen.
- Fastgør pakningen til glassets nederste side (2-3 mm fra kanten). Pakningen skal lægges langs hele glassets kant. Pakningen må ikke overlape i hjørnerne.
- Når pakningen monteres, skal du sørge for, at den ikke er beskadiget af eller i kontakt med skarpe genstande.



### ⚠ ADVARSEL!

Apparatet må ikke monteres uden denne pakning!

- Bordpladen skal være helt lige.
- Beskyt de udskårne overflader.

# Elektrisk installation

## Tilslutning af apparatet til lysnettet

- Strømsikringen skal overholde gældende lovgivning.
- Før apparatet tilsluttes, skal du sørge for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, er i overensstemmelse med spændingen i elledningerne.
- Der skal være en kontakt på den elektriske installation, som kan frakoble alle poler på apparatet fra lysnettet med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne, når de er åbne. Egnede anordninger omfatter sikringer, beskyttelsesafbrydere, etc.
- Forbindelsen skal tilpasses til strømmen og sikringerne.
- Efter montering skal strømførende og isolerede dele være beskyttet mod kontakt.

## Tilslutning

1. Tjek spændingen. Før apparatet tilsluttes, skal du sørge for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, er i overensstemmelse med strømledningernes spænding. Spændingen på strømledningerne (220-240 V mellem L og N) skal kontrolleres af en ekspert ved hjælp af et passende måleapparat.
2. Åbn dækslet på boksen med tilslutningsterminalen.
3. Tilslut ledningerne i henhold til din type apparat.
4. Jumperne leveres separat.
5. Skift strømbegrænsningen i indstillinger efter behov. Se kapitlet Indstillinger **Con** for tilslutningsindstilling.

### ADVARSEL!

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret ekspert. Forkert tilslutning kan ødelægge dele af apparatet. I så fald gælder garantien ikke. Tag apparatet ud af stikkontakten, før al reparation eller vedligehold.

### Ledning

- Før strømledningen gennem en ledningsafaster (klemme), som beskytter kablet mod at blive trukket ud.

### Forbindelsesdiagram

For apparattyper: BI3CA... .

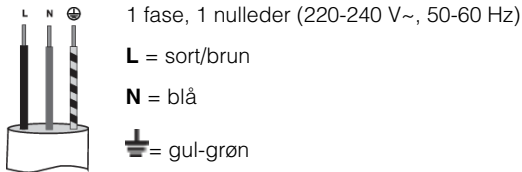
### BEMÆRK!

Bemærk: Apparattypen kan findes på typeskiltet i bunden af apparatet.

Tværsnittet på ledningens kerne skal være mindst 1,5 mm<sup>2</sup> for følgende indstillinger til strømbegrænsning, som skal tilpasses dine afbrydere:

Indstillinger for strømbegrænsere	Forbindelsestype	Ledningstype	Antal og tværsnit af elkabeltråde
1 x 16 A	1 fase, 1 nulleder	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1 x 13 A	1 fase, 1 nulleder	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1 x 10 A	1 fase, 1 nulleder	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1 x 06 A	1 fase, 1 nulleder	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>

Spændingen mellem ledningen og nulledningen skal være 220-240 V~.



For apparattyper: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

## BEMÆRK!

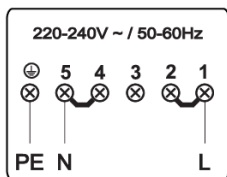
Bemærk: Apparattypen kan findes på typeskiltet i bunden af apparatet.

Spænding mellem ledning og nulleder skal være 220-240 V~. Spænding mellem ledninger skal være 380-415 V~. Tværsnitsarealet for netledningens kerne skal være mindst som angivet i tabellen for følgende indstillinger for strømbegrænsere, som skal justeres til dine afbrydere:

Indstillinger for strømbegrænsere	Forbindelsestype	Ledningstype	Antal og tværsnit af elkabeltråde
2 x 16 A	2 fase, 1 nulleder	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2 x 13 A	2 fase, 1 nulleder	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2 x 10 A	2 fase, 1 nulleder	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2 x 06 A	2 fase, 1 nulleder	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2 x 16 A	2 faser, 2 nulledere (kun for NL)	H05VV-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
1 x 32 A	1 fase, 1 nulleder	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 25 A	1 fase, 1 nulleder	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 20 A	1 fase, 1 nulleder	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 16 A	1 fase, 1 nulleder	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 13 A	1 fase, 1 nulleder	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 10 A	1 fase, 1 nulleder	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 06 A	1 fase, 1 nulleder	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>

# Elektrisk installation

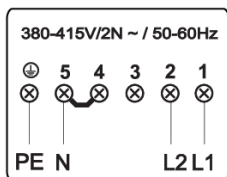
Følgende forbindelser er mulige.



1 fase, 1 nulleder (220-240 V~, 50-60 Hz)

For at nå den nominelle maksimale effekt skal der bruges en sikring på 32A.

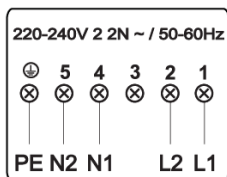
Installer en jumperledning mellem terminal 1 og 2 og mellem terminal 4 og 5.



2 faser, 1 nulleder (380-415 V 2N~, 50-60 Hz)

For at nå den nominelle maksimale effekt skal der bruges to sikringer a 16A.

Installer en jumperledning mellem terminal 4 og 5.



(kun for NL)

2 faser, 2 nulledere (220-240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

For at nå den nominelle maksimale effekt skal der bruges to sikringer a 16A.

De 2 faser (L1 og L2) skal sikres med kun en og samme fejlstrømsafbryder. Det er ikke tilladt at køre L1/N1 igennem en anden fejlstrømsafbryder end L2/N2.

For apparattyper: BI9CA ..., BI9CB ..., BI9CC ... .

## BEMÆRK!

Bemærk: Apparatypen kan findes på typeskiltet i bunden af apparatet.

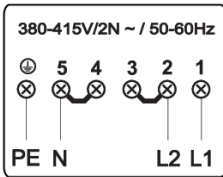
Spænding mellem ledning og nulleder skal være 220-240 V~. Spænding mellem ledninger skal være 380-415 V~. Tværsnitsarealet for netledningens kerne skal være mindst som angivet i tabellen for følgende indstillinger for strømbegrænsere, som skal justeres til dine afbrydere:

Indstillinger for strømbegrænsere	Forbindelsestype	Ledningstype	Antal og tværsnit af elkabeltråde
3 x 16 A	3 faser, 1 nulleder	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
3 x 13 A	3 faser, 1 nulleder	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
3 x 10 A	3 faser, 1 nulleder	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
3 x 06 A	3 faser, 1 nulleder	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
2 x 16 A	2 fase, 1 nulleder	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>
2 x 13 A	2 fase, 1 nulleder	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>



2 x 10 A	2 fase, 1 nulleder	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>
2 x 06 A	2 fase, 1 nulleder	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>
2 x 16 A	2 faser, 2 nulledere (kun for NL)	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
2x32A	2 faser, 1 nulleder	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>

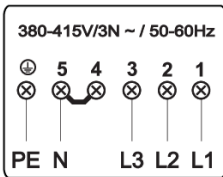
Følgende forbindelser er mulige.



2 faser, 1 nulleder (380-415 V 2N~, 50-60 Hz).

For at nå den nominelle maksimale effekt skal der bruges to 32 A-sikringer.

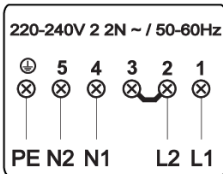
Installer en jumperledning mellem terminal 2 og 3 og mellem terminal 4 og 5.



3 faser, 1 nulleder (380-415 V 3N~, 50-60 Hz).

For at nå den nominelle maksimale effekt skal der bruges tre sikringer a 16A.

Installer en jumperledning mellem terminal 4 og 5.



(kun for NL)

2 faser, 2 nulledere (220–240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

For at nå den nominelle maksimale effekt skal der bruges to sikringer a 16A.

De 2 faser (L1 og L2) skal sikres med kun en og samme fejlstrømsafbryder. Det er ikke tilladt at køre L1/N1 igennem en anden fejlstrømsafbryder end L2/N2.

Installer en jumperledning mellem terminal 2 og 3!

## Tilslutning kun for BE

1. Kontrollér spændingen. Inden apparatet tilsluttes, skal du sørge for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, er i overensstemmelse med ledningsspændingen. Ledningsspændingen (220-240 V mellem L1 og L2) skal kontrolleres af en ekspert ved hjælp af et passende måleapparat.
2. Åbn dækslet på boksen med tilslutningsterminalen.
3. Tilslut ledningerne i henhold til din type apparat.
4. Jumperne leveres separat.
5. Skift strømbegrænsningen i Indstillinger efter behov. Se kapitlet Indstillinger **Con** for tilslutningsindstilling.

# Elektrisk installation

## ADVARSEL!

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret ekspert. Forkert tilslutning kan ødelægge dele af apparatet. I så fald gælder garantien ikke. Tag apparatet ud af stikkontakten, før al reparation eller vedligehold.

## Ledning

- Før strømledningen gennem en ledningsafaster (klemme), som beskytter kablet mod at blive trukket ud.

## Forbindelsesdiagram

For apparattyper: BI3CA...

## BEMÆRK!

Bemærk: Apparattypen kan findes på typeskiltet i bunden af apparatet.

Tværsnittet på ledningens kerne skal være mindst 1,5 mm<sup>2</sup> for følgende indstillinger til strømbegrænsning, som skal tilpasses dine afbrydere:

Indstillinger for strømbegrænsere	Forbindelsestype	Ledningstype	Antal og tværsnit af elkabeltråde
1 x 16 A	2-fasede ledere	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1 x 13 A	2-fasede ledere	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1 x 10 A	2-fasede ledere	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1 x 06 A	2-fasede ledere	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>


Spændingen mellem ledningerne skal være 220-240 V ~.



2-fasede ledere (220-240 V~, 50-60 Hz)

**L1** = sort/brun

**L2** = blå

 = gul-grøn

For apparattyper: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

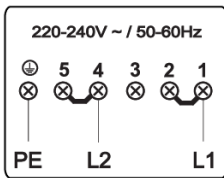
## BEMÆRK!

Bemærk: Apparattypen kan findes på typeskiltet i bunden af apparatet.

Spændingen mellem ledningerne skal være 220-240 V~. Tværsnittet på netledningens kerne skal være mindst som angivet i tabellen for følgende indstillinger til strømbegrænsning, som skal tilpasses dine afbrydere:

Indstillinger for strømbegrænsere	Forbindelsestype	Ledningstype	Antal og tværsnit af elkabeltråde
2 x 16 A	3-fasede ledere	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2 x 13 A	3-fasede ledere	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2 x 10 A	3-fasede ledere	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2 x 06 A	3-fasede ledere	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
1 x 32 A	2-fasede ledere	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 25 A	2-fasede ledere	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 20 A	2-fasede ledere	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 16 A	2-fasede ledere	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 13 A	2-fasede ledere	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 10 A	2-fasede ledere	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1 x 06 A	2-fasede ledere	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>

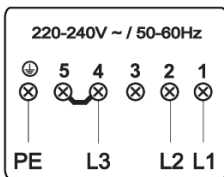
Følgende forbindelser er mulige.



2 faser (220–240 V 2~, 50-60 Hz)

For at nå den nominelle maksimale effekt skal der bruges en sikring på 32A.

Installer en jumperledning mellem terminal 1 og 2 og mellem terminal 4 og 5.



3 faser (220–240 V 3~, 50-60 Hz)

For at nå den nominelle maksimale effekt skal der bruges en sikring på 32A.

Installer en jumperledning mellem terminal 4 og 5.

For apparattyper: BI9CA ..., BI9CB ..., BI9CC ... .

## BEMÆRK!

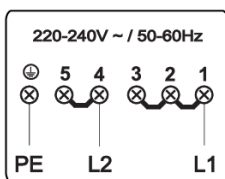
Bemærk: Apparatypen kan findes på typeskiltet i bunden af apparatet.

Spændingen mellem ledningerne skal være 220-240 V~. Tværsnittet på netledningens kerne skal være mindst som angivet i tabellen for følgende indstillinger til strømbegrænsning, som skal tilpasses dine afbrydere:

# Elektrisk installation

Indstillinger for strømbegrænsere	Forbindelsestype	Ledningstype	Antal og tværsnit af elkabeltråde
3 x 16 A	3-fasede ledere	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
3 x 13 A	3-fasede ledere	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
3 x 10 A	3-fasede ledere	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
3 x 06 A	3-fasede ledere	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
2 x 16 A	3-fasede ledere	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
2 x 13 A	3-fasede ledere	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
2 x 10 A	3-fasede ledere	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
2 x 06 A	3-fasede ledere	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

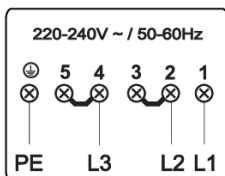
Følgende forbindelser er mulige.



2 faser (220–240 V 2~, 50-60 Hz).

For at nå den nominelle maksimale effekt skal der bruges en sikring på 48A.

Installer en jumperledning mellem terminal 1 og 2 og mellem terminal 4 og 5.



3 faser (220–240 V 3~, 50-60 Hz).

For at nå den nominelle maksimale effekt skal der bruges en sikring på 48A.

Installer en jumperledning mellem terminal 2 og 3 og mellem terminal 4 og 5.

## Strømbegrænsere

Se kapitlet Indstillinger under parameteren **Con** – Strømbegrænsning for at indstille parameter. Denne parameter skal indstilles, før der placeres en gryde på kogepladen eller en aktiveret kogezone

### ⚠ ADVARSEL!

Strømbegrænseren skal indstilles i henhold til din strømforbindelse og afbrydere af en autoriseret og kvalificeret installatør. Læs sikkerhedsreglerne og installationsvejledningen omhyggeligt.

### ⚠ ADVARSEL!

Hvis du angiver en lavere værdi af parameteren Strømbegrænsning, kan det medføre en reduceret ydeevne for induktionskogepladen.

## Bortskaffelse af emballage og apparat

Ved fremstillingen af dette apparat blev der anvendt holdbare materialer. Sørg for at bortskaffe dette udstyr ansvarligt ved udløbet af dets funktionsdygtighed. Spørg myndighederne for mere information om dette.

Apparatets emballage kan genbruges. Følgende materialer er blevet anvendt:

- karton;
- polyethylenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (PS hårdt skum)



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

Som en påmindelse om behovet for at bortskaffe husholdningsapparater separat er produktet mærket med et symbol med en overstreget skraldespand med hjul. Det betyder, at produktet ved endt funktionsdygtighed ikke må bortskaffes som almindeligt affald. Det skal indleveres ved den lokale genbrugsplads med affaldssortering eller til en forhandler, der tilbyder denne service.

Hvis et husholdningsapparat bortskaffes separat, undgås eventuelle negative konsekvenser for miljø og sundhed som følge af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og de materialer, der indgår, kan genvindes for at opnå betydelige besparelser i energi og ressourcer.

### **Overensstemmelseserklæring**

Vi erklærer hermed, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, vedtægter og forordninger, såvel som de krav, der er angivet i de standarder, der henvises til.

# Compliance-oplysninger

<b>Af typen radioudstyr:</b>	<b>Wi-Fi modul</b> (variant 1)	<b>HLW3215-TG01 modul</b> (variant 2)
<b>Wi-Fi indikator</b>		
Driftsfrekvensområde:	2,412-2,472 GHz	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Maks. udgangseffekt:	17.7 dBm EIRP	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Antenna gain <10 dBi)
Maks. antenneforstærkning:	2.7 dBi	Forstærkning: 0dBi
<b>Bluetooth indikator</b>		
Frekvensområde:	/	2.400GHz - 2.4835 GHz
Bæreroutput:	/	6 dBm (≤10 dBm)
Emissionstype:	/	F1D

Af typen radioudstyr:	<b>HSCIM – 1 modul</b>
Frekvensområde:	2402.0 MHz - 2480.0 MHz
Bæreroutput:	<10 dBm
Emissionstype:	G1D

Virksomheden erklærer, at apparatet med funktionen Connectlife er i overensstemmelse med de væsentlige krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU. Den detaljerede overensstemmelseserklæring kan findes på webadressen <https://auid.connectlife.io> med dit apparat blandt de yderligere dokumenter.



Apparatets datakort findes i bunden af apparatet.

Sæt apparatets datakort her.

 **ASKO**  
Inspired by Scandinavia

ASKO APPLIANCES AB • SOCKERBRUKSGATAN 3, SE-531 40 LIDKÖPING, SWEDEN • [WWW.ASKO.COM](http://WWW.ASKO.COM)



830396-a13

