

---

**BRUGSANVISNING**

Induktions-kogefelt med integreret  
udsugning  
DA

HIHD854MF  
HIHD854GF  
HIHD854MM

# Indholdsfortegnelse


<b>Anvendte piktogrammer</b> .....	<b>3</b>	Pause .....	35
<b>Sikkerhed</b> .....	<b>4</b>	Børnesikring .....	36
Sikker brug .....	8	Timerfunktioner .....	36
Funktionen 'åbent vindue' .....	9	Betjening af udsugningsmodulet .....	38
Strømstyring .....	9	<b>ConnectLife og Wi-Fi</b> .....	<b>40</b>
<b>Kogeplade med integreret udsugning</b> .....	<b>10</b>	<b>ConnectLife</b> -app og Wi-Fi-forbindelse .....	40
Kære kunde! .....	10	Firmwareopdatering .....	42
Denne brugervejledning .....	10	<b>Indstillinger</b> .....	<b>43</b>
Beskrivelse .....	12	<b>Vedligeholdelse</b> .....	<b>47</b>
Kontrolpanel .....	13	Rengøring af glasoverflade .....	47
Indikationer på displayet .....	16	Rengøring af udsugningsmodulet .....	47
<b>Brug</b> .....	<b>17</b>	Filterindikator .....	50
Madlavning med induktion .....	17	Udskiftning af recirkulationsfilter (ved brug af recirkulationsboksen) .....	50
Lyde ved induktion .....	19	<b>Fejlfinding</b> .....	<b>51</b>
Gryder til induktionskogeplader .....	19	Generelt .....	51
Kogeindstillinger .....	21	Fejlfhjælpningstabel .....	51
Anvendelse af udsugningsmodulet .....	22	<b>Tekniske oplysninger</b> .....	<b>55</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>25</b>	Oplysninger i henhold (EU) 66/2014 .....	55
Start med at forberede .....	25	EU-produktark .....	56
Almindelig madlavning .....	25	Compliance-oplysninger .....	56
Madlavning med PLUS-menuen .....	27	<b>Miljøhensyn</b> .....	<b>57</b>
Madlavning med Celsius°Cooking™ .....	29	Bortskaffelse af apparat og emballage .....	57
Madlavning med Celsius°Cooking™ køkken- grej og programmer .....	30	<b>Installation</b> .....	<b>58</b>
Trin for trin-madlavningsguide på CelsiusCooking.com .....	34	<b>Sikkerhed</b> .....	58
Bridge Induction-zone .....	34	Forberedelse før montagen .....	59
		Indbygget .....	65

# Anvendte piktogrammer


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**

 KORREKT!

 FORKERT!

Det er vigtigt, at du læser betjeningsvejledningen grundigt.

LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG

## Generelt

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne og advarslerne.

Skade på grund af forkert tilslutning, ukorrekt indbygning eller forkert brug dækkes ikke af garantien.

### ADVARSEL!

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat 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.

Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

### BRANDFARE!

**ADVARSEL:** Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

### BEMÆRK!

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

### BRANDFARE!

**ADVARSEL:** Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand.

Forsøg ALDRIG at slukke brand med vand. Sluk for apparatet og dæk flammerne med f.eks. et låg eller brandtæppe.

 ADVARSEL!

Der må kun benyttes kogepladeafskærmninger, som er designet af kogeapparatets producent eller anbefalet af apparatets producent i brugsanvisningen, eller kogeplade-afskærmninger, som er indbygget i selve apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan forårsage ulykker.

Hvis der er tilladt af have en skuffe under apparatet (se monteringsvejledning) uden en mellemliggende bund, må denne skuffe ikke anvendes til at opbevare letantændelige genstande/materialer. Sørg for nogle centimeters afstand mellem undersiden af kogepladen og indholdet i en skuffe.

Kogepladen må kun anvendes til tilberedning af mad.

Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.

Enheden er ikke beregnet til opvarmning af rum.

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

**Brug aldrig en damprenser til rengøring af apparatet.** Rengør kun apparatet, når det er slukket. Dampen fra en damprenser kan muligvis nå strømførende dele og medføre en kortslutning.

Kogepladen er udstyret med et wi-fi-modul, der gør det muligt for kogepladen at oprette forbindelse til en mobil enhed, f.eks. en smartphone eller tablet. Det giver mulighed for at overvåge kogepladens status via den mobile enhed. Af sikkerhedsmæssige grunde er det ikke muligt at fjernstyre, tænde eller slukke kogepladen. Overvågningsfunktionen via mobilenheden må ikke bruges som erstatning for den personlige styring af tilberedningsprocessen direkte ved kogepladen.

Hvis du beslutter at ophøre med at bruge apparatet pga. en defekt, anbefaler vi at du afskærer kablet efter du har fjernet stikket fra sok-

len. Medbring det udtjente apparat på din kommunes genbrugsstation.

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

## Den keramiske glasplade er knækket

- Sluk straks alle brændere og elektriske varmelegemer og afbryd strømmen til apparatet.
- Rør ikke ved apparatets overflade
- Brug ikke apparatet.

## Anvendelse af induktion

Læg ikke metalgenstande, såsom knive, gaffler, skeer og låge, på kogepladens overflade, da de kan blive varme.

Når induktionskogepladen er i brug, skal du holde objekter, der kan påvirkes af magnetiske felter (kreditkort, bankkort, cd'er/dvd'er, ure og lignende), væk fra pladen. Vi anbefaler, at alle med indopereret pacemaker spørger en hjertespecialist til råds.

Brug aldrig aluminiumfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket i aluminium på kogepladen. Aluminiumet ville smelte og gøre uoprettelig skade på enheden.

## Anvendelse af udsugning

 **ADVARSEL!**

Livstruende; fare for forgiftning ved modtræk af forbrændingsgasser!

Brug aldrig apparatet til at udtrække luft, mens du bruger et komfur, som forbruger luft i rummet, medmindre rummet er tilstrækkeligt ventileret. Apparater til madlavning, der forbruger luft i rummet (såsom udstyr, der opvarmer ved brug af gas, olie, træ eller kul, gejsere, varmt vand-apparater) trækker forbrændingsluften ud af rummet og bærer disse gasser udenfor via udløbet (f.eks. skorsten). I kombination med et tændt emhætte trækkes luften fra køkkenet og de tilstødende rum. Dette skaber undertryk, hvis der ikke er tilstrækkelig lufttilførsel. Giftige gasser fra skorstenen eller udløbskanalen suges så tilbage til huset/lejligheden.

Sørg altid for passende ventilation!

Når emhætten og apparater, der forsynes med energi, der ikke er elektricitet, er i drift samtidigt, må det negative tryk i rummet ikke overstige 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).

Lokale regler vedrørende udledning af luft skal opfyldes.

## ELEKTRISK STØD!

Undgå risiko for elektrisk stød, og sørg for, at apparatet er slukket, før apparatet rengøres.

Brug ikke emhætten, hvis fedtfilteret ikke er installeret korrekt!

For at forhindre, at varmt fedtstof antændes, bør du kun dybstege under konstant opsyn.

Rengør filtrene i tide.

Følg instruktionerne i manualen til rensning eller udskiftning af fedtfiltere og/eller kulfiltere!

## BRANDFARE!

Der er risiko for brand, hvis vejledningen til rengøring eller udskiftning af fedtfiltere og/eller kulfiltere ikke følges. Se afsnit 'Vedligeholdelse' for yderligere oplysninger om metoden til og hyppigheden af rengøring.

# Sikkerhed

Fedtaflejringer i metalfedtfilterene kan forårsage brand. Flambér aldrig på en kogeplade, når emhætten er tændt. De høje flammer kan forårsage brand. Brug altid emhætten med metalfedtfilteret. Rengør fedtfilteret regelmæssigt.

Overophedet fedt eller olie kan starte en brand. Overvåg altid opvarmning af fedt og olie. Sluk aldrig ild med vand; brug altid et brandtæppe, et låg eller en tallerken.

## Sikker brug

- Opbevar ikke genstande, der kunne interessere børn, i skabet over eller bag apparatet.
- Opvarm ikke lukkede konservesdåser på kogepladen. Der opstår et overtryk, som vil få konservesdåsen til at eksplodere. Du kan blive skadet eller skoldet.
- Apparatet må ikke bruges, hvis temperaturen er under 5 °C.
- Apparatet bør ikke placeres eller bruges udendørs.
- De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt. Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
- Kabinettet omkring apparatet må ikke åbnes.
- Så snart gryden tages af kogepladen, stopper kogeaktiviteten automatisk. Gør det til en vane at slukke kogezone eller kogepladen manuelt for at undgå utilsigtet tænding af apparatet.
- Stol ikke kun på gryde-detektoren, men sluk for kogezone efter brug med knapperne.
- Vær opmærksom på en meget hurtig opvarmningstid, når kogepladen er skruet helt op. Bliv altid i nærheden, hvis en af kogezoneerne er skruet helt op.

## Temperatursikkerhed

- 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 kogezoneeffekt med at falde, indtil sikkerhedsmekanismerne slukker helt for kogezone. Når kogepladen er kølet af, vil dens samlede effekt være tilgængelig igen.

## Begrænsning af tændt tid

### ADVARSEL!

Begrænsning af tilberedningstid er en sikkerhedsfunktion på kogeapparatet. Den vil reagere, hvis du glemmer at slukke for kogepladen.

Afhængig af den indstillede effekt begrænses tilberedningstiden på følgende måde:

Indstilling	Kogezone slukkes automatisk efter:
1 og 2	9 timer
3, 4 og 5	6 timer



Skemaet er fortsat fra forrige side

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

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

Indstilling	Kogezoneens indstilling skifter automatisk til 12 efter:
Boost	10 minutter

### BEMÆRK!

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.

## Funktionen 'åbent vindue'

Hvis brugervejledningen foreskriver, at en udsugningsenhed, som er placeret i et rum, hvor der er et 'ildsted' (ovn), kun må bruges, når et (køkken)vindue er åbent, skal der installeres en vinduesføler. Funktionen 'åbent vindue' aktiveres automatisk, når en 'åbent vindue'-sensor er tilsluttet apparatet. Det anbefales at bruge en 'åbent vindue'-sensortype 'FDS 100'.

## 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 zonerne. 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 zonerne. 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 betjeningselement 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 'Installation' for detaljer om strømstyrker og elektrisk installation).

# Kogeplade med integreret udsugning

## Kære kunde!

Velkommen til vores voksende ASKO familie!

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

Læs brugsanvisningen før brug. Den indeholder generelle tips, oplysninger om de indstillinger og justeringer, du kan foretage, og hvordan du bedst passer på dit apparat.

Manualen fungerer også som referencemateriale for serviceteknikere. **Sæt derfor venligst apparatets id-kort i det angivne rum 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.

### TIPS!

Du kan finde den seneste version af brugsanvisningen på vores hjemmeside.

Nyd madlavningen!

## Denne brugervejledning

Denne brugervejledning er skrevet til:

- Brugeren: for hurtigt at blive fortrolig med og udnytte apparatet optimalt.
- En installatør: for at installere apparatet i overensstemmelse med gældende standarder.

Tabellen nedenfor giver oplysninger om de forskellige afsnit, som kan findes successivt i denne vejledning.

Afsnit	Side	Formål
<i>Anvendte piktogrammer</i>	3	Forklarer piktogrammerne, der bruges i denne vejledning.
<i>Sikkerhed</i>	4	Indeholder oplysninger, advarsler og tips om sikker brug af apparatet, så man ikke kommer til skade, og apparatet ikke får funktionsfejl. Læs altid dette afsnit grundigt, inden apparatet tages i brug.
<i>Kogeplade med integreret udsugning</i>	10	Beskriver apparatets tilgængelige funktioner. Tabellerne viser tydeligt, hvad de forskellige taster kan bruges til. De forskellige displays og meddelelser, der findes på apparatet, forklares også.
<i>Brug</i>	17	I dette afsnit findes oplysninger om betjening og anvendelse af induktion og udsugningsmodul. Man finder også råd om køkkengrej, der skal bruges, og oplysninger om tilberedningsniveauer.
<i>Betjening</i>	25	Der gives trin-for-trin oplysninger om, hvordan man anvender apparatet. Trinene omfatter illustrationer, der består af en tegning i venstre side, der viser handlingen (hvilken tast, der skal berøres), og en tegning i højre side, der viser hvordan apparatet reagerer.

# Kogeplade med integreret udsugning

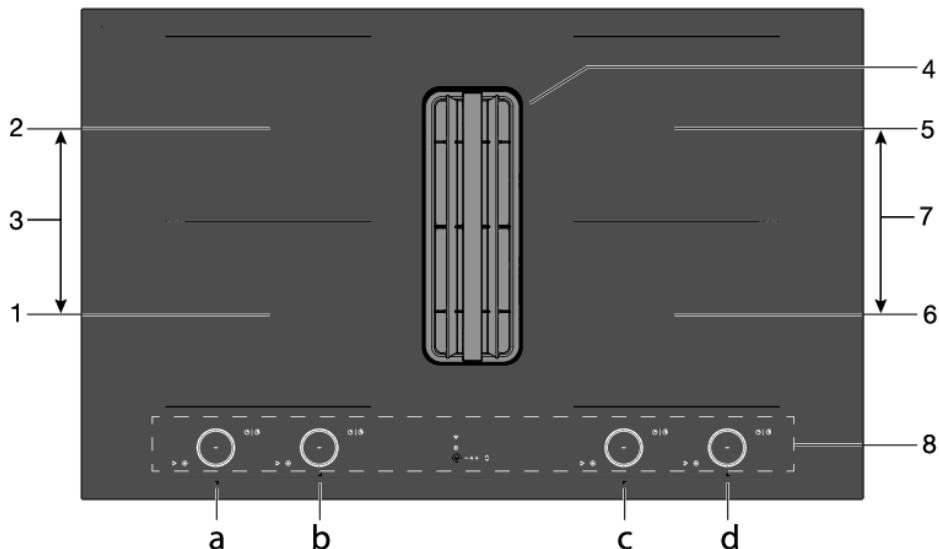
Skemaet er fortsat fra forrige side

Afsnit	Side	Formål
<i>ConnectLife og Wi-Fi</i>	40	Man skal læse dette afsnit, hvis man ønsker at forbinde apparatet til wi-fi i hjemmet. Det beskriver også, hvordan man bruger <b>ConnectLife</b> -appen, og hvordan man opdaterer apparatets firmware.
<i>Indstillinger</i>	43	Man kan tilpasse denne induktionskogeplade fuldt ud til sin egen madlavningsstil! Flere indstillinger kan justeres. Dette afsnit indeholder også indstillinger for installatøren.
<i>Vedligeholdelse</i>	47	Indeholder oplysninger om rengøring og vedligeholdelse af apparatet.
<i>Fejlfinding</i>	51	Hvis emhætten ikke fungerer korrekt eller viser uklare meddelelser, henvises der til dette afsnit.
Tekniske oplysninger	55	Beskriver de tekniske data og specifikationer for apparatet.
<i>Miljøhensyn</i>	57	Det giver oplysninger om emballagen, og hvordan man bortskaffer apparatet ansvarligt i slutningen af dets levetid.
<i>Installation</i>	58	Dette afsnit er henvendt til installatøren. Kun en kvalificeret installatør må installere dette apparat.

# Kogeplade med integreret udsugning

## Beskrivelse

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



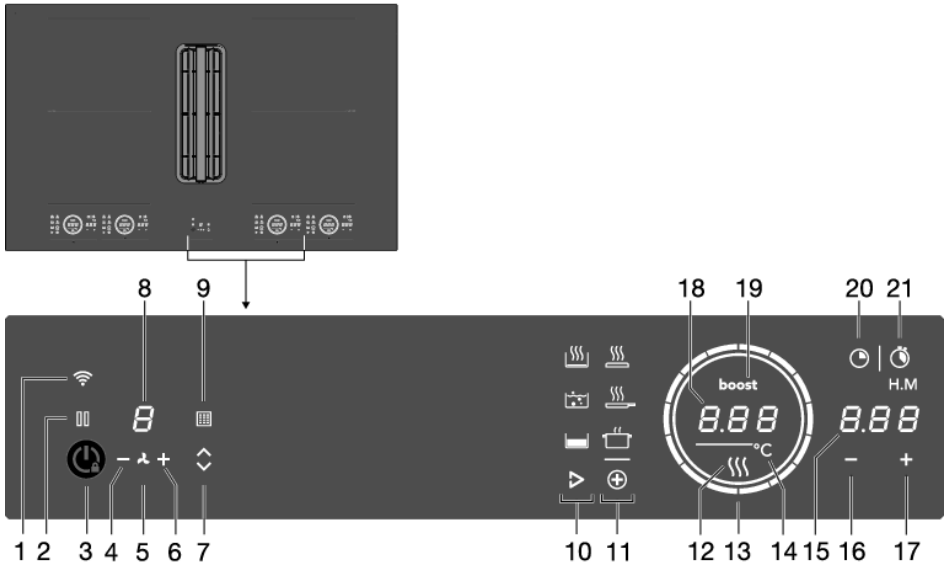
1. Bridge Induction Kogezone 18 x 22 cm / maks. 2,3 kW / maks. 3,7 kW (boost), som betjenes med "a"
2. Bridge Induction Kogezone 18 x 22 cm / maks. 2,3 kW / maks. 3,7 kW (boost), som betjenes med "b"
3. Forbundne Bridge Induction kogezone (1 og 2) betjenes med 'a'
4. Udsugningsmodul
5. Bridge Induction Kogezone 18 x 22 cm / maks. 2,3 kW / maks. 3,7 kW (boost), som betjenes med "d"
6. Bridge Induction Kogezone 18 x 22 cm / maks. 2,3 kW / maks. 3,7 kW (boost), som betjenes med "c"
7. Forbundne Bridge Induction kogezone (5 og 6) betjenes med 'c'
8. Kontrolpanel (kun synligt, når kogepladen er tændt)

## 💡 INFORMATION!

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

# Kogeplade med integreret udsugning

## Kontrolpanel







1. Berøringstast til wi-fi/tilslutning
2. Berøringstast til pause
3. Berøringstast til tænd/sluk og børnesikring
4. Berøringstast - (minus) til mindre udsugning
5. Indikator for tænd/sluk udsugning
6. Berøringstast + (plus) til mere udsugning
7. Berøringstast for tårn op/ned
8. Vis udsugningsniveau
9. Filterindikator til rengøring af fedtfiltere eller udskiftning af recirkulationsfilter / berøringstast til nulstilling af filterindikator
10. Berøringstast for start af Celsius°Cooking™-programmer (om de forefindes afhænger af apparattypen)
11. Berøringstast til at starte PLUS-programmer
12. Restvarmeindikator
13. Glidebetjening (12 indstillinger) / Kogeplades standby-indikator
14. Grader celsius-indikator til Celsius°Cooking™- og PLUS-programmer.
15. Vis tidsfunktion
16. Berøringstast - (minus) til tidsindstilling
17. Berøringstast + (plus) til tidsindstilling
18. Vis madlavningsindstillinger / tekstvisning
19. Boost-indikator
20. Berøringstast til nedtællingstimer

# Kogeplade med integreret udsugning



21. Berøringstast til visning af tilberedningstid - stopur

## Forklaring til berøringstastfunktion









Berøringstast/glideknop	Beskrivelse (se afsnit 'Betjening')
 Tænd/sluk	<p>Sådan tændes/slukkes kogepladen</p> <p>Apparatet kan tændes og slukkes med tænd/sluk-tasten. Afhængigt af indstillingen af 'Synchro Stop' slukkes kun kogepladens del eller også udsugningsmodulet.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Synchro Stop tændt (som standard): apparatet (kogepladedel og udsugningsmodul) slukkes.</li><li>• Synchro Stop slukket: kun kogepladens del slukkes. Sluk udsugningsmodulet ved at indstille udsugningsniveauet til '0' (eller ved at aktivere tilstanden Air-Dry).</li></ul>
	<p><b>Børnesikring</b></p> <p>Kogezonerne kan låses og låses op for at forhindre, at de tændes ved en fejl. Tryk på tænd/sluk-tasten i cirka 3 sekunder.</p>
 Glidebetjening (12 indstillinger)	<p><b>Glideknop for indre cirkel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Indikator for kogeplade tændt.</li><li>• Hvis kogepladen er slukket, og mindst én af kogezonerne stadig er varm, forbliver den indre cirkel tændt. Når kogepladens temperatur falder til under 65 °C, holder den indre cirkel også op med at lyse.</li></ul>
	<p><b>Glideknappens ydre cirkel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Indstilling af kogezonernes effektive niveauer.</li><li>• Indstilling af temperatur for Celsius°Cooking™ og PLUS-funktionen.</li></ul>
 Pause	<p><b>Pause</b></p> <p>Pausefunktionen kan bruges til at sætte hele kogepladen på pause i op til 10 minutter. Derved får man tid til sikkert at rengøre kogepladen uden at miste indstillingerne.</p>
 Wi-fi	<p><b>Wi-fi</b></p> <p>Kogepladen er udstyret med et wi-fi-modul, der gør det muligt for apparatet at oprette forbindelse til en mobil enhed som f.eks. en smartphone eller en tablet. Det giver mulighed for at overvåge kogepladens status via den mobile enhed. Af sikkerhedsmæssige årsager er det ikke muligt at fjernstyre, tænde eller slukke kogepladen.</p> <p>Overvågningsfunktionen via den mobile enhed må ikke anvendes til at erstatte den personlige overvågning af tilberedningen direkte på kogepladen.</p>

# Kogeplade med integreret udsugning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Berøringstast/glideknop	Beskrivelse (se afsnit 'Betjening')
 Nedtællingstimer	<b>Nedtællingstimer</b> 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.
 Stopur	<b>Visning af tilberedningstid – stopur</b> Stopuret kan bruges til at se, hvor længe du har lavet mad på den valgte kogezone, og begynder automatisk at tælle i baggrunden.

## Forklaring til programfunktion

Program	Beskrivelse (se afsnit 'Betjening')
 <b>Celsius°Cooking™</b> Kun synlig, når der registreres en Celsius°Cooking™-gryde eller -sensor.	 <b>Opvarmning og stegning</b> Dette program er lavet til at nå høje temperaturer hurtigt. Der kan opnås høje bundtemperaturer i gryderne. Tilsæt altid olie eller smør, før du starter det. For sund madlavning overskrid da ikke røgpunktet for den olie, du anvender.
	 <b>Kogning/tilberedning med vand</b> Med dette program kommer vandet hurtigt i kog. Tilsæt altid vand før start.
	 <b>Langsom madlavning eller sous vide</b> 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.
 <b>PLUS</b> (automatiske programmer)	 <b>Grill</b> Denne funktion er udelukkende til Bridge Induction kogezone, der kombineres til én større kogezone. Grillning er optimeret til ASKO induktionstilbehør, grillplade og teppanyaki. Men indstillingen kan også fungere med andet køkkengrej, dog måske mindre præcist.
	 <b>Stegning/wok</b> Med denne funktion kan man tilberede grøntsager, fisk, bacon, kød, stegte kartofler eller æg i smør eller olie.
	 <b>Opvarmning/holde varmt</b> Med denne funktion kan du for eksempel smelte chokolade (45 °C), holde maden varm (70 °C), simre (94 °C) eller koge op (100 °C).

# Kogeplade med integreret udsugning

## Kogeplade genkaldsfunktion



Denne funktion giver dig mulighed for at huske alle indstillingerne i kogezoneerne, 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.

## Gryder 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.

## 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, der viser, hvilke kogezone der er varme, efter at kogezone er slukket. Selvom kogezone er slukket, forbliver indikatoren tændt, så længe kogezone er varm! Undgå at røre ved disse kogezone, når denne indikator lyser. <b>⚠ VARM OVERFLADE!</b> <b>Fare! Risiko for forbrændinger.</b>
E	Fejlkode. Se afsnit ' <i>Fejlfinding</i> '.
— °C	Grader celsius-indikator til Celsius°Cooking™- og PLUS-programmer.
	Filterindikator (og berøringstast) til rengøring af fedtfilterne eller udskiftning af recirkulationsfilteret. Tryk på tasten i 2 sekunder for at nulstille filterindikatoren.
	Udsugningsindikator <ul style="list-style-type: none"><li>• Lyser konstant: udsugning er aktiveret.</li><li>• Når den er dæmpet: udsugning er deaktiveret eller i tilstanden Air-Dry, eller Synchro Control er aktiveret (automatisk udsugning).</li></ul>



## Madlavning med induktion

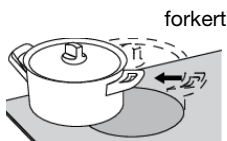
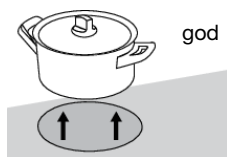


### Induktionskogning går hurtigt

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

### Effektniveauet justeres automatisk

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



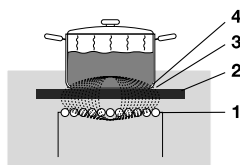
### 💡 INFORMATION!

- Sandkorn kan lave ridser, som ikke kan fjernes. Placer derfor kun gryder med en ren bund på kogepladen, og løft altid gryder, når de skal flyttes.
- Brug ikke kogepladen som køkkenbord.
- Lad altid låget være på gryden under madlavningen, så energispild undgås.

### Betjening af berøringstasterne og glideknapperne

- Berøringstasterne kan tage lidt tid at vænne sig til, hvis man er vant til andre (dreje)knapper. Placer fingerspidsen fladt på betjeningspanelet for at opnå de bedste resultater.
- Berøringssensorerne 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.
- Brug ikke genstande til at betjene slideren.

### Sådan fungerer induktion



Spolen (1) i kogepladen (2) genererer et magnetisk felt (3). Når der sættes en gryde med jernbund (4) på spolen, genereres der en induktionsstrøm.

## **Nemt**

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

## **Hurtig**

Takket være induktionskogepladens høje effekt kan man også hurtigt bringe noget i kog.

## **Rent**

Kogepladen er nem at rengøre. Fordi kogezoneerne ikke bliver varmere end selve gryderne, kan spildt mad ikke brænde fast på glasset.

## **Sikkert**

Varmen genereres i selve gryden. Glaspladen bliver ikke varmere end gryden. Derfor er kogezoneen ikke nær så varm som på f.eks. en keramisk kogeplade.

Når gryden er taget af, afkøles kogezoneen hurtigt.

## **Kapacitetsfordeling på kogezoneerne**

Afhængigt af kogepladens model kan kogezoneerne påvirke hinanden. Når flere kogezoneer er tændt samtidigt, deles den tilgængelige kapacitet automatisk mellem 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.

## Lyde ved induktion

- **En tikkende lyd**

Denne lyd kan være forårsaget af en lavere indstilling af effektniveau eller af den automatiske gryderegistrering.

- **Gryder laver lyde**

Pander kan lave noget støj under tilberedningen. Dette er forårsaget af den energi, der strømmer fra kogepladen til panden. Ved høje indstillinger er dette helt normalt for nogle pander. Det vil ikke beskadige hverken pander eller kogepladen.

- **Ventilatoren laver lyde**

For at øge elektronikkenes 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.

## Gryder til induktionskogeplader

Gryder til en induktionskogeplade skal være af en bestemt kvalitet.

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

Brug kun gryder, der er beregnet til el- og induktionskogeplader med:

- en tyk bund på minimum 2,25 mm;
- en flad bund.

### TIPS!

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
Solide emaljerede gryder	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;
- opvarm emaljerede gryder langsomt.

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.

### **Kogegrejdiameter**

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**

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

### **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. Funktionen holder grillpladen på en ideel grilltemperatur.

## Kogeindstillinger

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

Niveau	Formål
Brug 1-5 til:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lave bouillon,</li> <li>• tilberede en gryderet,</li> <li>• braisere grøntsager,</li> <li>• smelte chokolade,</li> <li>• pochere,</li> <li>• at smelte ost.</li> </ul>
Brug indstilling 6-9 til:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tilberede store mængder mad færdig,</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 bacon (fedt),</li> <li>• stege rå kartofler,</li> <li>• lave paneret fisk,</li> <li>• tilberede fisk,</li> <li>• stege 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>• bring væsker i kog hurtigt,</li> <li>• blanchere grøntsager,</li> <li>• opvarme olie og fedt,</li> <li>• brug en wok.</li> </ul>

## Anvendelse af udsugningsmodulet

Udsugningsmodulet er udstyret med et tårn, der kan indstilles. Når tårnet er i hævet position, vil udsugningsmodulet fange damp mere effektivt, især ved brug af høje gryder.

- Tårnet har to indstillinger: sænket og hævet. Positionen kan ændres ved at trykke på tasten tårn op/ned. Som standard hæves tårnet automatisk, når induktionskogepladen betjenes. Dette kan ændres i menuen '*Indstillinger*'.
- Skift udsugningsindstillingen med tasterne - (minus) og + (plus) til ventilatoren (1-4 og boost).

Ved at indstille udsugningsniveauet til '0' slukkes udsugningsmodulet manuelt, eller Air-Dry (lufttøringsfunktionen) aktiveres om nødvendigt. Brug Synchro Stop (synkronstop) til automatisk at slukke for udsugningsmodulet, når kogepladen slukkes.

Når tasten tårn op/ned berøres under bevægelse, ændres bevægelsesretningen straks. Også hvis bevægelsen opad blokeres (f.eks. af en genstand), ændres bevægelsesretningen.

### ADVARSEL!

Sørg for, at ingen genstande hindrer tårnet i dets bevægelse. Enhver genstand, der løftes eller vippes, kan beskadige kogepladen og skabe en farlig situation (f.eks. spild af varmt indhold).

### BEMÆRK!

Man kan deaktivere indstillingen 'Automatisk hævning af tårnet', hvis man ikke ønsker, at tårnet hæves automatisk, når udsugningen er slået til. Se afsnit '*Indstillinger*'.

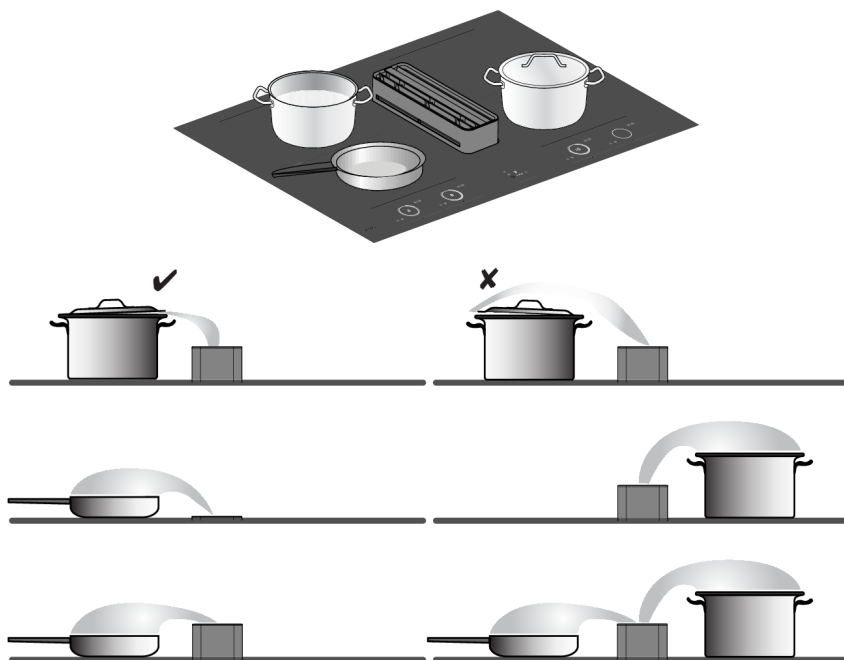
Hvis kogepladen slukkes (manuelt eller automatisk), mens tårnet er i hævet position, sænkes tårnet automatisk.

### **Automatisk udsugning**

Udsugningsmodulet har tre automatiske udsugningsindstillinger (se afsnit '*Indstillinger*')

- **Synchro Control:** Udsugningen styres automatisk, når en kogezone betjenes (jo højere kogezone-effektniveau er, desto højere er udsugningen). Synkronstyring tilsidesætter synkronstart.
- **Synchro Start:** Udsugningen tændes ved en fast indstilling, når en kogezone tages i brug. Vælg den faste indstilling via indstillingsmenuen.
- **Synchro Stop:** Udsugningsmodulet slukkes automatisk og indstilles om nødvendigt til funktionen Air-Dry, når kogepladen slukkes.

## Placering af gryder og låg



Vi anbefaler at placere gryderne så tæt på tårnet som muligt inden for kogezonernes dimensioner. Hvis der bruges et låg, skal det placeres skråt på gryden med åbningen mod tårnet. Dette sikrer optimal udsugning.

### TIPS!

Brug af låg har flere fordele:

- Varmen bliver i kogegrejet, så indholdet når den ønskede temperatur hurtigere. Energiforbruget er derfor også lavere.
- Hovedparten af dampen fra madlavningen kondenserer på låget, så der er mindre (fugtig) luft, der skal udsuges. Det sikrer, at der ikke ophobes så meget fugt, når luften recirkuleres. Det giver også mindre støj.

Brug tårnet i hævet position for større effektivitet, især når der bruges høje gryder.

### Air-Dry-funktion

Funktionen Air-Dry sikrer, at udsugningskanalerne og fedtfilterne blæses tørre. Efter 10 minutter slukker funktionen Air-Dry automatisk.

## Indikator for rengør fedtfilter

Udsugningsmodulet har en filterindikator. Denne indikator blinker, når fedtfilterne skal renses. Der kan indstilles tre brugsintensiteter, som bestemmer rengøringsintervallet for fedtfilterne. Ved at vælge den korrekte brugsintensitet baseret på madlavningsvaner behøver filterne ikke at blive renses mere end nødvendigt.

Se tabellen over det nødvendige rengøringsinterval for fedtfilter.

Indikation	Brugsintensitet	Filterrensning efter (timer):
L1	Kogning og stegning med begrænset brug af fedtstoffer og olier.	40
L2 (standard)	Kogning og stegning med moderat brug af fedtstoffer og olier.	20
L3	Kogning og stegning med brug af masser af fedtstoffer og olier.	10
off	Manuelt: Filtrene kan rengøres når som helst (før det signaleres af filterindikatoren). Filterindikatoren kan derefter nulstilles. Bemærk! Nulstil altid filterindikatoren efter rengøring af filterne. I indstillingen 'sluk' vises filterindikatoren kun, hvis man ikke har rengjort filterne i lang tid.	40

## Indikator for udskift recirkulationsfilter

Udsugningsmodulet har en filterindikator. Denne indikator og bogstavet 'r' på displayet blinker, når recirkulationsfilteret skal udskiftes.

Recirkulationsfilteret har et udskiftningsinterval på 300 driftstimer. Se 'Udskiftning af recirkulationsfilter' i afsnit '*Vedligeholdelse*'.



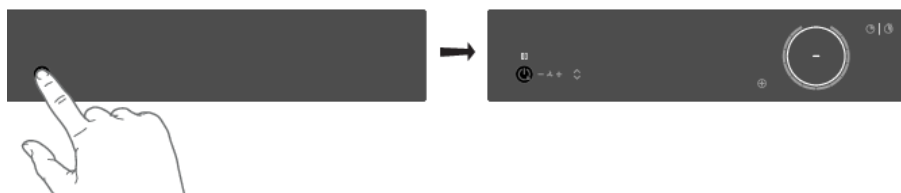
## Start med at forberede

Der findes tre indstillinger for tilberedning:

1. Almindelig madlavning med effektive niveauer.
2. Madlavning med PLUS-menuen.
3. Madlavning med Celsius°Cooking™ ved måling af køkkengrejets temperatur (tilgængelig afhængigt af modellen).

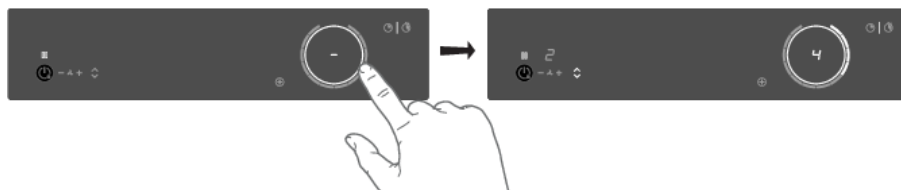
## Almindelig madlavning

1. Anbring en gryde på en kogezone.
2. Tryk på tænd/sluk-tasten for at tænde for kogepladen.



- *Et enkelt lydssignal høres.*
- *De indre ringe vil lyse.*
- *Alle glideknapper lyser op, og derefter slukkes de gradvist. Glideknapperne forbliver kun tændt for de valgte kogezone, som man har stillet en gryde på.*

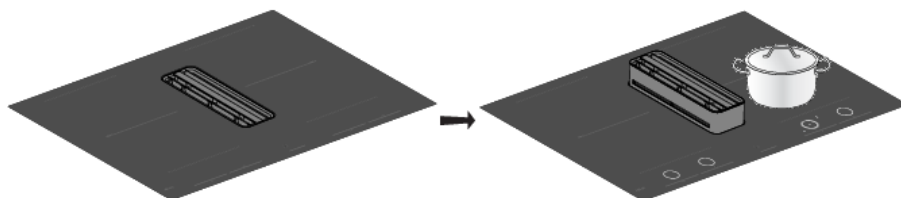
3. Bevæg en finger hen over glidebetjeningen (med uret), eller berør med fingeren glidebetjeningen for at indstille den ønskede effekt.



- *Kogezonen starter automatisk i den indstillede position.*

## ADVARSEL!

Afhængigt af indstillingerne kan tårnet bevæge sig op og ned automatisk.



# Betjening

4. En højere eller lavere effekt indstilles ved af bevæge fingeren hen over glidebetjeningen eller ved at berøre glidebetjeningen let med fingeren
  - *Kogezonerne har 12 indstillinger. Der er også en 'boost'-indstilling.*
5. Fjern gryden, eller berør glideknappen i 3 sekunder for at slukke for kogezonen.

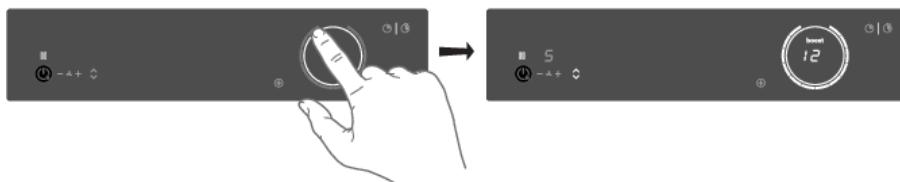
## BEMÆRK!

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

### Boost

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

1. Anbring en gryde på en kogezone.
2. Tryk på niveau 12 på glideknappen eller glid langs niveau 12 for at indstille boost-niveauet. Berør niveau 12 to gange, hvis 'Auto Boost' er deaktiveret (se afsnit '*Indstillinger*').



- *'12' og 'boost' vises i displayet.*
- *Hvis 'Auto Boost' er slået til, aktiveres boost automatisk, når effektniveau 12 er valgt (se afsnit '*Indstillinger*').*

3. Hvis du vil deaktivere boost for den valgte kogezone, skal du trykke på niveau på slideren igen.

## BEMÆRK!

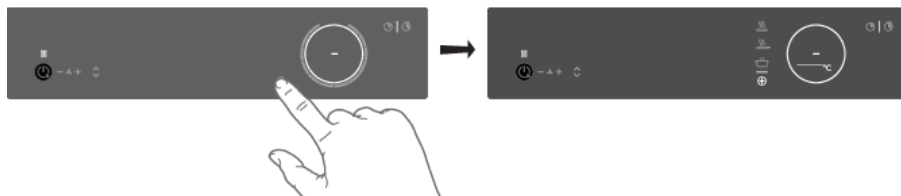
For at undgå overophedning kan det elektroniske styresystem automatisk deaktivere boost før tid og reducere effektniveauet til 12.

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

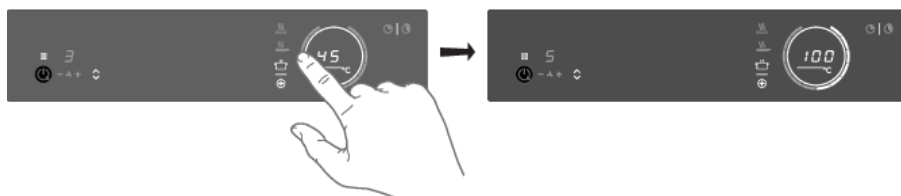
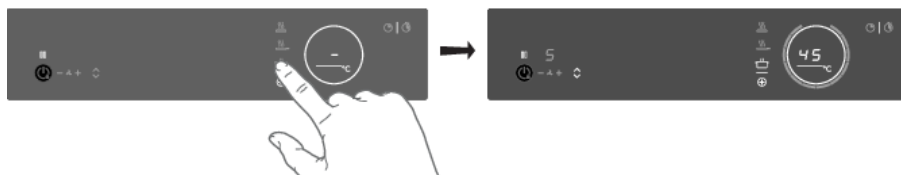
## ⊕ Madlavning med PLUS-menuen

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.
  - Når man vælger grillprogrammet, skal man bruge en grillplade, der dækker to forbundne kogezone.



- Vælg det ønskede program og temperaturinterval ved at trykke på det relevante symbol. 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.

### BEMÆRK!

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

# Betjening

## Opvarmning og holde varmt

Temperatur (°C)	Brug
45	smelte chokolade
70	opvarme/holde varmt
94	braisere grøntsager
100	hurtigt at bringe en ret eller væske i kog

## Stegning/wok

Temperatur (°C)	Brug
140 / 160	fisk, bacon, spejlæg, grøntsager i smør
180 / 200	schnitzel, pølser, bagekartofler
220	wok

## Grill

Denne funktion er udelukkende til forbundne Bridge Induction-kogezone, der er blevet kombineret til én større kogezone.

Grilning er optimeret til ASKO induktionstilbehør: grillplade og teppanyaki. Det kan også fungere med andet køkkengrej, dog måske med mindre præcis tilberedning.

Nogle funktioner angiver opvarmningstiden og tæller ned. I opvarmingsfasen 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 tilberedning i PLUS-menuprogrammerne, er placeret i glasset under køkkengrejet. På grund af dette er der altid en forskydning mellem det indstillede niveau og den faktiske temperatur for indholdet i gryderne. Temperaturen på indholdet i gryderne er derfor også afhængig af faktorer som f.eks. grydens type, væskemængden og om der lægges et låg på gryden.

### BEMÆRK!

Op til en temperatur på 94 °C tillader programmerne, at kogepladen automatisk opnår og fastholder den indstillede temperatur ved at måle glasoverfladetemperaturen. Dette vil forhindre, at væsker flyder over og brænder på bunden af gryden.

### BEMÆRK!

Fra 100 °C vil dette program varme gryder op med forskellige tidsindstillede effektrin. Den indstillede temperatur fungerer som en indikation af, hvilket temperaturinterval der cirka kan nås. Madlavningen skal overvåges.

### BEMÆRK!

For større præcision anbefales Celsius°Cooking™ køkkengrej såsom stegepande, kokkegryde eller sensor, med separate funktioner til disse (se afsnit 'Madlavning med Celsius°Cooking™').

## BEMÆRK!

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

## Madlavning med Celsius°Cooking™

### Indledning

Velkommen til Celsius°Cooking™.

Celsius°Cooking™-programmerne er udviklet i samarbejde med Hestan Cue. 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.

Ekstra tilbehør følger med nogle af modellerne.

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



**Sonde**



**Stegepande**



**Køkkenchefgryde**

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

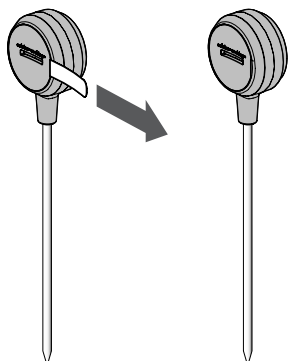
## ► Madlavning med Celsius°Cooking™ køkkengrej og programmer

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

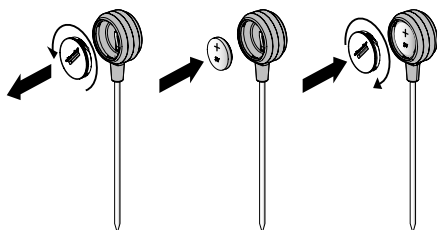
Før du begynder madlavningen, skal du sørge for at udføre alle forberedelsestrinene. I modsat fald kan du løbe ind i vanskeligheder eller utilsigtet forårsage skade på systemet.

Brug af Celsius°Cooking™ sikrer, at kogegrejet altid har den helt rigtige temperatur, som 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.

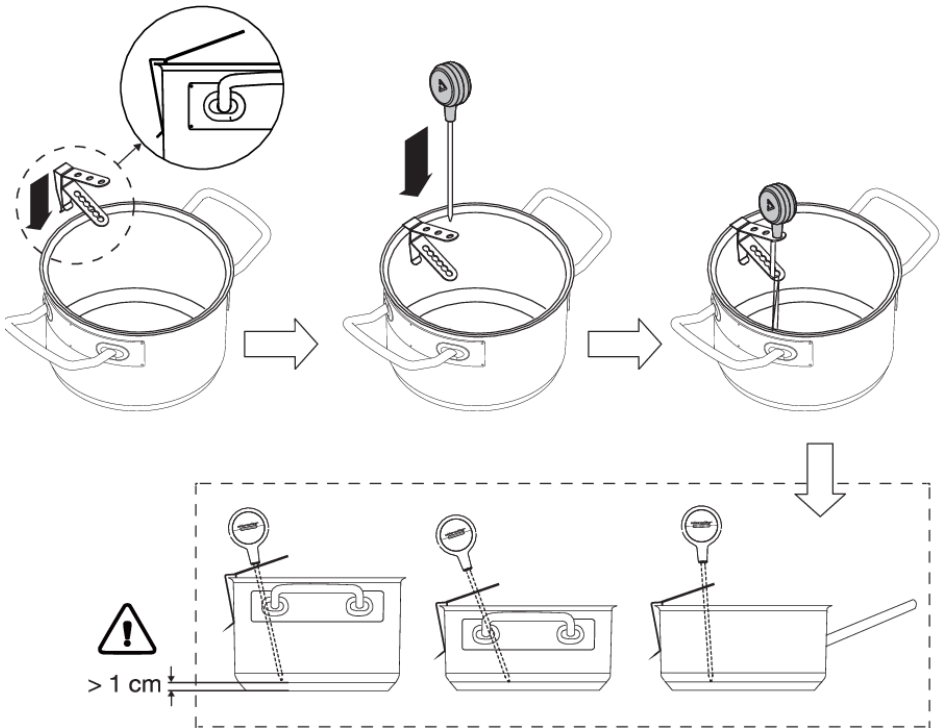


### Isætning af batteri i Celsius°Cooking™-sonden

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

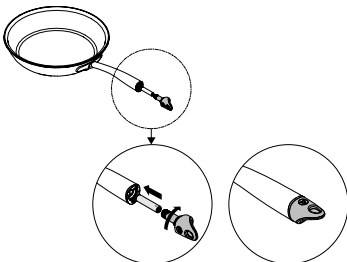
Celsius°Cooking™-sonden kan bruges med forskellige typer og størrelser gryder. Takket være et affjedringsbeslag med forskellige huller kan sonden hænges op på forskellige måder.



1. Skub affjedringsbeslaget ned over grydekanten.
2. Skub sondestiften ovenfra ned i affjedringsbeslaget.

## BEMÆRK!

- Der skal være en afstand på mindst 1 cm mellem grydens bund og sondens målepunkt!
- Hvis forbindelsen mellem køkkengrej og kogeplade er ustabil, kan dette skyldes lavt batteriniveau. I så fald anbefaler vi at skifte batteri.



## Celsius°Cooking™-køgegrej

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

## BEMÆRK!

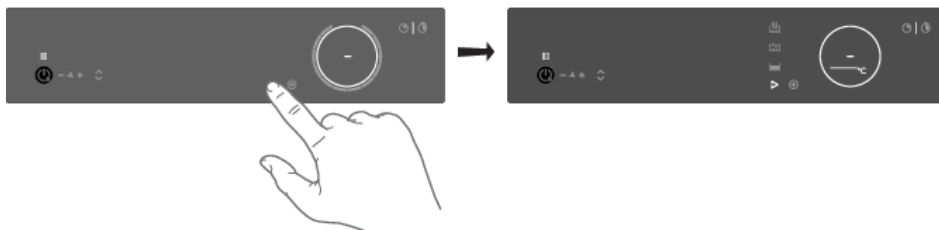
Udskift ikke håndtagshætten på en gryde (31620) med den på en pande (31619) eller omvendt.

# Betjening

## Tildeling af gryden til kogezone

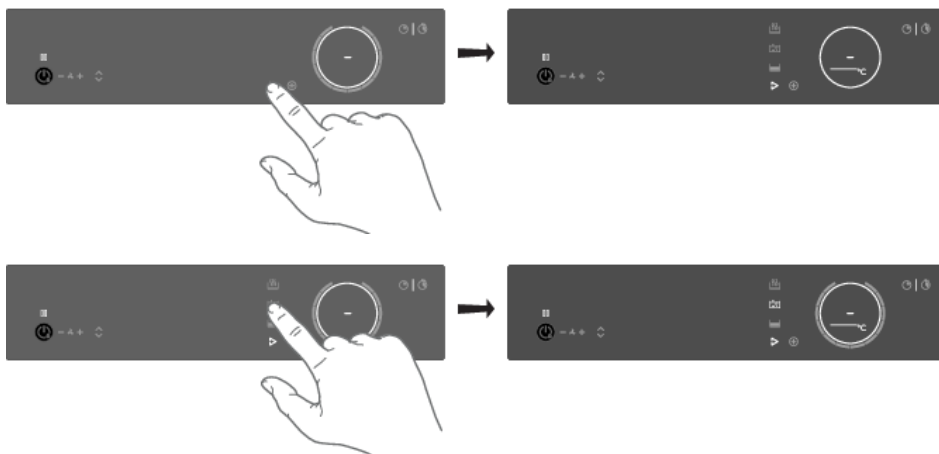
Tænd for kogepladen, og vent til slutningen af opstartsanimationen.

Placer Celsius°Cooking™-køkkengrejet eller en almindelig gryde med Celsius°Cooking™-sensoren på den ønskede kogezone. Når den er blevet registreret, trykkes hurtigt to gange med fingerspidsen på sensoren i endedækslet eller sensorkabinettet for at aktivere den. Straks herefter vil Celsius°Cooking™-tilstandstasten lyse. For at tilknytte sensoren tændes lyset i Celsius°Cooking™-tilstandstasten på samtlige mulige kogezone. Tryk på Celsius°Cooking™-tilstandstasten på den ønskede kogezone. Menuen Celsius°Cooking™ åbnes. Den kan lukkes igen med et kort tryk.

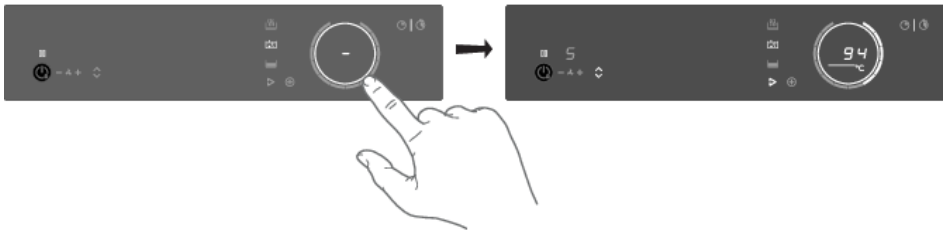


## Madlavning med de integrerede Celsius°Cooking™-programmer

Kogepladen leveres sammen med integrerede Celsius°Cooking™-programmer, som er optimeret til Celsius°Cooking™-køkkengrej. Med den åbne menu kan der vælges 3 forskellige tilberedningsmetoder med forskellige temperaturintervaller. Hvis sensoren bruges, vises kun to egnede Celsius°Cooking™-metoder. Brug den, der passer til det ønskede formål:







## **Opvarmning og stegning**

Dette program er lavet til at nå høje temperaturer hurtigt. Der kan opnås høje bundtemperaturer i gryderne. Tilsæt altid olie eller smør, før du starter det. For sund madlavning overskrid da ikke røg-punktet for den olie, du anvender.

## **Kogning eller tilberedning med vand**

Med dette program kommer vandet hurtigt i kog. Tilsæt altid vand før start.

## **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 kogetermometer**

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.

## **INFORMATION!**

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

## **TIPS!**

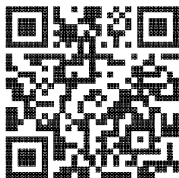
Når Celsius°Cooking™-sonden genkendes i en kogezone, kan den også bruges som termometer. Temperaturen vises i stedet for effektniveau. Efterhånden som effektniveauet ændres, vises det midlertidigt i stedet for den faktiske temperatur.

## **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.

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

## Trin for trin-madlavningsguide på CelsiusCooking.com



Mad smager bedst, når den tilberedes ved den rigtige temperatur og timing. Muligheden for at indstille temperatur i stedet for effektniveauer understøttet af vejledning (video) giver dig mulighed for at lave måltider tilberedt til kokkelignende perfektion. CelsiusCooking.com-hjemmesiden er fyldt med inspirerende opskrifter med trin for trin-vejledninger baseret på teknikker testet af kokke, der guider dig gennem lækre, fejlsikre opskrifter igen og igen.

### CelsiusCooking.com

- Uanset om du er kok eller nybegynder, kan CelsiusCooking.com hjælpe dig med at lave bedre mad ved at fungere som din guide i køkkenet. Du lærer nye teknikker og sammensætninger og får tilliden til at turde lave 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 har fundet og forberedt alle ingredienserne. Dette er især vigtigt, når du følger opskrifterne på CelsiusCooking.com, da alle opskrifterne er omhyggeligt tilrettelagt, så du opnår det allerbedste resultat.
- Du skal bare følge trinene. Timing- og temperaturguiden sørger for, at din mad er tilberedt til perfektion. Det kræver lidt tilvænnelse, men du vil ende med et endnu bedre måltid.

### Slukke en kogezone

Det er muligt at slukke for en Celsius°Cooking™-kontrolleret zone ved at indstille temperaturen til nul (0). Displayet viser en bindestreg. Alternativt kan man trykke på glideknappen eller Celsius°Cooking™-tasten fra den zone, der skal slukkes, i mindst 3 sekunder for at deaktivere Celsius°Cooking™-tilstanden fuldstændigt.

### ⚠ 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.

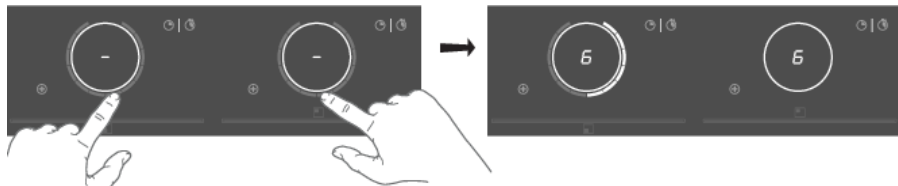
## Bridge Induction-zone

De Bridge Induction zoner kan forbindes med hinanden. Dette giver én stor kogezone, der f.eks. kan anvendes til store fiskegryder eller flere gryder med samme effekt.

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

## Sådan forbindes Bridge Induction zoner

1. Anbring en stor gryde på begge kogezone, så de begge bliver godt tildækket.
  - Hvis **brd**-funktionen (automatisk tilslutning) er aktiv, forbindes zonerne automatisk (se afsnit 'Indstillinger').
2. Berør glideknapperne til begge venstre eller begge højre kogezone.



- Effektniveauet eller temperaturerne vises samtidigt på begge tilsluttede kogezone.
3. Brug glideknappen på den forreste kogezone til at regulere den ønskede madlavningsindstilling for de forbundne kogezone.
  4. Berør begge glideknapper igen for at fjerne forbindelsen mellem kogezone.

## 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.
- Pause-tasten blinker.
- 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.

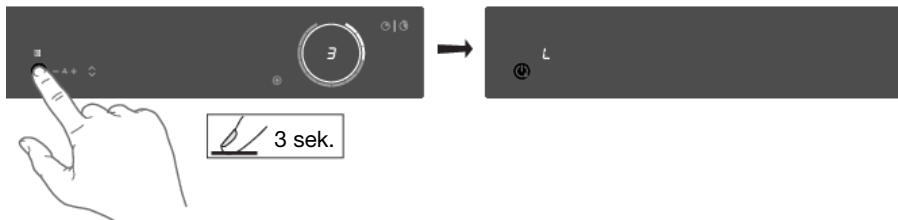
- Kogepladen fortsætter med at fungere med de samme indstillinger.

# Betjening

## Børnesikring

Kogezonerne kan låses for at forhindre, at de tændes ved en fejl.

1. Tryk på tænd/sluk-tasten for at tænde for kogepladen.
2. Tryk på tænd/sluk-tasten i cirka 3 sekunder.



- Indikationen 'L' vises på displayet, og kogepladens betjeningslementer låses.
3. Fortsæt på samme måde for at låse betjeningsknapperne op.
    - Når man trykker på og holder tænd/sluk-tasten nede, vises 'L' på displayet og forsvinder derefter. Betjeningslementer låses op.

## Timerfunktioner

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

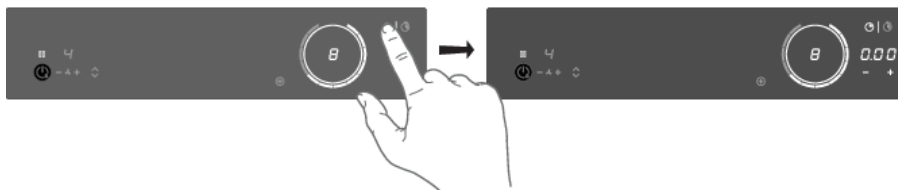


### Nedtællingstimer

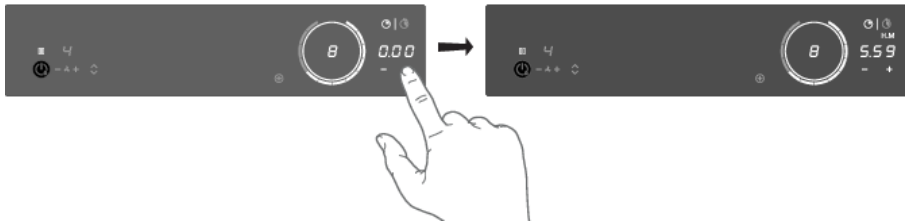
Nedtællingstimeren gør tilberedningen lettere ved at give dig mulighed for at indstille tilberedningstiden for den valgte kogezone. Når den tid, der er indstillet på timeren, udløber, slukker kogezone automatisk og udsender et lydssignal. Sluk for lydssignalet ved at berøre tasten til nedtællingstimeren;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

### Indstilling af nedtællingstimeren

1. Tryk på tasten for nedtællingstimeren for den ønskede aktive kogezone.



- Nedtællingstasten og 000 blinker på kogezonens displayenhed.
2. Indstil den ønskede tilberedningstid med berøringsknappe + (plus) og - (minus).



- Tryk på tasten - (minus) for at øge tiden i antal timer. Tryk på tasten + (plus) for at øge tiden i minutter. Tryk derefter, hvis det ønskes, på tasten - (minus) for at reducere tiden i minutter.
  - Hvis tiden ikke indstilles inden for fem sekunder, deaktiveres nedtællingstimeren.
3. Hvis man ønsker det, kan de samme trin gentages for at indstille timeren til nedtællingsprogrammet for en anden aktiv kogezone.
- Når et Celsius°Cooking™-program er aktiveret, begynder timeren at tælle ned til det tidspunkt, hvor programmet når den ønskede temperatur.

## TIPS!

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

### Deaktivering af nedtællingstimeren

Tryk længe på tasten for nedtællingstimeren for den ønskede aktive kogezone.

- 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.

# Betjening

## Betjening af udsugningsmodulet

Udsugningsmodulet er som standard indstillet til Synchro Control (se 'Automatisk udsugning' i afsnittet 'Brug'). I Synchro Control er udsugningsmodulets taster/indikatorer dæmpet. Udsugningen justeres i henhold til anvendelsen af kogezoneerne. Indstilling 5 (boost) er også en midlertidig indstilling i Synchro Control. Tårnet hæves automatisk, når udsugningsmodulet bliver aktivt (hvis indstillingen 'Automatisk hævnning af tårnet' er aktiveret).

### BEMÆRK!

Man kan deaktivere indstillingen 'Automatisk hævnning af tårnet', hvis man ikke ønsker, at tårnet hæves automatisk, når udsugningen er slået til. Se afsnit 'Indstillinger'.

### Manuel indstilling af udsugningsniveau:

1. Tryk på tasten + (plus) for at starte udsugningen.
  - *Tårnet hæves (hvis 'Automatisk hævnning af tårnet' er aktiveret).*



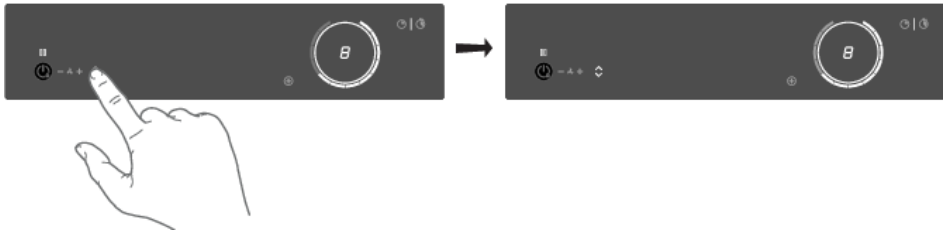
2. Brug tasterne + (plus) og - (minus) til at indstille det ønskede udsugningsniveau.
  - *Der er 4 udsugningsniveauer og et boost-niveau (niveau 5) til rådighed.*
  - *Tryk længe på + (plus) berøringstasten for direkte at vælge boost-tilstand.*
  - *Efter 10 minutter skifter boost-niveauet automatisk tilbage til indstilling 4.*

### BEMÆRK!

Tryk blot på berøringstasterne - (minus) eller + (plus) for at tilsidesætte Synchro Control. Når Synchro Control er tilsidesat, skal man trykke samtidigt på berøringstasterne - (minus) og + (plus) for at indstille udsugningen til automatisk drift (Synchro Control).

## Sådan hæves eller sænkes tårnet manuelt:

Tryk på tasten tårn op/ned.



- Tårnet hæves.
- Berøring af op/ned-tasten igen, mens tårnet bevæger sig op/ned, vender bevægelsesretningen. Hvis noget stopper tårnet, mens det bevæger sig opad, bevæger tårnet sig nedad igen.

## Air-Dry-funktion

Funktionen Air-Dry aktiveres automatisk, så snart udsugningsmodulet slukkes. Hvis kogezone allerede er slukket, aktiveres funktionen Air-Dry automatisk, så snart udsugningsmodulet også slukkes (ved at indstille udsugningsniveauet til '0').

Tryk på tasten - (minus) i 3 sekunder for at aktivere Air-Dry-funktionen under tilberedningen.

10  
min.

3 sek.

- Udsugningsindikatoren blinker (dæmpet).
- Sluk for funktionen Air-Dry på et hvilket som helst tidspunkt ved at trykke på tasten - (minus) i 2 sekunder.
- Efter 10 minutter slukker funktionen Air-Dry automatisk.

## 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 "*ConnectLife og Wi-Fi*").


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 fjernbetjene, 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.
- Din smartenheds Bluetooth er slået til.



- 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. Åbn appen ConnectLife, gå til menuen "Tilføj enhed", og vælg den relevante enhedstype. Scan derefter QR-koden (du kan finde den på apparatets typeskilt; du kan også indtaste AUID/SN-koden manuelt).

### 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.

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



## 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.

## Parre 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 parre apparatet.

## 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".

# ConnectLife og Wi-Fi

2. Tryk på Wi-Fi-tasten i 3 sekunder for at deaktivere Wi-Fi.

- *Der udsendes et kort bip. Wi-Fi-symbolet slukker.*

## Firmwareopdatering

Kogepladen er udstyret med et wi-fi-modul, som man kan bruge til at modtage opdateringer til apparatets firmware (f.eks. forbedring af funktionsopdateringer eller sikkerhedsrelevante opdateringer). Dette kræver, at kogepladen er forbundet til skyen og parret med en registreret brugerkonto på **ConnectLife**-appen. Hvis dette endnu ikke er oprettet, se afsnit '*ConnectLife og Wi-Fi*'.

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

For at starte opdateringsprocessen skal kogepladen have **FoA**-indstillingen slået til **ON** (TÆND) i indstillingsmenuen (se '*Indstillinger*'). Dette bekræfter, at man er til stede ved kogepladen. Efter 90 minutter nulstilles denne indstilling automatisk til **OFF** (SLUK).

Når **FoA**-indstillingen på kogepladen er sat til TÆND, skal man starte opdateringsprocessen på **ConnectLife**-appen. Kogepladen slukkes. Som en indikation blinker wi-fi-symbolet under processen. Afhængigt af konfigurationen kan opdateringsprocessen tage mellem 60 minutter.

### BEMÆRK!

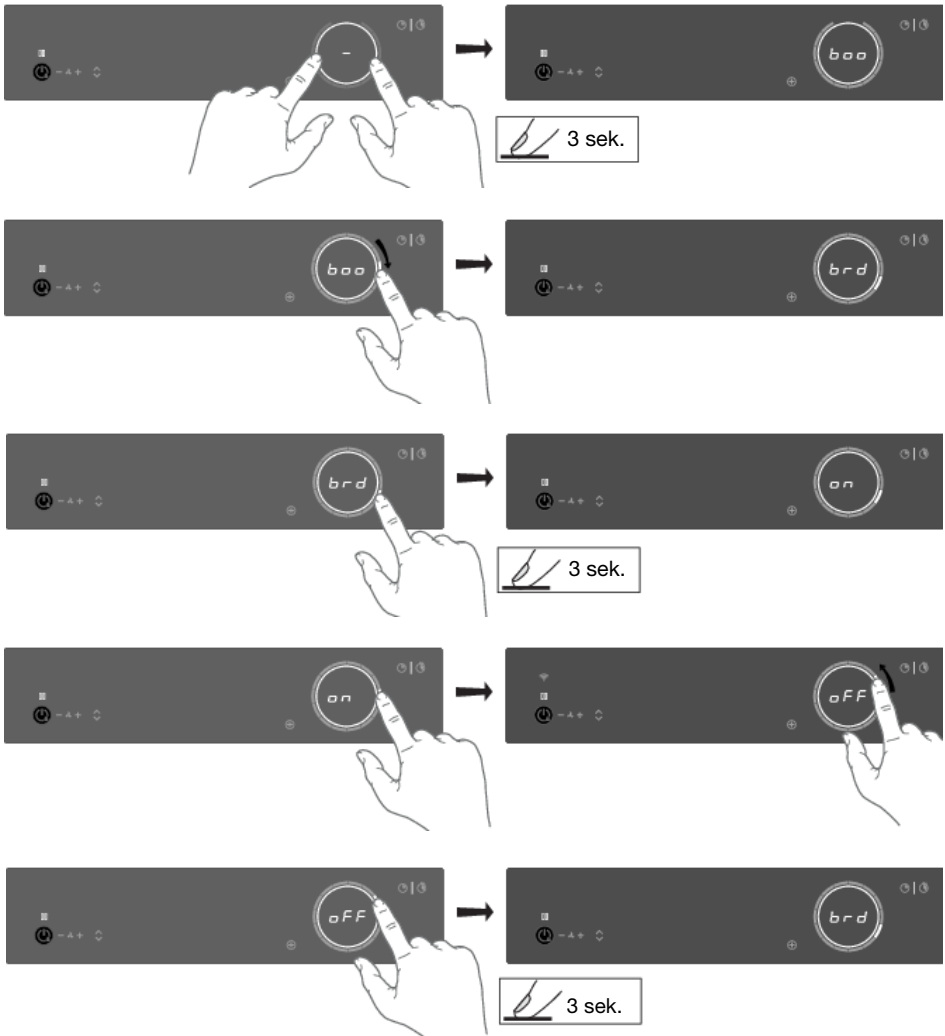
Under opdateringsprocessen kan man ikke bruge kogepladen. Kogepladen genstarter flere gange og vil i perioder ikke reagere. Sørg for, at strømforsyningen og wi-fi-forbindelsen ikke afbrydes under opdateringen.

Hvis opdateringen mislykkes, forbliver kogepladen på den tidligere firmwareversion og fungerer som normalt. Prøv igen efter kort tid. Hvis opdateringen fortsætter med at mislykkes, skal man kontakte serviceafdelingen for yderligere assistance.

Hvis kogepladen ikke reagerer efter opdateringen, har det muligvis ikke afsluttet opdateringen. Vent på, at opdateringsprocessen fuldføres. Hvis kogepladen stadig ikke reagerer efter et stykke tid, skal man kontakte serviceafdelingen for yderligere assistance.

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

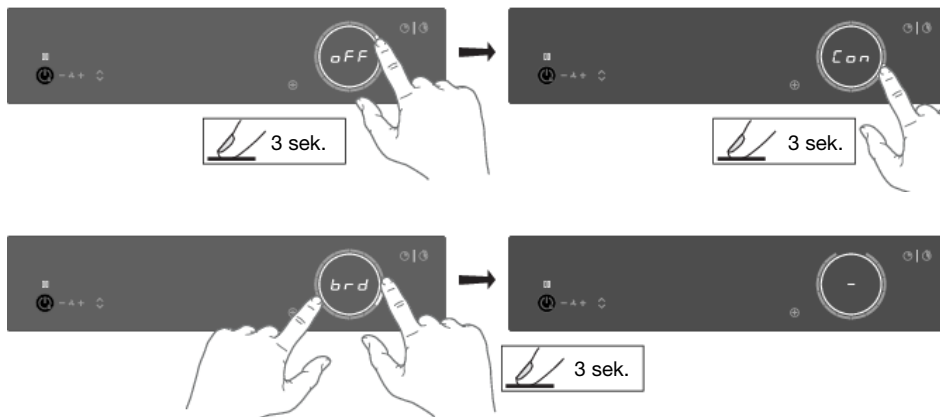
Hvis der ikke står gryder på nogen af kogezoneerne, skal du trykke på en hvilken som helst ring med to fingre og holde den nede i 3 sekunder. Du kan nu se forskellige indstillinger igennem ved hjælp af slideren. Hvis du vil se eller ændre en bestemt indstilling, skal du trykke på det fremhævede element 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.



# Indstillinger

## BEMÆRK!

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!



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 forbindelse	Når kogepladen er tændt, og en ny gryde registreres på to forbundne Bridge Induction kogezone, slås kogezoneerne automatisk sammen til én stor kogezone. Når kogepladen er slukket, skal forbindelsen oprettes manuelt ved at trykke på glideknapperne for to Bridge Induction kogezone 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 kogezoneen 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).

Skemaet er fortsat fra forrige side

<p><b>hSt</b> - Synchro Start Synkronstartniveau</p>	<p>Denne indstilling gør det muligt for induktionskogepladen at aktivere sugekraften på udsugningsmodulet automatisk, hver gang induktionskogepladen tændes. Afhængigt af hvilket niveau, man angiver, starter udsugningen automatisk på det effektiveau, når en kogezone aktiveres.</p>
<p><b>hSc</b> - Synchro Control Synkronstyring, responsniveau</p>	<p>Denne indstilling gør det muligt for induktionskogepladen at styre udsugningsmodulet. Udsugningsmodulet tændes automatisk, når der indstilles en kogezoneeffekt. Kogezonen med den højeste effektindstilling bestemmer udsugningsgraden. Synchro Control kan tilsidesættes ved hjælp af tasterne + (plus) og - (minus) og kan genaktiveres ved, at der trykkes samtidig på tasterne + (plus) og - (minus). Responsfølsomheden kan indstilles: L3 (høj), L2 (medium), L1 (lav), fra.</p>
<p><b>hSP</b> - Synchro Stop Synchro Stop, udsugningsmodulets slukkefunktion</p>	<p>Med denne indstilling kan udsugningsmodulet også slukkes automatisk, når apparatet er slukket, og Air-Dry-funktionen kan aktiveres om nødvendigt. Hvis der stadig er varme gryder på kogepladen, starter Air-Dry-funktionen ved en højere indstilling, hvis det er nødvendigt, indtil alle kogezoner er afkølet. Derefter fortsætter Air-Dry med den normale cyklus på 10 minutter på udsugningsniveau 1.</p>
<p><b>AtO</b> - Automatic raising of the tower Automatisk hævnning af tårnet</p>	<p>Man skal deaktivere denne indstilling, hvis man ikke ønsker, at tårnet hæves automatisk, når udsugningen tændes.</p>
<p><b>rCi</b> - Recirculation filter Recirkulationsfilter</p>	<p>Aktivér denne indstilling, hvis der er installeret et recirkulationsfilter. Der er 2 valgmuligheder:</p> <p><b>off</b> - (standard)</p> <p><b>CAr</b> - Recirkulationsfilter</p>
<p><b>GrF</b> - Clean grease filters indicator Indikator for rengør fedtfiltere</p>	<p>Aktivér denne indstilling, hvis indikatoren for filterrensning ønskes. Der er 4 valgmuligheder:</p> <p><b>off</b> - Manuelt</p> <p><b>L1</b> - Tilberedning og stegning af små mængder</p> <p><b>L2</b> - Tilberedning og grill af mellemstore mængder (standard)</p> <p><b>L3</b> - Stegning, grill- og wok-tilberedning</p>
<p><b>btP</b> - Bluetooth pairing Parring af Bluetooth-enhed</p>	<p>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.</p>
<p><b>btC</b> - Bluetooth clear Bluetooth rydder parrede enheder</p>	<p>Hvis du vil ophæve parringen med alle Bluetooth-enheder, skal du vælge indstillingen Clr. Alle dine parringer med tilsluttede bluetooth-enheder er nu ophævet.</p>
<p><b>Fir</b> - Display firmware version Firmwareversion</p>	<p>For at få vist kogepladens aktuelle softwareversioner. UI-softwareversionen og Celsius°Cooking™-softwareversionen vises skiftevis.</p>

# Indstillinger

Skemaet er fortsat fra forrige side

<p><b>FoA</b> - Firmware update over the air Firmwareopdatering via wi-fi</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 man slå denne indstilling til for at bekræfte, at man er til stede ved kogepladen. Yderligere oplysninger findes i afsnittet "<i>ConnectLife og Wi-Fi</i>". Efter 10 minutter nulstilles denne indstilling automatisk til slukket.</p>
<p><b>Con</b> - Connection power Strømbegrænser (tilslutning til elnettet)</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>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><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>
<p><b>rES</b> - Factory reset Nulstilling til fabriksindstillinger</p>	<p>Bruges til at nulstille til standardindstillingerne.</p>
<p><b>dE</b> - Demo mode Demotilstand til forhandler-nes udstillingslokaler</p>	<p>I demotilstanden fungerer apparatet som normalt uden mulighed for at opvarme kogegejret.</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>

## Rengøring af glasoverflade

### TIPS!

Før rengøring af kogepladen, skal børnesikringen aktiveres.

### Daglig rengøring

- Selvom noget er kogt over, kan det ikke brænde fast, men det anbefales at rengøre kogepladen straks efter brug.
- Til den daglige rengøring er det bedst at bruge et mildt rengøringsmiddel og en fugtig klud.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.

### Genstridige pletter

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

### BEMÆRK!

- Brug aldrig skuremidler. De laver ridser, hvor der kan samle sig kalk og snavs.
- Brug ikke skarpe genstande, for eksempel ståluld og skuresvampe.

## Rengøring af udsugningsmodulet

### ADVARSEL!

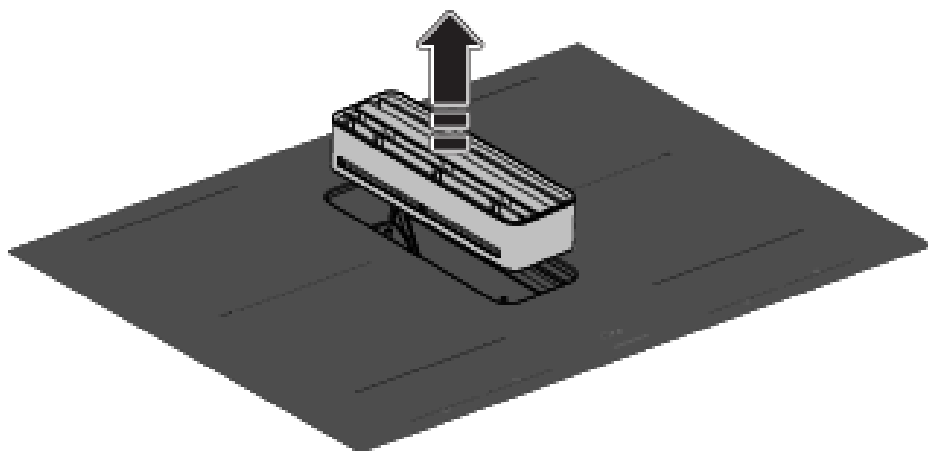
Udsugningsmodulet skal rengøres regelmæssigt. Husk, at benene, der holder tårnet, skal rengøres efter hver brug.

Brug ikke slibende rengøringsmidler! Brug ikke alkohol!

Hvis anvisningerne for rengøring af apparatet eller udskiftning af filtrene ikke følges, kan det medføre brand. Disse anvisninger skal overholdes! Producenten er ikke ansvarlig for skader på apparatet eller brandskader, der opstår som resultat af dårlig vedligeholdelse eller ikke-overholdelse af de ovennævnte sikkerhedsanvisninger.

## Rengøring af tårnet

Fjern tårnet.



Skyl tårnet dagligt under vandhanen med varmt vand. Rengør tårnet ugentligt med vand og lidt opvaskemiddel. Tårnet kan også rengøres i opvaskemaskinen.

Glasbeklædningen er ikke modstandsdygtig over for tab eller stød.

### ADVARSEL!

Udskift tårnet, hvis tårnets glasbeklædning er beskadiget. Skarpe kanter på beklædningen kan forårsage skader.

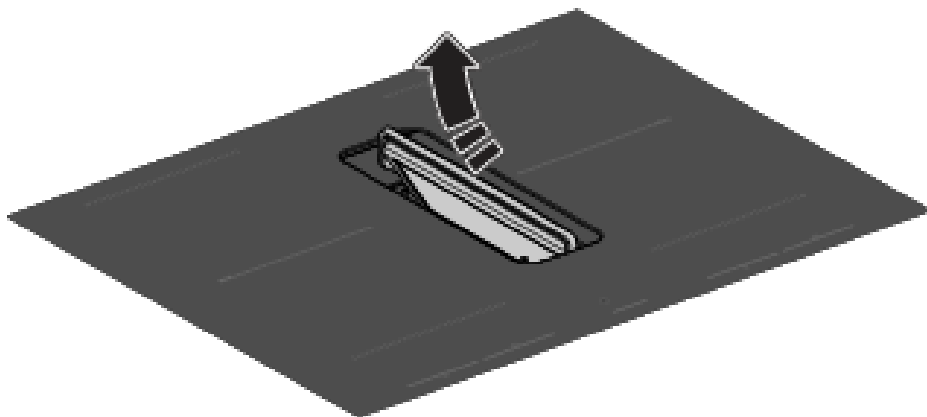
### TIPS!

Undersiden af tårnet er markeret med en pil. Tårnet flugter bedst med glasset, når pilen peger bagud.

## Rengøring af fedtfiltere

Fjern fedtfilterene fra udsugningsmodulet. Metalfilterene kan om nødvendigt skubbes ud af deres plastramme.





Når filterindikatoren angiver det, skal metalfiltrene rengøres i hånden eller i opvaskemaskinen ved lave temperaturer med et kort program. Sæt aldrig plastrammerne separat i opvaskemaskinen uden metafedtfilter. Se afsnit '*Indstillinger*' for filterrengøringsindstillinger.

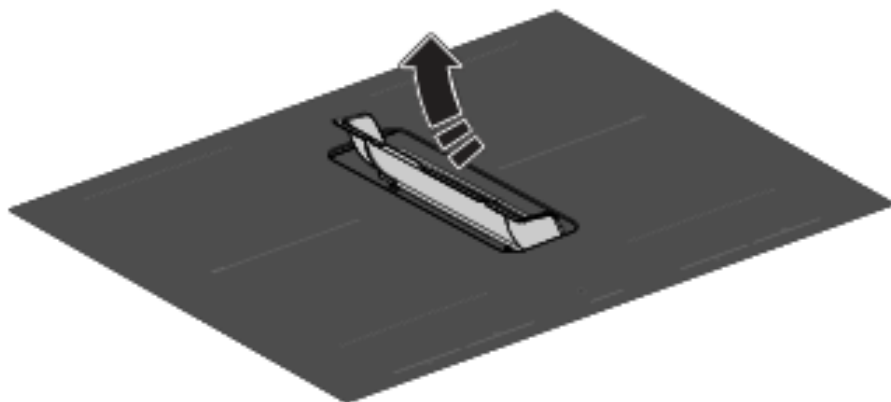
## BEMÆRK!

Det er vigtigt, at fedtfilterne er helt tørre, inden de sættes tilbage.

### Rengøring af kondensvandbeholderne

Det anbefales at efterse og tømme kondensvandbeholderne hver anden uge.

1. Fjern kondensvandbeholderne fra emhættens indløb med håndtagene.
  - *Bemærk: Fjern filtrene først, inden kondensvandbeholderne fjernes.*



2. Tøm kondensvandbeholderne, og rengør dem med varmt vand og lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
3. Rengør den indvendige side af udsugningsmodulet med en fugtig klud.

## Filterindikator

### Mætning af fedtfilter og recirkulationsfilter

Hvis kun filterindikatoren blinker, skal fedtfilterene rengøres. Hvis både filterindikatoren og bogstavet 'r' blinker i displayet, skal recirkulationsfilteret udskiftes.

### Fedtfilter

Efter 10, 20 eller 40 timers drift lyser fedtfilterindikatoren (afhængigt af brugsintensiteten).

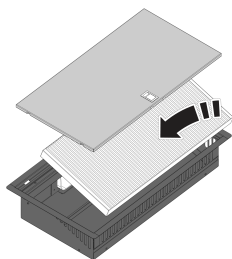
- På dette tidspunkt bør fedtfilterene rengøres.
- Nulstil filterindikatoren ved at trykke på filterindikator-tasten i 2 sekunder.

### Recirkulationsfilter (hvis i recirkulationstilstand)

Efter 300 driftstimer (recirkulationsfilter) blinker filterindikatoren og bogstavet 'r' på displayet.

- Udskift recirkulationsfilteret.
- Nulstil filterindikatoren ved at trykke på filterindikator-tasten i 2 sekunder.

## Udskiftning af recirkulationsfilter (ved brug af recirkulationsboksen)



Recirkulationsboksen med filter er placeret under bunden af køkkenskabet og er tilgængelig fra køkkenskabet.

1. Åbn eller fjern den nederste skuffe i køkkenskabet.
2. Fjern dækslet fra recirkulationsboksen.
3. Fjern filteret.
4. Monter et nyt filter med pilen (se på siden af filteret) pegende opad.
5. Monter dækslet på recirkulationsboksen, og luk skuffen eller sæt den tilbage på plads.
6. Nulstil filterindikatoren ved at trykke på filterindikator-tasten i 2 sekunder.

### TIPS!

Besøg hjemmeside for yderligere vejledning til vedligeholdelse og rengøring!

## Generelt

### BEMÆRK!

Bemærker man en revne i glaspladen (uanset hvor lille), skal man straks slukke for kogepladen og afbryde strømforsyningen (tag stikket ud af stikkontakten).

Kontakt derefter serviceafdelingen.

## Fejlafhjælpningstabel

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt apparatet fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Prøv først at løse problemet ved at gennemgå punkterne nedenunder, eller besøg hjemmeside for yderligere oplysninger.

### Induktionszoner

Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
Ved ibrugtagning vises der tekst i displayene, når apparatet kobles til første gang.	Dette er en standard-opstartsru-tine.	Normal funktion.
Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.	Afkøling af kogepladen.	Normal funktion.
De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt.	Opvarmning af nyt apparat.	Det er normalt og forsvinder ef-ter nogle ganges brug af koge-pladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
Der høres en svag tikkende lyd på kogepladen.	Det skyldes effektfordelingen mellem zoner foran/bag hinan-den. Også ved lave indstillinger kan der høres en svag tikkende lyd.	Normal funktion.
Cirklen fra grydens bund er stadig synlig efter rengøring.	Smudset grydebund anvendt på kogezone.	Rengør induktionskogepladen med en keramisk kogepladeren-ser, og fjern snavs/fedt fra gry-dens bund.
Gryder laver lyde ved kogning.	Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde.	Det er helt normalt for nogle gryder ved høje indstillinger. Det beskadiger hverken gryder eller kogeplade.
Når der er blevet tændt for en kogezone, bliver displayet ved med at blinke.	Den anvendte gryde er ikke eg-net til induktionskogeplade, eller diameteren er mindre end 12 cm.	Brug en egnet gryde (se afsnit- <i>et 'Brug'</i> ).
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Sluk for signalet ved at trykke på knappen - eller + på timeren.

# Fejlfinding

Skemaet er fortsat fra forrige side

Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen virker ikke, og der vises ikke noget i displayet.	Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.	Kontrollér sikringen eller afbryderen i hfi-relæet (ved apparat uden stik).
Zone stopper utilsigtet, og restvarmeindikatoren vises.	Zone overophedet.	Når kogepladen er afkølet, kan tilberedningen fortsættes.
Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt.	Kontrollér den elektriske tilslutning.
Celsius°Cooking™-tasten blinker sammen med tasten for den indstillede tilberedningsmetode samt displayet.	Celsius°Cooking™-kogegrej er tildelt den forkerte kogezone.	Fjern køkkengrejet, og tildel igen.
Ustabil forbindelse mellem køkkengrej og kogeplade.	Lavt batteri i køkkengrej eller ustabil Bluetooth-forbindelse.	Sluk for kogepladen i 10 sekunder og/eller skift batteri.
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 til sætning af koldt vand.	Sæt sonden tilbage eller i en ny stilling – tryk på tasten for tilberedningsmetode, hvis sonden ikke er i automatisk detektering.
Den keramiske glasplade er knækket.		Træk stikket ud af stikkontakten. Kontakt installatøren.  Bemærk! Smid ikke en ødelagt glasplade i glascontaineren, men aflever den til det kommunale genbrugssted.

## Udsugningsmodul

Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
Tårnets bevægelse er ikke jævn og/eller larmer mere end normalt.	Stifterne, der holder på tårnet, er snavsede.	Rens stifterne, der holder på tårnet.
Når kogepladen slukkes, fortsætter kogepladen med udsugning på niveau 1, 2 eller 3, og udsugningsindikatoren blinker.	Funktionen Air-Dry er aktiv. Denne efterløbsfunktion sikrer, at udsugningskanalerne og fedtfilterne blæses tørre.	Funktionen Air-Dry er ikke en indstilling. Ved at deaktivere indstillingen Synchro Stop vil Air-Dry dog kun blive aktiveret ved ekstraktionsniveau 1.

## Fejlkode

Fejlkode	Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
Er03	Displayet viser Er03.	Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.	Rengør betjeningspanelet.

Skemaet er fortsat fra forrige side

Fejlkode	Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
E2	Displayet viser E2.	Tom gryde opvarmet på kogezone.	Vent til kogezone er kølet ned eller fyld mad i gryden.
U400	U 400 vises på skærmen med kontinuerlig lydtoner.	Spændingen i strømkilden er for høj.	Tilslut apparatet i overensstemmelse med typeskilt og instruktioner.
E7	E7 vises på displayet efter oprettelse af wi-fi-forbindelsen.	Kunne ikke oprette forbindelse til wi-fi-netværk.	Forsøg at tilslutte apparatet til netværket igen. Sørg for, at nye apparater kan oprette forbindelse til netværket (f.eks. at filtrering af MAC-adresser er deaktiveret).
E8	Displayet viser E8.	Ventilator blokeret (f.eks. ved genstand i skuffen).	Fjern blokeringen af ventilatoren. Tag derefter strømmen fra apparatet i 10 sek.
E65	E65 vises på displayet og blinker sammen med Celsius°Cooking™.	Ikke-Celsius°Cooking™ køkkengrej understøttes ikke.	Brug Celsius°Cooking™ køkkengrej.
E66	E66 blinker sammen med Celsius°Cooking™-tasten.	Der blev ikke fundet Celsius°Cooking™-køkkengrej (tomt batteri, uden for rækkevidde osv.).	Udskift batteriet.
E67	E67 blinker sammen med Celsius°Cooking™-tasten.	Celsius°Cooking™-køkkengrej mangler.	Hvis håndtagshætten er monteret korrekt: Udskift batteriet.
<b>Udsugningsmodul</b>			
E80	Displayet viser E80.	Vinduet med monteret vinduesføler er ikke tidsbegrænset.	Åbn vinduet for at kunne bruge udsugningsmodulet eller stoppe meddelelsen ved at trykke på de(n) blinkende - (minus) eller + (plus) tast(er).

## BEMÆRK!

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

# Fejlfinding

## Fejlfinding, wi-fi

Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
Wi-fi-ikonet vises ikke.	Wi-fi slukket.	Kogepladen skal være slukket. Tryk derefter på tænd/sluk-tasten, og hold den nede i 5 sekunder.
Wi-fi-opsætningen mislykkedes.	Problemer med hjemmenetværket.	Kontrollér, at dit hjemmenetværkssignal 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, synligt netværk. Hvis signalet er for svagt, skal du prøve at flytte netværksrouteren tættere på apparatet.
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 opsætning af forbindelsen, hvis det er nødvendigt.
Andet wi-fi problem.	Forskellige årsager.	Deaktiver først wi-fi, og aktiver den igen. Kontrollér, at internetforbindelsen i dit hjemmenetværk fungerer. Gentag opsætning af forbindelsen, 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.

## Oplysninger i henhold (EU) 66/2014

Målinger i henhold EN60350-2 / EN 30-2-1

Modelidentifikation	HIHD854GF / HIHD854MM
Varemærke	ASKO
Kogepladetype	Induktions-kogefelt med integreret udsugning
Antallet af kogezone og/eller -områder	4
Opvarmningsteknologi	Induktionskogezone og -kogeområder
For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal per elopvarmet kogezone eller -område	22,0 x 18,0 cm
Energiforbrug per elkogezone eller -område beregnet per kg ( $EC_{\text{elkognition}}$ ) i Wh/kg	188,8
Kogepladens energiforbrug, beregnet pr. kg ( $EC_{\text{elektrisk kogeplade}}$ ) i Wh/kg	188,8
Årligt energiforbrug ( $AEC_{\text{emhætte}}$ ) [kWh/a]	28,3
Energiklasse	A
Hydraulisk effektivitet ( $FDE_{\text{emhætte}}$ ) [%]	28,6
Hydraulisk effektivitetsklasse	A
Fedtfiltreringseffektivitet ( $GFE_{\text{emhætte}}$ ) [%]	95,7
Fedtfiltreringseffektivitetsklasse	A
Luftstrøm ved minimal og maksimal hastighed ved normal brug [ $m^3/h$ ]	213,8 - 449,4
Luftstrøm ved høj eller boostindstilling [ $m^3/h$ ]	617,2
Luftbåren akustisk a-vægtet lydtrykniveau ved minimum og maksimum hastighed ved normal brug [dB(A)]	44 - 60
Luftbåren akustisk A-vægtet lydtrykniveau ved intensiv eller boostindstilling [dB(A)]	68
Strømforbrug i slukket tilstand ( $P_0$ )	-
Strømforbrug i standby-tilstand ( $P_s$ ) [W]	0,48 - 0,70 (WiFi)

# Tekniske oplysninger

## EU-produktark

Modelidentifikation	HIHD854GF / HIHD854MM
Tidsøgningsfaktor (f)	1
Energieffektivitetsindeks ( $EEI_{emhætte}$ )	48,8
Målt luftstrøm ved punkt for maks. virkningsgrad ( $Q_{BEP}$ ) [m <sup>3</sup> /h]	346,8
Målt lufttryk ved punkt for maks. virkningsgrad ( $P_{BEP}$ )	230
Målt elektrisk indgangseffekt ved punkt for maks. virkningsgrad ( $W_{BEP}$ )	77,6

## Compliance-oplysninger

Af typen radioudstyr	HSCIM – 1 modul
Driftsfrekvensområde	2402,0 - 2480,0 MHz
Maks. Udgangseffekt	<10 dBm EIRP-gennemsnit (beregnet)
Emissionstype:	G1D

Af typen radioudstyr	Wi-fi-modul
Driftsfrekvensområde	2412 - 2472 MHz (16 kanaler)
Maks. Udgangseffekt	17,7 dBm EIRP-gennemsnit (beregnet)
Maks. Antenneforstærkning	2,7 dBi

ASKO erklærer med dette, at induktionskogepladen med integreret emhætte, inklusive radioudstyr, er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU.

Den fulde tekst af EU-overensstemmelseserklæringen er tilgængelig på følgende internetadresse:  
[www.celsiuscooking.com/DoC](http://www.celsiuscooking.com/DoC).



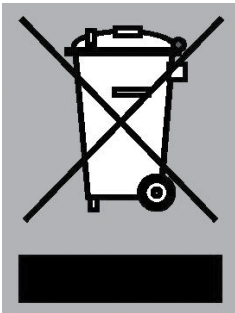
## Bortskaffelse af apparat og emballage

Der er anvendt bæredygtige materialer til fremstilling af dette apparat. Dette apparat skal bortskaffes på en ansvarlig måde, når det ikke længere kan bruges. Rådfør dig med de lokale myndigheder for yderlige oplysninger om, hvordan dette gøres.

Apparatets emballage kan genbruges. Følgende materialer er blevet anvendt:

- karton;
- polyætylen film (PE);
- CFC-fri polystyren (PS hårdt skum).

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



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

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

## BEMÆRK!

Bemærk! Smid ikke en ødelagt glasplade i glascontaineren, men aflever den til det kommunale genbrugssted.



### Overensstemmelseserklæring

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

## Sikkerhed

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.

Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før der udføres reparationsarbejde.

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.

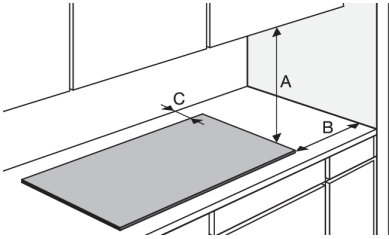
Luften må ikke udledes i et aftræk, der bruges til udledning af dampe fra apparater, der brænder gas eller andre brændstoffer (gælder ikke for apparater, der kun udleder luften tilbage i rummet).

Emhætter og andre apparater, der udtrækker kogedampe, kan påvirke sikkerheden ved drift af apparater, der forbrænder gas eller andre brændstoffer (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.

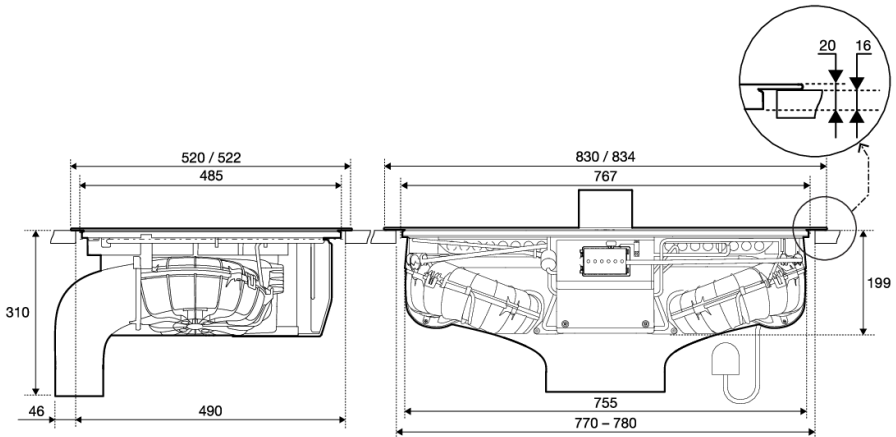
## Forberedelse før montagen

### Fri plads rundt om komfuret

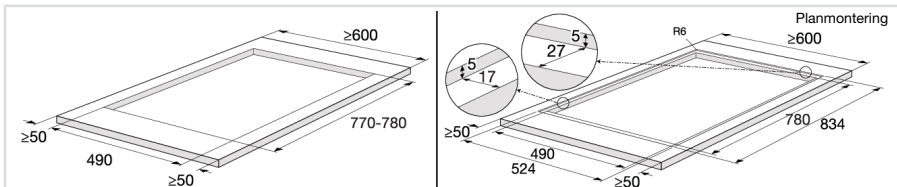


<b>A</b>	min. 550 mm
<b>B</b>	min. 40 mm
<b>C</b>	min. 35 mm

### Apparatets dimensioner



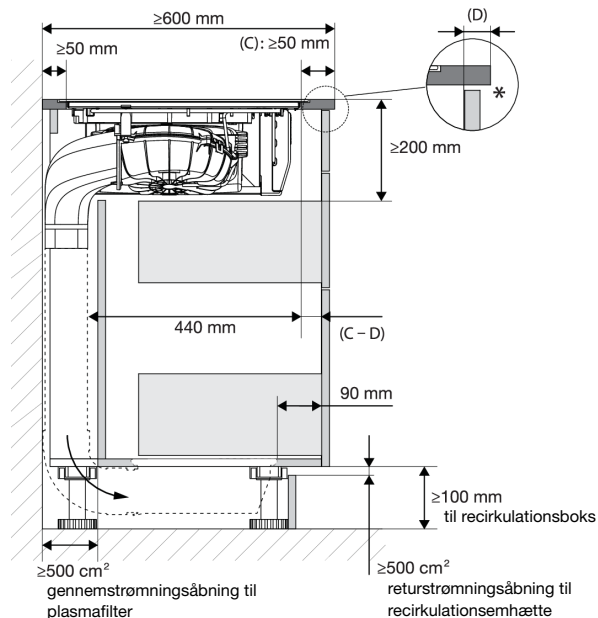
### Udkæring i bordpladen



Hvidevarer uden dekorative rammer er velegnede til indbygning.

# Installation

## Køkkenskabsmål



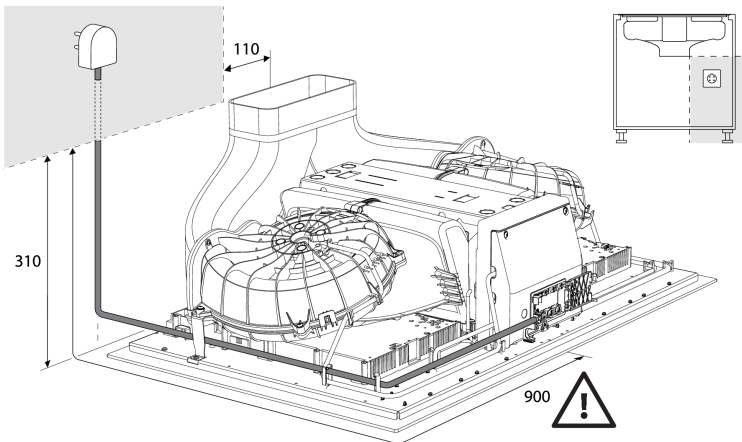
## BEMÆRK!

- \* For optimal kogeplydeydelse anbefales et mellemrum til ventilation på  $\geq 6$  mm.
- Minimum kabinetbredde: 800 mm.
- Af hensyn til installation og service skal bagpanelet være aftageligt.
- Recirkulation kan øge luftfugtigheden. Derfor skal der være en returåbning på mindst 500 cm<sup>2</sup>, og snitfladerne skal gøres fugtbestandige.
- Vær opmærksom på, at der ved recirkulation kan opstå kondens, hvis køkkenelementet er monteret mod en uisoleret væg eller et uisoleret gulv. Vælg efter behov et alternativt recirkulationssæt, der monteres i soklen.
- Strømledningen er tilsluttet foran på apparatet. Der kræves mindst 900 mm længde på strømledningen for at føre den til den stikkontaktens placering bag ved apparatet.
- Kontrollér apparatet for transportskader. Undlad at tilslutte et defekt apparat.
- Vægge og bordpladen omkring apparatet skal kunne tåle høj varme på op til mindst 105 °C.
- Bordpladen, hvori kogepladen er monteret, skal være flad.

## 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.
- Spændingen, frekvensen og strømmen i det land, apparatet er designet til, fremgår af typepladen.

- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at hjemmets elektriske system giver korrekt jordforbindelse.
- Stikkontakten og stikket bør altid være let tilgængeligt.
- Hvis et fastmonteret apparat ikke er tilsluttet vha. en strømforsyningsledning og et stik, eller hvis man ikke på anden måde kan afbryde forbindelsen til forsyningsnettet med kontaktadskillelse i alle poler, som gør det muligt med en fuldstændig afbrydelse under overspændingskategori III-forhold, skal sådanne afbrydereheder være inkorporeret i ledningen i overensstemmelse med ledningsførsreglerne. Dette gælder også for apparater med en forsyningsledning og kontakt, når kontakten ikke er tilgængelig efter installation af apparatet. Anvendelse af en flerpolet afbryder med en kontaktseparation på mindst 3 mm inkorporeret i den faste ledning vil opfylde kravene.
- Kablet skal hænge frit og må ikke føres gennem en skuffe.
- Brug et godkendt kabel med den korrekte kabel diameter, der er godkendt til tilslutningen. Kabelkappen skal kunne modstå en temperatur på mindst 70 °C og skal derfor helst være af typen 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!

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.

## BEMÆRK!

Strømledningen er tilsluttet foran på apparatet. Der kræves mindst 900 mm længde på strømledningen for at føre den til den stikkontaktens placering bag ved apparatet.

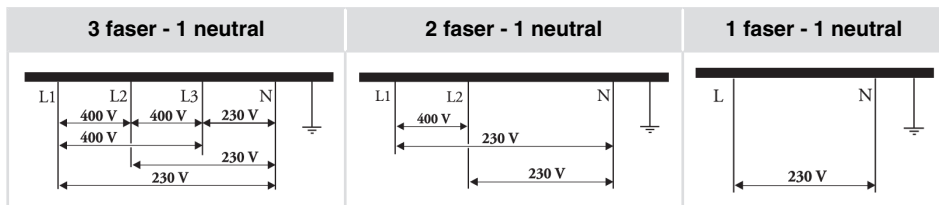
# Installation

## Fastlæggelse af den eksisterende elektriske tilslutning

### BEMÆRK!

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.

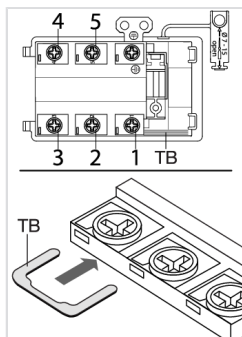
Kontrollér de aktuelle spændinger som vist i diagrammerne nedenfor.



## Forbindelsesdiagram

### BEMÆRK!

Se ledningsdiagrammerne i bunden af apparatet.



1. Åbn dækslet på boksen med tilslutningsterminalen.
2. Før strømledningen gennem en ledningsafaster (klemme), som beskytter kablet mod at blive trukket ud.
3. Tilslut ledningerne i henhold til din type apparat.
4. Skab de nødvendige tilslutninger mellem terminalerne ved hjælp af de medfølgende terminalsammenføjninger. Terminalsammenføjningerne er placeret i tilslutningskassen.

## Strømbegrænsere

Se afsnit 'Indstillinger', under variabelen Con – strømbegrænsere for at indstille denne variabel. Denne variabel skal indstilles, før der placeres en gryde på kogepladen eller en kogezone aktiveres.

### ⚠ ADVARSEL!

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

## BEMÆRK!

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

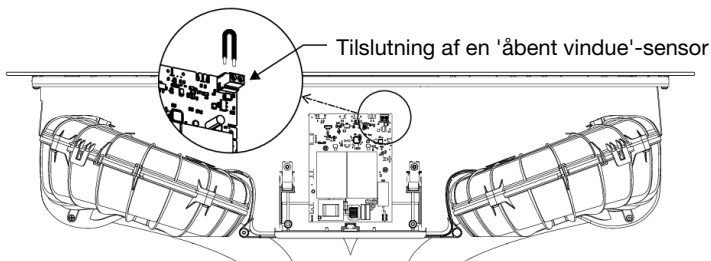
Se forbindelsesdiagrammerne for spændingen mellem fasen og neutrale ledere og spændingen mellem faselederne.

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 strømbegræns	Forbindelsestype	Ledningstype	Antal og tværsnit af elkabel-tråde
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 faser - 1 neutral	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 faser - 1 neutral	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
2 x 32 A	2 faser - 1 neutral	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm <sup>2</sup>
1x48 A / 1x35 A	1 faser - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
1x32 A / 1x25 A	1 faser - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm <sup>2</sup>
1x20 A	1 faser - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
1x16 A	1 faser - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

## Tilslutning af en 'åbent vindue'-sensor

Brug af sensortypen 'FDS 100' anbefales, hvis der skal installeres en vinduessensor. Sensoren skal være en potentialfri kontaktsensor af typen NO (normalt åben). Den skal sluttes til den dertil beregnede port på motorstyringsenheden (MCU) bag kabinettet på apparatets forside. En ledning af typen H05VV-F 2x0,5 mm<sup>2</sup> (eller lignende) anbefales til tilslutning af en vinduessensor. Uden en vinduessensor slutter en jumper det elektriske kredsløb.



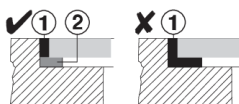
1. Skru dækslet af MCU-kabinettet af, og fjern det.
2. Fjern kortslutningstråden på sensorforbindelsen.
3. Tilslut kablets ledninger til sensorforbindelsen.
4. Brug den tilgængelige trækafslutningsklemme til at fastgøre ledningen.
5. Tilslut kablets ledninger til vinduesføleren på en sådan måde, at kontakten er åben, når vinduet er lukket (se vejledningen, der følger med vinduesføleren).

# Installation

## 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, bør der anvendes en underramme af træ. Rammen følger ikke med apparatet. Apparatet må kun installeres i en bordplade af andre materialer, efter at du har konsulteret producenten af køkkenbordet og har fået dennes udtrykkelige godkendelse. Basisenhedens indvendige dimension skal mindst svare til apparatets indvendige udskæring. Dette vil gøre det muligt at fjerne apparatet fra køkkenbordet. Fastgør forseglingsstape langs kanten af bunden af glaspanelet.

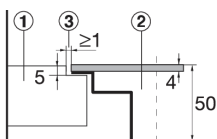
Installer apparatet (se 'Installation'), og tilslut apparatet til lysnettet (se vejledning til tilslutning af apparatet). Test apparatets funktion, før tætningen påføres. Forsegl rillen mellem apparatet og køkkenbordpladen med en silikonefugemasse. Silikoneforseglingen, der bruges til at forsegle apparatet, skal være temperaturbestandig (til mindst 160 °C). Glat silikoneforseglingen ud med passende værktøj. Overhold brugsanvisningen til det valgte silikoneforseglingsmiddel. Tænd ikke for apparatet, før silikoneforseglingen er tørret helt.



1. Silikonefugemasse, 2. Forseglingsstape

## BEMÆRK!

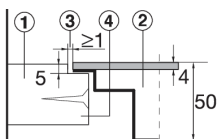
Vær især opmærksom ved indbygning i bordplader af (natur-)sten. Når du vælger silikonefugemasse, så vurder bordpladens materiale og konsulter producenten. Brug af en uhensigtsmæssig silikonefugemasse kan resultere i permanent misfarvning af visse dele.



### Køkkenbord af sten

1. Køkkenbordet
2. Apparatet
3. Stop
4. Træramme

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



### Keramisk, træ- eller glas-bordplade

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

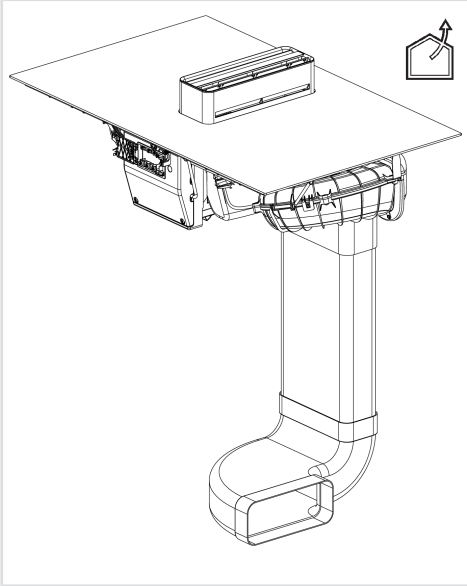
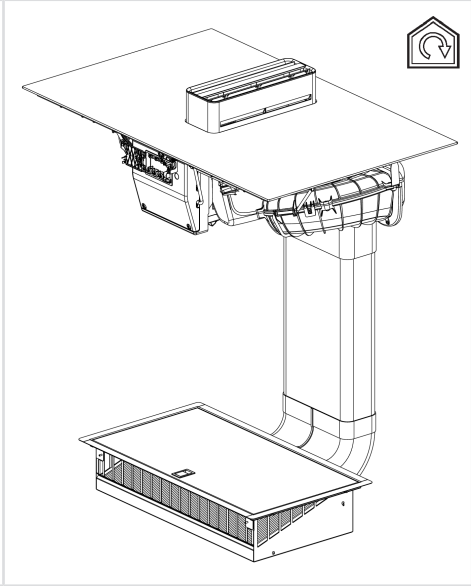
## ⚠ ADVARSEL!

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

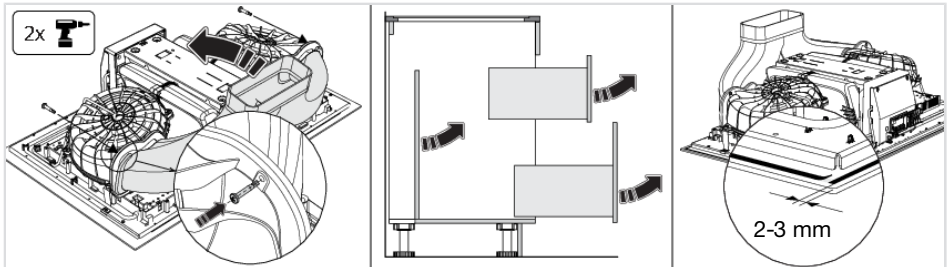


## Indbygget

Denne enhed kan tilsluttes forskellige udløbssystemer:

	
<p><b>Til en udstødningskanal (udløb)</b></p> <p>Efter filtrering gennem fedtfiltere udledes den udsugede luft til det fri gennem en række rørsystemer (købes separat).</p> <p>Påkrævede dele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forbindelseelement (HD2001)</li> <li>• Udsugning kanal (HD1001)</li> <li>• Lodret/vandret vinkelrør</li> </ul>	<p><b>Til et recirkulationsfilter</b></p> <p>Efter filtrering gennem fedtfiltere og filtre til lugtkæmpelse/fine partikler udledes den udsugede luft tilbage til rummet.</p> <p>Påkrævede dele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recirkulationssæt inklusive kanaler (HR0016)</li> <li>• Udsifteligt kombifilter til lugt/fint støv (HF3010)</li> </ul>

## Forberedelse



1. Fastgør Y-kanalen i den nederste kant af begge motorkabinetter, og vip Y-kanalen op.
2. Fastgør Y-kanalen til motorkabinetterne med de to skruer.

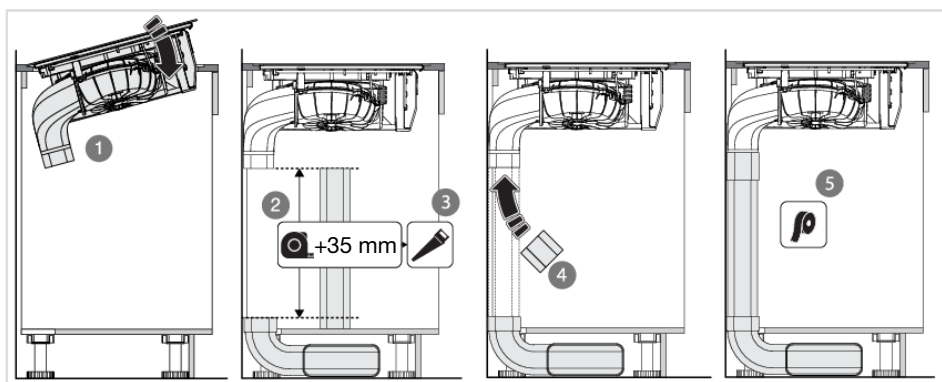
# Installation

3. Fjern skufferne og bagpanelet fra køkkenskabet.
4. Før apparatet monteres i en køkkenbordplade, skal du fastgøre den skumpakning, der følger med apparatet, til bunden af den glaskeramiske kogeplade.
5. Fjern beskyttelsesfilmen fra pakningen.
6. Fastgør pakningen til glassets nederste side (2-3 mm fra kanten). Pakningen skal lægges langs hele glassets kant. Pakningen må ikke overlappe i hjørnerne.

Når pakningen monteres, skal du sørge for, at den ikke er beskadiget af eller i kontakt med skarpe genstande.



## Tilslutning til en udstødningskanal (udløb)

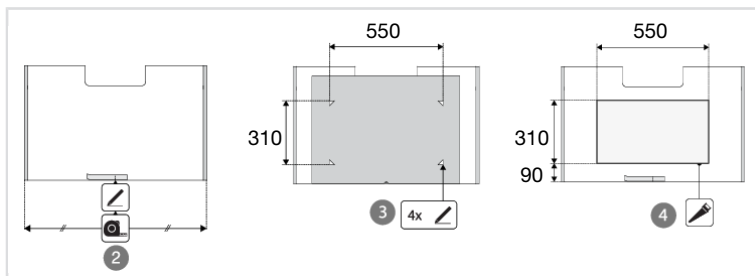


1. Anbring apparatet i udkæringen i bordpladen.
2. Mål afstanden som vist på figuren, og tilføj 35 mm.
3. Sav den flade kanal til i størrelse.
4. Installer koblingen, den flade kanal og Naber-vinkelrørsættet.
5. Gør kanalen lufttæt med forseglingsstape.

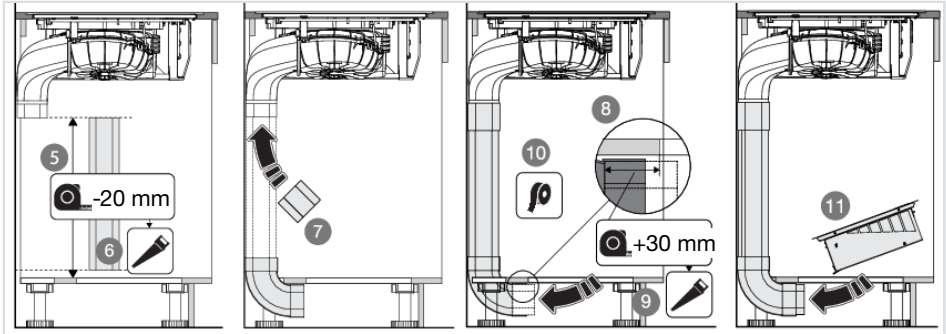
Gå til trin 16.



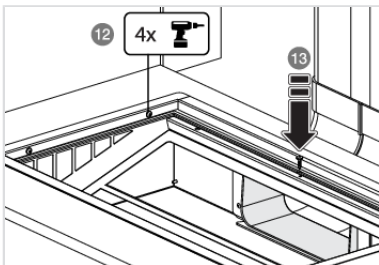
## Tilslutning til et recirkulationsfilter



1. Anbring apparatet i udkæringen i bordpladen.
2. Markér midten af skabets bund med en stribe malertape.
3. Marker hjørnerne på udkæringen ved hjælp af den medfølgende skabelon.
4. Sav en udkæring i bunden af køkkenelementet, og gør snitfladerne fugtbestandige.



5. Mål afstanden som vist på figuren, og fratræk 20 mm.
6. Sav den flade kanal til i størrelse.
7. Monter koblingen, den lodrette albue og den flade kanal.
8. Mål afstanden mellem den lodrette albue og udkæringen og tilføj 30 mm.
9. Sav koblingen til i størrelse. Brug om nødvendigt den afsavede del af den flade kanal til dette.
10. Gør kanalen lufttæt med forseglingsstape.
11. Placer boksen.



12. Fjern låget på boksen og skru boksen på plads indefra.
13. Fastgør koblingens position med en skrue oven fra. Glem ikke at forbore et hul til skruen.
14. Monter filteret og dækslet på boksen.
15. Monter recirkulationsfilteret og dækslet.

# Installation

## Færdiggør installationen

16. Tilslut apparatet til strømforsyningen med et stik. Stikket skal jordes. Den nominelle spænding og frekvens, der kræves til apparatet, er vist på apparatets typeskilt/etiket med grundlæggende oplysninger.

17. Monter bagsiden af skabet og skufferne.

18. Anbring kondensbeholderne, filtrene og tårnet i udsugningsmodulet.

19. Test, om apparatet fungerer korrekt.

20. Ved planmontering skal kogepladen forsegles.

## Fjernelse af det indbyggede apparat

Tag apparatet ud af stikkontakten, og adskil det fra udledningskanalen. Brug et egnet værktøj til at fjerne silikoneforseglingen fra kanten. Fjern apparatet ved at skubbe det opad fra bunden.

### BEMÆRK!

Forsøg ikke at fjerne apparatet fra oversiden af køkkenbordet!



# Personlige notater

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Apparatets datakort findes i bunden af apparatet.

Sæt apparatets datakort her.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

[www.asko.com](http://www.asko.com)



926080-a11



*Retten til ændringer forbeholdes.*