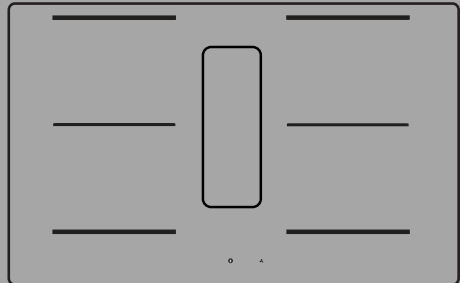




ASKO
Inspired by Scandinavia



BRUGSANVISNING

Induktionskogeplade med emhætte
DA

HIH3743F

HIH3843F

Indholdsfortegnelse

Anvendte piktogrammer	3	Låsefunktion til hurtig rengøring under madlavning	27
Sikkerhed	4	Betjening af udsugningsmodulet	28
Sikker brug	8	Sluk for automatisk udsugning	28
Strømstyring	9	Sluk for den automatiske udsugning under madlavning	28
Din kogeplade med emhætte	10	Tænd udsugningsenheden manuelt	28
Kære kunde!	10	Boost	29
Beskrivelse	11	Indstil et antal minutters forsinkelse	29
Kontrolpanel	12	Mætning af fedtfilteret	30
Indikationer i displayet	13	Mætning af lugtfilteret	30
Før du bruger apparatet første gang	14	Nulstil hukommelsen for indikatoren for filtermætning	31
Madlavning med induktion	14	Brugermenu	32
Lyde ved induktion	15	Effektbegrænser	34
Gryder til induktionskogeplader	16	Konfiguration af effektbegrænser	34
Kogeindstillinger	18	Vedligeholdelse	36
Brug af randsuget	19	Rengøring af glasoverflade	36
Betjening af kogepladen	20	Vandbeholder	36
Start med at forberede	20	Rengøring af gitter og filtre	37
Boost	21	Kulfiltre (recirkulationsbrug)	38
Gryderegistreringssymbol	21	Fejlfinding	39
Afslut tilberedningen	21	Generelt	39
Tænd for den automatiske opvarmningsfunktion	22	Fejlafhjælpningstabel	39
Tænd for hold varm-funktionen	22	Tekniske oplysninger	41
Forbindelse af Bridge induktionskogezone- ne	23	Oplysninger i henhold (EU) 66/2014	42
Sæt tilberedningen på pause	23	Miljøhensyn	43
Gendannelsesfunktion	24	Bortskaffelse af apparat og emballage	43
Brug af minuturet	24	Personlige notater	44
Brug af tilberedningstimeren	25		
Børnesikring	26		

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.

Sikkerhed

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.
- Opvarm ikke lukkede konservesdåser på kogepladen. Der opstår et overtryk, som vil få konservesdåsen til at eksplodere. Du kan blive skadet eller skoldet.
- Dæk aldrig apparatet med en klud eller noget lignende. Hvis apparatet stadig er varmt eller er tændt, der er risiko for brand.
- Brug ikke apparatet som køkkenbord. Apparatet kan utilsigtet blive tændt eller stadig være varmt, hvilket betyder, at genstande kan smelte, blive varme eller blive antændt.
- 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.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- Kabinettet omkring apparatet må ikke åbnes.

Sikkerhed

- **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.
- Den glaskeramiske plade er meget stærk, men den kan gå i stykker. Hvis der for eksempel falder en flaske med krydderi eller en spids genstand ned på pladen, kan den revne.
- 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 soklen. Medbring det udtjente apparat på din kommunes genbrugsstation.

ADVARSEL!

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.
- Opbevar ikke genstande, der kunne interessere børn, i skabet over eller bag apparatet.
- Kogezonerne/brænderne bliver meget varme og er stadig varme efter brug. Hold små børn væk, mens kogezonerne er tændte og lige efter.

Anvendelse af induktion

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

Sikkerhed

- 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 (4×10^{-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!

Fedtaflejringer i metalfedtfilterne 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

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:

Strømstyring

To kogezone, hvor den ene er foran den anden, påvirker hinanden. Når begge disse kogezone er tændt på samme tid, deles strømmen automatisk mellem dem. Når boost-funktionen er valgt, indstilles den anden kogezone til en noget lavere indstilling. Hvis en kogezone er indstillet til Boost, og du vil indstille den anden til indstilling 9, vil kogezone med Boost automatisk gå til en lavere indstilling. Den automatiske opvarmningsfunktion deaktiveres.

Din kogeplade med emhætte

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!

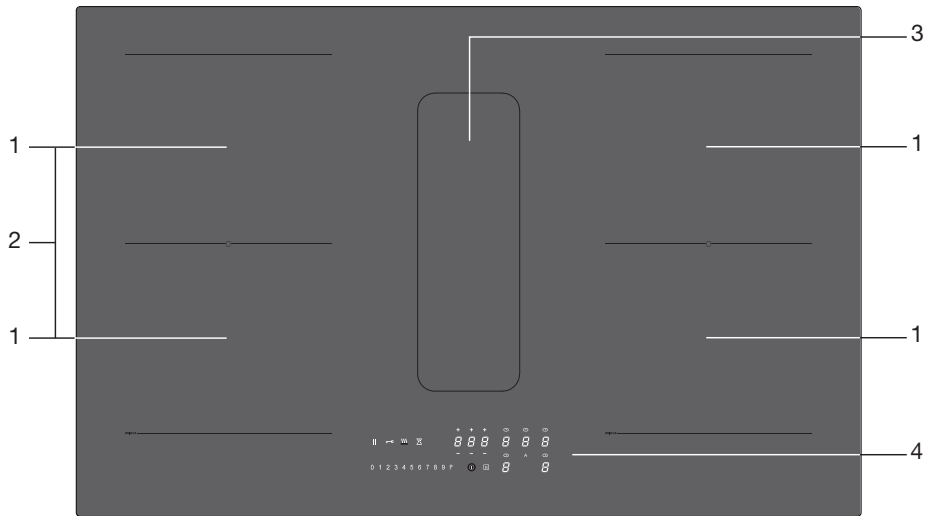
Du kan finde den seneste version af brugsanvisningen på vores hjemmeside.

Nyd madlavningen!

Din kogeplade med emhætte

Beskrivelse

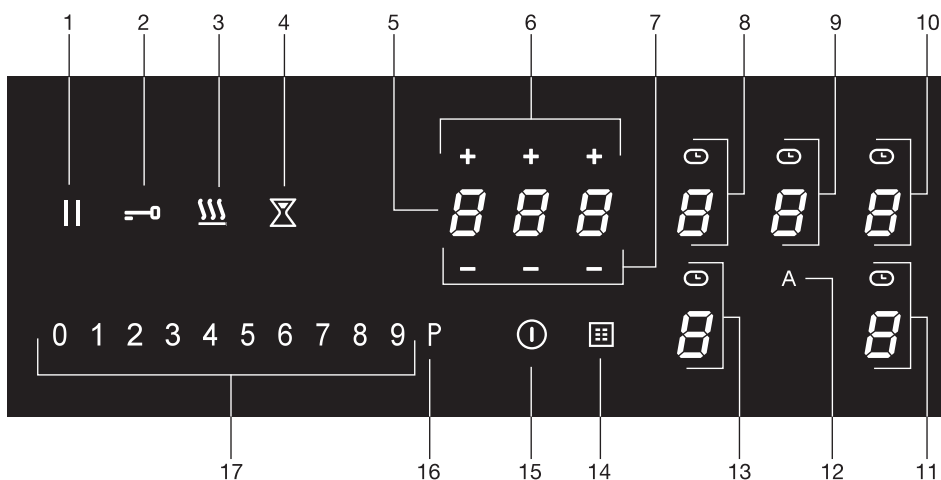
Da vejledningen gælder for flere modeller, indeholder den muligvis beskrivelser af funktioner eller udstyr, som ikke findes i netop din model af apparatet.



1. Bridge Induction kogezone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Tilsluttede Bridge Induction kogezone 210 x 390 mm / 3,7 kW
3. Emhætte
4. Kontrolpanel (kun synligt, når kogepladen er tændt)

Din kogeplade med emhætte




Kontrolpanel







1. Pausetast
2. Låsetast
3. Hold varm-tast
4. Minuturs-tast
5. Timerdisplay
6. Plus-tast til timer
7. Minus-tast til timer
8. Kogezonetast bagest til venstre (kogezonedisplay) og timersymbol
9. Emhættetast (display for emhætteenhed) og timersymbol
10. Kogezonetast bagest til højre (kogezonedisplay) og timersymbol
11. Kogezonetast forrest til højre (kogezonedisplay) og timersymbol
12. Tasten 'Automatisk udsugningstilstand'
 - Som standard er den automatiske tilstand aktiv. Når der vælges en kogezone, og der er indstillet et effektniveau (>2), tændes emhætten automatisk og indstiller det nødvendige udsugningsniveau.
13. Kogezonetast forrest til venstre (kogezonedisplay) og timersymbol
14. Fedtfiltersymbol
15. Tænd/sluk-tast
16. Boost-tast til en kogezone og til udsugningen
17. Skyderegulering (fra position 0 til position 9) til:
 - indstilling af en værdi for en kogezone og for udsugningen

Din kogeplade med emhætte

Indikationer i displayet

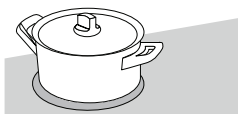
Kogezone-display	Beskrivelse
	Effektniveau: 1 = lavt niveau / 9 = højt niveau.
	Boost-niveau aktivt.
	Ingen (egnet) gryde på kogezone (symbol for registrering af gryde).
	Restvarmeindikator: Kogepladen har en restvarmeindikator for hver kogezone, der viser, hvilke kogezone der er varme, efter at kogezone er slukket. Selvom kogezone er slukket, forbliver indikatoren tændt, så længe kogezone er varm! Undgå at røre ved disse kogezone, når denne indikator lyser.  VARM OVERFLADE! Fare! Risiko for forbrændinger.
	Børnesikringen er aktiveret.
	Den automatiske opvarmningsfunktion er aktiv.
	Hold varm-funktionen er aktiv.
	Pausefunktionen er aktiv.
	Tilsluttede Bridge Induction zoner er aktive.

Display for udsugningsenhed	Beskrivelse
	Niveau for udsugningshastighed: 1 = lavt niveau / 9 = højt niveau.
	Boost-niveau aktivt.
	Indikator for lugtfiltermætning.

Timerdisplay	Beskrivelse
	Timeren er ikke blevet indstillet.
	Timeren er blevet indstillet (1 time og 25 minutter).

Før du bruger apparatet første gang

Madlavning med induction

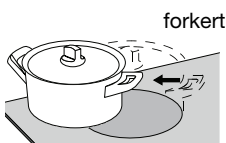
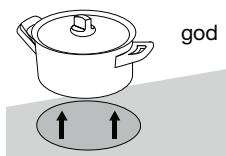


Induktionskogning går hurtigt

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 induction.

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.



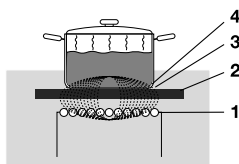
💡 INFORMATION!

- 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.
- 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 induction



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

Før du bruger apparatet første gang

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.

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 panden eller kogepladen.

- **Ventilatoren laver lyde**

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

Før du bruger apparatet første gang

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

- Mindste grydediameter pr. zone er som følger:
 - Bridge Induction zone: mindste grydediameter 140 mm.
- Du opnår de bedste resultater ved at bruge en gryde eller pande med samme diameter som zonen. Hvis en gryde er for lille, fungerer zonen ikke.
- En gryde, der anvendes på tilsluttede Bridge Induction kogezone, skal have en diameter på mindst 220 mm.

Før du bruger apparatet første gang

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

- Gryderegistreringssystemet registrerer automatisk, når der sættes en gryde eller pande på en kogezone. Displayet for denne kogezone lyser mere intenst, og prikken holder op med at blinke.
- Hvis kogepladen ikke registrerer en (jernholdig) gryde, når der er blevet sat en gryde på en kogezone, blinker gryderegistreringssymbolet i displayet. Efter 20 sekunder slukkes kogezonen.

Tilberedningsniveauer

Kogezonerne har 9 niveauer og et 'boost'-niveau (P). Indstil tilberedningsniveauet ved at røre ved og skubbe skydekontrollen. Ved at skubbe skydekontrollen ændres tilberedningsindstillingen. Ved at flytte til højre øges niveauet, og ved at flytte til venstre mindskes niveauet. Når du flytter fingeren væk fra skydekontrollen, begynder kogezonen på det indstillede niveau.

Boost-funktion

- Du kan bruge 'boost'-funktionen til at lave mad på højeste tilberedningsniveau i en kort periode (maks. 5 minutter). Efter den maksimale boost-tid vil effekten blive reduceret til indstilling 9.
- **Boost-funktionen er ikke tilgængelig, når Bridge Induction kogezoner er tilsluttet!**

Før du bruger apparatet første gang

Kogeindstillinger

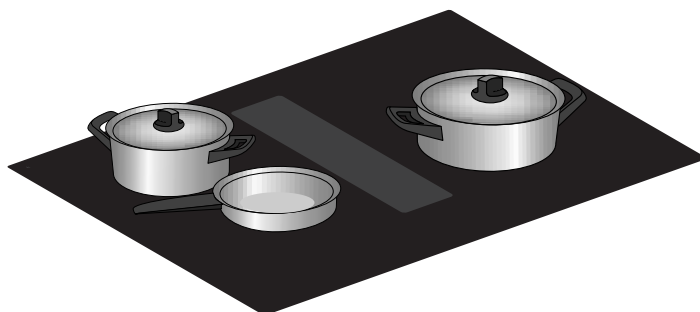
Oversigten nedenfor er kun ment som forslag, idet indstillingerne afhænger af, hvor meget og hvilken ting en ret indeholder, og af hvilken slags gryde der bruges.

Niveau	Formål
Brug niveau 1-3 til at:	<ul style="list-style-type: none">• lave bouillon,• tilberede en gryderet,• braisere grøntsager,• smelte chokolade,• pochere,• at smelte ost.
Brug niveau 4-6 til at:	<ul style="list-style-type: none">• tilberede store mængder mad færdig,• optø hårde grøntsager,• stege tykt, paneret kød.
Brug niveau 7 og 8 til at:	<ul style="list-style-type: none">• stege tykke pandekager,• stege bacon (fedt),• stege rå kartofler,• lave paneret fisk,• tilberede fisk,• stege tynde skiver paneret kød.
Brug niveau 9 til at:	<ul style="list-style-type: none">• brune kød,• tilberede fisk,• lave omeletter,• stege kogte kartofler,• dybstege fødevarer.
Brug indstillingen boost til at:	<ul style="list-style-type: none">• bring væsker i kog hurtigt,• blanchere grøntsager,• opvarme olie og fedt,• brug en wok.

Før du bruger apparatet første gang

Brug af randsuget

Placering af gryder og låg



TIPS!

Tilbered helst med låg på gryden. Det nedbringer madlavningslugten og energiforbruget. Anbring eventuelt låget på gryden i en vinkel, så åbningen vender mod udsugningssiden. Det sikrer optimal udsugning.

Betjening af kogepladen

Start med at forberede

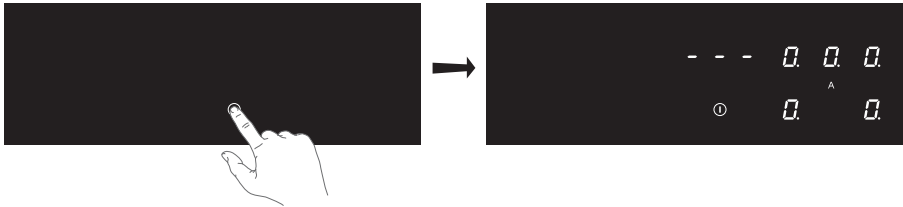
⚠ ADVARSEL!

Læs kapitlet 'Før første brug' meget omhyggeligt, før du begynder at lave mad. Det forhindrer forkert brug af kogepladen.

1. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydsignal.
 - *Alle displays lyser; induktionskogepladen er i standbytilstand.*
 - *Kogezonerne og udsugningsenheden har effektniveau nul.*

TIPS!

Hvis kogepladen ikke bruges i 20 sekunder, slukkes den automatisk.

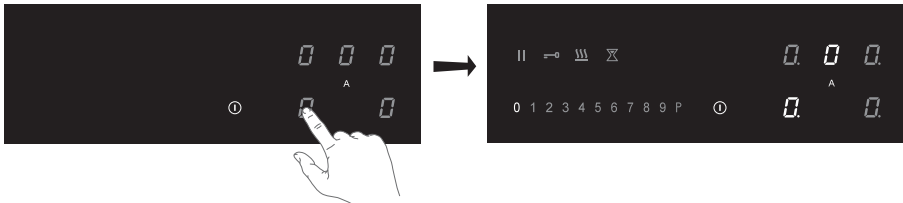


2. Anbring en passende gryde på kogezonen.
 - *Kogezonen registrerer automatisk gryden, displayet for kogezonen lyser mere intenst, og prikken holder op med at blinke.*

TIPS!

Så længe prikken ikke blinker, er kogezonen valgt, og effektniveauet kan indstilles.

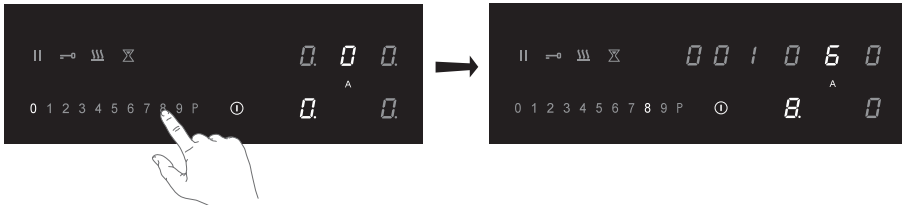
3. Når responstiden er udløbet, eller under tilberedningen, kan du aktivere kogezonen ved manuelt at vælge displayet for den ønskede kogezone.



4. Inden for 10 sekunder skal du indstille effektniveauet ved at trykke på skydekontrollen.
 - *Kogezonen starter på det niveau, der er indstillet.*
 - *Udsugningsenheden tændes automatisk fra position 3. Udsugningsenheden kan tændes manuelt i position 1 og 2.*
 - *Udsugningsenheden tænder automatisk med den nødvendige udsugningshastighed. Som standard er den automatiske udsugningstilstand aktiv.*
 - *Indstil et højere eller lavere niveau med skydekontrollen.*

Betjening af kogepladen

- Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand' for at deaktivere automatisk udsugningstilstand. Udsugningen kan nu indstilles manuelt, hvis det ønskes. Se 'Betjening af udsugningsmodulet'.
- Efter 10 sekunder slukkes skydekontrollen, og tælleren for tilberedningstid skjules.



Boost

Du kan bruge boost-funktionen til at lave mad i maks. 5 minutter ved højeste tilberedningsniveau. Du kan bruge boost-funktionen til maksimalt to kogezone ved siden af hinanden på samme tid.

1. Tryk på effektniveau P for at vælge boost-funktionen.
 - 'P' vises på displayet.
 - Efter den maksimale boost-tid vil effekten blive reduceret til effektniveau 9.

Gryderegistreringssymbol

Når symbolet til registrering af gryde vises i displayet:



- du har ikke placeret en gryde på den korrekte kogezone;
- den gryde, du bruger, er ikke egnet til induktionstilberedning;
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.
Kogezone fungerer ikke, medmindre der er en passende gryde på kogezone.

Afslut tilberedningen

1. Indstil effektniveauet til '0' for at slukke for kogezone.
2. Sluk for induktionskogepladen ved at trykke på tænd/sluk-tasten.

VARM OVERFLADE!

Symbolet **H** vises i displayet på den kogezone, der er for varm til at røre ved. Symbolet forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion. Hvis du vil opvarme andre gryder, skal du bruge den kogezone, der stadig er varm.

Betjening af kogepladen

Tænd for den automatiske opvarmningsfunktion

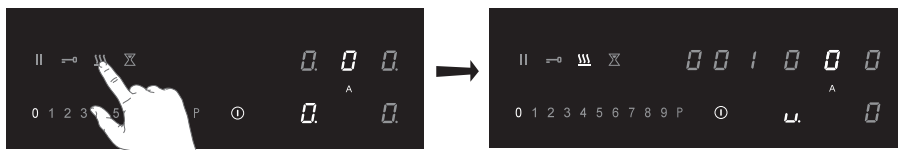
Denne funktion indstiller kogezoneen på det højeste niveau for hurtigt at bringe gryden op på den ønskede temperatur. Efter et givet tidsinterval vender effektniveauet tilbage til det etablerede niveau. Denne funktion er tilgængelig for effektniveau 1 til 8.

Effektniveau	Opvarmningstid (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Tænd for kogepladen, og vælg den ønskede kogezone.
2. Tryk på og hold skydekontrollen nede i mindst 3 sekunder på det ønskede niveau (fra 1 til 8).
 - *Et 'A' vises i displayet skiftevis med det valgte effektiveau. Når den automatiske opvarmningstid er udløbet, skifter kogezoneen automatisk til det valgte niveau, som vises permanent på displayet.*
3. For at stoppe den automatiske opvarmningsfunktion skal du vælge kogezoneen og trykke på skydekontrollen.

Tænd for hold varm-funktionen

1. Tænd for kogepladen, og sæt en passende gryde på en kogezone.
2. Tryk på kogezonetasten for den ønskede kogezone.
 - *'0' for den valgte kogezone lyser tydeligt op, og der lyder et enkelt bip.*
3. Tryk på hold varm-tasten.
 - *Hold varm-symbolet 'u' vises i displayet. Hold varm-funktionen er valgt.*



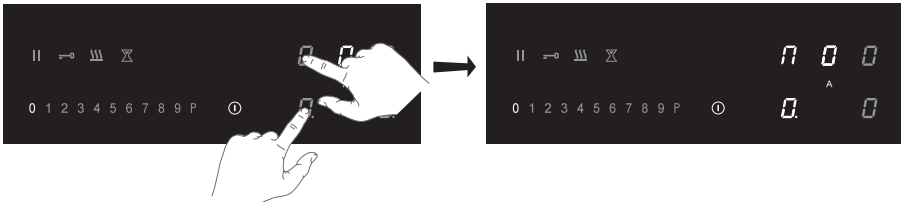
4. Indstil effektniveauet til '0', eller tryk på hold varm-tasten for at deaktivere hold varm-funktionen.

Forbindelse af Bridge induktionskogezonerne

To Bridge Induction kogezoner kan forbindes med hinanden. Det skaber én stor zone, der for eksempel kan bruges med en grillplade eller en fiskepande på samme effektiveau. Gryden skal være stor nok til at dække midten af den forreste og bageste kogezone (mindst 22 cm).

Forbindelse af Bridge-induktionskogezoner

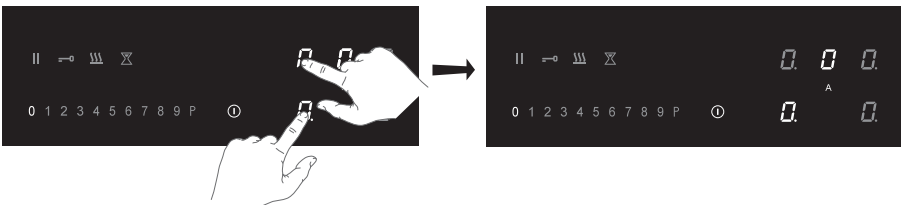
1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk samtidigt på tasterne for kogezone i venstre side.
 - *Det bageste kogezone display viser et forbindelsessymbol, der angiver, at de to kogezoner er forbundet.*



3. Indstil effektiveauet ved at trykke på skydekontrollen.
 - *Det forreste kogezone display viser effektiveauet.*

Frakobling af Bridge-induktionskogezoner

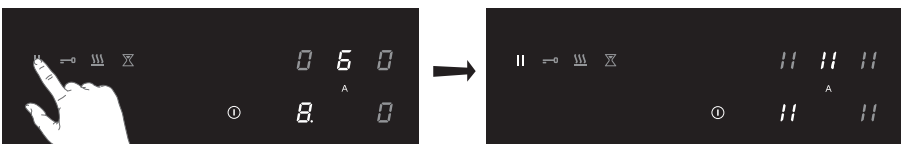
1. Tryk på kogezone tasterne for de forbundne kogezoner på samme tid.
 - *Forbindelsessymbolet forsvinder på det bageste kogezone display.*



Sæt tilberedningen på pause

Denne funktion stopper tilberedningsaktiviteten midlertidigt (maks. 10 minutter). Timere sættes også på pause.

1. Tryk på pausetasten i mindst 1 sekund.
 - *Alle displays viser pausesymbolet.*



Betjening af kogepladen

2. For at fortsætte tilberedningen skal du trykke på pausetasten i mindst 1 sekund, indtil den blinker.
3. Tryk på en anden vilkårlig tast inden for 10 sekunder, hvorefter tilberedningsprocessen fortsætter.
 - *Kogepladen slukker automatisk efter 10 minutter, hvis pausefunktionen ikke slukkes i mellemtiden.*

Gendannelsesfunktion

Hvis kogepladen ved et uheld blev slukket med tænd/sluk-tasten, kan alle indstillinger gendannes ved hjælp af genkaldsfunktionen.

1. Tryk på tænd/sluk-tasten igen inden for 5 sekunder.
 - *Pausetasten blinker.*
2. Tryk på pausetasten inden for 6 sekunder.
 - *De tidligere indstillinger er aktive igen.*

Brug af minuturet

TIPS!

Minuturet er ikke knyttet til en kogezone. Minuturet slukker ikke for en kogezone.

Kogepladen er tændt, og der er ikke indstillet noget effektniveau for nogen kogezone.

1. Tryk på minuturstasten for at tænde minuturet.
 - *Timerdisplayet viser '0,00'.*



2. Brug tasten '+' eller '-' til at indstille den ønskede tid (fra 1 minut til 9 timer og 59 minutter).
 - *Den venstre position på timerdisplayet viser timerne, de andre positioner minutterne.*
 - *Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen.*
 - *Timerdisplayet viser den resterende tid.*
 - *De sidste 10 minutter vises i minutter og sekunder.*
 - *Timeren blinker, og alarmen bipper, når den indstillede tid er gået.*
3. Tryk på timerdisplayet for at stoppe alarmen.
 - *Alarmen stopper automatisk efter 2 minutter.*

Betjening af kogepladen

TIPS!

- Tryk på timerdisplayet, og tryk derefter på tasten '-' for at indstille tiden til '0.00' og slukke minuturet, før tiden er gået.
- Når kogepladen er slukket, skal du trykke to gange på tænd/sluk-tasten for at slukke minuturet, før tiden er gået.

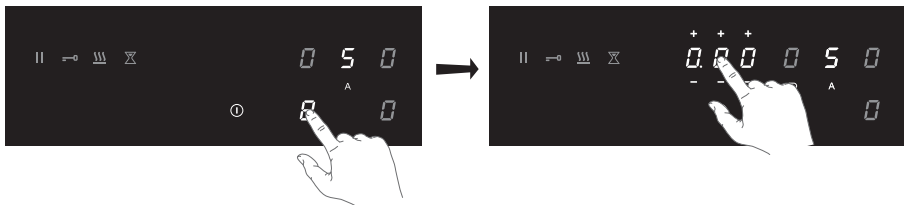
Brug af tilberedningstimeren

TIPS!

Tilberedningstimeren er knyttet til en kogezone. Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogezone automatisk.

Kogepladen er tændt, og der er indstillet et effektniveau for mindst én kogezone.

1. Tryk på kogezonetasten for den ønskede kogezone.
2. Tryk på timerdisplayet.
 - *Timersymbolet for den aktive tilberedningstimer lyser klart.*



3. Brug tasten '+' eller '-' til at indstille den ønskede tid (fra 1 minut til 9 timer og 59 minutter).
 - *Den venstre position på timerdisplayet viser timerne, de andre positioner minutterne.*
 - *Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned, og timersymbolet blinker langsomt.*
 - *Timerdisplayet viser den resterende tid.*
 - *De sidste 10 minutter vises i minutter og sekunder.*
 - *Den valgte kogezone slukkes automatisk, når den indstillede tid er udløbet.*
 - *Timeren blinker, og alarmen bipper, når den indstillede tid er gået.*
4. Tryk på timerdisplayet for at stoppe alarmen.
 - *Alarmen stopper automatisk efter 2 minutter.*

TIPS!

Alle kogezone kan have en tilberedningstimer, der er indstillet. Displayet viser altid tiden for kogezone med den korteste resterende tid.

Ændring af den forudindstillede tilberedningstid

Tilberedningstiden kan ændres når som helst under driften.

1. Tryk på den relevante kogezone-tast.

Betjening af kogepladen

2. Tryk på timerdisplayet.
3. Brug tasten '+' eller '-' til at ændre tiden.

Kontrol af den resterende tilberedningstid

1. Tryk på kogezonetasten for at vælge den zone, som du vil se den resterende tid for.
 - En zone, der er knyttet til tilberedningstimeren, identificeres med et blinkende timersymbol over kogezonens display.
 - Timeren viser den resterende tid for den valgte kogezone.
 - Under de sidste 10 minutters nedtælling vises den resterende tid i minutter og sekunder.

Slukning af tilberedningstimeren

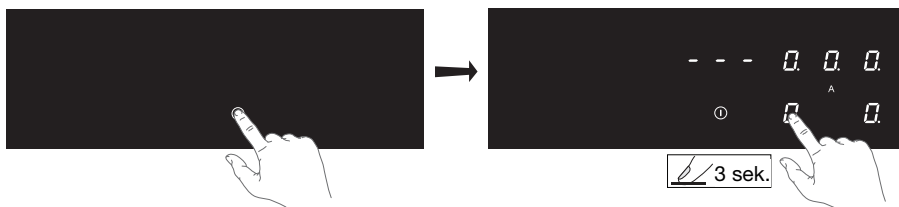
Hvis du vil slukke for tilberedningstimeren, før den forudindstillede tid er udløbet:

1. Tryk på kogezonetasten for at vælge den zone, som du vil slukke tilberedningstimeren for.
 - En zone, der er knyttet til tilberedningstimeren, identificeres med et blinkende timersymbol over kogezonens display.
2. Tryk på tasten/tasterne '-' for at indstille tiden til '0.00'.
 - Timersymbolet lyser ikke længere klart.

Børnesikring

For at aktivere børnesikringen skal de beskrevne trin udføres inden for 10 sekunder.

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på og hold en af tasterne til kogezone nede i 3 sekunder.



3. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs skydekontrollen.
 - Alle displays viser symbolet 'L'.

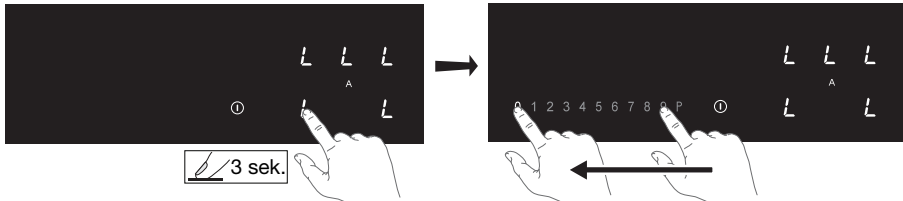


Kogepladen er nu låst. Den forhindrer utilsigtet tænding. Efter 20 sekunder slukkes kogepladen automatisk.

Betjening af kogepladen

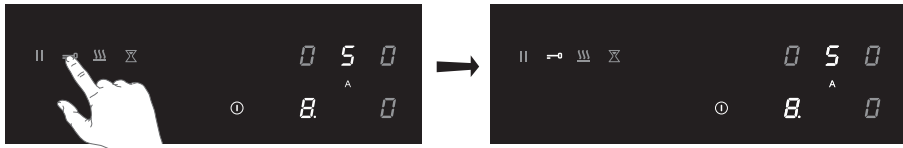
For at deaktivere børnesikringen skal de beskrevne trin udføres inden for 10 sekunder.

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på og hold en af tasterne til kogezone nede i 3 sekunder.
3. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs skydekontrollen.
 - *Symbolet L forsvinder i alle displays; børnesikringen er nu deaktiveret.*



Låsefunktion til hurtig rengøring under madlavning

1. Tryk på låsetasten.
 - *Låsetasten lyser klart. Kogepladens indstillinger er låst, så den kan rengøres hurtigt.*
2. Tryk på låsetasten igen efter den hurtige rengøring for at slukke for funktionen.



Betjening af udsugningsmodulet

⚠ ADVARSEL!

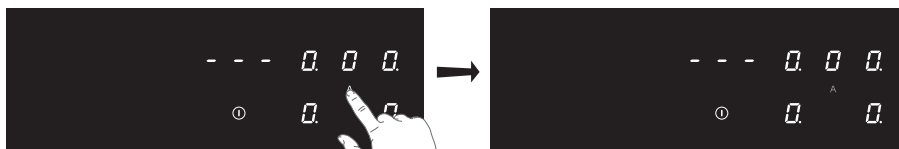
Som standard er den automatiske udsugningstilstand aktiv. Tasten lyser mere intenst. I automatisk udsugningstilstand tilpasser udsugningsniveauet sig automatisk til brugen af kogezoneerne.

TIPS!

Hvis kogepladen er slukket og stadig er varm (symbolet H er synligt), vil udsugningsenheden køre i opfølgningstilstand i yderligere 15 minutter.

Sluk for automatisk udsugning

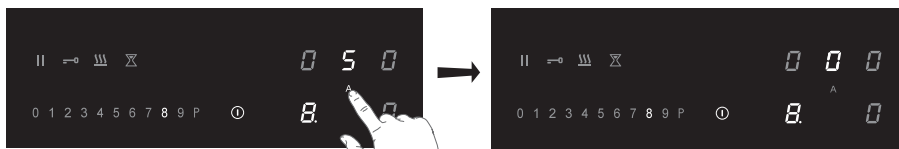
1. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydssignal.
 - *Alle displays lyser; induktionskogepladen er i standbytilstand.*
 - *Kogezonerne og udsugningsenheden har effektniveau nul.*
2. Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand'.
 - *Tasten 'Automatisk udsugningstilstand' lyser nu mindre klart; den automatiske udsugning er slået fra.*



Sluk for den automatiske udsugning under madlavning

En kogezone er i drift (i dette eksempel niveau 8), og den automatiske udsugningstilstand er aktiv (niveau 5).

1. Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand'.
 - *Tasten 'Automatisk udsugningstilstand' lyser nu mindre klart. Udsugningsenheden kan nu indstilles manuelt.*

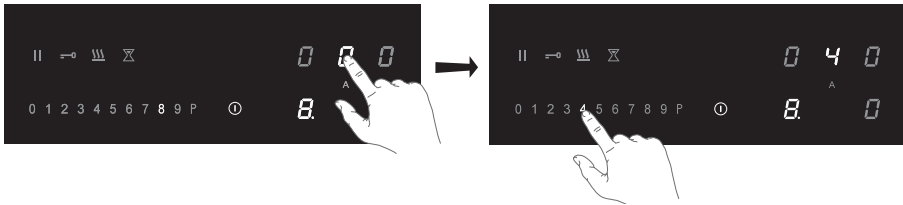


Tænd udsugningsenheden manuelt

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på udsugningstasten.
 - *Displayet for udsugningsenheden lyser.*
3. Indstil udsugningens hastighedsniveau inden for 3 sekunder ved at røre ved skydekontrollen (1 til 9).

Betjening af udsugningsmodulet

- Udsugningsenheden tændes med den indstillede udsugningshastighed.
- Indstil et højere eller lavere niveau med skydekontrollen.

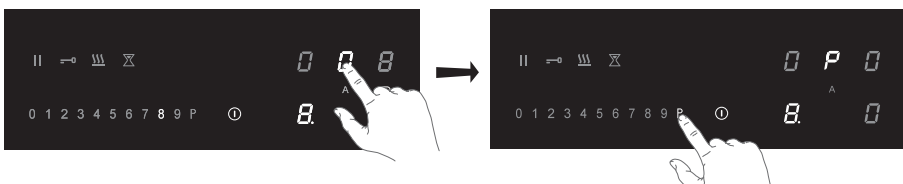


Boost

1. Tænd for kogepladen, og indstil et effektniveau (>2).
2. Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand' for at slukke for automatisk udsugningstilstand.



3. Tryk på udsugningstasten.
 - Displayet for udsugningsenheden lyser.
4. Tryk på niveau P for at vælge boost'.
 - Udsugningsenheden tændes ved hastighedsniveau P (boost).
 - 'P' vises på displayet.



Indstil et antal minutters forsinkelse

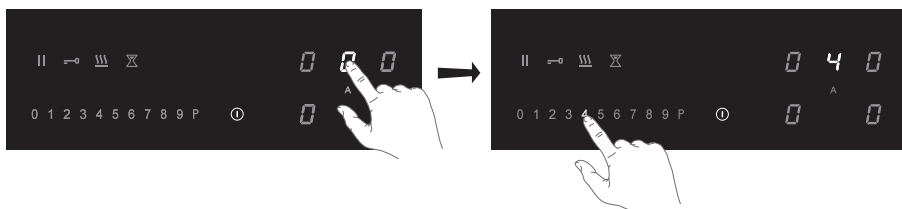
Brug denne funktion til at slukke for udsugningsenheden med en forsinkelse på nogle minutter.

⚠ ADVARSEL!

Den automatiske udsugningstilstand skal være slået fra.

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på udsugningstasten, og indstil et udsugningshastighedsniveau.

Betjening af udsugningsmodulet



3. Tryk på timerdisplayet.
 - *Timersymbolet for udsugningsenheden lyser klart.*
4. Brug tasten '+' eller '-' til at indstille den ønskede forsinkelsestid.
 - *Nedtællingen starter automatisk.*
 - *Udsugningsenheden slukker efter det indstillede tidspunkt.*



Mætning af fedtfilteret

Efter 100 driftstimer lyser fedtfilterssymbolet. Det er nødvendigt at foretage vedligeholdelse af fedtfilteret (se 'Vedligeholdelse/rengøring af gitter og filtre'). Indikatoren for fedtfiltermætning er altid aktiveret.

Mætning af lugtfilteret

Som standard deaktiveres indikatoren for lugtfiltermætning (når udsugningen kører i kanaltilstand). Aktivér indikatoren for lugtfiltermætning, hvis udsugningsenheden er installeret som recirkulationsanvendelse.

Efter 200 driftstimer vises et blinkende 'C' på udsugningsenhedens display. Det er nødvendigt at foretage vedligeholdelse af lugtfilteret (se 'Vedligeholdelse/rengøring af gitter og filtre').

Aktivering af indikatoren for lugtfiltermætning

1. Tryk på udsugningstasten.
2. Tryk igen på udsugningstasten, og hold den nede i 5 sekunder.
 - *Lugtfiltersymbolet 'C' lyser intenst i 1 sekund.*
 - *Nu lyser symbolet 'C' på displayet, når det er nødvendigt at foretage vedligeholdelse af lugtfilteret.*

Deaktivering af indikatoren for lugtfiltermætning

1. Tryk på udsugningstasten.
2. Tryk igen på udsugningstasten, og hold den nede i 5 sekunder.
 - *Lugtfiltersymbolet 'C' blinker to gange.*

Betjening af udsugningsmodulet

Nulstil hukommelsen for indikatoren for filtermætning

Nulstil hukommelsen efter udskiftning af fedtfilteret og/eller lugtfilteret.

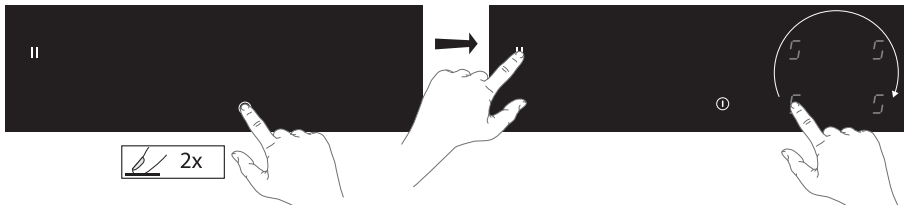
1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand', og hold den nede i 5 sekunder.
 - *Fedtfiltersymbolet eller lugtfiltersymbolet slukkes, og hukommelsen begynder at tælle igen.*

Brugermenu

TIPS!

Brugermenuen gør det muligt for brugeren at indstille signaler på kogepladen efter behov. Dette gælder både lyd (tone og lydstyrke) og visuelle signaler.

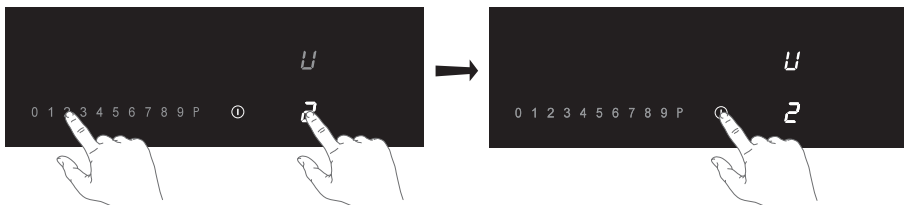
1. Tryk på tænd/sluk-tasten to gange inden for tre sekunder.
 - *Pausetasten blinker.*
2. Tryk på pausetasten, og hold den nede.
3. Tryk derefter på hver kogezonetast i urets retning (start med kogezonetasten forrest til venstre).



4. Slip pausetasten.
 - 'U' blinker skiftevis med et tal mellem 2 og 7 på kogezonens display bagest til venstre.
 - Konfigurationsværdien vises på kogezonens display foran til venstre.
5. Tryk på kogezonetasten bagest til venstre, og vælg det korrekte nummer på menukoden (se tabel).



6. Tryk på kogezonetasten forrest til venstre, og vælg den korrekte værdi (se tabel).
7. Bekræftelse Indstillingen. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydsignal.



Brugermenu

Menukode	Beskrivelse	Konfigurationsværdi
U2	Lydstyrketastlyd	0 - 1 - 2 - 3
U3	Lydstyrkealarmsignal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Display for belysningsniveau	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Nedtællingsanimation (til eller fra)	0 - 1
U6	Grydere registrering (til eller fra)	0 - 1
U7	Timer til nedtælling af lydssignal	0 - 1 - 2

Effektbegrænser

⚠ ADVARSEL!

Indstilling af effektbegrænseren må kun udføres af en autoriseret og kvalificeret installatør. Læs sikkerhedsforskrifterne og installationsvejledningen omhyggeligt.

Kogepladen er udstyret med en effektbegrænser. Hvis den samlede mængde strøm til betjening af kogezone overstiger den maksimalt tilgængelige mængde strøm, reduceres effekten automatisk. Displayet for den kogezone, der reduceres i effekt, blinker først. Niveaueet reduceres derefter automatisk til den højest tilgængelige effekt.

Begrænseren er indstillet til 7400 W fra fabrikken, men det kan ændres til 2800 W, 3500 W eller 4500 W.

Konfiguration af effektbegrænser

Sørg for, at der ikke er gryder eller pander på kogepladen, før du starter.

1. Tag apparatet ud af hovedstrømforsyningen ved at tage stikket ud af stikkontakten, fjern sikringen eller slukke for strømafbrøderen.
2. Tilslut apparatet til strømforsyningen igen.
 - Hold varm-tasten blinker.
 - **Udfør følgende trin inden for 2 minutter efter, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen igen.**
 - **Sørg for, at alle kogezone er slukket.**
3. Tryk på hold varm-tasten, og hold den nede.
4. Tryk derefter på hver kogezone tast modsat urets retning (start med kogezone tasten forrest til højre).

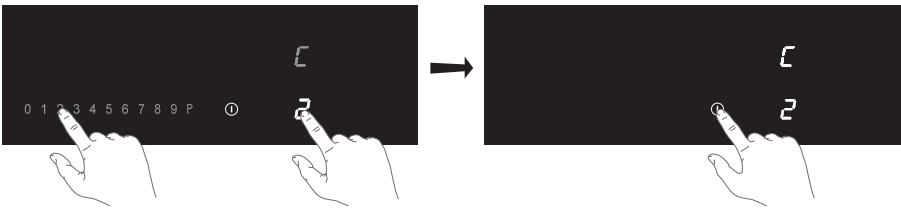


5. Slip hold varm-tasten.
 - 'C' blinker skiftevis med '0' på kogezonens display bagest til venstre.
 - Konfigurationsværdien vises på kogezonens display foran til venstre.
6. Tryk på kogezone tasten bagest til venstre, og vælg '8' ved hjælp af skydekontrollen.
 - 'C' blinker skiftevis med '8' på kogezonens display bagest til venstre.

Effektbegrænser



- Tryk på kogezone-tasten forrest til venstre, og vælg den ønskede effektbegrænsning med skydekontrollen (se tabel).
- Tryk derefter på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil alle displaysegmenter forsvinder.
 - Kogepladen er nu klar til brug med den valgte effektbegrænser aktiv.*



Indstilling af skydekontrollen	Indstilling af effektbegrænseren
0	7400 W
1	4500 W
2	3500 W
3	2800 W

Vedligeholdelse

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

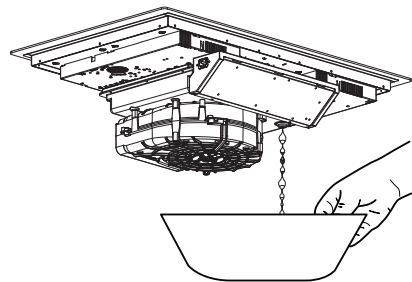
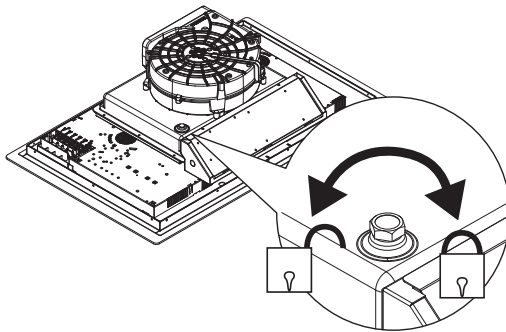
- Hårdnakkede pletter kan også fjernes med mildt rengøringsmiddel, for eksempel opvaskemiddel.
- Vandringe og kalkrester fjernes med rengøringseddike.
- Metalspor (opstår når gryder skubbes hen over pladen) er ofte vanskelige at fjerne. Der kan bruges særlige midler til dette.
- Overkogte madrester fjernes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

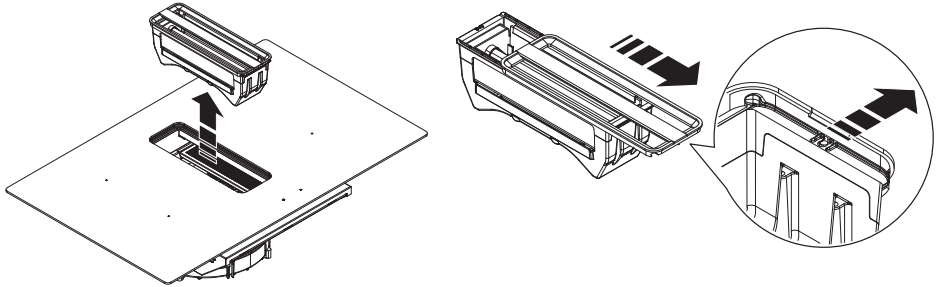
Vandbeholder

Det anbefales at kontrollere og tømme vandopsamleren hver anden uge.

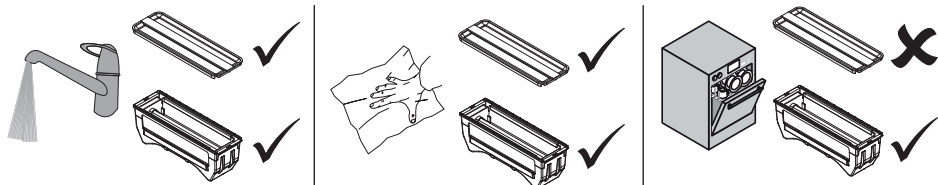


Rengøring af gitter og filtre

1. Fjern gitteret med filteret fra udsugningsindtaget.
2. Skub forsigtigt fedtfilteret af gitteret.



- Rengør gitteret med varmt vand og neutral sæbe uden at bruge slibesvampe (brug ikke rengøringsmidler!). Støbejernsristen må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Rengør fedtfilteret, når det er i brug, mindst en gang om ugen (eller når systemet til angivelse af filtermætning angiver, at det er nødvendigt). Dette vil opretholde en god ydeevne af udsugningen og forhindre en potentiel brandfare forårsaget af for stor ophobning af fedt.
- Rengør fedtfilteret med milde rengøringsmidler, helst i hånden eller i opvaskemaskinen, som skal indstilles til en lav temperatur og en kort cyklus.



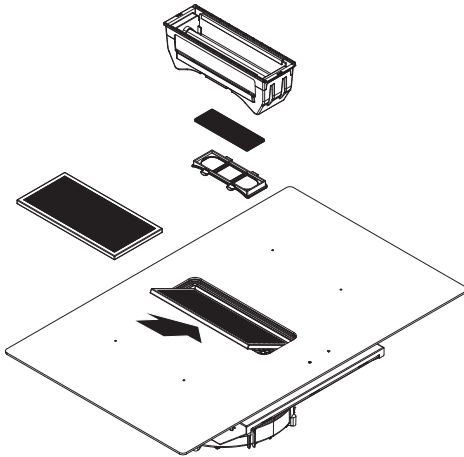
Vedligeholdelse

Kulfiltre (recirkulationsbrug)

Kulfiltrene er placeret på begge sider af fedtfilteret og på undersiden af fedtfilteret. Disse filtre kan regenereres ved at vaske og tørre dem godt. For at gøre dette skal du følge den næste procedure.

Det regenererende aktive kulfilter skal vaskes i hånden med et neutralt rengøringsprodukt eller i en opvaskemaskine ved en maksimal temperatur på 65 °C (der skal vaskes op uden andre genstande såsom tallerkner, kopper osv. i maskinen). Brug ikke vaskemiddel.

Fjern overskydende vand. Pas på, at filteret ikke beskadiges. Læg filteret i ovnen, og lad det tørre i mindst 1 time ved en temperatur på højst 80 grader. Efter op til 3 år (eller hvis filtrene er beskadigede), skal filtrene udskiftes.



ADVARSEL!

Det er vigtigt, at fedtfilteret og de regenererbare aktive kulfiltre tørres ordentligt inden montering.

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.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Displayet lyser, når kogepladen aktiveres 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.
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.
Du har tændt for en kogezone, men displayet viser 'u'.	Den anvendte gryde er ikke eg-net til induktionskogeplade, eller diameteren er mindre end 12 cm.	Brug passende gryder.
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Tryk på venstre eller højre ti-mertast for at stoppe alarmen.
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 afbryde-ren i hfi-relæet (ved apparat uden stik).
Zone stopper utilsigtet, og rest-varmeindikatoren vises.	Zone overophedet.	Når kogepladen er afkølet, kan tilberedningen fortsættes.

Fejlfinding

Skemaet er fortsat fra forrige side

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.	Kogepladen er blevet forkert tilsluttet.	Kontrollér den elektriske tilslutning.
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.

Fejlkode	Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
L	Der vises et L på displayet.	Børnesikringen er aktiveret.	Se kapitlet 'Betjening af kogepladen/børnelåsen'.
C	C vises på udsugningsenhedens display.	Mætning af lugtfilteret.	Det er nødvendigt at udføre vedligeholdelse af lugtfilteret (se 'Vedligeholdelse/rengøring af gitter og filtre').
Er03	Displayet viser Er03.	Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
		Du har trykket på to eller flere taster samtidigt.	Betjen ikke mere end én tast ad gangen.
ER21	'Er21' vises på displayet.	Overophedning.	Lad kogepladen køle af.
E2	Displayet viser E2.	Overtemperatur på induktionselementet. Der kan være blevet brugt tomt køkkengrej.	Opvarm ikke tomt køkkengrej.
E3	'E3' vises på displayet.	Forkert gryde.	Brug passende gryder.
E8	Displayet viser E8.	Fejl i udsugningsenheden. Udsugningsenheden kan være blokeret.	Fjern eventuelle tilstopninger, og rengør udsugningsenheden.

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

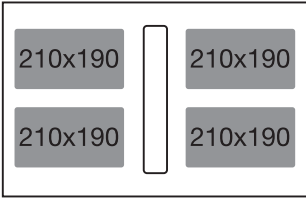
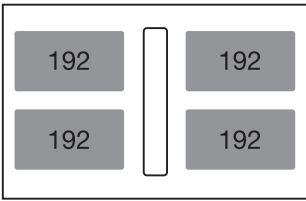
Tekniske oplysninger

Kogeplade		
Typenummer		HIH3743F / HIH3843F
Dimensioner	Bredde	800 mm
	Dybde	520 mm
	Højde	230 mm
Produkttype		Indbygget
Spænding/frekvens		~380-415 V 50/60 Hz / ~220-240 V 50/60 Hz
Effekt		7400 W
Vægt		20 kg
Emhætte		
Luftstrøm maks.* – installation af udsugning		430 m ³ /h
Støj maks.* – installation af udsugning		63 dB(A)
Udsugningsenhedens effekt		220 W

* Maksimal hastighed (boost undtaget)

Tekniske oplysninger

Oplysninger i henhold (EU) 66/2014

Modelidentifikation	HIH3743F / HIH3843F
Varemærke	ASKO
Kogepladetype	Induktions-kogefelt med integreret udsugning
Antallet af kogezone og/eller -områder	4
Opvarmningsteknologi	Induktionskogezone og -kogeområder
For ikke-cirkulære kogezone eller -områder: længde og bredde af nyttigt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone eller område i mm	
Energiforbrug per elkogezone eller -område beregnet per kg ($EC_{\text{elkogning}}$) i Wh/kg	
Kogepladens energiforbrug, beregnet pr. kg ($EC_{\text{elektrisk kogeplade}}$) i Wh/kg	192

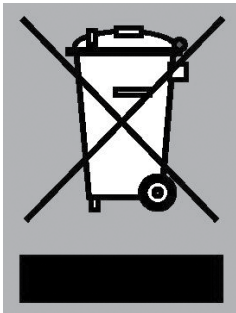
Bortskaffelse af apparat og emballage

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, ordre og vedtægter, såvel som de krav, der er angivet i de refererede standarder.

Apparatets datakort findes i bunden af apparatet.

Sæt apparatets datakort her.

ASKO

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



910231-a1



Retten til ændringer forbeholdes.