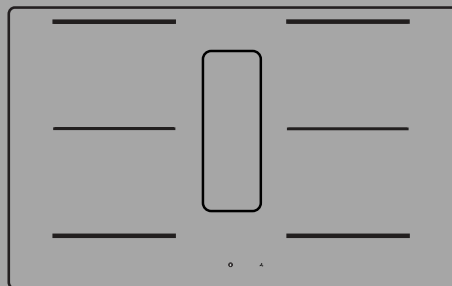




ASKO
Inspired by Scandinavia



BRUKSANVISNING

Induksjonstopp med ventilator
NO

HIH3743F

HIH3843F

Innhold

Symboler brukt	3	Låsefunksjon for rask rengjøring under bruk	27
Sikkerhet	4	Betjene ventilatormodulen	28
Sikker bruk	8	Slå av automatisk ventilatormodus	28
Strømstyring	9	Slå av automatisk ventilatormodus under bruk	28
Platetoppen din med ventilator	10	Slå på ventilatoren manuelt	28
Kjære kunde!	10	Boost	29
Beskrivelse	11	Still inn forsinkelsestiden i minutter	29
Kontrollpanel	12	Metning av fettfilteret	30
Indikasjoner i displayet	13	Metning av luktfilteret	30
Før enheten brukes for første gang	14	Tilbakestill minnet for indikasjon av filtermerging	30
Matlaging med induksjonstopp	14	Brukermeny	32
Induksjonslyder	15	Effektbegrensning	34
Kjeler for matlaging med induksjon	16	Konfigurere effektbegrensning	34
Effektrinn	18	Vedlikehold	36
Bruke ventilatoren	19	Rengjøring av glassoverflate	36
Bruke platetoppen	20	Vanntank	36
Forberedelser	20	Rengjøre risten og filterne	37
Boost	21	Karbonfiltre (resirkulering)	38
Symbol for registrering av kokekar	21	Feilsøking	39
Avslutte tilberedningen	21	Generelt	39
Slå av funksjonen for automatisk oppvarming	22	Feilsøkingstabell	39
Slå på varmholdingsfunksjonen	22	Tekniske spesifikasjoner	41
Koble sammen Bridge Induction-kokesone- ne	23	Informasjon i henhold (EU) 66/2014	42
Sette tilberedningen på pause	23	Miljøforhold	43
Gjenopprettingsfunksjon	24	Avhending av apparatet og emballasje	43
Bruke nedtellingsfunksjonen	24	Egne notater	44
Bruke tilberedningsnedtellingen	25		
Barnesikring	26		

Symboler brukt

Symbolene nedenfor brukes gjennom hele bruksanvisningen og har følgende betydning:

 INFORMASJON!

Informasjon, råd, tips eller anbefaling

 ADVARSEL!

Advarsel – generell fare

 ELEKTRISK STØT!

Advarsel – fare for elektrisk støt

 VARM OVERFLATE!

Advarsel – fare på grunn av varm overflate

 BRANNFARE!

Advarsel – brannfare

 RIKTIG!

 GALT!

Det er viktig at du leser denne bruksanvisningen nøye.

Sikkerhet

Generelt

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade som oppstår på grunn av mangel på å følge sikkerhetsinstruksjonene og varslene.

Skader grunnet feil kobling, bruk eller montering, eller feil bruk, vil ikke dekkes av garantien.

ADVARSEL!

- Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken.
- Dette apparatet og alle tilgjengelige deler vil bli varme under bruk. Ikke berør varme deler. Hold barn yngre enn 8 år borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig rettledning.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

BRANNFARE!

ADVARSEL! Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.

OBS!

FORSIGTIG! Matlaging må overvåkes. En kortsiktig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

BRANNFARE!

ADVARSEL: matlaging med fett eller olje på en koketopp uten rettledning kan være farlig og føre til brann.

- **ALDRI** prøv å slukke en brann med vann. Slå i stedet apparatet av og dekk flammene med et lokk eller brannteppe.

 ADVARSEL!

Bruk kun kokeplatebeskyttere som er designet av produsenten av kokeapparatet eller indikert av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som er innebygget i selve apparatet. Bruk av uegnede beskyttere kan forårsake ulykker.

- Hvis en skuff under enheten tillates (se installasjonsinstruksjonene), uten noen bunn mellom, skal ikke denne brukes til lagre svært brennbare objekter/ materialer. Pass på at det er en betraktelig klaring på noen få centimeter mellom bunnen av koketoppen og skuffenes innhold.
- Koketoppen er kun ment for forberedelse av mat.
- Dette apparatet er utelukkende designet for husholdningsbruk.
- Enheten er ikke designet for oppvarming av rom.
- Ikke varm opp lukkede bokser på koketoppen. Dette vil forårsake oppbygning av trykk som vil føre til at boksene eksploderer. Du kan bli skadet eller skåldet.
- Dekk aldri til apparatet med et håndkle eller lignende. Hvis apparatet fremdeles er varmt eller blir slått på, er det brannfare.
- Ikke bruk apparatet som arbeidsbenk. Apparatet kan bli slått på ved et uhell eller fortsatt være varmt, noe som betyr at objekter kan smelte, bli varme eller ta fyr.
- Ikke bruk apparatet i temperaturer under 5 °C.
- Apparatet skal ikke plasseres eller brukes utendørs.
- Når du bruker koketoppen for første gang, vil du merke en "ny lukt". Dette er normalt. Hvis kjøkkenet ventileres godt, vil denne lukten snart forsvinne.
- Apparatet er ikke tiltenkt å bli betjent ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Åpne aldri kabinettet til apparatet.
- **Bruk aldri en damprengjører til å rengjøre apparatet.** Apparatet skal kun rengjøres når det er slått av. Dampen i en dampren-

Sikkerhet

gjør kan nå de strømførende delene og føre til en elektrisk kortslutning.

- Den keramiske toppen er ekstremt slitesterk, men ikke uknuselig. Hvis for eksempel en krukke eller en skarp gjenstand faller på den, kan den knuse.
- Plattetoppen er utstyrt med en Wi-Fi-modul slik at produktet kan kobles til en mobil enhet, som smarttelefon eller nettbrett, og overvåke platetoppens status via den mobile enheten. Av sikkerhetsgrunner er det ikke mulig å fjernstyre, slå på eller slå av platetoppen. Overvåkingsfunksjonen via mobilenheten skal ikke erstatte personlig overvåking av matlagingsprosessen stående ved platetoppen.
- Hvis du bestemmer deg for å avslutte bruken av apparatet på grunn av en feil, anbefaler vi deg å kutte av kabelen etter at du fjerner pluggen fra stikkontakten. Ta apparatet til din kommunes deponi.

ADVARSEL!

ADVARSEL: Slå av apparatet for å unngå elektrisk støt dersom overflaten er sprukket.

Keramisk glassplate er ødelagt

- Slå umiddelbart av alle brennere og alle elektriske varmeelementer, og isoler apparatet fra strømkilden.
- Ikke rør apparatets overflate.
- Ikke bruk apparatet.
- Ikke oppbevar objekter som barn kan finne interessante i skap over eller bak apparatet.
- Kokesoner/brennere varmes opp under bruk og forblir varme en liten stund etterpå. Hold små barn borte fra koketoppen under og en stund etter matlaging.

Induksjonsbruk

- Ikke sett metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på koketoppen da disse kan bli varme.
- Så snart du fjerner kjelen fra koketoppen, vil kokeprosessene automatisk slå seg av. La det bli en vanesak å slå av kokesonen eller kokeplaten manuelt for å unngå utilsiktet påslåing av apparatet.
- Slå av kokeelementet med kontrollene etter bruk og ikke stol kun på kjeledektoren.
- Husk at hvis koketoppen brukes med høye effekttrinn, vil oppvarmingstiden være veldig kort. Ikke la koketoppen stå uten tilsyn hvis du bruker høye effekttrinn.
- Hold gjenstander som er sensitive for av magnetiske felt (kredittkort, bankkort, skiver, lokke rog lignende) unna koketoppen når den er i bruk. Vi anbefaler at personer med pacemaker tar kontakt med sin kardiolog først.
- Bruk aldri aluminiumsfolie i matlagingen og plasser aldri produkter som er pakket inn i aluminium på enheten. Aluminium vil smelte og gjøre uopprettelig skade på platetoppen.

Bruk av ventilator

ADVARSEL!

Livsfarlig: fare for forgiftning fra innsug av forbrenningsgasser!

- Bruk aldri apparatet til å trekke ut luft når du bruker en ovn som forbruker luft i rommet, med mindre rommet er tilstrekkelig ventilt. Kokeapparater som forbruker luften i rommet (som apparater som varmes med gass, olje, ved eller kull eller varmtvannsapparater) trekker forbrenningsluft ut av rommet og bringer disse gassene til utsiden via at utløp (f.eks. en skorstein). Kombinert med en aktivert ovnshette, trekkes luften fra kjøkkenet og tilstøtende rom. Dette skaper et negativt trykk hvis det er utilstrekkelig luftforsyning. Giftige gasser fra skorsteinen eller en utløpskanal kan dermed suges tilbake inn i rommene.
- Sørg alltid for tilstrekkelig ventilasjon!

Sikkerhet

- Når ventilatorenheten og apparater som bruker annen energi enn elektrisitet er i drift samtidig, skal det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Lokale forskrifter om utslipp av luft må følges.

ELEKTRISK STØT!

Unngå faren for elektrisk støt ved å slå av apparatet før du rengjør ovneheten.

- Ikke bruk ventilatorenheten hvis fettfilteret ikke er korrekt montert!
- For å unngå at varmt fett antennes, må du kun frityrsteke under kontinuerlig tilsyn.
- Rengjør filtrene i tide.
- Følg instruksjonene i håndboken for rengjøring eller skifte av fettfiltre og/eller kullfiltre.

BRANNFARE!

Fettrester i metallfettfiltrene kan starte en brann. Du skal aldri flambere maten på en kokesone når ventilatoren er slått på, da de høye flammene kan forårsake brann. Du skal alltid bruke ventilatoren med metallfettfilteret, og rengjøre fettfilteret regelmessig.

Overopphetet fett eller olje kan starte en brann. Husk å alltid overvåke oppvarming av fett og olje. Slukk aldri en brann med vann, bruk alltid brannteppe, et lokk eller en tallerken.

Sikker bruk

Temperatursikkerhet

- Kokeplaten er utstyrt med en kjølevifte som kjøler ned de elektroniske komponentene under matlaging. Viften kan gå en stund selv etter at kokeprosessen er slutt.
- Induksjonstoppen er også utstyrt med et overopphetingsvern som beskytter de elektroniske komponentene mot skade. Dette vernet opererer på flere måter. Når temperaturen i kokesonen blir svært høy, reduseres kokeeffekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrekkelig, fortsetter kokeeffekten å gå ned, inntil sikkerhetsmekanismene slår av kokesonen fullstendig. Når koketoppen er avkjølt, vil den totale effekten igjen være tilgjengelig.



Sikkerhet

Tilberedningstid-begrenser

ADVARSEL!

Kokeapparatet har en sikkerhetsfunksjon som begrenser tilberedningstiden. Den vil bli aktivert hvis du glemmer å slå av platetoppen.

Avhengig av hvilke effekttrinn du har valgt, vil steketiden begrenses som følger:

Strømstyring

Det er to kokesoner, én foran den andre, som henger sammen. Når begge kokesonene slås på samtidig, deles effekten automatisk mellom dem. Når Boost-funksjonen aktiveres, går den andre kokesonen til en litt lavere innstilling. Hvis du bruker Boost for den ene kokesonen og setter den andre til 9, vil kokesonen med Boost automatisk gå til en lavere innstilling, og funksjonen for automatisk oppvarming deaktiveres.

Platetoppen din med ventilator

Kjære kunde!

Velkommen til vår voksende ASKO familie!

Vi er stolte av apparatene våre. Vi håper at dette apparatet vil bli et verdsatt og pålitelig hjelpemiddel i mange år framover.

Les bruksanvisningen før bruk. Den inneholder generelle tips, informasjon om innstillingene og justeringene du kan gjøre, og den beste måten å ta vare på apparatet på.

Håndboken fungerer også som referansemateriale for serviceteknikere. **Oppbevar derfor apparatets identifikasjonskort i det angitte rommet, på baksiden av manualen.** Apparatets identifikasjonskort inneholder all informasjon som serviceteknikeren trenger for å respondere korrekt på behov og spørsmål som du måtte ha.

TIPS!

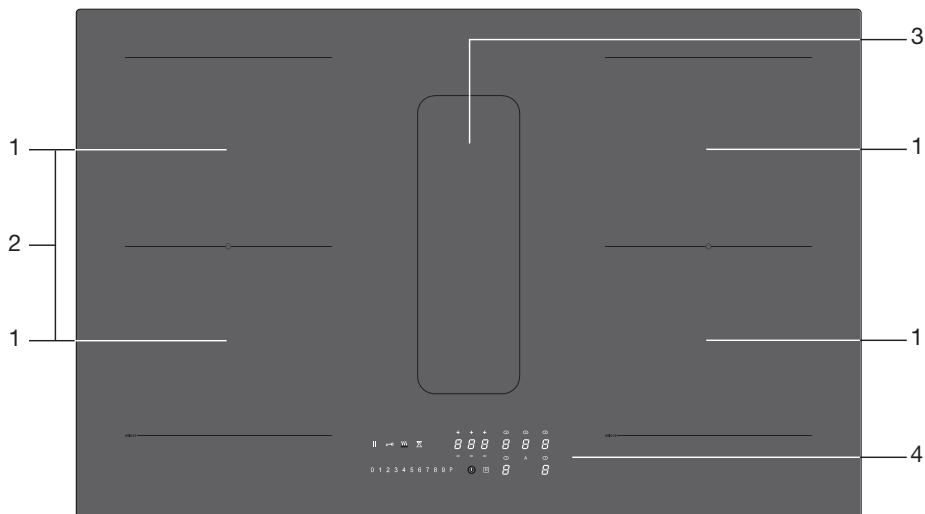
Du finner den nyeste versjonen av bruksanvisningen på nettsiden vår.

Kos deg med matlagingen!

Platetoppen din med ventilator

Beskrivelse

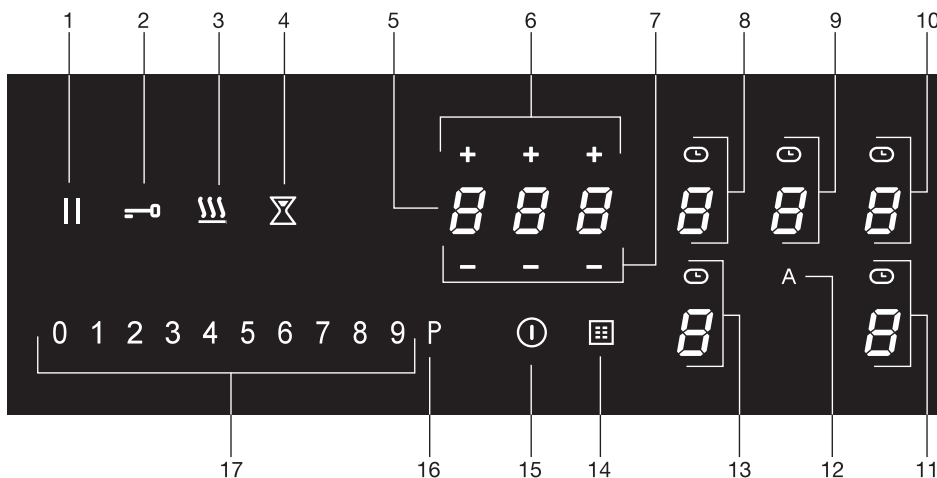
Ettersom apparatene som denne bruksanvisningen gjelder for kan ha forskjellig utstyr, kan det være at enkelte av funksjonene eller utstyret som er beskrevet i bruksanvisningen ikke finnes på dette apparatet.



1. Bridge Induction-kokesoner 210 x 190 mm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
2. Tilkoblede Bridge Induction-kokesoner 210 x 390 mm / 3,7 kW
3. Ventilator
4. Kontrollpanel (kun synlig når platetoppen er slått på)

Platetoppen din med ventilator

Kontrollpanel



1. Pauseknapp
2. Låseknapp
3. Hold varm-knapp
4. Nedtellingsknapp
5. Nedtellingsvisning
6. Pluss-knapp for nedtelling
7. Minus-knapp for nedtelling
8. Knapp for kokesone bak til venstre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
9. Ventilatorknapp (ventilatorvisning) og nedtellingssymbol
10. Knapp for kokesone bak til høyre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
11. Knapp for kokesone foran til høyre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
12. Knapp for automatisk ventilatormodus
 - *Automatisk modus aktiveres som standard. Når en kokesone og et effektnivå (>2) velges, slås ventilatoren på automatisk til nødvendig nivå.*
13. Knapp for kokesone foran til venstre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
14. Fettfilter-symbol
15. Av/på-knapp
16. Boost-knapp for en kokesone og for ventilatoren
17. Glidebryter (fra 0 til 9) for:
 - *å velge et nivå for kokesonen og ventilatoren*

Platetoppen din med ventilator

Indikasjoner i displayet

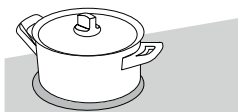
Kokesonedisplay	Beskrivelse
	Effektnivå: 1 = lav effekt / 9 = høy effekt.
	Boost-modus aktivert.
	Det er ikke et (egnet) kokekar på kokesonen (symbol for kokekar).
	Restvarmeindikator: Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone, slik at du kan se hvilke kokesoner som er varme etter at sonen er slått av. Så lenge kokesonen er varm, vil indikatoren fortsette å lyse selv om platetoppen er slått av! Ikke berør kokesonene når indikatoren lyser. ⚠ VARM OVERFLATE! Advarsel! Forbrenningsfare.
	Barnesikringen er aktivert.
	Funksjonen for automatisk oppvarming er aktivert.
	Varmholdingsfunksjonen er aktivert.
	Pausefunksjonen er aktivert.
	Tilkoblede Bridge Induction-soner er aktive.

Display for ventilator	Beskrivelse
	Ventilatorhastighet: 1 = lav hastighet / 9 = høy hastighet.
	Boost-modus aktivert.
	Indikasjon for luftfiltermetning.

Nedtellingsvisning	Beskrivelse
	Nedtelling er ikke valgt.
	Nedtelling er valgt (1 time og 25 minutter).

Før enheten brukes for første gang

Matlaging med induksjonstopp

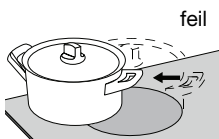
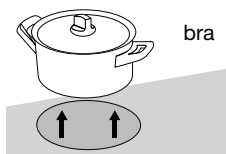


Matlaging med induksjonstopp går raskt

I begynnelsen vil du bli overrasket over hvor raskt det går når du lager mat med induksjonstopp. Spesielt ved høye effekttrinn vil matvarer og væske vil begynne å koke veldig raskt. For å unngå at det koker over eller at kjelene koker seg tørre, bør du ikke la dem stå uten tilsyn. Med induksjonskoking er det ikke noe varmetap og håndtakene forblir kalde.

Effektnivået justeres automatisk

Når du lager mat med induksjonstopp, er det kun den delen av kokesonen som kjelen er plassert, som brukes. Hvis du bruker en liten kjele på en stor kokesone, vil effekten justeres til diameteren til kjelen. Effekten vil derfor bli lavere, og det vil ta det lengre tid før maten begynner å koke.



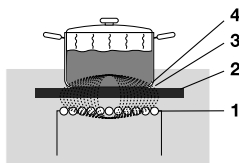
INFORMASJON!

- Sandkorn kan lage riper som ikke kan fjernes. Bruk derfor kun kjele med en ren bunn på kokeoverflatene, og løft alltid kjelene når du flytter dem på koketoppen.
- Ikke bruk koketoppen som arbeidsbenk.
- Bruk alltid lokk på kjelene når du lager mat, for å unngå energitap.

Drift av berøringstastene og sliderne

- Det kan ta tid å bli vant til berøringstastene hvis du er vant til andre (roterende) taster/brytere. Plasser fingertuppen flatt på tasten for best mulig resultat.
- Berøringssensorene reagerer bare på den lette berøringen fra en fingertupp. Ikke betjen kontrollene med andre gjenstander.
- Hvis du vil angi kokesonens strømnivå, berører du ønsket sted på glidebryteren. Når du berører glidebryteren, vises det valgte strømnivået på visningsenheten for kokesone.
- Den valgte delen av glidebryteren vil bli fullt opplyst.
- Bruk ikke gjenstander til å betjene glidebryteren.

Hvordan induksjon virker



Spolen (1) i koketoppen (2) genererer et magnetisk felt (3). Ved å sette en kjele med en jernbunn (4) på spolen, induseres en strøm i kjelens bunn.

Før enheten brukes for første gang

Enkelt

Det elektroniske betjeningspanelet er nøyaktig og enkelt å bruke. På de laveste trinnene kan du for eksempel smelte sjokolade direkte i kjelen, eller varme matvarer som du vanligvis må varme opp i vannbad.

Rask

Det går veldig fort å koke opp matvarer takket være induksjonstoppens høye effekttrinn.

Rengjøring

Platetoppen er enkel å rengjøre. Siden kokesonene ikke blir varmere enn grytene, vil matvarer og søl ikke brenne seg fast i glasset.

Sikkert

Varmen genereres i selve kjelen. Glasstoppen blir ikke varmere enn kjelen. Det betyr at kokesonen er adskillig kaldere enn en keramikktopp for eksempel.

Når kjelen er fjernet, avkjøles kokesonen hurtig.

Induksjonslyder

- **Tikkelyd**

Denne lyden kan være forårsaket av lavere effektnivåinnstillinger eller den automatiske grytedeteksjonen.

- **Kjelen lager lyder**

Kjeler kan lage lyd under matlaging. Dette skyldes energistrømmen fra koketoppen til kjelen. Dette er normalt for visse typer kjeler, spesielt ved høy effekt. Det er ikke skadelig for verken kjelene eller koketoppen.

- **Ventilator lager lyder**

For å øke levetiden og ytelsen til elektronikken, er apparatet utstyrt med vifter. Under intens bruk av apparatet aktiveres viften for å kjøle ned apparatet, og du vil høre en summende lyd. Viften går fortsatt i flere minutter etter at platetoppen er slått av.

Før enheten brukes for første gang

Kjeler for matlaging med induksjon

Matlaging med induksjon krever en spesiell type kjele når det gjelder kvalitet.

Kjeler som allerede er brukt på gasstopp, er ikke lenger egnet til å brukes på en induksjonstopp.

Bruk kun kjele som er egnet for matlaging med strøm og induksjon, med:

- en tykk bunn på minst 2,25 mm;
- en flat bunn

TIPS!

Du kan bruke en magnet for å sjekke om kjelene er egnede. Kjelen er egnet hvis bunnen tiltrekkes av magneten.

Egnet	Uegnet
Spesialkjele av rustfritt stål	Steintøy
Class Induction	Rustfritt stål
Robuste emaljerte kjele	Porselen
Støpejernskjele i emalje	Kobber
	Plast
	Aluminium

⚠ ADVARSEL!

Vær forsiktig med emaljerte kjele av tynt platestål:

- emaljen kan sprekke (emaljen løsner fra stålet) hvis du slår platetoppen på høy effekt når kjelen er (for) tørr;
- bunnen av kjelen kan bli deformert - for eksempel på grunn av overoppheting;
- bruk sakte oppvarming på emaljerte panner.

Bruk aldri kjele med deformert bunn. En hul eller avrundet bunn kan forstyrre funksjonen til overopphetingsbeskyttelsen og føre til at apparatet blir for varmt. Det kan føre til at glasstoppen sprekker og at kjelebunnen smelter. Skader grunnet bruk av uegnede kjele eller ved tørrkoking er ikke dekket av garantien.

Diameter kokekar

- Minste kokekardiameter per sone er som følger:
 - Bridge Induction-soner: minste kokekardiameter 140 mm.
- Du oppnår de beste resultatene hvis du bruker et kokekar med samme diameter som sonen. Hvis kokekaret er for lite, vil ikke sonen fungere.
- Kokekar som brukes på tilkoblede Bridge Induction-kokesoner må være minst 220 mm i diameter.

Trykkokere



Før enheten brukes for første gang

Induksjonstopper er godt egnet for trykkokere. Kokesonen reagerer veldig hurtig, slik at trykket i trykkokeren raskt stiger. Så snart du slår av en kokesone stopper retten å koke automatisk.

Grytedeteksjon

- Systemet for registrering av kokekar registrerer automatisk kokekar som plasseres på en kokesone. Displayet for kokesonen lyser sterkere, og prikke slutter å blinke.
- Hvis platetoppen ikke registrerer et (jernholdig) kokekar etter at det plasseres på en kokesone, blinker symbolet for deteksjon av kokekar i displayet, og etter 20 sekunder slås kokesonen av.

Effektnivåer

Kokesonene har ni nivåer og et Boost-nivå (P). Velg effekt ved å trykke på og dra fingeren på glidebryteren. Du endrer effektinnstillingen ved å dra fingeren på glidebryteren. Drar du den til høyre, økes effekten, og drar du den til venstre, reduseres effekten. Når du tar fingeren av bryteren, slås kokesonen på med ønsket effekt.

Boost-funksjon

- Du kan bruke Boost-funksjonen til å aktivere den høyeste effekten i en kort periode (maksimalt fem minutter). Når tiden er ute, reduseres effekten til nivå 9.
- **Boost-funksjonen er ikke tilgjengelig når Bridge Induction-kokesoner er tilkoblet!**

Før enheten brukes for første gang

Effekttrinn

Siden trinnene avhenger av mengden og sammensetningen av kjelen og innholdet nedenfor, er tabellen nedenfor kun ment som en veileder.

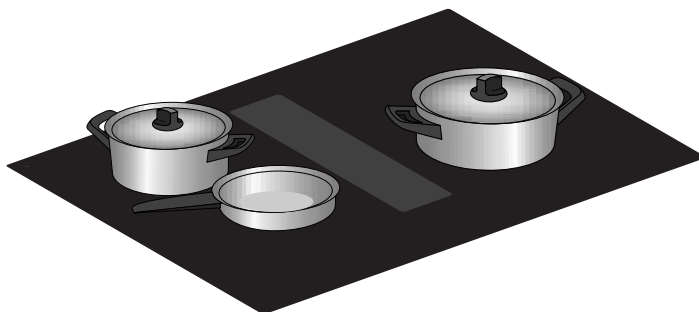
Nivå	Formål
Bruk nivå 1–3 til:	• trekke buljong, • lage gryteretter, • trekke grønnsaker, • smelte sjokolade, • posjere, • smelte ost
Bruk nivå 4–6 til:	• fullføre matlaging av store mengder, • tine harde grønnsaker, • steke tykke, panerte kjøttstykker.
Bruk nivå 7–8 til:	• steke tykke pannekaker, • steke bacon (fett), • koke rå poteter, • lage panert fisk, • gjennomkoke fisk, • steke tynne, panerte kjøttstykker.
Bruk nivå 9 til:	• steke kjøtt, • lage fisk, • lage omeletter, • steke kokte poteter, • frityrmat.
Bruk innstillingen boost for å:	• hurtigkoking av væske • forvelle grønnsaker, • varme opp olje og fett, • bruk en wok.



Før enheten brukes for første gang

Bruke ventilatoren

Plassering av gryter og lokk



TIPS!

Du bør bruke lokk på kokekarene. Det reduserer lukten og energiforbruket. Du kan også legge lokket med en liten åpning mot ventilatoren for optimal ventilasjon.

Bruke platetoppen

Forberedelser

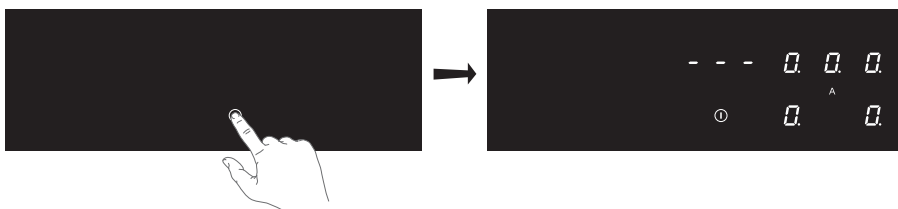
⚠ ADVARSEL!

Les kapittelet «Før produktet brukes for første gang» før du begynner å lage mat. Da kan du være trygg på at du bruker platetoppen på riktig måte.

1. Trykk og hold på av/på-knappen til du hører en lyd.
 - Alle displayene aktiveres, og induksjonstoppen er i standbymodus.
 - Kokesonene og ventilatoren har effektnivå null.

TIPS!

Hvis platetoppen ikke brukes innen 20 sekunder, slås den av igjen automatisk.



2. Plasser egnet kokekar på kokesonen.
 - Kokesonen registrerer automatisk kokekaret, displayet lyser sterkere, og prikken slutter å blinke.

TIPS!

Når prikken ikke blinker, er kokesonen valgt, og du kan velge effektnivå.

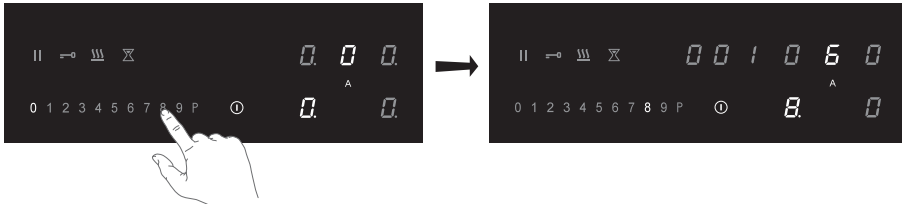
3. Når tiden er ute, eller under tilberedning, kan du aktivere kokesonen ved å velge displayet for ønsket kokesone manuelt.



4. Still inn effektnivået ved hjelp av glidebryteren innen ti sekunder.
 - Kokesonen starter med det nivået du har valgt.
 - Ventilatoren slås på automatisk fra posisjon 3, og den kan slås på manuelt i posisjon 1 og 2.
 - Ventilatoren slås på automatisk med nødvendig effekt. Automatisk ventilatormodus er slått på som standard.
 - Velg høyere eller lavere effekt ved hjelp av glidebryteren.

Bruke platetoppen

- Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus for å deaktivere funksjonen. Nå kan ventilatoren stilles inn manuelt. Se «Bruke ventilatormodulen».
- Glidebryteren slås av etter ti sekunder, og nedtellingen skjules.



Boost

Du kan bruke Boost-funksjonen i maksimalt fem minutter og for maksimalt to kokesoner ved siden av hverandre samtidig.

1. Trykk på effektnivå P for å velge Boost-funksjonen.
 - «P» vises i displayet.
 - Når tiden med maksimal effekt er ute, reduseres effekten til nivå 9.

Symbol for registrering av kokekar

Symbolet for registrering av kokekar vises i displayet når:



- du ikke har plassert et kokekar på riktig kokesone;
 - kokekaret du bruker, ikke er egnet for induksjonstopp;
 - kokekaret er for lite eller står ikke midt på kokesonen.
- Kokesonen fungerer ikke hvis det ikke står et egnet kokekar på den.*

Avslutte tilberedningen

1. Sett effektnivået til 0 ved å slå av kokesonen.
2. Trykk på av/på-knappen for å slå av induksjonstoppen.



VARM OVERFLATE!

Symbolet **H** vises i displayet for kokesoner som er så varme at du ikke bør ta på dem. Symbolet forsvinner når overflaten er avkjølt til en trygg temperatur. Dette kan også brukes for å spare strøm. Hvis du skal varme opp et nytt kokekar, bør du bruke kokesonen som allerede er varm.

Bruke platetoppen

Slå av funksjonen for automatisk oppvarming

Denne funksjonen velger den høyeste effekten for kokesonen for å få kokekaret raskt opp i ønsket temperatur. Etter en viss tid reduseres effektnivået til det valgte nivået igjen. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivåene 1–8.

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

1. Slå på platetoppen, og velg ønsket kokesone.
2. Trykk og hold på glidebryteren i minst 3 sekunder ved ønsket nivå (fra 1 til 8).
 - *Displayet veksler mellom å vise «A» og det valgte effektnivået. Når tiden for automatisk oppvarming er utløpt, går kokesonen automatisk over til valgt nivå, som vises permanent i displayet.*
3. Hvis du vil avbryte den automatiske oppvarmingen, velger du kokesonen og trykker på glidebryteren.

Slå på varmholdingsfunksjonen

1. Slå på platetoppen, og plasser et egnet kokekar på kokesonen.
2. Trykk på knappen for den ønskede kokesonen.
 - «0» for valgt kokesone lyser, og du hører en pipelyd.
3. Trykk på varmholdingsknappen.
 - *Symbolet for varmholding, «u», vises i displayet, og varmholdingsfunksjonen er aktivert.*



4. Still inn effektnivået til «0» eller trykk på varmholdingsknappen for å slå av varmholdingsfunksjonen.

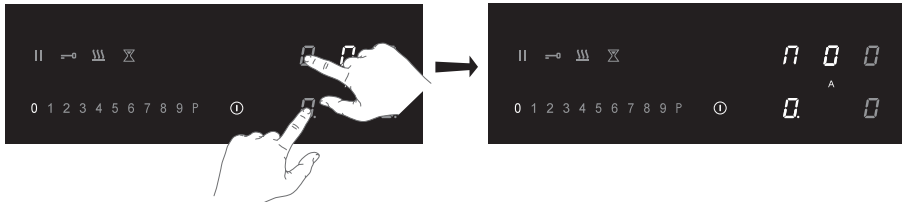
Bruke platetoppen

Koble sammen Bridge Induction-kokesoner

To Bridge Induction-kokesoner kan kobles sammen til én stor sone som kan brukes med for eksempel en grillplate eller en fiskepanne med samme effektnivå. Pannen må være stor nok til å dekke midten av både fremre og bakre kokesone (minst 22 cm).

Koble sammen Bridge Induction-kokesoner

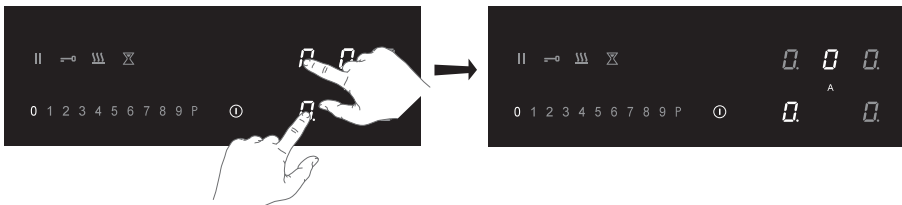
1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på kokesoneknappene på venstre side samtidig.
 - *Displayet for bakre kokesone viser et tilkoblingssymbol for å bekrefte at de to kokesonene er koblet sammen.*



3. Trykk på glidebryteren for å stille inn effektnivået.
 - *Displayet for fremre kokesone viser effektnivået.*

Koble fra hverandre Bridge Induction-kokesoner

1. Trykk på knappene for de tilkoblede kokesonene samtidig.
 - *Tilkoblingssymbolet forsvinner fra displayet for bakre kokesone.*



Sette tilberedningen på pause

Denne funksjonen stopper tilberedningen midlertidig (maksimalt ti minutter), og nedtellingens settes også på pause.

1. Hold inne pauseknappen i minst ett sekund.
 - *Alle displayene viser pausesymbolet.*



Bruke platetoppen

2. For å fortsette tilberedningen holder du inne pauseknappen i minst ett sekund til den blinker.
3. Hvis du trykker på en annen knapp innen ti sekunder, fortsetter tilberedningen.
 - *Platetoppen slås av automatisk etter ti minutter hvis pausefunksjonen ikke slås av.*

Gjenopprettingsfunksjon

Hvis platetoppen ble slått av med av/på-knappen ved et uhell, kan alle innstillingene gjenopprettes ved hjelp av gjenopprettingsfunksjonen.

1. Trykk på av/på-knappen igjen innen fem sekunder.
 - *Pauseknappen blinker.*
2. Trykk på pauseknappen innen seks sekunder.
 - *De forrige innstillingene aktiveres igjen.*

Bruke nedtellingsfunksjonen

TIPS!

Nedtellingsfunksjonen er ikke knyttet til en kokesone, og den slår ikke av kokesoner.

Platetoppen slås på, og det er ikke valgt effektnivå for noen av kokesonene.

1. Trykk på nedtellingsknappen for å slå på nedtelling.
 - *Displayet viser «0.00».*



2. Bruk knappene «+» og «-» til å stille inn ønsket tid (fra 1 minutt til 9 timer og 59 minutter).
 - *Den venstre posisjonen av displayet viser timene, og de andre posisjonene viser minuttene.*
 - *Nedtelling starter når tiden er stilt inn.*
 - *Nedtellingsdisplayet viser gjenværende tid.*
 - *De siste ti minuttene vises i minutter og sekunder.*
 - *Nedtelling blinker og alarmen utløses når tiden er ute.*
3. Trykk på nedtellingsdisplayet for å stoppe alarmen.
 - *Alarmen stopper automatisk etter to minutter.*

TIPS!

- Trykk på nedtellingsdisplayet, og trykk deretter på knappen «-» for å stille tiden til «0.00» for å slå av nedtelling før tiden er ute.
- Når du slår av platetoppen, kan du trykke to ganger på av/på-knappen for å stoppe nedtelling før tiden er ute.

Bruke platetoppen

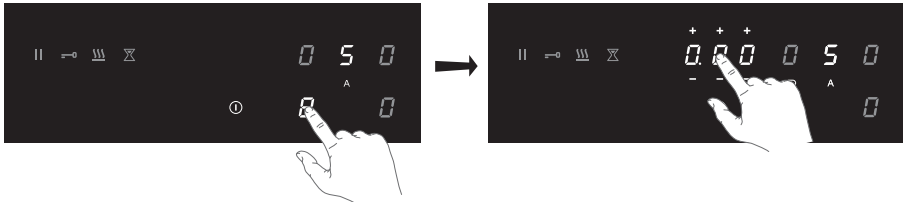
Bruke tilberedningsnedtellingen

TIPS!

Tilberedningsnedtellingen er knyttet til en kokesone. Når tiden er ute, slås kokesonen av automatisk.

Platetoppen slås på, og effektnivået er valgt for minst én kokesone.

1. Trykk på knappen for den ønskede kokesonen.
2. Trykk på nedtellingsdisplayet.
 - *Nedtellingssymbolet for den aktuelle tilberedningsnedtellingen lyser.*



3. Bruk knappene «+» og «-» til å stille inn ønsket tid (fra 1 minutt til 9 timer og 59 minutter).
 - *Den venstre posisjonen av displayet viser timene, og de andre posisjonene viser minuttene.*
 - *Når tiden er stilt inn, telles den ned, og nedtellingssymbolet blinker sakte.*
 - *Nedtellingsdisplayet viser gjenværende tid.*
 - *De siste ti minuttene vises i minutter og sekunder.*
 - *Valgt kokesone slås av automatisk når tiden er ute.*
 - *Nedtellingen blinker og alarmen utløses når tiden er ute.*
4. Trykk på nedtellingsdisplayet for å stoppe alarmen.
 - *Alarmen stopper automatisk etter to minutter.*

TIPS!

Alle kokesonene kan ha en tilberedningsnedtelling. Displayet viser alltid tiden for kokesonen med kortest gjenværende tid.

Endre den forhåndsinnstilte tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan endres når som helst under bruk.

1. Trykk på knappen for den aktuelle kokesonen.
2. Trykk på nedtellingsdisplayet.
3. Bruk knappene «+» og «-» til å endre tiden.

Kontrollere gjenværende tilberedningstid

1. Trykk på knappen for kokesonen du vil se gjenværende tid for.
 - *En sone som er knyttet til tilberedningsnedtellingen, vises med et blinkende nedtellingssymbol over kokesonedisplayet.*
 - *Nedtellingen viser gjenværende tid for den valgte kokesonen.*

Bruke platetoppen

- De ti siste minuttene vises gjenværende tid i minutter og sekunder.

Slå av tilberedningsnedtellingen

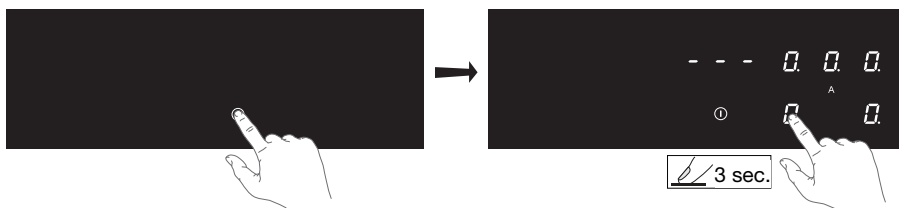
Hvis du vil slå av tilberedningsnedtellingen før tiden er ute:

1. Trykk på kokesonen du vil slå av nedtellingen for.
 - En sone som er knyttet til tilberedningsnedtellingen, vises med et blinkende nedtellingssymbol over kokesonedisplayet.
2. Trykk på knappen «←» til tiden blir «0.00».
 - Nedtellingssymbolet lyser ikke lenger sterkt.

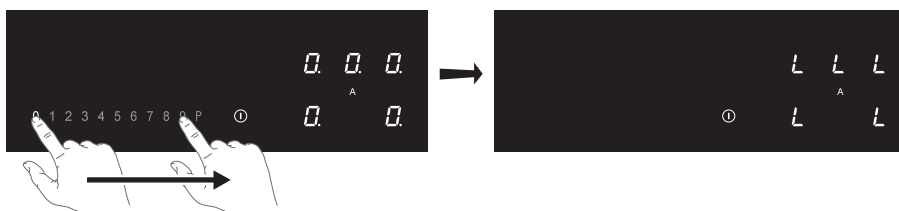
Barnesikring

For å aktivere barnesikringen må du utføre trinnene som beskrives, innen ti sekunder.

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk og hold inne en av knappene for kokesoner i tre sekunder.



3. Slipp og før fingeren fra 0 til 9 langs glidebryteren.
 - Alle displayer viser symbolet «L».

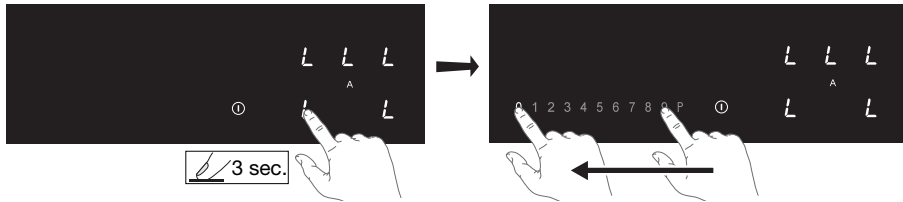


Nå er platetoppen låst, og den kan ikke slås på ved et uhell. Den slås av automatisk etter 20 sekunder.

For å deaktivere barnesikringen må du utføre trinnene som beskrives, innen ti sekunder.

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk og hold inne en av knappene for kokesoner i tre sekunder.
3. Slipp og før fingeren fra 9 til 0 langs glidebryteren.
 - Symbolet «L» forsvinner fra alle displayene, og barnesikringen er deaktivert.

Bruke platetoppen

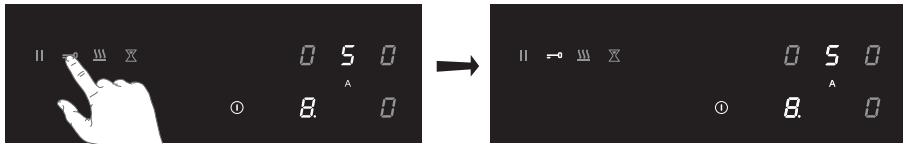


Låsefunksjon for rask rengjøring under bruk

1. Trykk på låseknappen.

- Låselyset lyser sterkt, og platetoppens innstillinger er låst, slik at du kan rengjøre den raskt.

2. Trykk på låseknappen igjen for å slå av funksjonen.



Betjene ventilatormodulen

⚠ ADVARSEL!

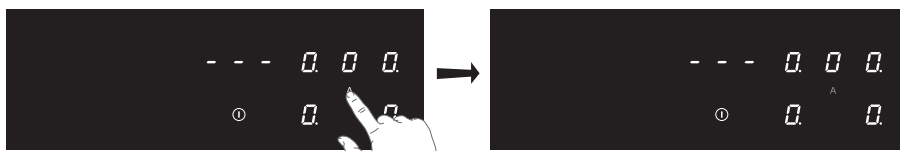
Automatisk ventilatormodus er aktiv som standard, og knappen lyser sterkere. I automatisk ventilatormodus justeres ventilatoreffekten automatisk etter bruken av kokesonene.

TIPS!

Hvis platetoppen slås av og fortsatt er varm (symbolet H er synlig), går ventilatoren i ytterligere 15 minutter.

Slå av automatisk ventilatormodus

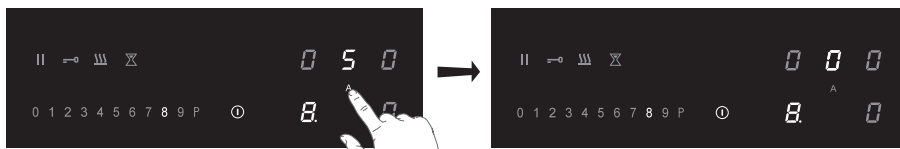
- Trykk og hold på av/på-knappen til du hører en lyd.
 - Alle displayene aktiveres, og induksjonstoppen er i standbymodus.
 - Kokesonene og ventilatoren har effektnivå null.
- Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus.
 - Knappen for automatisk ventilatormodus lyser ikke like sterkt, og modusen er slått av.



Slå av automatisk ventilatormodus under bruk

En kokesone er i bruk (i dette eksempelet med effektnivå 8), og automatisk ventilatormodus er slått på (nivå 5).

- Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus.
 - Nå lyser ikke knappen for automatisk ventilatormodus like sterkt, og ventilatoren kan stilles inn manuelt.

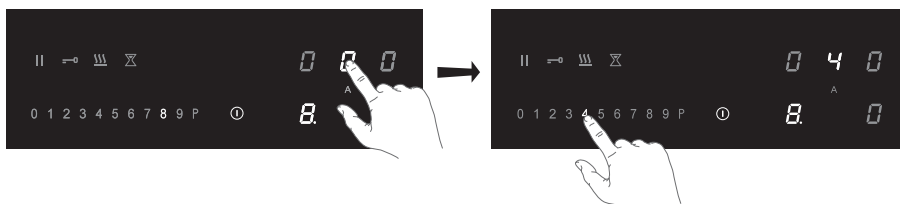


Slå på ventilatoren manuelt

- Slå på platetoppen.
- Trykk på ventilatorknappen.
 - Displayet for ventilatoren tennes.
- Still inn hastigheten for ventilatoren innen tre sekunder ved hjelp av glidebryteren (1 til 9).
 - Ventilatoren slås på med ønsket hastighet.

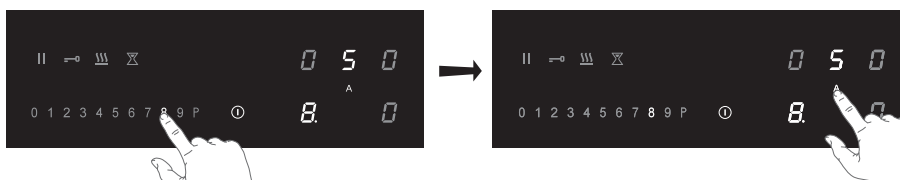
Betjene ventilatormodulen

- Velg høyere eller lavere effekt ved hjelp av glidebryteren.

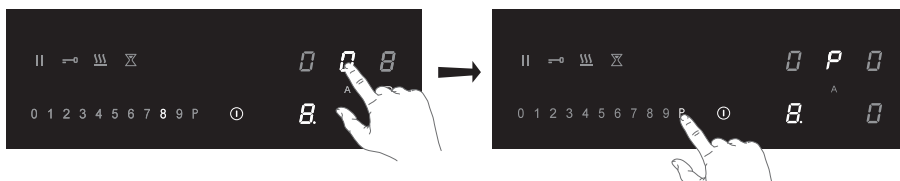


Boost

1. Slå på platetoppen, og velg et effektnivå (>2).
2. Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus for å slå av funksjonen.



3. Trykk på ventilatorknappen.
 - *Displayet for ventilatoren tennes.*
4. Trykk på nivå P for å velge Boost.
 - *Ventilatoren slås på med hastighetsnivået P (Boost).*
 - *«P» vises i displayet.*



Still inn forsinkelsestiden i minutter

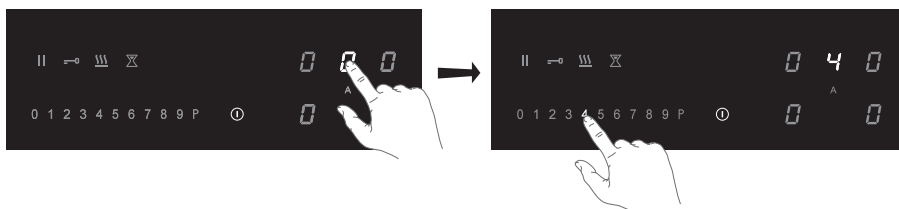
Bruk denne funksjonen til å slå av ventilatoren etter en forsinkelse.

⚠ ADVARSEL!

Automatisk ventilatormodus må være slått av.

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på ventilatorknappen og velg et hastighetsnivå.

Betjene ventilatormodulen



3. Trykk på nedtellingssdisplayet.
 - Nedtellingssymbolet for ventilatoren lyser sterkt.
4. Bruk knappene «+» eller «-» til å velge ønsket forsinkelsestid.
 - Nedtelling starter automatisk.
 - Ventilatoren slås av når tiden er ute.



Metning av fettfilteret

Etter 100 timer med bruk tennes symbolet for fettfilteret for å vise at fettfilteret må vedlikeholdes (se «Vedlikehold / rengjøre risten og filtrene»). Indikasjon av fettfiltermetning er alltid aktivert.

Metning av luftfilteret

Indikasjonen av metning av luftfilteret er slått av som standard (når ventilatoren brukes i kanalmodus). Aktiver indikasjonen av metning av luftfilteret hvis ventilatoren er montert med resirkulering.

Etter 200 timer med bruk begynner en «C» å blinke i displayet for å vise at luftfilteret må vedlikeholdes (se «Vedlikehold / rengjøre rist og filtre»).

Aktivere indikasjon av metning av luftfilteret

1. Trykk på ventilatorknappen.
2. Trykk og hold på ventilatorknappen i fem sekunder.
 - Symbolet «C» for luftfilteret lyser sterkt i ett sekund.
 - Symbolet «C» tennes i displayet når luftfilteret trenger vedlikehold.

Deaktivere indikasjon av metning av luftfilteret

1. Trykk på ventilatorknappen.
2. Trykk og hold på ventilatorknappen i fem sekunder.
 - Symbolet «C» for luftfilteret blinker to ganger.

Tilbakestill minnet for indikasjon av filtermening

Tilbakestill minnet etter at du har byttet fettfilteret og/eller luftfilteret.



Betjene ventilatormodulen

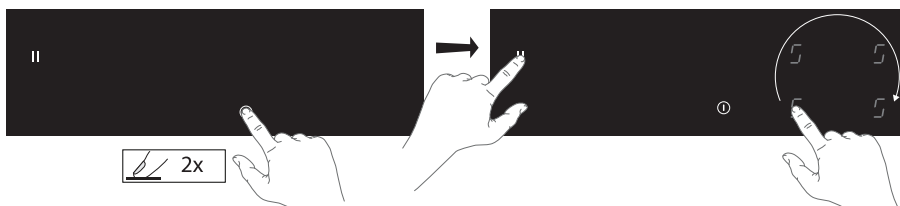
1. Slå på platetoppen.
2. Trykk og hold på knappen for automatisk ventilatormodus i fem sekunder.
 - *Symbolet for fettfilteret og luktfilteret slukkes, og minnet begynner å telle på nytt.*

Brukermeny

TIPS!

Brukeren kan bruke brukermenyen til å stille inn signalene fra platetoppen – både lydsignaler (tone og volum) og visuelle signaler.

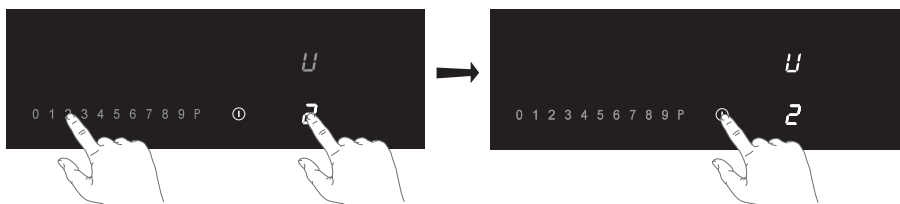
1. Trykk to ganger på av/på-knappen innen tre sekunder.
 - *Pauseknappen blinker.*
2. Trykk og hold på pauseknappen.
3. Trykk deretter på hver kokesone med urviseren (begynn med kokesoneknappen foran til venstre).



4. Slipp pauseknappen.
 - «U» og et tall mellom 2 og 7 blinker vekselvis i kokesonedisplayet bak til venstre.
 - Konfigurasjonsverdien vises i kokesonedisplayet foran til venstre.
5. Trykk på knappen for kokesonen bak til venstre, og velg deretter ønsket tall for menykoden (se tabellen).



6. Trykk på kokesoneknappen foran til venstre, og velg ønsket verdi (se tabellen).
7. Bekreft innstillingen ved å trykke og holde på av/på-knappen til du hører et lydsignal.





Brukermeny

Menykode	Beskrivelse	Konfigurasjonsverdi
U2	Volum for knappelyder	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volum for alarmsignal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lysnivå for display	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Nedtellingsanimasjon (på eller av)	0 - 1
U6	Kokekardeteksjon (på eller av)	0 - 1
U7	Lydsignal for nedtelling	0 - 1 - 2

Effektbegrensning

⚠ ADVARSEL!

Justering av effektbegrensning skal utføres av en registrert og kvalifisert installatør. Les sikkerhetsanvisningene og installasjonsanvisningene grundig.

Platetoppen er utstyrt med en effektbegrenser. Hvis det totale antallet kokesoner som brukes, overstiger maksimalt tilgjengelig effekt, reduseres effekten automatisk. Displayet for kokesonen med redusert effekt, begynner å blinke, og deretter reduseres effekten automatisk til den høyeste tilgjengelige effekten.

Begrensningen er stilt inn til 7400 W ved fabrikken, men den kan endres til 2800 W, 3500 W og 4500 W.

Konfigurere effektbegrensning

Sørg for at det ikke står gryter eller kjeler på platetoppen.

1. Koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke støpselet ut av stikkontakten, eller ved å fjerne sikringen eller slå av bryteren for kretsen.
2. Koble apparatet til strømforsyningen igjen.
 - *Knappen for varmholding blinker.*
 - **Gjør følgende innen to minutter etter at platetoppen kobles til strømforsyningen igjen.**
 - **Påse at alle kokesonene er slått av.**
3. Trykk og hold på varmholdingsknappen.
4. Trykk deretter på hver kokesoneknapp mot urviseren (begynn med kokesoneknappen foran til høyre).

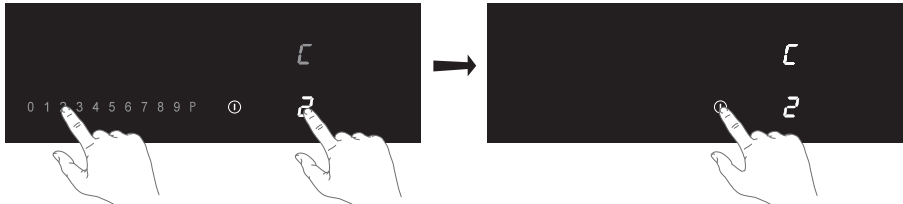


5. Slipp varmholdingsknappen.
 - «C» og «0» blinker vekselvis i kokesonedisplayet bak til venstre.
 - Konfigurasjonsverdien vises i kokesonedisplayet foran til venstre.
6. Trykk på kokesoneknappen bak til venstre, og velg «8» ved hjelp av glidebryteren.
 - «C» og «8» blinker vekselvis i kokesonedisplayet bak til venstre.



Effektbegrensning

7. Trykk på kokesoneknappen foran til venstre, og velg ønsket effektbegrensning ved hjelp av glidebryteren (se tabellen).
8. Trykk og hold deretter på av/på-knappen til alle displaysegmentene slukkes.
 - Nå er platetoppen klar til bruk med valgt effektbegrensning.



Stille inn glidebryter	Stille inn effektbegrensningen
0	7400 W
1	4500 W
2	3500 W
3	2800 W

Vedlikehold

Rengjøring av glassoverflate

TIPS!

Aktiver barnesikringen før du rengjør koketoppen.

Daglig rengjøring

- Selv om matrester ikke kan brenne seg fast i glasset, anbefaler vi at man rengjør koketoppen umiddelbart etter bruk.
- For daglig rengjøring er det best å bruke en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel.
- Tørk av med kjøkkenpapir eller et tørt kjøkkenhåndkle.

Vanskelige flekker

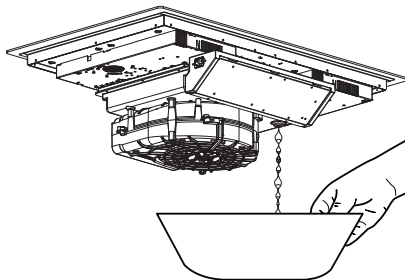
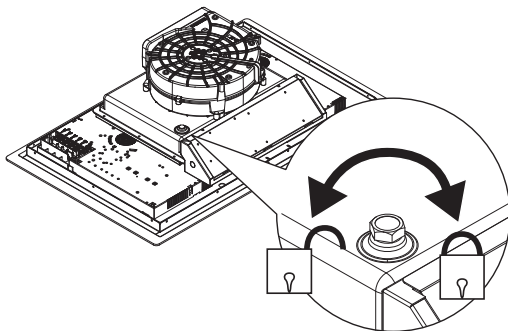
- Vanskelige flekker kan fjernes ved hjelp av et mildt rengjøringsmiddel, oppvaskmiddel, for eksempel.
- Fjern vannsirkler og kalkbelegg med rengjøringseddik.
- Det kan være vanskelig å fjerne metallspor (fra kjeler som har blitt dratt over koketoppen). Det finnes også spesielle produkter for dette.
- Bruk en glasskrape til å fjerne matrester. Det er også best å fjerne smeltet plast og sukker med en glasskrape.

OBS!

- Bruk aldri slipende rengjøringsmidler. Disse lager riper som smuss og kalkbelegg kan samle seg opp i.
- Bruk aldri skarpe materialer, som stålull eller skuresvamp.

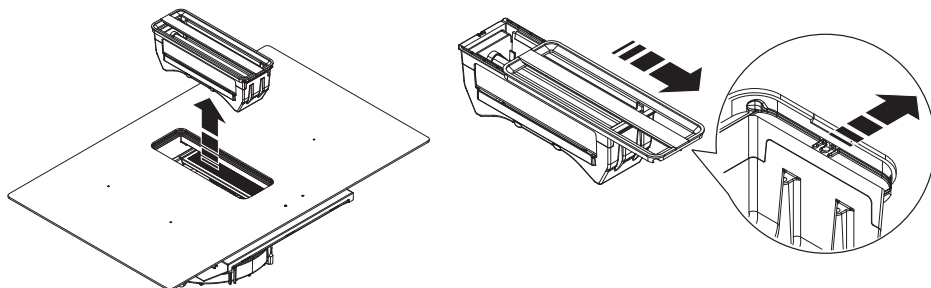
Vanntank

Du bør kontrollere og tømme vannsamleren annenhver uke.

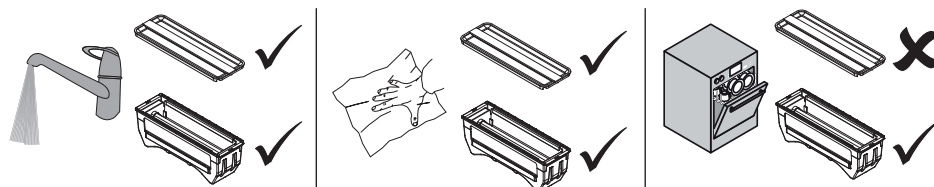


Rengjøre risten og filterene

1. Fjern risten med filteret fra ventilatorens innsug.
2. Dra fettfilteret forsiktig av risten.



- Rengjør risten med varmt vann og nøytral såpe. Ikke bruk slipende svamper eller vaskemidler. Risten av støpejern må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør fettfilteret, minst annenhver uke (eller når systemet for filtermetning indikerer at det er nødvendig). Da fungerer ventilatoren optimalt, og du unngår også en potensiell brannfare som kan oppstå hvis det samles mye fett.
- Rengjør fettfilteret med et skånsomt vaskemiddel, fortrinnsvis for hånd, eventuelt i oppvaskmaskinen med lav temperatur og kort program.



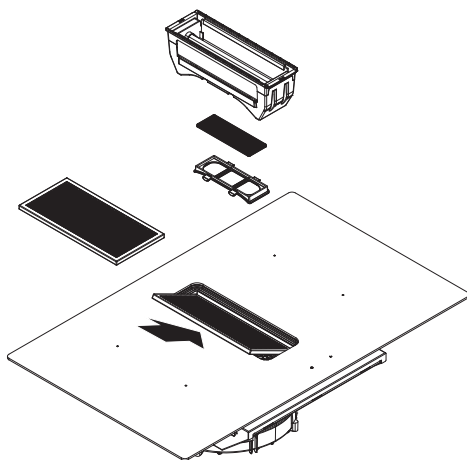
Vedlikehold

Karbonfiltre (resirkulering)

Karbonfiltrene er plassert på begge sider av fettfilteret og på undersiden av det. Disse filtrene rengjøres ved å vaske og tørke dem godt. Det gjøres som beskrevet i neste prosedyre.

Det fornybare filteret med aktivt kull må vaskes for hånd med nøytrale vaskemidler eller i oppvaskmaskinen ved en temperatur på 65 °C (må vaskes uten tallerkener, fat, kopper osv. i maskinen). Ikke bruk vaskemiddel.

Fjern overflødig vann. Vær forsiktig, slik at du ikke skader filteret. Legg filteret til tørk i stekeovnen i minst én time. Ikke overstig 80 °C. Etter opptil tre år (eller hvis filtrene blir skadet), må filtrene byttes.



ADVARSEL!

Det er viktig at fettfilteret og de aktive karbonfiltrene tørkes helt før de monteres igjen.

Generelt

OBS!

Hvis du ser en sprekk i glassplaten (uansett hvor liten den er), skal du slå av platetoppen umiddelbart og koble fra strømmen (trekke støpselet ut av stikkontakten).

Kontakt deretter serviceavdelingen.

Feilsøkingstabell

Hvis gasskomfyren ikke fungerer som det skal, betyr det nødvendigvis ikke at det er defekt. Prøv å løse problemet selv først ved å sjekke punktene nedenfor eller sjekke nettsted for mer informasjon.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet lyser når platetoppen aktiveres for første gang.	Dette er standard oppstartsrutine.	Normal drift
Viften går i flere minutter etter at koketoppen er slått av.	Koketoppen kjøler seg ned.	Normal drift
Det lukter litt de første gangene koketoppen brukes.	Det nye apparatet varmes opp.	Dette er normalt og forsvinner etter at koketoppen har blitt brukt noen ganger. Luft ut kjøkkenet.
Du kan høre en tikkelyd i koketoppen.	Dette skyldes kapasitetsbegrensningen til de fremre og bakre soneene. Det kan også forekomme en myk tikkelyd ved lave effekttrinn.	Normal drift
Kjelene lager lyd ved matlaging.	Dette skyldes energistrømmen fra koketoppen til kasserollen.	Dette er normalt for visse typer kjeler, spesielt ved høye effekttrinn. Dette er ikke skadelig for verken kjelene eller koketoppen.
Du har slått på en kokesone, men displayet viser «U».	Kjelen du bruker er ikke egnet for matlaging med induksjon, eller har en diameter på under 12 cm.	Bruk egnede kokekar.
En kokesone stopper plutselig, og du hører et signal.	Den innstilte tiden er utløpt.	Trykk på venstre eller høyre nedtellingsknapp for å stoppe alarmen.
Koketoppen virker ikke, og det står ingenting i displayet.	Koketoppen får ikke strøm grunnet en defekt ledning eller feilkobling.	Sjekk sikringene eller den elektriske bryteren (hvis det ikke finnes stikkontakt).
Sonestopp utilsiktet og restvarmeindikator vises.	Sonen er overopphetet.	Etter at kokeplaten er avkjølt, kan tilberedningen fortsette.
Sikringen går så snart koketoppen slås på.	Platetoppen er ikke koblet til på riktig måte.	Sjekk de elektriske koblingene.

Feilsøking

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Problem	Mulig årsak	Løsning
Keramisk glassplate er ødelagt.		Trekk støpselet ut av stikkkontakten. Kontakt installatøren.
		Merk! Ikke kast en knust keramisk glassplate i glasscontaineren, men lever den på kommunens avfallsgjenvinning.

Feilkode	Feil	Mulig årsak	Løsning
L	Displayet viser «L».	Barnesikringen er aktivert.	Se kapittelet «Bruke platetoppen / barnesikring».
C	Displayet for ventilatoren viser «C».	Luftfilteret er mettet.	Luftfilteret må vedlikeholdes (se «Vedlikehold / rengjøre risten og filtre»).
Er03	Er03 vises på displayet.	Det er vann eller smuss på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
		Du har trykket på to eller flere knapper samtidig.	Ikke trykk på mer enn én knapp om gangen.
ER21	Displayet viser «Er21».	Overoppheting.	La platetoppen avkjøles.
E2	E2 vises på displayet.	For høy temperatur i induksjons-elementet. Det kan hende du har brukt tomme kokekar.	Ikke varm opp tomme kokekar.
E3	Displayet viser «E3».	Feil kokekar.	Bruk egnede kokekar.
E8	E8 vises på skjermen.	Ventilatoren fungerer ikke som den skal. Det kan hende den er blokkert.	Fjern blokkeringer, og rengjør ventilatoren.

Ved andre feilkoder: Skriv ned feilkoden og kontakt serviceavdelingen.

Tekniske spesifikasjoner

Komfyrplate

Typenummer		HIH3743F / HIH3843F
Mål	Bredde	800 mm
	Dybde	520 mm
	Høyde	230 mm
Produkttype		Innebygd
Spenning/frekvens		~380-415 V 50/60 Hz / ~220-240 V 50/60 Hz
Effektforbruk		7400 W
Vekt		20 kg

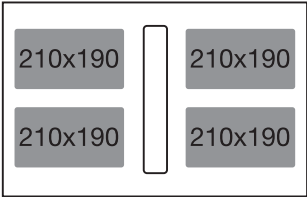
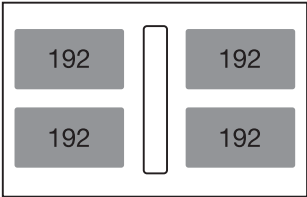
Ventilator

Luftstrøm maks.* – utsuginstallasjon	430 m ³ /h
Støy maks.* – utsuginstallasjon	63 dB(A)
Ventilatoreffekt	220 W

* Maksimal effekt (uten Boost)

Tekniske spesifikasjoner

Informasjon i henhold (EU) 66/2014

Modellidentifikasjon	HIH3743F / HIH3843F
Varemerke	ASKO
Type koketopp	Induksjonskoketopp med integrert oppsuging
Antall kokesoner og/eller -områder	4
Varmeteknologi	Induksjonskokesoner og matlaging områder
For ikke-sirkelformede kokesoner eller områder: lengde og bredde av området som kan brukes per elektriske kokesone eller område i mm	
Energiforbruk per kokesone eller område, beregnet per kg ($EC_{\text{elektrisk koking}}$) i Wh/kg	
Platetoppens energiforbruk, beregnet per kg ($EC_{\text{elektrisk platetopp}}$) i Wh/kg	192

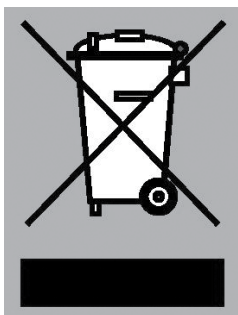
Avhending av apparatet og emballasje

Bærekraftige materialer har blitt brukt under produksjon av dette apparatet. Dette apparatet må avhendes på ansvarlig måte ved slutten på dets utnyttbare levetid. Be om opplysninger fra lokale myndigheter om hvordan du gjør dette.

Apparatets emballasje er resirkulerbar. Følgende materialer kan ha blitt brukt:

- papp;
- polyetylenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (PS-hardskum).

Avhend disse materialene på en forsvarlig måte og i henhold til myndighetenes forskrifter.



Produktet er markert med et symbol som viser en gjennomstreket søppelkasse for å minne deg på ansvaret du har for å avhende elektroniske enheter separat. Dette betyr ikke kan kastes sammen med vanlig husholdningsavfall etter endt brukstid. Apparatet må tas med til et spesielt lokalt senter for separat avfallssortering, eller til forhandleren.

Separat innsamling av husholdningsapparater bidrar til å forhindre negativ innvirkning på miljøet og helse forårsaket av feilaktig avhending. Det sørger for at materialene som apparatet består av kan gjenvinnes for å spare energi og råmaterialer.

OBS!

Merk! Ikke kast en knust keramisk glassplate i glasscontaineren, men lever den på kommunens avfallsgjenvinning.

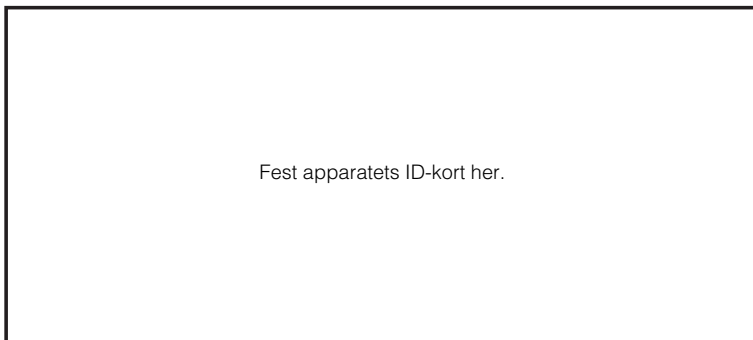


Samsvarserklæring

Vi bekrefter at produktene våre oppfyller gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og reguleringer, samt kravene som fremgår av standardene det henvises til.



Apparatets ID-kort er plassert på bunnen av apparatet.



Fest apparatets ID-kort her.

ASKO

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



912683-a1



Retten til endringer forbeholdes.