

# INHOUDSOPGAVE

## ***Uw inductiekookplaat***

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

## ***Veiligheid***

Waar u op moet letten	7
Aansluiten en reparatie	7
Tijdens gebruik	7
Temperatuurbeveiliging	9
Kookduurbegrenzing	9

## ***Gebruik***

Werking van de aanraaktoetsen	10
Inductiekoken	10
Werking inductie	11
Inductiegeluiden	11
Pannen	12

## ***Bediening***

Inschakelen en vermogen instellen	14
Restwarmte-indicatie	14
Boost	15
Twee achter elkaar liggende kookzones	15
Bridgen van de Adaptive inductiezones	16
Uitschakelen	16
Stand-by modus	17
Eco stand-by modus	17
Kinderslot	18
Pauze	18
Herkennen van een modus	19
Timer / Kookwekker	20
Geluidssignaal in- en uitschakelen	22
Automatische kookprogramma's	23
Gezond koken	27
Kookstanden	28

## ***Onderhoud***

Reinigen	29
----------	----

## ***Storingen***

Algemeen	30
Storingstabel	30

## ***Installatie***

Waar u op moet letten	32
Elektrische aansluiting	36
Inbouwen	37
Technische gegevens	38

## ***Milieuaspecten***

Afvoeren toestel en verpakking	39
--------------------------------	----

## *Inleiding*

---

Deze inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

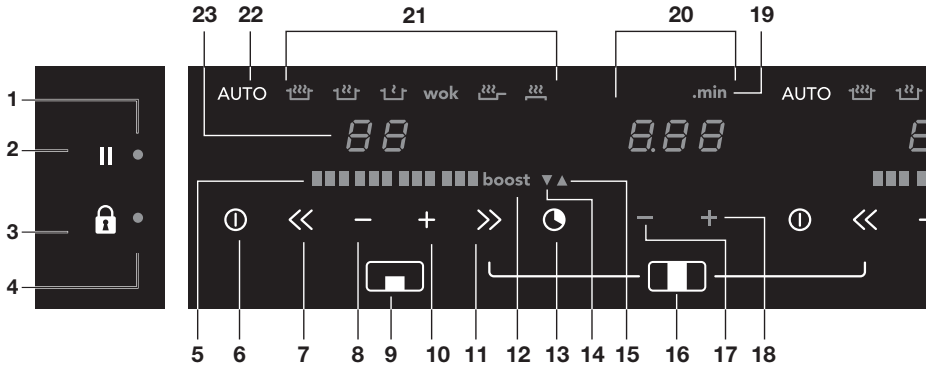
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product. Tevens zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

**Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

## Bedieningspaneel

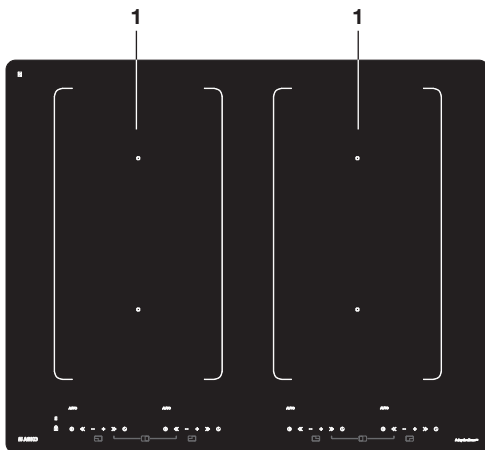


1. Pauze-indicatie
2. Pauzetoets
3. Kinderslot-/Eco stand-by toets
4. Kinderslot-indicatie/Eco stand-by indicatie
5. Standen-indicatie in blokjes
6. Aan-/uittoets
7. Vermogen versneld verlagen
8. Vermogen verlagen
9. Kookzone-aanduiding
10. Vermogen ophogen
11. Vermogen versneld ophogen
12. Boost
13. Timer-/kookwekkertoets
14. Kookwekkerindicatie
15. Timerindicatie
16. Bridge functie (koppelt twee kookzones aan elkaar tot één grote zone die met één slider te bedienen is)
17. Tijd verlagen toets
18. Tijd ophogen toets
19. 'Minuten achter de punt' indicatie
20. Timer/kookwekker
21. Menufuncties (zie pagina 23-27; 'Automatische kookprogramma's')
22. Menu-toets
23. Standen-indicatie

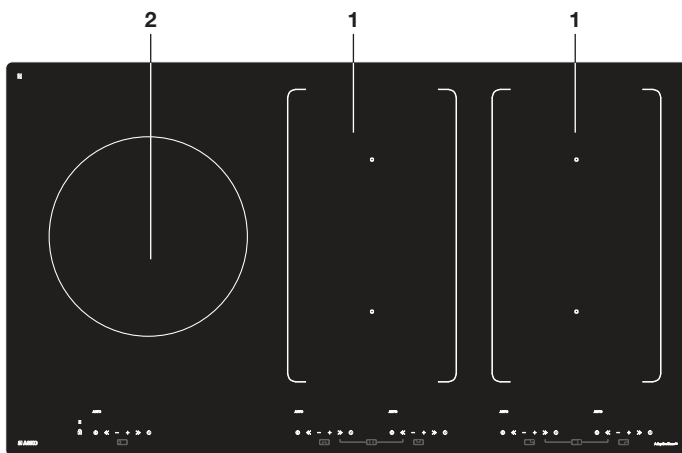
# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

## Beschrijving

Hi1683g



Hi1983g



1. Adaptive zone 180 x 220 mm 3,7kW (koppelbare zones)
2. Kookzone Ø260 5,5 kW (dubbel ring)

## Waar u op moet letten



- Inductiekoken is uiterst veilig. De kookplaat is uitgerust met diverse beveiligingen zoals restwarmte-signalering en kookduurbegrenzing. Toch is er net als bij elk toestel een aantal zaken waar u op moet letten.
- ASKO is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van onjuist, verkeerd en onverstandig gebruik van het apparaat.

## Aansluiten en reparatie



- Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een servicetechnicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.

## Tijdens gebruik



- **WAARSCHUWING:** dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets op de kookplaat staan.
- **WAARSCHUWING:** als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Plaats metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels niet op het oppervlak van de kookplaat, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel het kookplaat-element na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pandetector.

- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Let op dat pannen niet droog koken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken. Schade door droogkoken valt buiten de garantie.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in een lade onder de kookplaat.
- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer, niet in aanraking komen met de hete kookzone.
- De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels, deksels van pannen of bestek, op de kookplaat. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Houd tijdens het gebruik magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.

- Een klein voorwerp, zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm), een vork of een lepel, wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. De display van de zone knippert met de ingestelde stand en de kookzone wordt niet ingeschakeld.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

## Temperatuurbeveiliging

- Elke kookzone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en van de onderdelen van de kookplaat om elk risico op oververhitting, bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan, te vermijden. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone/kookplaat automatisch verlaagd of schakelt de kookzone/kookplaat helemaal uit.

## Kookduurbegrenzing



- Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1 en 2	9 uur
3, 4 en 5	5 uur
6, 7 en 8	4 uur
9	3 uur
10	2 uur
11 en 12	1 uur

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Kookstand	De kookzone wordt automatisch naar stand 12 geschakeld na:
boost	10 minuten

## Werking van de aanraaktoetsen

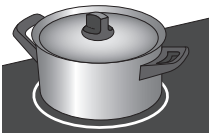
Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wettens als u andere bediening gewend bent. Leg uw vinger-  
toppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te  
drukken.

De aanraaksensoren zijn zodanig ingesteld dat deze alleen reageren  
op de druk en het formaat van vingertoppen. De kookplaat is niet te  
bedienen met andere voorwerpen en zal bijvoorbeeld niet inschakelen  
als uw huisdier over de kookplaat loopt.

## Inductiekoken

### **Inductiekoken is snel**

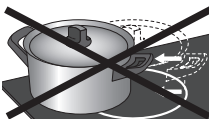
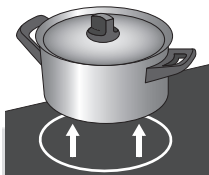
- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel.  
Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer  
snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het  
beste altijd bij blijven.



*Geen warmteverlies en de  
handgrepen blijven koud bij  
inductiekoken.*

### **Het vermogen past zich aan**

- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de  
pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan  
zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het  
vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het  
gerecht in de pan aan de kook is.

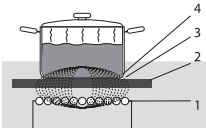


### **Let op**

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te  
verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem  
op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te  
voorkomen.



## Werking inductie



De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzeren bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt.

Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.

### Comfortabel

De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.

### Snel

Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost evenveel tijd als koken op een andere kookplaat.

### Schoon

De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

### Veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

## Inductiegeluiden

U kunt een fluitend geluid horen als er zones gekoppeld zijn of als de booster function is ingeschakeld.

### Tikkend geluid

Een licht tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.

## Pan maakt geluid

- De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan. Met name bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Het is niet schadelijk voor de pan of de kookplaat.
- Als de panbodem uit lagen van verschillend materiaal is opgebouwd (sanwichbodem), kunt u een ruisend geluid horen.

## Ventilator maakt geluid

Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog geluid maken.

## Pannen

---

### Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



#### Let op

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
  - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
  - een vlakke bodem.



#### Tip

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



### **Let op**

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



### **Let op**

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

### **Minimale pandiameter**

De minimale diameter van de panbodem bedraagt 12 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

### **Snelkookpannen**

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

## Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen is in te stellen in 12 standen. Daarnaast is er nog een 'boost' stand.

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de sleuteltoets.

*Er klinkt een enkel geluidssignaal.*

3. Druk op de aan-/uittoets van de gewenste kookzone.

*In de display verschijnt een knipperende '-' en er klinkt een enkel geluidssignaal. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.*

4. Stel met de + of - toets, of de << of >> toets de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).

- ▶ Drukt u de eerste keer op de + of - toets, dan verschijnt stand 6.
- ▶ Drukt u de eerste keer op de >> toets dan verschijnt stand 12 + 'boost'. Dit is de 'boost' stand en deze kunt u gebruiken om een korte tijd op heel hoog vermogen te koken (zie pagina 15).
- ▶ Drukt u de eerste keer op de << toets dan verschijnt stand 1.



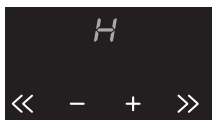
### Tips

- Met de + of - toets kunt u de stand stapsgewijs ophogen of verlagen. Drukt u op de << of de >> toets, dan kunt u de stand versneld ophogen of verlagen.
- U kunt de << , - , + of >> toets ingedrukt houden om sneller het gewenste vermogen in te stellen.

### Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal het display blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit (zie ook pagina 12 en 13; "Pannen").

## Restwarmte-indicatie

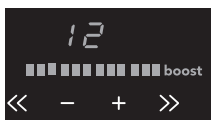


Na gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog een tijd heet blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H' in de display staan.

## Boost

---

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 12.



### Boost inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone en schakel de kookzone in.
2. Druk direct na inschakeling een keer op de >> toets.

*In de display verschijnt stand 12 en 'boost'.*

- Staat een zone al ingesteld op een bepaalde stand en wilt u deze op de 'boost' stand zetten, dan kunt u dit doen door meerdere keren op de >> toets of de + toets te drukken.

### De boost functie uitschakelen

*De boost functie is ingeschakeld, in de display is stand 12 en 'boost' zichtbaar.*

1. Druk op de << of - toets.

*In de display verschijnt een lagere stand.*

#### Of:

2. Druk op de aan-/uittoets van de kookzone die u wilt uitschakelen.

*Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft. De kookzone is nu helemaal uit.*

## Twee achter elkaar liggende kookzones

---

- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. De eerst ingestelde kookzone houdt te allen tijde de ingestelde stand. De stand die maximaal ingesteld kan worden voor de voor- of achterliggende kookzone die later wordt bijgeschakeld, hangt dus af van de stand van de eerste kookzone. Wanneer u de maximale combinatie van kookstanden heeft bereikt, gaat de laatst ingestelde stand knippen en wordt automatisch verlaagd naar de hoogst mogelijke stand.
- Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op een hoge stand instellen.
- Indien de Adaptive zones gebridget zijn kunnen deze niet op boost gezet worden en kunnen de menufuncties niet gebruikt worden.

## Bridgen van de Adaptive inductiezones

De Adaptive inductiezones kunnen aan elkaar gebridget (gekoppeld) worden. Hierdoor ontstaat 1 grote zone die gebruikt kan worden voor bijv. een grote vispan.

- Indien de Adaptive zones gebridget zijn kunnen deze niet op boost gezet worden en kunnen de menufuncties niet gebruikt worden. Gebruik een (vis)pan die ten minste een van de vario zones in het midden bedekt.



### **Bridge functie inschakelen**

1. Zet de grote pan op beide kookzones zodat deze beide goed bedekt zijn.
2. Schakel de voorste kookzone in.
3. Houd (gedurende een aantal seconden) twee toetsen gelijktijdig ingedrukt: druk eerst de << toets van de achterste Adaptive zone in en druk meteen daarna de >> toets van de voorste Adaptive zone erbij in. 'BR' verschijnt in de display van de achterste zone. Daarna kunt u met de voorste zone bediening voor beide zones een kookstand instellen.
4. Stel met de + of - toets, of de << of >> toets van de voorste zone de gewenste stand in. Beide zones worden verhit in de ingestelde stand.

### **Bridge functie uitschakelen**

1. Tip gelijktijdig op de >> toets van de voorste Adaptive zone en de << toets van de achterste Adaptive zone om de stand 'bridge' uit te schakelen.

*De voorste zone gaat verder op de in bridge functie ingestelde stand.*

#### **Of:**

2. Druk op de aan-/uittoets van de kookzone die u wilt uitschakelen. *Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft. De kookzone is nu helemaal uit.*

## Uitschakelen

### **Eén kookzone uitschakelen**

Druk op de aan-/uittoets van de kookzone die u wilt uitschakelen.

*Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft.*

- Indien alle kookzones op deze manier uitgeschakeld zijn staat de kookplaat automatisch in stand-by modus (zie ook 'stand-by modus').

## Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Druk kort op de sleuteltoets om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen.

*Er klinkt een enkel geluidssignaal. Naast de sleuteltoets blijft een rood lampje langzaam aan en uit gaan.*

- De kookplaat staat nu in de eco stand-by modus (zie ook 'eco stand-by modus').

## Stand-by modus

---

In stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld. U kunt naar de stand-by modus schakelen vanuit eco stand-by modus, of door alle afzonderlijke kookzones uit te schakelen.

Vanuit de stand-by modus kunt u direct beginnen met koken door op de aan-/uittoets van de gewenste kookzone te drukken.



## De kookplaat vanuit eco stand-by modus naar stand-by modus schakelen

*Het rode lampje naast de sleuteltoets blijft langzaam aan en uit gaan.*

- Druk kort op de sleuteltoets om naar stand-by modus te schakelen. *Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle lampjes op de kookplaat zijn uit.*

## Eco stand-by modus

---

In eco stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld en verbruikt de kookplaat het minste energie.

De kookplaat kan naar eco stand-by modus geschakeld worden vanuit de stand-by modus en wanneer er nog kookzones actief zijn.

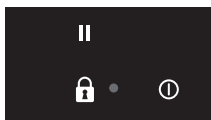


## Wist u dat

De kookplaat in eco stand-by modus minder dan 0,5 W verbruikt. Dit is nog minder dan in de stand-by modus van de kookplaat.

## De kookplaat naar eco stand-by modus schakelen

- Druk kort op de sleuteltoets. *Er klinkt een enkel geluidssignaal. De eco stand-by modus is actief, het rode lampje naast de sleuteltoets blijft langzaam aan en uit gaan.*



Vanuit de eco stand-by modus kunt u niet meteen beginnen met koken. Hiervoor moet de kookplaat eerst naar stand-by modus geschakeld worden.



### Wist u dat

Na 30 minuten in de stand-by modus schakelt de kookplaat automatisch naar eco stand-by modus om onnodig energieverbruik te voorkomen.

## Kinderslot

---

U kunt de kookplaat met het kinderslot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen van de kookzones wordt hiermee voorkomen.

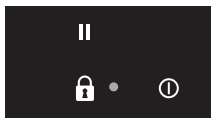
### De kookplaat naar kinderslot schakelen

1. Druk gedurende 2 seconden op de sleuteltoets.

*Er klinkt een dubbel geluidssignaal. Alle toesten zijn nu inactief behalve de sleuteltoets. De kookplaat schakelt eerst naar eco stand-by modus en dan door naar de kinderslot modus. Het rode lampje brandt constant.*

2. Druk nogmaals 2 seconden op de sleuteltoets om de kookplaat van het kinderslot te halen.

*Er klinkt een enkel geluidssignaal. De kookplaat is nu in stand-by modus. Het rode lampje naast de sleuteltoets is uit.*



### Tip

Zet de kookplaat in de kinderslot modus voordat u de kookplaat gaat reinigen om te voorkomen dat deze per ongeluk inschakelt.



### Wist u dat

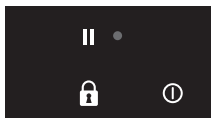
Wanneer de kookplaat op het kinderslot staat, deze net zo weinig energie verbruikt als in de eco stand-by modus.

## Pauze

---

Met de pauze functie kunt u de gehele kookplaat tijdens het koken gedurende 5 minuten 'op pauze' zetten. U kunt de kookplaat zo gedurende een korte tijd, op een veilige manier alleen laten of schoonmaken, zonder instellingen te verliezen.





## De kookplaat naar pauze modus schakelen

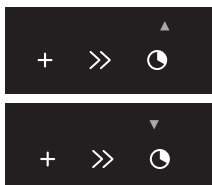
- Druk éénmaal op de pauzetoets.  
*Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de kookzones gaan uit en het rode lampje naast de pauzetoets knippert.*
  - Eventueel ingestelde timers/kookwekkers staan stil.
  - Alle kookzones worden automatisch uitgeschakeld.
  - Alle toetsen zijn inactief behalve de sleuteltoets en de pauzetoets. Ook de aan-/uittoetsen van de afzonderlijke kookzones blijven actief, echter deze reageren met een vertraging van twee seconden zodat u het bedieningspaneel kunt schoonmaken.
- Indien u binnen 5 minuten nogmaals op de pauzetoets drukt, zullen de gepauzeerde kookprocessen hervatten.  
*Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de kookplaat hervat de instellingen zoals deze voor de pauze ingesteld zijn.*
- Indien u binnen 5 minuten geen verdere actie onderneemt: *Worden alle actieve kookzones automatisch uitgeschakeld. Daarna blijft de pauzetoets nog 25 minuten knipperen om aan te geven dat de kookprocessen door de pauze modus zijn beëindigd. Na 25 minuten schakelt de kookplaat automatisch van pauze modus naar eco stand-by modus.*

## Herkennen van een modus

<b>De stand-by modus</b>	Er brandt geen enkel lampje.
<b>De eco stand-by modus</b>	Het rode lampje naast de sleuteltoets blijft langzaam aan en uit gaan.
<b>De kinderslot modus</b>	Het rode lampje naast de sleuteltoets brandt constant.
<b>De pauze modus</b>	Het rode lampje naast de pauzetoets knippert.

## Timer / Kookwekker

De timer-/kookwekkertoets van elke kookzone heeft twee functies:



De timerfunctie	De kookwekkerfunctie
Deze functie is te herkennen aan het rode pijltje naar boven.	Deze functie is te herkennen aan het rode pijltje naar beneden.
In de timerfunctie loopt de tijd op.	In de kookwekkerfunctie telt de tijd af.
De timer is niet te koppelen aan een kookzone.	De kookwekker is te koppelen aan een kookzone. Dit houdt in dat de kookzone uitschakelt als de ingestelde tijd afgelopen is.
De timerfunctie schakelt na het drukken op de timer-/kookwekkertoets na 3 seconden vanzelf in als u niets doet.	De kookwekkerfunctie is te bereiken vanuit de timerfunctie door op de rode + of - toets te drukken.

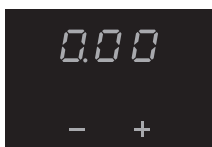


### Let op

- Per set van twee kookzones (voor en achter) is één timer/kookwekker beschikbaar. In geval van een eventuele 5e kookzone, heeft de 5e kookzone een eigen timer/kookwekker.
- De timer/kookwekker kan per set van twee kookzones slechts aan één van beide kookzones gekoppeld worden.
- De timer-/kookwekkerfunctie kan ook gebruikt worden zonder een bijbehorende kookzone te activeren.

### De timer inschakelen

1. Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone.  
*De display van de timer licht op en u ziet drie nullen knippen. Daar onder verschijnt een + en -.*
- Als u geen tijd instelt met de + of - toets gaat na 3 seconden automatisch de timer lopen. De timer loopt tot maximaal 9 uur en 59 minuten.  
*Het rode pijltje naar boven licht op en de tijd loopt op.*
2. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets om deze uit te schakelen.



## De kookwekker inschakelen

1. Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone.
2. Druk op de + of - toets om van de timerfunctie naar de kookwekkerfunctie te schakelen. Daarna kunt met de + toets de gewenste kookduur instellen. Vervolgens kunt u met de - toets de ingestelde tijd aanpassen.

*Het rode pijltje naar beneden licht op. De tijd telt af.*

3. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets om deze weer uit te schakelen.

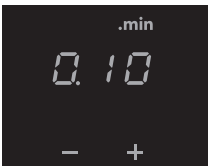
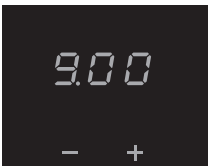


## Let op

- De kookwekker is gekoppeld aan de kookzone indien de bijbehorende kookzone ingeschakeld is.
- Indien de kookwekker gekoppeld is aan een kookzone zal de kookzone uitschakelen nadat de ingestelde tijd verstreken is. *Het kookwekkeralarm gaat af en geeft gedurende een kwartier in afnemende mate een geluidssignaal, terwijl '0.00' en het rode pijltje naar beneden blijven knipperen. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone waarvan het rode pijltje naar beneden knippert, om het kookwekkeralarm weer uit te schakelen.*

## De kookduur instellen

- Schakel de kookwekker in.



Toets	Stappen van x per toetsaanraking	Tijdsduur
+	x = 1 minuut	0.00 tot ...
-	x = 10 seconden	5.00 - 0.00
-	x = 30 seconden	9.00 - 5.00
-	x = 1 minuut	... tot 9.00

*Na 9 minuten en 0 seconden ('9.00') verschijnt boven het display het woord ".min" en tellen de minuten verder op achter de punt.*



## Tip

U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste kookduur in te stellen.

### Geluidssignaal in- en uitschakelen

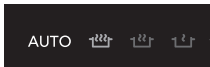
1. Druk tweemaal op de meest linker aan-/uittoets.
2. Houd daarna tegelijkertijd de << toets en de + toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.

*Het geluidssignaal is nu uitgeschakeld voor alle toetsbedieningen, behalve bij de pauzetoets en de sleuteltoets. Let wel: het kookwekker alarm en het geluidssignaal bij foutmeldingen zijn niet uit te schakelen.*

3. Gebruik dezelfde toetscombinatie om het geluid weer in te schakelen.

## Automatische kookprogramma's

Uw kookplaat is voorzien van 6 automatische kookprogramma's. De eventuele eindtijd van een automatisch kookprogramma kunt u zelf instellen met behulp van de kookwekkerfunctie (zie pagina 21). De kookprogramma's zijn gebaseerd op gangbare hoeveelheden. De tabellen zijn bedoeld als richtlijn, door de ruime marges kunt u het gerecht naar uw eigen wensen aanpassen.



### **Een automatisch kookprogramma instellen**

*De kookzone is ingeschakeld.*

- Druk op de menu-toets.  
*Een reeks van 6 iconen licht op, waarvan 1 icoon feller dan de anderen.*
- Druk nogmaals op de menu-toets, of houd de menu-toets ingedrukt om naar de volgende menufunctie te gaan.  
*Het gekozen kookprogramma start automatisch na 3 seconden.  
Een 'A' van 'automatisch' verschijnt in de display.*

Indien er een automatisch kookprogramma actief is, kunt u met de volgende toetsen terugkeren naar het handmatige kookproces:

<< , + , - , >> .



### **Let op**

**De kookprogramma's zijn niet werkzaam indien de zones gebridget zijn.**



## (Aan)kookfunctie\*

Brengt de inhoud van de pan aan de kook (100 °C) en houdt deze aan de kook. Er klinkt een geluidssignaal als de inhoud aan de kook is of als het gerecht moet worden toegevoegd. Deze functie werkt alleen met deksel op de pan.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone	De pan vullen tot: (begin kookproces)
Gekookte aardappelen	1 - 3	200 - 500 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. aardappelen
	3 - 5	500 - 800 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. aardappelen
	3 - 5	500 - 800 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. aardappelen
	6 - 8	1000 - 1400 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive	2,5 l incl. aardappelen
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. aardappelen
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l incl. aardappelen
Gekookte (harde) groenten	1 - 3	150 - 250 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. groenten
	3 - 4	300 - 500 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. groenten
	3 - 4	300 - 500 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. groenten
	4 - 6	500 - 750 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive	2,5 l incl. groenten
	6 - 8	750 - 900 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. groenten
	6 - 8	750 - 900 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l incl. groenten
Eieren	2 - 6	2 - 6 eieren	Steelpan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. eieren
	8 - 12	8 - 12 eieren	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. eieren
Rijst	1	100 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l alleen water <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l alleen water <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l alleen water <sup>1)</sup>
	4 - 5	400 - 500 g	Hoge pan (Ø 240)	Ø 210 / Adaptive	2,0 l alleen water <sup>1)</sup>
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,0 l alleen water <sup>1)</sup>
	2 - 3	200 - 300 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive	2,0 l alleen water <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260	3,0 l alleen water <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l alleen water <sup>1)</sup>

1) Na het geluidssignaal kan de rijst of pasta worden toegevoegd.

\* Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.



## Sudderfunctie

De temperatuur van het gerecht wordt constant tegen het kookpunt (90 °C - 95 °C) aangehouden. De sudderstand werkt het beste met een deksel op de pan. Dikkere gerechten moeten elke 15 minuten omgeroerd worden. De maximale suddertijd is 8 uur, tenzij er met behulp van een timer een kortere tijd ingesteld is.

Gerecht	Hoeveelheid +/-	Pan	Zone
Saus of soep	1 l	Lage pan (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Lage pan (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Lage pan (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive
	1,5 l	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive
	2,5 l	Grote pan (Ø 240)	Ø 260
	2.5 l	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel



## Warmhoudfunctie

De temperatuur van het gerecht wordt automatisch op een constante temperatuur van 70 °C - 75 °C gehouden. De warmhoudstand werkt het beste met een deksel op de pan. Grotere hoeveelheden en dikkere gerechten moeten af en toe geroerd worden. De maximale warmhoudtijd is 8 uur, tenzij er met behulp van een timer een kortere tijd ingesteld is.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid +/-	Pan	Zone
Alle gerechten	1	1000 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1500 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive
	8	4000 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel

## wok

### Wokfunctie\*

De wokstand zorgt voor een optimale woktemperatuur, zowel voor de olie als voor het wokken. Na het geluidssignaal is de pan op temperatuur, de olie kan in de pan en daarna het gerecht.

Gerecht	Aantal personen	Maximale hoeveelheid vlees of vis / groente	Pan	Zone
Vlees, vis, groenten	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 210 / Adaptive
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 260 dubbel



### Braadfunctie\*

De braadstand zorgt voor een optimale braadtemperatuur. Na het geluidssignaal is de pan op temperatuur. De olie of boter kan in de pan en daarna het gerecht.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone
Vlees, vis	1 - 2	150 - 200 g	Koekenpan	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Koekenpan	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Koekenpan	Ø 210 / Adaptive
	5 - 6	500 - 600 g	Koekenpan	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Koekenpan	Ø 260 dubbel

\* Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.





## Grillfunctie\*

De grillstand zorgt voor een optimale grilltemperatuur. Er klinkt een geluidssignaal als de pan op temperatuur is.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone
Vlees, vis, groenten	1 - 2	100 - 200 g	Grill pan / plaat	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Grill pan / plaat	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grill pan / plaat	Ø 210 / Adaptive
	4 - 6	400 - 600 g	Grill pan / plaat	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Grill pan / plaat	Ø 260 dubbel

## Gezond koken

### Rookpunt van verschillende oliesoorten

Om gezond te bakken, adviseert Asko om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel ziet u de rookpunten van verschillende oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C
Boter	177 °C
Kokosolie	177 °C
Raapzaadolie	204 °C
Vierge olijfolie	216 °C
Zonnebloemolie	227 °C
Maisolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Olijfolie	242 °C
Rijstolie	255 °C

\* Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.

## Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

### **Gebruik 'boost' en stand 12 voor:**

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

### **Gebruik stand 11 voor:**

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

### **Gebruik stand 10 voor:**

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

### **Gebruik stand 8 en 9 voor:**

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

### **Gebruik stand 1 t/m 7 voor:**

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

## *Reinigen*

---

### **Tip**

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

### **Dagelijkse reiniging**

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

### **Hardnekkige vlekken**

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.



### **Nooit gebruiken**

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

## Algemeen

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

## Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw inductiekookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnen er tekens in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan (zie pagina 12 en 13).

## STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op de - of + toets van de timer te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
In display verschijnt 'br' en de bediening reageert niet.	De bridge functie is ingeschakeld.	Schakel de bridge functie uit (zie pagina 16).
Foutcode F00.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode F0 t/m F6 en FC.	De generator is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode F7.	De omgevingstemperatuur is niet goed.	Zet alle warmtebronnen in de omgeving van de kookplaat uit.
Foutcode F8 en F08.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode F9 en/of continu geluidssignaal.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode F99.	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.
Foutcode FA.	Spanning te laag.	Neem contact op met uw energiebedrijf.
Foutcode FAN.	Luchtcirculatie niet goed.	Zorg dat de beluchtingsgaten onderin de kookplaat open zijn.
Overige foutcodes.	De generator is defect.	Neem contact op met de servicedienst.

## Waar u op moet letten

### **Veiligheidsvoorschriften installatie**

- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel (bijvoorbeeld type HO7RRR) met de juiste kabel diameters, behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en mag niet door een lade worden aangestoten.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.
- Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij gemaakt worden. Het apparaat is alleen spanningsvrij als:
  - de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
  - de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
  - de stekker uit het stopcontact is getrokken.

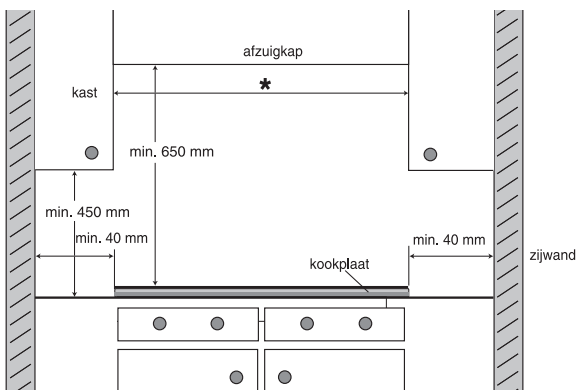
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele Asko onderdelen. Alleen van die onderdelen kan Asko garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

## Benodigde vrije ruimte rondom

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

\* HI1683g: min. 65 cm

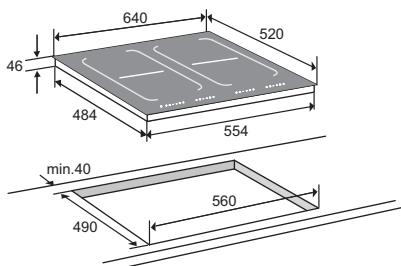
HI1983g: min. 90 cm



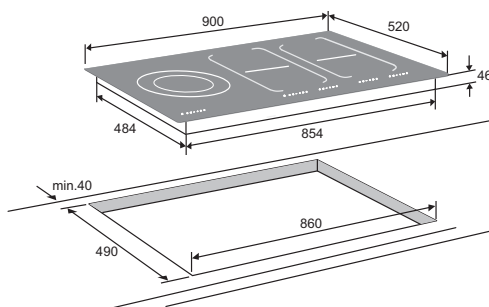
# INSTALLATIE

## Inbouwmaten

In de volgende illustraties zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.



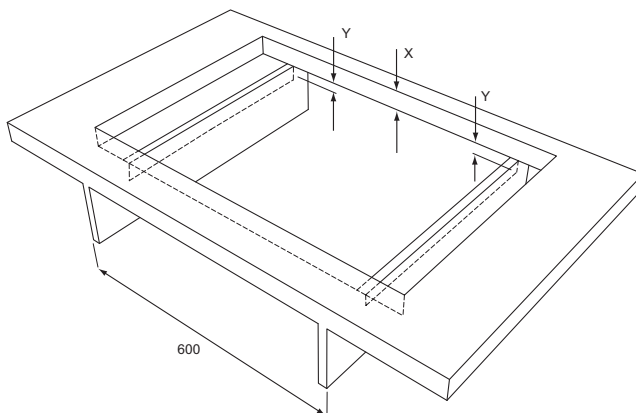
**Hi1683g**



**Hi1983g**

Wanneer de kookplaat breder is dan het kastje, met een werkblad met een dikte van minder dan 46 mm, moet u een uitsparing aan beide zijden in het kastje zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.

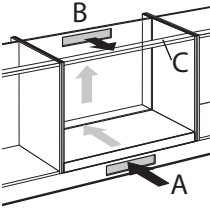
*Inbouwmaten in corpus*  
 $x < 46 \text{ mm}$ :  $y = 46 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 46 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$





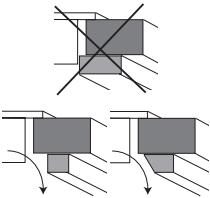
## Beluchting

De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatie-openingen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.



## Inbouwen boven een oven, lade of vaste blende

Beluchting vindt plaats via plint (A) en achterzijde kast (B). Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm<sup>2</sup>) uit. Luchtaanvoer A is overbodig wanneer er, samen met opening B, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.

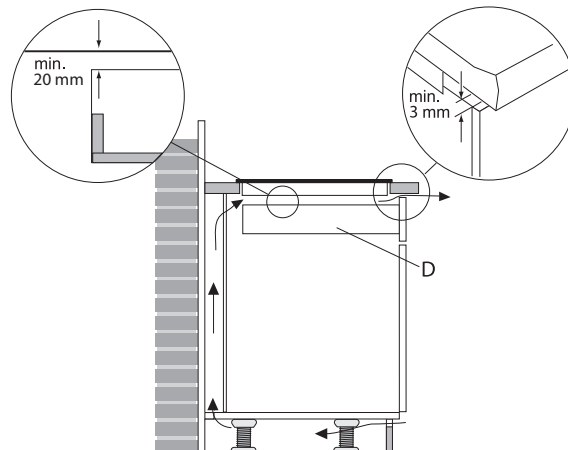


Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert.

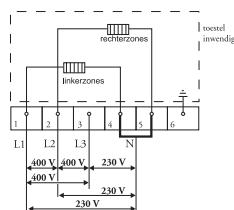
Schaaf of zaag de traverselat C zonedig schuin af.

## Zorg voor voldoende toevoer en afvoer van lucht.

- Maak een ventilatieopening aan de voorzijde van het keukenmeubel van minimaal de toestelbreedte en met een hoogte van minimaal 3 mm als het toestel boven een lade of plank wordt ingebouwd. Zorg voor een afstand van minimaal 20 mm tussen lade of plank 'D' en de kookplaat.
- Zorg voor een afstand van minimaal 60 mm tussen de lade of plank en de kookplaat als de ventilatieopening niet mogelijk is.

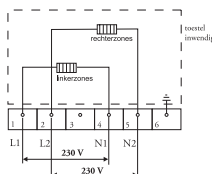


## Elektrische aansluiting



### Veel voorkomende aansluitingen:

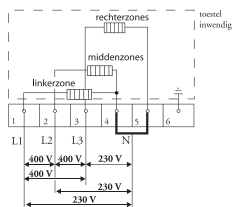
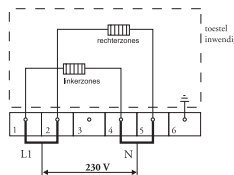
- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - ▶ De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V ~. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een adersnede hebben van minimaal 2,5 mm<sup>2</sup>.



- 2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2N, 230V ~ / 50 Hz):
  - ▶ De spanning tussen de fasen en de nullen is 230 V ~. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een adersnede hebben van minimaal 2,5 mm<sup>2</sup>.

### Speciale aansluitingen:

- 1 fase aansluiting (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - ▶ De spanning tussen de fase en de nul is 230 V ~. Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 4-5. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een adersnede hebben van minimaal 6 mm<sup>2</sup>.



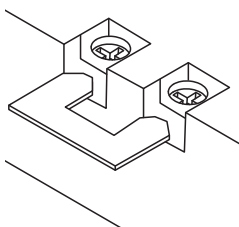
### Aansluiting voor de kookplaat Hi1983g:

- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - ▶ De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V ~. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een adersnede hebben van minimaal 2,5 mm<sup>2</sup>.

Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in deze illustraties staat aangegeven.

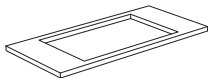
Zet de kabel vast met de trekcontlasting en sluit het deksel.

Aansluitpunt, wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

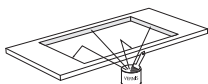


# INSTALLATIE

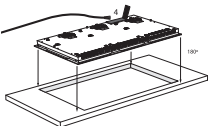
## Inbouwen



Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.



Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

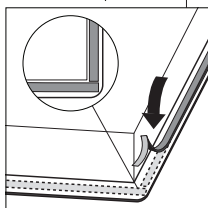


Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.

Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen (zie pagina 36).

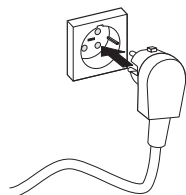


Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.



Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.

Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel is nu gebruiksklaar.



Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.

## Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	Hi1683g	Hi1983g
Inductie	x	x
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Aantal fasen	2	3
<b>Max. vermogen kookzones</b>		
Linksmidden		5,5 kW (Ø260)
Linksvoor	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Linksachter	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rechtsachter	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rechtsvoor	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
<b>Aansluitwaarde</b>		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		3,7 kW
Totale aansluitwaarde	7400 W	11000 W
<b>(Inbouw)maten</b>		
Toestel breedte x diepte	640 x 520 mm	900 x 520 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	43 mm	43 mm
Zaagmaat breedte x diepte	560 x 490 mm	860 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm	40 mm

## Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

### **Conformiteitsverklaring**



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

