



## Bruksanvisning Bruksanvisninger

HI1995G  
HI1975G  
HI1655G  
HI1655M  
HI1355G

---

SV

Användarhandbok

SV 3 - SV 34

NO

Håndbok

NO 3 - NO 34

**Piktogrammer som brukes/ Använda diagram:**



Viktig informasjon/ Viktig informasjon



Tips

# INNEHÅLL

## Din induktionshäll

Inledning	4
Kontrollpanel	5
Beskrivning	6

## Säkerhetsanvisningar

Temperatursäkerhet	7
Begränsare för tillagningstid	7

## Användning

Användning av touchreglagen	8
Induktionsmatlagning	8
Hur induktion fungerar	9
Induktionsljud	9
Kokkär	10

## Användning

Sätta på hällen och ställa in strömmen	12
Restvärmeindikering	12
Boost	13
Två kokzoner bakom varandra	13
Så här brygger du Vario-induktionszonerna	14
Stänga av	15
Standby-läge	15
Eco standby-läge	15
Barnspärr	16
Pausa	17
Känna igen ett läge	17
Tidtagare/timer	18
Slå på och stänga av ljudsignalen	20
Automatiskt upptäckt av kokkär	20
Automatiska tillagningsprogram	21
Kockfunktion (HI1995G)	21
Hälsosam matlagning	26
Inställningar för matlagning	27

## Underhåll

Rengöring	29
-----------	----

## Fel

Allmänt	30
Felsökningstabell	30

## Teknisk information

32

## Miljöaspekter

Kassering av emballage och apparat	34
------------------------------------	----

## *Inledning*

---

Denna håll har utformats för matlagningsentusiasten. Det finns en mängd fördelar med att laga mat på induktionshåll. Det är enkelt eftersom hällen reagerar snabbt och även kan ställas in på en mycket låg strömnivå. Dessutom kan den ställas in på en hög energinivå, så att vatten och annat snabbt kan koka upp. Det väl tilltagna utrymmet mellan kokzonerna gör matlagningen bekväm.

Det är skillnad på att laga mat på en induktionshåll jämfört med en vanlig spis. Induktionstillagning innebär att man använder sig av magnetfält för att alstra värme. Det innebär att du inte kan använda vilken kastrull som helst. I avsnittet om kokkärl finns det mer information om detta.

För optimal säkerhet är induktionshällen utrustad med flera temperaturskydd och en restvärmeindikering, som visar vilka kokzoner som fortfarande är varma.

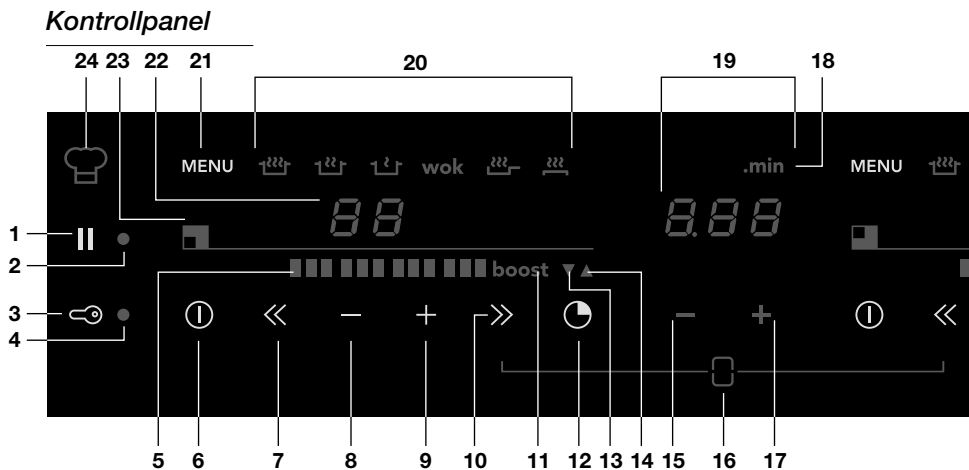
Denna manual beskriver hur du kan få bästa möjliga användning av induktionshällen. Förutom information om hur du ska använda hällen hittar du även information som kan vara användbar vid matlagningen. Du hittar även matlagningstabeller och underhållstips.

**Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten för första gången och förvara den på ett säkert ställe.**

Bruksanvisningen fungerar även som referensmaterial för servicetekniker. **Sätt därför fast apparatens identifieringskort i facket på baksidan av bruksanvisningen.** Apparatens identifieringskort innehåller all information som serviceteknikern behöver för att kunna utföra sitt arbete.

Lycka till med matlagningen!

# DIN INDUKTIONSHÄLL

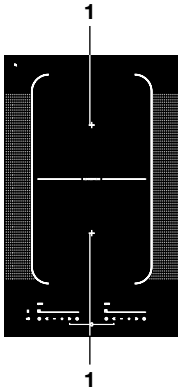


1. Pausknapp
2. Pausindikator
3. Knapp för barnsäkert lås/Eco standby
4. Indikator för barnsäkert lås/Eco standby
5. Nivåindikator
6. På/av-knapp
7. Sänk effekten snabbt
8. Sänk effekten
9. Öka effekten
10. Öka effekten snabbt
11. Boost
12. Knapp för tidtagare/timer
13. Timerindikator
14. Tillagningstidsindikator
15. "Minska tid"-knapp
16. Bryggningsfunktion (Två zoner är sammanlänkade, vilket skapar en enda stor zon. Kontrollera 2 zoner med ett skjutreglage).
17. "Öka tid"-knapp
18. "Minuter efter punkt"-indikator
19. Tidtagare/timer
20. Menyfunktioner
21. Meny-knapp
22. Nivåindikator
23. Kokzonsindikator
24. Kockfunktion

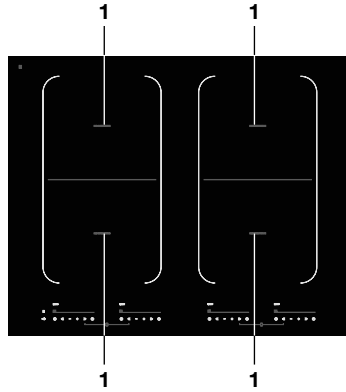
# DIN INDUKTIONSHÄLL

## Beskrivning

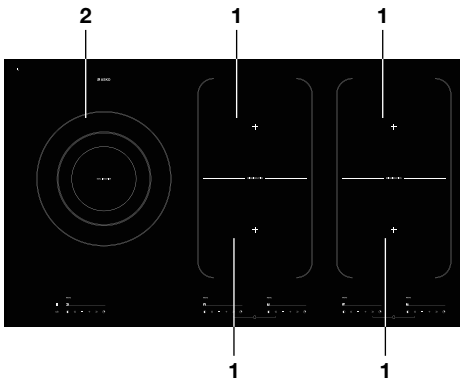
HI1355G



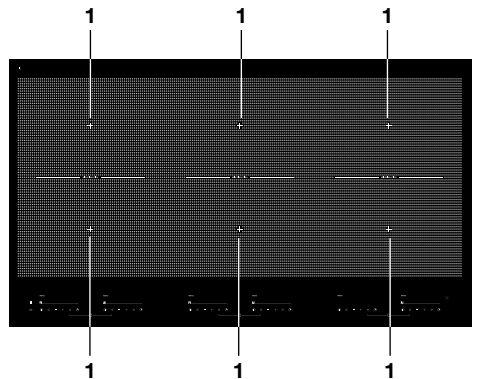
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



1. Vario-zon 180 x 220 mm 3,7 kW (zoner som kan anslutas)
2. Kokzon Ø210 5,5 kW

## Läs de separata säkerhetsinstruktionerna innan användning!

### Temperatursäkerhet

- En sensor mäter kontinuerligt temperaturen på vissa delar av hällen. Varje kokzon är utrustad med en sensor som mäter temperaturen i botten av kokkåret för att undvika risken för överhettning när en kastrull kokar torrt. Om temperaturen stiger för högt minskas energin automatiskt eller hällen stängs av automatiskt.

### Begränsare för tillagningstid



- Tillagningstidsbegränsaren är en säkerhetsfunktion. Den aktiveras om du glömmer att stänga av hällen.
- Beroende på vilken inställning du har valt kommer tillagningstiden begränsas enligt följande:

Inställning	Kokzonen stängs av automatiskt efter:
1 och 2	9 timmar
3, 4 och 5	5 timmar
6, 7 och 8	4 timmar
9	3 timmar
10	2 timmar
11 och 12	1 timme
Kockfunktion	9 timmar

Tillagningstidsbegränsaren slår av kokzonerna om tiden i tabellen har överskridits.

Inställning	Kokzonen växlar automatiskt till inställning 12 efter:
boost	10 minuter

## Användning av touchreglagen

Det kan ta en stund att vänja sig vid touchreglagen om du är van vid vanliga knappar. Placera fingerspetsen platt på reglaget för att uppnå bästa resultat. Du behöver inte trycka hårt.

Touch-sensorerna reagerar endast på ett lätt tryck av en fingertopp. Styr inte reglagen med några andra föremål. Hällen slås inte på om ett husdjur går över den.

## Induktionsmatlagning

### **Induktionsmatlagning går snabbt**

- Till att börja med kommer du att bli förvånad över hur snabbt det går med induktionshäll. Särskilt vid höga inställningar kokar mat och vätskor snabbt upp. Det är bäst att inte låta kastruller vara obehövade så att de inte kokar torrt.



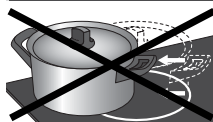
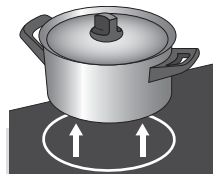
Kalla handtag och inga värmeförluster med induktion.

### **Strömmen kommer att justeras**

- När det gäller induktion är det endast den del av zonen där kokkärl står som används. Om du använder en liten kastrull på en stor zon kommer energin justeras till diametern på kastrullen. Energin blir därmed lägre och det tar längre tid innan maten i kastrullen börjar koka.

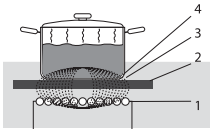
### **Se upp!**

- Sandkorn kan ge upphov till repor som inte går bort. Ställ endast kokkärl med ren botten på hällen och flytta alltid kokkärl genom att lyfta dem.
- Använd inte hällen som arbetsbänk.
- Ha alltid lock på kastrullen vid matlagning för att undvika energiförluster.





## Hur induktion fungerar



Spolen (1) i hällen (2) alstrar ett magnetfält (3). Genom att placera ett kokkärl med järnbotten (4) på spolen induceras ström i botten av kokkärlet.

Ett magnetfält genereras i apparaten. När ett kokkärl med en järnbotten på kokzonen induceras ström i kokkärlets botten. Denna inducerade ström genererar värme i kokkärlets botten.

### Enkelt

De elektroniska reglagen är exakta och enkla att ställa in. På den lägsta inställningen kan du smälta choklad direkt i pannan till exempel, eller laga ingredienser som du normalt skulle värma i ett vattenbad.

### Snabb

Tack vare induktionshällens höga effektnivåer går det mycket snabbt att värma upp mat till kokpunkten. Att genomsteka mat tar lika lång tid vid annan matlagning.

### Ren

Hällen är enkel att rengöra. Eftersom kokzonerna inte blir hetare än kokkärlet själva, kan spillda matrester inte bränna vid.

### Säker

Värmen genereras i själva kokkärlet. Glasskivan blir inte varmare än kokkärlet. Detta innebär att kokzonen är betydande svalare jämfört med en keramikhäll eller en gashäll. När en kastrull har tagits bort, kyls kokzonen ner snabbt.

## Induktionsljud

### Ett tickande ljud

Det orsakas av kapacitetsbegränsaren på de främre och bakre zonerna. Tickandet kan även höras vid lägre inställningar.

### Kokkärl ger ifrån sig ljud

Kokkärl kan ge ifrån sig ljud under tillagningen. Detta orsakas av att energi flödar från hällen till kastrullen. Detta är helt normalt för vissa kokkärl vid höga inställningar. Det kommer inte att skada kokkärlet eller hällen.

## Fläkten ger ifrån sig ljud

För att förlänga livslängden på elektroniken har apparaten utrustats med en fläkt. Om du använder apparaten mycket kommer fläkten att aktiveras för att kyla ner apparaten och det hörs då ett surrande ljud. Fläkten körs i flera minuter efter att hällen har stängts av.

## Automatisk igångsättning

När den automatiska igångsättningen (APD) är aktiv, hörs ett tickande ljud, även om zonen inte används.

## Kokkärl

### Kokkärl för induktionsmatlagning

Induktionshällen kräver en viss typ av kokkärl.

### Se upp!



- Kokkärl som redan har använts för matlagning på en gashäll är inte längre lämpliga för användning på en induktionshäll.
- Använd endast kokkärl som är lämpliga för elspis och induktionshäll med:
  - en tjock botten (minst 2,25 mm)
  - en platt botten.
- Det bästa är kokkärl med kvalitetsmärket "Induktionsklass".



### Tips

Du kan själv kontrollera om ditt kokkärl är lämpligt genom att använda en magnet. Ett kokkärl är lämpligt om botten attraheras av magneten.

Lämpligt	Inte lämpligt
Särskilda kokkärl i rostfritt stål	Lergods
Induktionsklass	Rostfritt stål
Slitstarka emaljerade kastruller	Porslin
Emaljerade gjutjärnspannor	Koppar
	Plast
	Aluminium

Använd helst kokkärl som rekommenderas av Asko för automatiska tillagningsprogram).



### **Se upp!**

Var försiktig med kokkärl av emaljerad plåt-stål:

- Emaljen kan flagna (emalj lossnar från stål) om du slår på hällen på en hög inställning när kokkärlet är (alltför) torrt.
- Kokkärlets botten kan deformeras - t.ex. på grund av överhettning eller vid användning av för hög effekt.



### **Se upp!**

Använd aldrig kokkärl med deformerad botten. En ihålig eller rundad botten kan störa överhettningsskyddet så att apparaten blir för varm. Detta kan leda till sprickbildning i glasskivan och att kokkärlets botten smälter. Skador som uppstår vid användning av olämpliga skålar eller torrkokning är undantagna från garantin.

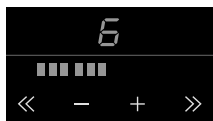
### **Minimidiameter kokkärl**

Diametern för botten på en kastrull måste vara minst 12 cm. Du kommer att uppnå de bästa resultaten genom att använda en kastrull med samma diameter som den zon som används. Om kokkärlet är för litet fungerar inte zonen.

### **Tryckkokare**

Induktionshäll är mycket lämplig för matlagning i tryckkokare. Kokzonen reagerar mycket snabbt, och då får tryckkokaren snabbt upp trycket. Så fort du stänger av kokzonen avbryts tillagningen omedelbart.

## Sätta på hällen och ställa in strömmen



Kokzonerna har 12 nivåer. Vid sidan om finns nivån "boost".

1. Ställ en kastrull i mitten av en kokzonen.

2. Tryck på barnspärrsknappen.

*Du hör ett enda pip.*

3. Tryck på på/av-knappen för den kokzonen.

*Ett blinkande "-" visas på displayen och en ljudsignal hörs. Om inga ytterligare åtgärder vidtas kommer kokzonen automatiskt att stängas av efter några sekunder.*

4. Tryck på knappen + eller - eller på << eller >> för att välja önskad inställning. Kokzonen startar automatiskt med den nivå som ställts in (när ett kokkärl detekteras).

► Om du trycker på knappen + eller - först visas nivå 6.

► Om du trycker på knappen >> först visas nivå 12 + "boost" i displayen. Det är effektnivån "boost" och du kan använda den här inställningen om du vill få rätter att koka upp snabbt (se sidan 14).

► Om du trycker på knappen << först visas nivå 1.



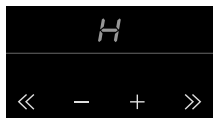
### Tips

- Med knappen + eller - kan du höja eller sänka effektläget steg för steg. Med knappen << eller >> kan du höja eller sänka effektläget snabbt.
- Tryck och håll ner knappen << , - , + eller >> om du vill ändra effektnivån snabbare.

### Kokkärlsdetektering

Om hällen inte upptäcker ett kokkärl (järn) efter att tillagningseffekten ställts in kommer displayen att blinka och hällen förblir kall. Om ett (järn) kokkärl inte placeras på värmezonen inom 1 minut, kommer värmezonen att stängas av automatiskt (se även sidan 11 och 12 "Kokkärl").

## Restvärmeindikering

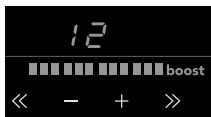


En värmezon som har använts intensivt kommer att behålla värmen i flera minuter efter att den har stängts av. Ett "H" visas i displayen så länge kokzonen är varm.

## Boost

---

Du kan använda "boost"-funktionen för tillagning med högsta effekt under en kort tid (högst 10 minuter). Efter maximal tid i boost-läget kommer effekten att sänkas till inställningen 12.



### Aktivera "boost"

1. Ställ ett kokkärl på en kokzon.
2. Tryck på knappen >> omedelbart efter att du har satt på kokzonen.  
*Nivå 12 och "boost" visas i displayen.*

- Om en kokzon redan har ställts in på en effekt och du vill använda "boost" trycker du flera gånger på knappen >> eller + för den kokzonen.

### Inaktivera "boost"

*"Boost" har aktiverats när displayen visar nivå 12 och "boost".*

1. Tryck på knappen << eller -.  
*På displayen visas en lägre nivå.*

#### Eller:

2. Tryck på på/av-knappen för den kokzon som du vill stänga av.  
*Ett pip hörs och nivåvisningen på displayen försvinner.  
Kokzonen har stängts av helt.*

## Två kokzoner, den ena framför den andra

---

- De två kokzonerna, den ena framför den andra, påverkar varandra. När båda dessa kokzoner är påslagna samtidigt delas effekten automatiskt mellan dem. Den först inställda kokzonen kommer att vara kvar på den inställda inställning i alla lägen. Den maximala inställningen för kokzonen framför eller bakom som läggs till därefter beror på vilken inställning som gjorts för den första kokzonen. När du har nått den högsta inställningskombinationen kommer den senast gjorda inställningen att blinka och automatiskt sänkas till den högsta möjliga inställningen.
- Två kokzoner bredvid varandra påverkar inte varandra. Du kan ställa in båda kokzonerna på en hög inställning.
- Om zonerna är bryggade kan de inte ställas in i läget "boost" och menyfunktionerna kan inte användas.

## Så här bryggar du Vario-induktionszonerna

Vario-induktionszonerna kan bryggas (länkas) med varandra. Det skapar en stor zon som kan användas för till exempel en stor fiskpanna.

- Om zonerna är bryggade kan de inte ställas in i läget "boost" och menyfunktionerna kan inte användas.

Använd en stekpanna (fiskpanna) där minst ett av mittenlägena på vario-zonen är övertäckt.

### **Aktivera bryggningsläge**

1. Placera det stora kokkärllet över båda kokzonerna så att de båda är väl täckta.
2. Sätt på den främre kokzonen.
3. Håll två knappar intryckta samtidigt (i några sekunder): Tryck först på knappen << på den bakre Vario-zonen och sedan omedelbart på knappen >> på den främre Vario-zonen.  
*"BR" kommer att visas i displayen för den bakre zonen. Använd sedan den främre zonen för att ställa in önskad tillagningsnivå för båda zonerna.*
4. Ställ in önskad tillagningsnivå med knappen + eller - (eller med << eller >>) för den främre zonen. Båda zonerna värms med den inställda nivån.



### **Inaktivering av bryggningsläget**

1. Tryck samtidigt på knappen >> för den främre Vario-zonen och på << för den bakre Vario-zonen när du vill stänga av bryggningen.  
*Den främre zonen fortsätter på den nivå som angavs i bryggningsläget.*

#### **Eller:**

2. Tryck på på/av-knappen för den kokzon som du vill stänga av.  
*Ett pip hörs och nivåvisningen på displayen försvinner.  
Kokzonen har stängts av helt.*

## Avstängning

### Stänga av en kokzon

Tryck på på/av-knappen för den kokzon som du vill stänga av.  
*Ett pip hörs och nivåvisningen på displayen försvinner.*

- Om alla kokzoner har stängts av på detta sätt kommer hällen automatiskt att vara i standby-läge (se även "standby-läge").

### Stänga av alla kokzoner

Tryck på barnspärrsknappen för att stänga av alla kokzoner samtidigt.  
*Ett pip hörs. Den röda barnsäkerhetsindikatorn vid barnspärrsknappen blinkar långsamt.*

- Induktionshällen är nu i läget Eco standby (se även "läget eco standby").

## Standby-läge

I standby-läge är induktionshällen avstängd. Du kan ändra till standby-läge från läget eco standby eller genom att stänga av alla kokzoner.

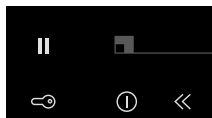
Från standby-läge kan du direkt starta tillagningen genom att trycka på på/av-knappen för önskad kokzon.

### Ändra hällen från eco standby-läget till standby-läget

*Den röda lampan vid barnspärrsknappen fortsätter att blinka långsamt.*

- Tryck på barnspärrsknappen under en kort stund för att ändra till standby-läge.

*Ett enda pip hörs. Alla lampor på hällen har släckts.*



## Eco standby-läge

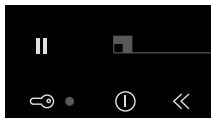
I eco standby-läge är hällen avstängd och använder så lite ström som möjligt.

Hällen kan även ändras till eco standby-läge från standby-läge och medan kokzonerna fortfarande är aktiverade.



### Visste du att

Hällen använder mindre än 0,5 W i eco standby-läge. Det är ännu mindre än i normalt standby-läge för hällen.



## Ställa om hällen till eco standby-läge

- Tryck på barnspärrsknappen.  
*Ett enda pip hörs. Läget eco standby är nu aktiverat och den röda lampan vid barnspärrsknappen blinkar långsamt.*

Från eco standby-läge kan du inte börja laga mat direkt. För att kunna laga mat måste hällen först ändras till vanligt standby-läge.

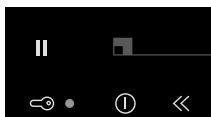


## Visste du att

Efter 30 minuter i standby-läge ändras hällen automatiskt till eco standby-läge för att spara ström.

## Barnspärr

Induktionshällen är försedd med ett barnsäkert lås som gör att hällen kan låsas från användning. Den förhindrar att den kan kopplas på oavsiktligt.



## Sätta på barnspärr

1. Tryck på barnspärrsknappen i två sekunder.  
*Ett dubbelt pip hörs. Alla knappar är nu inaktiva förutom den barnsäkra låsknappen. Hällen växlar först till läget eco standby och sedan till barnsäkerhetsläget. Den röda lampan lyser.*
2. Tryck på knappen igen under 2 sekunder när du ska stänga av barnspärren för hällen.  
*Ett enda pip hörs. Hällen är nu i standby-läge. Den röda lampan vid barnspärrsknappen är släckt.*



## Tips

Ändra hällen till barnspärrläge innan du rengör den så att den inte slås på av misstag.



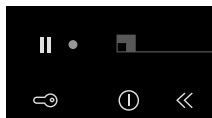
## Visste du att

När hällen är inställd i barnspärrsläget använder den lika lite ström som när den är i läget eco standby.



## Pausa

Med denna pausfunktion kan du låta hela hällen "pausa" i 5 minuter under tillagningen. På så vis kan du lämna eller rengöra hällen på ett säkert sätt under en kort tid, utan att förlora dina inställningar.



### Ändra hällen till pausläge

- Tryck på pausknappen en gång.  
*Ett dubbelt pip ljud hörs, inställningarna ändras till en lägre inställning och den röda lampan bredvid pausknappen börjar blinka.*
  - Alla tidtagare och timers stoppas. Alla kokzoner ändras automatiskt till en lägre inställning.
  - Alla knappar är inaktiverade, förutom barnspärrknappen och pausknappen.
  - På/av-knappen för de enskilda kokzonerna är också aktiverade men de reagerar däremot först efter en två sekunders fördröjning.
- Om du trycker på pausknappen igen inom 5 minuter kommer den pausade tillagningen att återupptas.  
*Ett dubbelt pip hörs och hällen återupptar inställningarna som de var innan den pausades.*
- Om du inte gör någon ytterligare åtgärd inom 5 minuter:  
*Alla aktiva kokzoner stängs av automatiskt. Därefter kommer pausknappen att blinka under 25 minuter för att visa att tillagningsprocesserna avslutades med pausfunktionen. Hällen ändras automatiskt från pausläge till eco standby-läge efter 25 minuter.*

## Känna igen ett läge

<b>Standby-läget</b>	Ingen lampa lyser eller blinkar.
<b>Eco standby-läget</b>	Den röda lampan vid barnspärrknappen blinkar långsamt.
<b>Barnspärrsläget</b>	Den röda lampan vid barnspärrknappen är tänd.
<b>Pausläget</b>	Den röda lampan vid barnspärrknappen blinkar.

## Tidtagare/timer

Knappen för tidtagare/timer för varje kokzon har två funktioner:



Tidtagarfunktionen	Timerfunktionen
Denna funktion visas med en liten röd pil som pekar uppåt.	Denna funktion visas med en liten röd pil som pekar nedåt.
Tiden räknas upp i tidtagarfunktionen.	Tiden räknas ner i timerfunktionen.
Tidtagaren kan inte vara länkad till en kokzon.	Timern kan vara länkad till en kokzon. Det betyder att kokzonen stängs av efter den inställda tiden.
När du trycker på tidtagarknappen startas tidtagarfunktionen automatiskt efter 3 sekunder om du inte gör någonting.	Timerfunktionen kan nås från tidtagarfunktionen genom att trycka på den röda knappen + eller -.

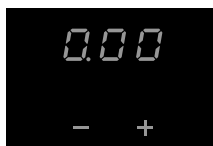


### Se upp!

- Per uppsättning med två kokzoner (fram och bak) finn det en tidtagare/timer. När det gäller den femte kokzonen finns det en separat tidtagare/timer för just den zonen.
- Tidtagarfunktionen/timern kan endast kopplas till en av de båda kokzonerna för varje par med två kokzoner.
- Tidtagar-/timerfunktionen kan även användas utan att aktivera någon tillhörande kokzon.

### Sätta på tidtagaren

1. Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen.  
*Displayen för tidtagaren tänds med tre blinkande nollor. Därunder visas ett + och ett -.*
- Om du inte anger någon tid med knappen - eller + kommer tidtagaren att starta automatiskt efter 3 sekunder. Tidräknaren kan fortsätta upp till 9 timmar och 59 minuter.  
*Den röda pilen visas pekande uppåt och tidräknaren räknar upp.*
2. Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen igen när du vill stänga av funktionen.



## Sätta på timern

1. Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen.
2. Tryck på knappen + eller - för att växla från tidtagarfunktionen till timerfunktionen. Därefter kan du ställa in önskad tillagningstid med knappen +. Du kan även sänka den inställda tiden med knappen -. *Den lilla röda pilen visas pekande nedåt. Tiden räknas ner.*
3. Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen igen när du vill stänga av funktionen.



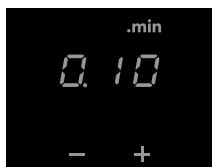
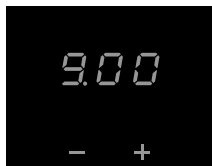
## Se upp!

- Timern är länkad till kokzonen om den tillhörande kokzonen är påslagen. Kockstimen stoppas då kokkärlet tas bort och sätts igång igen då kokkärlet ställs tillbaka.
- Om timern är länkad till en kokzon kommer den kokzonen att stängas av efter den inställda tiden.

*Timerns larm hörs och piper under en kvart medan den minskar allteftersom tiden går, medan "0.00" och den nedåtriktade pilen blinkar på displayen. Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen igen för att stänga av timerfunktionen. Tryck på timern/larmklockan igen för kokzonen där den röda pilen som pekar neråt blinkar eller ta bort kokkärlet från zonen för att stänga av timern igen.*

## Ställa in tillagningstiden

- Sätt på timern.



Knapp	Stega med x per knapptryckning	Tid
+	x = 1 minut	0,00 till ...
-	x = 10 sekunder	5,00 - 0,00
-	x = 30 sekunder	9,00 - 5,00
-	x = 1 minut	... till 9,00

*Efter 9 minuter och 0 sekunder ("9.00") visas ordet ".min" visas ovanför displayen och minuter kommer att läggas till vid punkten.*



## Tips

Du kan trycka på och hålla nere + eller - knappen för att ställa in önskad koktid snabbare.

## Slå på och stänga av ljudsignalen

1. Tryck två gånger på på/av-knappen ute till vänster.
2. Tryck på och håll ned knappen << och + samtidigt tills du hör ett pip.

*Ljudsignalen är nu avstängd för alla knapptryckningar utom för pausknappen och barnspärrknappen. Obs! Timerns larm och pip vid felmeddelanden kan inte göras ljudlösa.*

3. Använd samma knappkombination när du vill aktivera ljudsignalen igen.

## **Sätt på/av automatisk upptäckt av kokkärl**

Om ett kokkärl placeras på en inaktiv kokzon efter att hällen har satts på, tänds motsvarande driftkontroller och zonen kan användas direkt (utan att trycka på på-/av-knappen).

Om kokzonen inte aktiveras inom 10 sekunder, släcks ljuset. Den kan återaktiveras genom att ta bort kokkärlet och sedan sätta dit det igen eller genom att trycka på på-/av-knappen.

Den här funktionen är aktiv som standard, men kan också stängas av. Du gör detta genom att stänga av hällen och trycka på "meny" (6) och sedan på "på-/av-knappen" (21) på vänster sida på kontrollpanelen under 5 sekunder. "APD OFF" kommer att visas på displayen. Genom att upprepa den här processen, kan funktionen återaktiveras och "APD ON" kommer att visas på displayen.

## Automatiska tillagningsprogram

Din spishäll har programmerats med 6 automatiska tillagningsprogram. Du kan ange valfri sluttid för ett automatiskt tillagningsprogram med hjälp av timerfunktionen (se sidan 19). Tillagningsprogrammen har baserats på normala kvantiteter. Tabellerna är avsedda enbart som riktlinjer eftersom du på grund av de stora marginalerna kan ändra rätten efter dina egna önskemål.

### Så här ställer du in ett automatiskt program

Kokzonen är på.

- Tryck på menyknappen.  
*En uppsättning om 6 ikoner kommer att tändas (7 ikoner på HI1995G), och en kommer att lysa starkare än de andra.*
- Tryck på menyknappen igen eller tryck och håll ned menyknappen för att gå till nästa menyfunktion.

*Det valda tillagningsprogrammet startar automatiskt efter 3 sekunder. Ett "A" visas på displayen för "Automatiskt".*

Om ett automatiskt tillagningsprogram är aktiverat kan du använda följande knappar för att ändra tillbaka till manuell tillagning:

<< , + , - , >> .



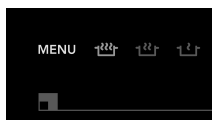
### Se upp!

För "Vario"-enheter, kommer tillagningsprogrammen och boost-funktionen inte att fungera om brygnings- eller kockfunktionen är aktiv för zonerna.

### Kockfunktion

"Kockfunktionen" aktiverar alla zoner då den sätts igång. Zonerna till höger i inställning 1, mittzonerna i 7 och vänster zoner i 12. "Ch" kommer att visas på displayen för de bakre zonerna. Efteråt kan du konfigurera en annan tillagningsinställning för båda zonerna med hjälp av kontrollerna för den främre zonen.

Den här funktionen gör det möjligt för dig att laga mat utan att använda effektkontrollerna, utan genom att bara flytta kokkärnen från en zon till en annan.



---

Den här funktionen kan endast sättas på om hällen inte används. För att sätta på den här funktionen, måste alla zoner först stängas av. Med den bortre vänstra menyknappen kan funktionen väljas genom att släppa upp menyknappen då kockindikatorn tänds (24).

### **Stänga av kockfunktionen (HI1995G)**

1. Via eco-låsknappen (3), kan hela hällen stängas av.
2. Använda på-/av-knapparna (6): Detta stänger av kockfunktionen; alla zoner inaktiveras. Displayen tänds för de zoner där det finns ett kokkärl, om APD är aktiv.
3. Genom att trycka på den bortre vänstra menyknappen (21), bredvid kockindikatorn, avslutas kockfunktionen. Aktiva zoner och timer är fortfarande igång. Zoner som inte används stängs av.
4. Kockfunktionen stängs av automatiskt om det inte har funnits något kokkärl på hällen under 10 minuter.

**Under kockfunktionen är endast stigande timer tillgänglig.**



### Kokningsfunktion\*/\*\*

Denna funktion får innehållet i kokkärlet att koka upp (100 °C) och håller det sedan kokande. Ett pip hörs när innehållet kokat upp eller när ingredienserna behöver läggas till. Denna funktion fungerar endast när kokkärlets lock är på.

Rätt	Antal personer	Kvantitet	Kokkärlet	Zon	Fyll kokkärlet upp till: (starta tillagningen)
Kokt potatis	6 - 8	1000 - 1400 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l inkl. potatis
	9 - 15	1500 - 2200 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l inkl. potatis
Kokade (hårda) grönsaker	4 - 6	500 - 750 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l inkl. grönsaker
	6 - 8	750 - 900 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l inkl. grönsaker
Ris	4 - 5	400 - 500 g	Hög kastrull (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l endast vatten <sup>1)</sup>
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l endast vatten <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l endast vatten <sup>1)</sup>

1) Efter tonen kan ris eller pasta läggas i.

\* Denna funktion fungerar bäst med kokkärl som rekommenderas av Asko.

\*\* Dessa menyfunktioner fungerar bäst om de startas i början av tillagningsprocessen.

### Sjudningsfunktion\*



Temperaturen för rätten hålls hela tiden i närheten av kokpunkten (90 – 95 °C). Sjudningsinställningen fungerar bäst med lock på. Tjockare rätter måste röras om var 15:e minut. Den maximala sjudningstiden är 8 timmar, såvida inte en kortare tid har ställts in med en timer.

Rätt	Kvantitet +/-	Kokkärlet	Zon
Sås eller soppa	1 l	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel



### Varmhållningsfunktion\*

Temperaturen för en maträtt hålls automatiskt vid en konstant temperatur omkring 70 – 75 °C. Varmhållningsinställningen fungerar bäst med lock på. Större kvantiteter och tjockare rätter behöver röras om då och då. Den maximala varmhållningstiden är 8 timmar, såvida inte en kortare tid har ställts in med en timer.

Rätt	Antal personer	Kvantitet +/-	Kokkärl	Zon
Alla rätter	4	2000 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel

\* Denna funktion fungerar bäst med kokkärl som rekommenderas av Asko.



## wok

**Wokfunktion\*/\*\***

Med wokinställningen används en optimal woktemperatur, för både oljan och woken. När pipet hörs har pannan nått sin temperatur och oljan kan hällas i pannan och därefter ingredienserna.

Rätt	Antal personer	Maximal kvantitet för kött eller fisk/ grönsaker	Kokkärl	Zon
Kött, fisk, grönsaker	3 - 4	600 g / 600 g	Wok-panna	Ø 210 / Vario
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok-panna	Ø 260 dubbel

**Bryningsfunktion\*/\*\***

Bryningsinställningen ger den optimala bryningstemperaturen. När pipet hörs har pannan nått sin temperatur. Oljan eller smöret kan läggas till i pannan och sedan ingredienserna.

Rätt	Antal personer	Kvantitet	Kokkärl	Zon
Kött, fisk	4 - 5	400 - 500 g	Stekpanna	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Stekpanna	Ø 260 dubbel

\* Denna funktion fungerar bäst med kokkärl som rekommenderas av Asko.

\*\* Dessa menyfunktioner fungerar bäst om de startas i början av tillagningsprocessen.



### Grillfunktion\*/\*\*

Grillinställningen ger den optimala grilltemperaturen. Ett pip hörs när pannan har nått sin temperatur.

Rätt	Antal personer	Kvantitet	Kokkärl	Zon
Kött, fisk, grönsaker	3 - 4	300 - 400 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 260 dubbel

## Hälsosam matlagning

### Brännpunkt för olika typer av olja

För att maten ska stekas så hälsosamt som möjligt, rekommenderar Asko dig att välja olja beroende på stektemperatur. Varje olja har en särskild brännpunkt där giftiga gaser frigörs. Tabellen nedan visar brännpunkterna för olika sorters olja.

Olja	Rökpunkt °C
Extra virgin olivolja	160 °C
Smör	177 °C
Kokosolja	177 °C
Rapsolja	204 °C
Virgin olivolja	216 °C
Solrosolja	227 °C
Majsolja	232 °C
Jordnötolja	232 °C
Risolja	255 °C
Olivolja	242 °C

\* Denna funktion fungerar bäst med kokkärl som rekommenderas av Asko.

\*\* Dessa menyfunktioner fungerar bäst om de startas i början av tillagningsprocessen.

## Inställningar för matlagning

Eftersom inställningarna beror på mängden och sammansättningen av innehållet i kokkärlet, är tabellen nedan endast avsedd som en riktlinje.

**Använd inställningarna ”Boost”, 11 och 12 för att:**

- Få maten eller vätskan att koka snabbt
- Krympa grönsaker
- Värma olja och fett
- Få upp trycket i en tryckkokare
- använd en wok.

**Använd inställning 9 och 10 för att:**

- Bryna kött
- tillaga fisk;
- steka omeletter;
- Steka kokt potatis
- Friterar mat

**Använd inställning 7 och 8 för att:**

- Steka tjocka pannkakor
- Steka tjocka skivor panerat kött
- Steka bacon
- steka rå potatis;
- Steka fattiga riddare
- Steka panerad fisk
- genomkokt pasta;
- tunna köttskivor;
- grilla stora köttbitar.

**Använd inställning 4-6 för att:**

- Tillaga stora mängder mat
- Tina hårda grönsaker
- stek tunna köttskivor;
- ångkoka.

**Använd inställning 1-3 för att:**

- Sjuda buljong
- pochera;
- varmhåll;
- Stuva kött
- Sjuda grönsaker
- Smälta choklad;
- Smälta ost.

## Rengöring

### Tips

Aktivera barnspärren innan du börjar rengöra hällen.

### Daglig rengöring

- Även om matspill inte kan bränna fast på glaset rekommenderar vi ändå att du rengör hällen omedelbart efter användning.
- Bäst för daglig rengöring är en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.

### Envisa fläckar

- Svåra fläckar kan även tas bort med ett mildt rengöringsmedel, t.ex. diskmedel.
- Ta bort vattenfläckar och kalkavlagringar med vinäger.
- Metallmärken (orsakade av glidande kastruller) kan vara svåra att få bort. Det finns särskilda rengöringsmedel.
- Använd en fönsterskrapa för att ta bort matrester. Smält plast och socker tas också bäst bort med en fönsterskrapa.



### Använd aldrig

- Använd aldrig frätande rengöringsmedel. De lämnar repor där smuts och kalk kan ansamlas.
- Använd aldrig något vasst som till exempel stålull eller skurnylon.

## Allmänt

Om du upptäcker en spricka i glasskivan (även om den är liten), stäng av hällen omedelbart, ta ur kontakten, stäng av säkringen (automatsäkringen) i mätarskåpet eller, om det är en permanent anslutning, ändra omkopplaren i strömförsörjningskabeln till noll. Kontakta serviceavdelningen.

## Felsökningstabell

Om apparaten inte fungerar ordentligt betyder det inte alltid att den är defekt. Försök att hantera problemet själv först genom att kontrollera punkterna som nämns nedan eller sök efter mer information på webbsidan [www.asko.com](http://www.asko.com).

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Displayen tänds när hällen aktiveras för första gången.	Detta är en standardinställning.	Normal användning.
Fläkten körs i flera minuter efter att hällen har stängts av.	Hällen svalnar.	Normal användning.
En svag lukt märks de första gångerna hällen används.	Den nya apparaten värms upp.	Detta är normalt och försvinner när hällen har använts några gånger. Vädra köket.
Du kan höra ett tickande ljud i hällen.	Det orsakas av kapacitetsbegränsaren på de främre och bakre zonerna. Tickandet kan även höras vid lägre inställningar.	Normal användning.
Kokkärlden väsnas under matlagningen.	Detta orsakas av att energi flödar från hällen till kastrullen.	Detta är helt normalt för vissa kokkärn vid höga inställningar. Det kommer inte att skada kokkärlden eller hällen.
Du har satt på en kokzon, men displayen blinkar fortfarande.	Kokkärlet du använder är inte lämpligt för induktion eller har en diameter på mindre än 12 cm.	Använd ett lämpligt kokkärn, se sidan 11 och 12.

## FELSÖKNING

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
En kokzon slutar plötsligt att fungera och du hör en signal.	Den förinställda tiden är slut.	Stäng av ljudsignalen genom att trycka på knappen + eller - på timern.
Hällen fungerar inte och inget visas på displayen.	Det finns ingen strömtillförsel på grund av en defekt kabel eller en felaktig anslutning.	Kontrollera säkringarna eller den elektriska brytaren (om det inte finns något uttag).
En säkring går så fort hällen sätts på.	Hällen har anslutits fel.	Kontrollera elanslutningarna.
"br" visas på displayen och beröringskontrollerna fungerar inte.	Bryggningsfunktionen är aktiverad.	Inaktivera bryggningsfunktionen (se sidan 15).
Felkod F00.	Kontrollpanelen är smutsig eller blöt.	Rengör kontrollpanelen.
Felkod F0 till och med F6 och FC.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.
Felkod F7.	Omgivningstemperaturen är inte bra.	Stäng av alla värmekällor i närheten av kokplattan.
Felkod F8 och F08.	Apparaten överhettad.	Apparaten har stängts av på grund av överhettning. Låt svalna och använd sedan en lägre inställning.
Felkod F9 och/eller kontinuerlig ljudsignal.	Apparaten har anslutits felaktigt och/eller nätspänningen är för hög.	Ändra anslutningen.
Felkod F99.	Du har tryckt på två eller flera knappar samtidigt.	Försök inte att använda mer än en knapp åt gången.
Felkod FA.	Nätspänningen är för låg.	Kontakta elleverantören.
Felkod FAN.	Luftcirkulationen inte tillräcklig.	Se till att ventilationsöppningarna under kokplattan är öppna.
Andra felkoder.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.

## TEKNISK INFORMATION

### Teknisk information

Den här apparaten uppfyller alla relevanta EG-direktiv.

Hälltyp	HI1655G	HI1655M
Induktion	x	x
Anslutning	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Faser	2	2
<b>Maximal kapacitet kokzoner</b>		
Mellersta vänster		
Vänster fram	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Vänster bak	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Höger bak	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Höger fram	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
<b>Anslutningseffekt</b>		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Total anslutningseffekt	7400 W	7400 W
<b>Mått (vid inbyggnad)</b>		
Apparatens bredd x djup	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Inbyggnadshöjd från bänkskivans ovansida	43 mm	43 mm
Utskärningens bredd x djup	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minsta avstånd från utskärning till vägg	40 mm	40 mm
Minsta avstånd från utskärning till sidovägg	40 mm	40 mm



## TEKNISK INFORMATION

Hälltyp	HI1995G	HI1975G	HI1355G
Induktion	x	x	x
Anslutning	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Faser	3	3	1
<b>Maximal kapacitet kokzoner</b>			
Främre vänster	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Bakre vänster	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Främre mitten	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Bakre mitten	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Främre höger	3,7 kW (180x220)		
Bakre höger	3,7 kW (180x220)		
Mellersta vänster		5,5 kW Ø 260	
<b>Anslutningseffekt</b>			
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	
L3	3,7 kW	3,7 kW	
Total anslutningseffekt	11100 W	11100 W	3700 W
<b>Mått (vid inbyggnad)</b>			
Apparatens bredd x djup	904 x 522 mm	904 x 522 mm	330 x 522 mm
Inbyggnadshöjd från bänkskivans ovansida	43 mm	43 mm	43 mm
Utskärningens bredd x djup	860 x 490 mm	860 x 490 mm	290 x 490 mm
Minsta avstånd från utskärning till vägg	40 mm	40 mm	40 mm
Minsta avstånd från utskärning till sidovägg	40 mm	40 mm	40 mm

## Kassering av emballage och håll

I tillverkningen av denna apparat har hållbara material använts. Se till att kassera denna produkt ansvarsfullt i slutet av dess livscykel. Kontakta de lokala myndigheterna för mer information om detta.

Emballaget är återvinningsbart. Följande kan ha använts:

- kartong,
- polyetenfilm (PE);
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum).

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



Som en påminnelse om att hushållsapparater måste kasseras separat, är produkten märkt med symbolen av en överkryssad soptunna. Detta innebär att vid slutet av dess livslängd får produkten inte kastas som hushållsavfall. Den måste tas till en särskild återvinningscentral som anvisas av myndigheterna eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst.

Genom att kassera av en hushållsapparat separat undviker man eventuella negativa konsekvenser för miljö och hälsa till följd av olämplig avfallshantering och gör det möjligt för material att återvinnas och därmed ge betydande besparingar av energi och resurser.



### **Försäkran om överensstämmelse**

Vi intygar att våra produkter uppfyller kraven i relevanta europeiska direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som nämns.

# INNHold

## ***Induksjonstoppen***

Innledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse	6

## ***Sikkerhetsinstruksjoner***

Temperatursikkerhet	7
Sikkerhetsutkobling	7

## ***Bruk***

Bruke berøringsknappene	8
Matlaging med induksjon	8
Slik virker induksjon	9
Induksjonslyder	9
Kjeler	10

## ***Drift***

Slå på koketoppen og stille inn effekttrinnet	12
Restvarmeindikator	12
Boost	13
To kokesoner bak hverandre	13
Hvordan koble sammen Vario-induksjonssonene	14
Slå av	15
Hvilemodus	15
Øko-hvilemodus	15
Barnesikring	16
Pause	17
Kjenne igjen en modus	17
Tidsur / Kjøkkenklokke	18
Slå piping av og på	20
Automatisk pannedetektering	20
Automatiske kokeprogrammer	21
Kokkefunksjon (HI1995G)	21
Sunn matlaging	26
Effekttrinn	27

## ***Vedlikehold***

Rengjøring	29
------------	----

## ***Feil***

Generelt	30
Feilsøkingstabell	30

## ***Tekniske spesifikasjoner***

32

## ***Miljøforhold***

Avhending av emballasje og apparat	34
------------------------------------	----

## *Innledning*

---

Denne koketoppen er laget for deg som elsker å lage mat. Matlaging på en induksjonstopp har en rekke fordeler. Det er enkelt fordi koketoppen reagerer raskt og kan også settes til et veldig lavt effektrinns. Siden den også kan settes til et veldig høyt effektrinns, kan den koke opp væske veldig raskt. Det store mellomrommet mellom kokesonene gjør det veldig komfortabelt å lage mat.

Matlaging på en induksjonstopp er forskjellig fra matlaging med tradisjonelle apparater. Induksjonstopp bruker et magnetisk felt til å generere varme. Det betyr at du ikke kan bruke en hvilken som helst kjele. Kapittelet som beskriver kjeler gir deg mer informasjon om dette.

For optimal sikkerhet er induksjonstopp utstyrt med flere temperaturbeskyttelser og en restvarmeindikator som viser hvilke av kokesonene som fortsatt er varme.

Denne bruksanvisningen beskriver hvordan du kan bruke induksjonstopp på best mulig måte. I tillegg til informasjon om driften, finner du også bakgrunnsinformasjon som kan hjelpe deg når du bruker produktet. Du finner også matlagingstabeller og vedlikeholdstips.

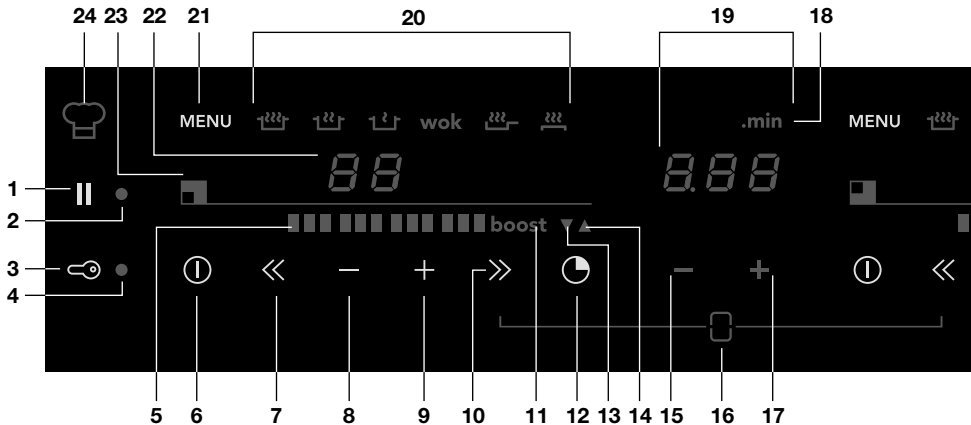
**Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet og oppbevar den på et sikkert sted så du kan finne den fram ved en senere anledning.**

Bruksanvisningen fungerer også som referansemateriale for serviceteknikere. **Fest derfor vennligst identifikasjonskortet til apparatet på angitt plass bakerst i bruksanvisningen.** Identifikasjonskortet til apparatet inneholder all informasjon serviceteknikeren trenger for å hjelpe deg med det du trenger eller lurer på.

Nyt matlagingen!

# INDUKSJONSTOPPEN

## Betjeningspanel

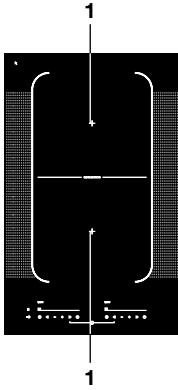


1. Pauseknapp
2. Pauseindikator
3. Knapp for barnesikring/Øko-hvilemodus
4. Indikator for barnesikring/Øko-hvilemodus
5. Trinnindikator i firkanter
6. På/av-knapp
7. Reduser effekten raskt
8. Reduser effekten
9. Øk effekten
10. Øk effekten raskt
11. Boost
12. Tidsur-/alarmklokkeknapp
13. Alarmklokkeindikator
14. Tilberedningstid-indikator
15. Knapp for reduksjon av tid
16. Sammenkoblingsfunksjon (To soner er koblet sammen og danner én stor sone. Styr to soner med én bryter).
17. Knapp for forlengelse av tid
18. 'Minutter etter punktum'- indikator
19. Tidsur-/alarmklokke
20. Menyfunksjoner
21. Menyknapp
22. Trinnindikator
23. Kokesoneindikator
24. Kokkefunksjon

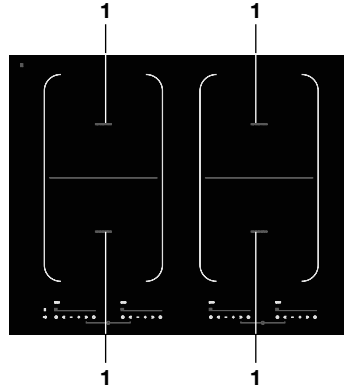
# INDUKSJONSTOPPEN

## Beskrivelse

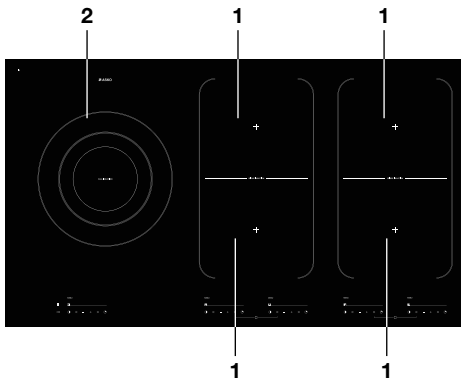
HI1355G



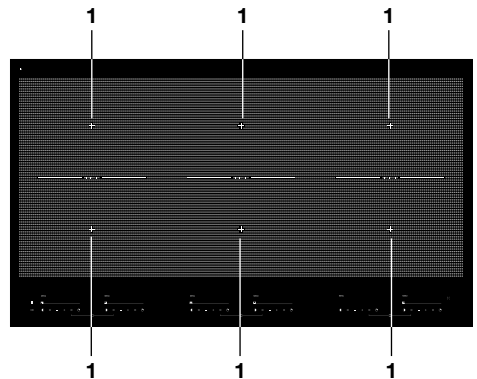
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



1. Vario-sone 180 x 220 mm 3,7 kW (soner som kan kobles sammen)
2. Kokesone Ø 260 5,5 kW

## Les de separate sikkerhetsveiledningene før bruk.

### Temperatursikkerhet

- En sensor måler kontinuerlig temperaturen i visse deler av koketoppen. Alle kokesonene er utstyrt med en sensor som måler temperaturen i kjelens bunn for å unngå overoppheting når en kjele koker seg tørr. Når temperaturene blir for høye, vil enten effekten reduseres automatisk, eller koketoppen slå seg av automatisk.

### Sikkerhetsutkobling



- Sikkerhetsutkoblingen er en sikkerhetsfunksjon til kokeapparatet ditt. Den vil aktiveres hvis du glemmer å slå av koketoppen.
- Avhengig av hvilke effektrinn du har valgt, vil tilberedningstiden begrenses som følger:

Effektrinn	Kokesonen slås automatisk av etter:
1 og 2	9 timer
3, 4 og 5	5 timer
6, 7 og 8	4 timer
9	3 timer
10	2 timer
11 og 12	1 time
Kokkefunksjon	9 timer

Sikkerhetsutkoblingen slår av kokesonene når tiden i denne tabellen har forløpt.

Effektrinn	Kokesonen settes automatisk til effektrinn 12 etter:
boost	10 minutter

## Bruke berøringsknappene

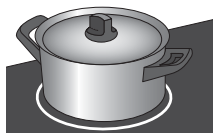
Det kan ta litt tid før du blir vant til berøringsknappene hvis du er vant til å bruke dreiebrytere eller andre typer betjeningsknapper. Du bør berøre berøringsknappene med flat fingertupp for best resultat. Du trenger ikke å trykke ned.

Berøringssensorene reagerer kun på lett berøring med fingertuppen. Ikke betjen knappene med noen andre gjenstander. Koketoppen vil ikke slå seg på hvis kjøleledyret ditt trækker på den.

## Matlaging med induksjonstopp

### **Matlaging med induksjonstopp går raskt**

- I begynnelsen vil du bli overrasket over for fort det går når du lager mat med induksjonstopp. Spesielt ved høye effekttrinn vil matvarer og væske 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 oppsikt.



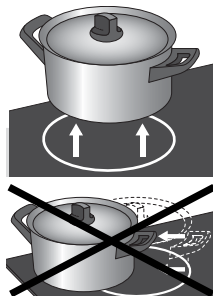
*Ikke noe varmetap og kalde håndtak ved matlaging med induksjon.*

### **Effekten justeres**

- Når du lager mat med induksjonstopp, er det kun den delen av kokesonen som kjelen står på 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 det koker.

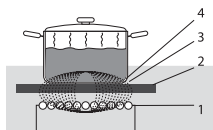
### **Merk!**

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





## Slik virker induksjon



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.

Et magnetisk felt genereres i apparatet. Ved å sette en kjele med jernbunn på en kokesone, induseres strøm i kjelebunnen. Den induserte strømmen genererer varme i kjelens bunn.

### 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.

### Raskt

Det går veldig fort å koke opp matvarer på induksjonstoppens høye effekttrinn. Å gjennomkoke mat tar like lang tid som annen type matlaging.

### Rent

Det er enkelt å rengjøre induksjonstoppen. Siden kokesonen ikke blir varmere enn kjelene, vil ikke matvarer som søles brenne seg fast.

### Sikkert

Varmen genereres av selve kjelen. Glasstoppen blir ikke varmere enn kjelen. Det betyr at kokesonen er adskillig kaldere enn en keramikktopp eller et gassbluss. Når kjelen er fjernet, avkjøles kokesonen hurtig.

## Induksjonslyder

### En tikkelyd

Dette skyldes kapasitetsbegrenseren til de fremre og bakre sonene. Det kan også forekomme en tikkelyd ved lave effekttrinn.

### Kjelene lager lyd

Kjelene kan lage noe lyd under tilberedningen. Dette skyldes energistrømmen fra koketoppen til kjelen. Ved høye effekttrinn er dette helt normalt for visse typer kjeler. Det vil ikke skade verken kjelen eller koketoppen.

## Viften bråker

Apparatet er utstyrt med en vifte for å forlenge elektronikkens levetid. Hvis du bruker apparatet mye, aktiveres viften for å kjøle ned apparatet, og du vil derfor høre en summelyd. Viften går i flere minutter etter at koketoppen er slått av.

## Automatisk strøm-på-funksjon

Når den automatiske strøm-på-funksjonen (APD) er aktiv, vil du høre en tikkelyd selv om sonen ikke er i bruk.

## Kjeler

### Kjeler for matlaging med induksjon

Matlaging med induksjon krever kjeler av spesiell kvalitet.

#### Merk!



- Kjeler som allerede er brukt på gasstopp er ikke lenger egnet til å brukes på en induksjonstopp.
- Bruk kun kjeler som er egnet for matlaging med strøm og induksjon med:
  - en tykk bunn (minst 2,25 mm);
  - en flat bunn
- Kjeler merket med kvalitetsmerket 'Class Induction' er de best egnede.



#### Tips

Du kan selv sjekke om kjelene dine er egnede ved å bruke en magnet. En kjele er egnet hvis kjelens bunn tiltrekkes av magneten.

Egnet	Uegnet
Spesialkjeler av rustfritt stål	Steintøy
Class Induction	Rustfritt stål
Robuste emaljerte kjeler	Porselen
Kjeler av emaljert støpejern	Kobber
	Plast
	Aluminium

For de automatiske kokeprogrammene anbefales det å bruke kjelene som anbefales av Asko.

**Merk!**

Vær forsiktig med kjeler av emaljert tynnplate:

- Emaljen kan løsne fra stålet hvis du slår på koketoppen på et høyt effekttrinn når kjelen er (for) tørr;
- Bunnen til kjelen kan deformeres, for eksempel på grunn av overoppheting eller ved bruk av et for høyt effekttrinn.

**Merk!**

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

**Minimum kjelediameter**

Diameteren til bunnen av kjelen må være minst 12 cm. Du oppnår best resultat hvis du bruker en kjele med samme diameter som kokesonen. Hvis kjelen er for liten, vil ikke kokesonen virke.

**Trykkokere**

Induksjonstopper er godt egnet for matlaging med trykkokere. Kokesonene reagerer svært raskt slik at trykkokerne raskt oppnår ønsket trykk. Så snart du slår av en kokesone, stopper kokeprosessen umiddelbart.

## Slå på koketoppen og stille inn effektrinnet

Kokesonene har 12 trinn. Ved siden av finnes en trinn-"boost".

1. Sett en panne i midten av en kokesone.
2. Trykk på knappen for barnesikring.

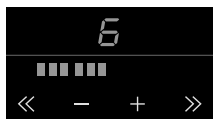
*Du vil høre et pip.*

3. Trykk på på/av-knappen på den aktuelle kokesonen.

*Et lysende '-' vises i displayet og du vil høre et pip. Hvis du ikke gjør noe mer, vil kokesonen slå seg av automatisk etter noen få sekunder.*

4. Trykk på knappene + eller - eller << or >> for å velge ønsket innstilling. Kokesonen starter automatisk på det trinnet som er satt (når en kasserolle oppdages).

- ▶ Hvis du trykker en av knappene + eller - først, vil trinn 6 vises.
- ▶ Hvis du trykker på knappen >> først, vil trinn 12 + 'boost' vises i displayet. Dette er 'boost' av effektrinnet, og du kan bruke denne innstillingen hvis du vil koke opp maten raskt (se side 14).
- ▶ Hvis du trykker på knappen << først, vil trinn 1 vises.



### Tips

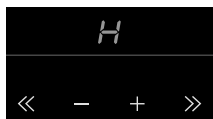
- Med knappene + eller - kan du øke eller redusere effektinnstillingen trinn for trinn. Med knappene << eller >> kan du raskt øke eller redusere effektinnstillingen.
- Trykk og hold knappene << , - , + eller >> nede for å stille inn til ønsket effektnivå raskere.

### Registrering av kjele

Hvis koketoppen ikke registrerer en (jernholdig) kjele etter at effektrinnet er valgt, vil displayet blinke og koketoppen vil forbli kald.

Hvis du ikke setter en (jernholdig) kjele på kokesonen innen 1 minutt, vil sonen automatisk slå seg av (se også side 11 og 12 'Kjeler').

## Restvarmeindikator

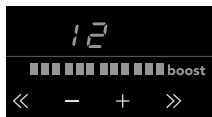


En kokesone som er brukt med høy effekt vil være varm i flere minutter etter at den er slått av. En 'H' vises i displayet så lenge kokesonen fortsatt er varm.

## Boost

---

Du kan bruke 'boost'-funksjonen til å lage mat på det høyeste effektnivået i en kort tidsperiode (maks. 10 minutter). Etter tiden med maksimal boost, vil effekten reduseres til trinn 12.



### Slå 'boost'-funksjonen på

1. Sett en kjele på en kokesone.
2. Trykk på knappen >> med en gang etter at du har slått på sonen.  
*Trinn 12 og 'boost' vises i displayet.*

- Hvis en kokesone allerede er satt til et effektnivå og du ønsker å bruke 'boost'-funksjonen, trykker du på >> eller + på den aktuelle kokesonen.

### Slå 'boost'-funksjonen av

*'Boost' er slått på, displayet viser trinn 12 og 'boost'.*

1. Trykk på << eller -.  
*Displayet vil vise et lavere nivå.*

#### Eller:

2. Trykk på på/av-knappen på kokesonen du vil slå av.  
*Du vil høre et pip og trinnet forsvinner fra displayet.  
Kokesonen er nå slått helt av.*

## To kokesoner bak hverandre

---

- To kokesoner, den ene foran den andre, påvirker hverandre. Når begge disse kokesonene er slått på samtidig, vil effekten automatisk deles mellom dem. Kokesonen som stilles inn først, vil forbli på den valgte innstillingen til enhver tid. Den maksimalt satte innstillingen for kokesonene foran eller bak som legges til senere avhenger av innstillingen på den første kokesonen. Når du har nådd maksimalt antall innstillingskombinasjoner, vil den siste innstillingen begynne å lyse automatisk og senkes til den høyeste innstillingen som er mulig.
- To kokesoner ved siden av hverandre påvirker ikke hverandre på noen måte. Du kan sette en høy innstilling for begge kokesonene.
- Hvis Vario-sonene er koblet sammen, kan man ikke bruke boost-funksjonen på dem, og menyfunksjonene kan ikke brukes.

## Hvordan koble sammen Vario-induksjonssonene

Vario-induksjonssonene kan kobles til hverandre. Dette danner én stor sone, som for eksempel kan brukes for en stor fiskepanne.

- Hvis Vario-sonene er koblet sammen, kan man ikke bruke boost-funksjonen på dem, og menyfunksjonene kan ikke brukes.

Bruk en (fiske)panne hvor minst én av posisjonene i midten av Vario-sonene er dekket.

### **Aktivere sammenkoblet modus**

1. Sett den store pannen på begge kokesonene, slik at begge disse dekkes godt.
2. Slå på den fremre kokesonen.
3. Hold to knapper nede samtidig (i noen få sekunder): Trykk først << på Vario-sonen bak og så umiddelbart >> på Vario-sonen foran. *'BR' vil vises i displayet på den bakre sonen. Bruk så kontrollen for den fremre sonen til å sette et trinn for begge sonene.*
4. Sett ønsket trinn med knappene + eller -, eller << eller >> på den fremre sonen. Begge sonene vil varmes opp i henhold til innstillingen som settes.



### **Deaktivere sammenkoblet modus**

1. Trykk på >> på den fremre Vario-sonen og << på den bakre Vario-sonen til å slå av "sammenkoblet" trinn.

*Den fremre sonen fortsetter å gå på trinnet som er satt under sammenkoblet modus.*

#### **Eller:**

2. Trykk på på/av-knappen på kokesonen du vil slå av. *Du vil høre et pip og trinnet forsvinner fra displayet. Kokesonen er nå slått helt av.*

## Slå av

---

### Slå av én kokesone

Trykk på på/av-knappen på kokesonen du vil slå av.

*Du vil høre et pip og trinnet forsvinner fra displayet.*

- Hvis alle kokesonene har blitt slått av på denne måten, vil koketoppen automatisk være i hvilemodus (se også "hvilemodus").

### Slå av alle kokesonene

Trykk på knappen for barnesikring for å slå av alle kokesonene samtidig.

*Du vil høre et pip. Den røde indikatoren for barnesikring ved siden av barnesikringsknappen vil blinke svært sakte.*

- Induksjonstoppen er nå i øko-hvilemodus (se også "øko-hvilemodus").

## Hvilemodus

---

I hvilemodus er induksjonstoppen avslått. Du kan stille inn til hvilemodus fra øko-hvilemodus eller ved å slå av alle kokesonene.

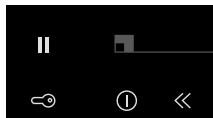
Fra hvilemodus kan du starte tillagningen direkte ved å trykke på på/av-knappen for den ønskede kokesonen.

### Endre koketoppen fra øko-hvilemodus til hvilemodus

*Det røde lyset ved siden av barnesikringsknappen fortsetter å slå seg sakte av og på.*

- Trykk på barnesikringsknappen en kort stund for å endre til hvilemodus.

*Du vil høre ett enkelt pip. Alle lysene på koketoppen slås av.*



## Øko-hvilemodus

---

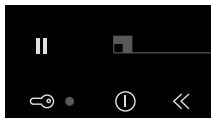
I øko-hvilemodusen er koketoppen slått av og bruker så lite strøm som mulig.

Koketoppen kan også endres til øko-hvilemodus fra hvilemodusen og når kokesonene fortsatt er aktive.



### Visste du at

Koketoppen bruker mindre enn 0,5 Watt i øko-hvilemodus. Det er mindre enn selv i koketoppens hvilemodus.



## Sette koketoppen til øko-hvilemodus

- Trykk på knappen for barnesikring.  
*Du vil høre ett enkelt pip. Øko-hvilemodusen er aktiv, det røde lyset ved siden av barnesikringsknappen fortsetter å slå seg sakte av og på.*

Fra øko-hvilemodusen kan du ikke begynne matlagingen med en gang. For at du kan komme i gang, må koketoppen først settes til hvilemodus.

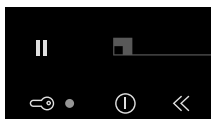


## Visste du at

Etter tretti minutter i hvilemodus, vil koketoppen automatisk slå seg over til øko-hvilemodus for å hindre unødvendig strømbruk.

## Barnesikring

Induksjonstoppen er utstyrt med en barnesikring, som gjør at du kan låse apparatet. Slik unngår du at det slås når du ikke vil det.



## Slå på barnesikringen

1. Trykk på barnesikringsknappen i to sekunder.  
*Du vil høre et dobbelt pip. Alle knappene er nå inaktive, med unntak av barnesikringen. Koketoppen går først i øko-hvilemodus, og deretter til låst barnesikringsmodus. Det røde lyset er alltid på.*
2. Trykk på knappen igjen i to sekunder for å slå av barnesikringen.  
*Du vil høre ett enkelt pip. Koketoppen er nå i hvilemodus. Det røde lyset ved siden av barnesikringsknappen lyser ikke.*



## Tips

Sett koketoppen til barnesikringmodus før du begynner å rengjøre den, slik at den ikke slår seg på ved et uhell.



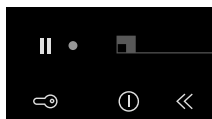
## Visste du at

Når koketoppen er satt i barnesikringsmodus, bruker den like lite strøm som når den står i øko-hvilemodus.



## Pause

Med denne pausefunksjonen kan du sette hele koketoppen på "pause" i fem minutter mens du lager mat. Dermed kan du forlate rommet eller rengjøre toppen på en trygg måte en kort periode, uten å miste innstillinger.



### Sette koketoppen til pausemodus

- Trykk én gang på pauseknappen.

*Du vil høre et dobbelt pip, innstillingene endres til en lavere innstilling, og det røde lyset ved siden av pauseknappen lyser.*

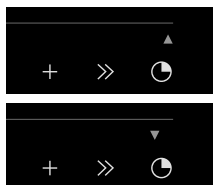
- ▷ Eventuelle innstilte tidsur/kjøkkenklokker vil stoppe.
  - ▷ Alle kokesonene endres automatisk til en lavere innstilling.
  - ▷ Alle knappene er inaktive, unntatt barnesikringsknappen og pauseknappen. På/av-knappen på de individuelle kokesonene forblir også aktive, men de reagerer med en forsinkelse på to sekunder.
- Hvis du trykker pauseknappen på nytt innen fem minutter, vil kokeprosessen som ble satt på pause tas opp igjen.  
*Du vil høre et dobbelt pip, koketoppen gjenopptar innstillingene slik de var før pausen.*
- Hvis du ikke foretar deg noe innen fem minutter:  
*Alle aktive kokesoner vil slås av automatisk. Deretter vil pauseknappen fortsette å lyse i tjuufem minutter, for å indikere at tilberedningsprosessen er avsluttet med pausemodusen. Koketoppen slår seg automatisk fra pausemodus til øko-hvilemodus etter tjuufem minutter.*

## Kjenne igjen en modus

<b>Hvilemodus</b>	Ingen lys lyser.
<b>Øko-hvilemodus</b>	Det røde lyset ved siden av barnesikringsknappen fortsetter å slå seg sakte av og på.
<b>Barnesikringmodus</b>	Det røde lyset ved siden av barnesikringsknappen lyser hele tiden.
<b>Pausemodus</b>	Det røde lyset ved siden av pauseknappen lyser.

## Tidsur / Kjøkkenklokke

Knappen for tidsur/kjøkkenklokke for hver kokesone har to funksjoner:



Tidsurfunksjonen	Kjøkkenklokkefunksjonen
Denne funksjonen kan kjennes igjen ved den røde pilen som peker oppover.	Denne funksjonen kan kjennes igjen ved den røde pilen som peker nedover.
Tiden i tidsurfunksjonen forlenges.	Tiden i tidsurfunksjonen forkortes.
Tidsuret kan ikke knyttes til en kokesone.	Kjøkkenklokken kan knyttes til en kokesone. Det betyr at kokesonen vil slås av hvis den innstilte tiden har gått.
Når tidsurknappen er trykket på, slår tidsurfunksjonen seg automatisk på etter tre sekunder hvis du ikke foretar deg noe.	Kjøkkenklokkefunksjonen kan nås fra tidsurfunksjonen ved å trykke på den røde + knappen eller den røde - knappen.

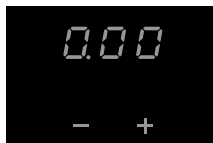


### Merk!

- Det finnes et tidsur/en kjøkkenklokke per sett med to kokesoner. Der det finnes en femte kokesone, har den femte kokesonen separat tidsur/kjøkkenklokke.
- Tidsuret/kjøkkenklokken kan kun knyttes til en av de to kokesonene per sett med to kokesoner.
- Tidsuret/kjøkkenklokken kan også brukes uten å aktivere noen tilhørende kokesone.

### Slå på tidsuret

1. Trykk én gang på knappen for tidsur/alarmklokke på den aktuelle kokesonen.  
*Displayet på tidsuret lyser opp og du vil se tre lysende nuller. Under vises et plusstegn og et minustegn.*
  - Hvis du ikke stiller inn en tid med knappene + eller -, vil tidsuret begynne å gå automatisk etter tre sekunder. Tidsuret kan gå helt til 9 timer og 59 minutter.  
*Den røde pilen som peker oppover lyser opp og tiden forlenges.*
2. Trykk på knappen for tidsur/alarmklokke på den aktuelle kokesonen igjen for å slå den av.



## Slå på tidsuret

1. Trykk én gang på knappen for tidsur/alarmklokke på den aktuelle kokesonen.
2. Trykk på + eller - for å endre fra tidsurfunksjonen til kjøkkenklokkefunksjonen. Etterpå kan du stille inn ønsket tilberedningstid med +. Deretter kan du endre den innstilte tiden med -. *Den røde, lille pilen som peker nedover lyser opp. Tiden telles ned.*
3. Trykk på knappen for tidsur/alarmklokke på kokesonen på nytt for å slå den av.



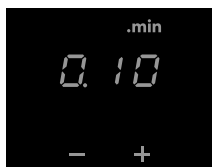
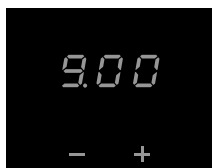
## Merk!

- Kjøkkenuret er knyttet til kokesonen hvis den tilhørende kokesonen er slått på. Kjøkkenuret stopper med én gang pannen fjernes og fortsetter når den er plassert tilbake.
- Hvis kjøkkenuret er koblet til en kokesone, vil kokesonen slå seg av etter at tiden som er stilt inn har gått.

*Alarmen på kjøkkenuret utløses og piper i et kvarter, samtidig som den svekkes etter hvert som tiden går, og samtidig som '0.00' og pilen som peker nedover fortsetter å lyse. Trykk på tidsur/ alarmknappen igjen for kokesonen der den røde pilen ned blinker, eller fjern pannen fra sonen for å slå av tidsuret igjen.*

## Stille inn tilberedningstid

- Slå på kjøkkenuret.



Knapp	Trinn på x per knappetrykk	Tid
+	x = 1 minutt	0.00 til ...
-	x = 10 sekunder	5.00 - 0.00
-	x = 30 sekunder	9.00 - 5.00
-	x = 1 minutt	... til 9.00

*Etter ni minutter og null sekunder ('9.00') vises ordet '.min' over displayet, og minuttene vil legges til bak punktumet.*



## Tips

Du kan trykke og holde knappene + eller - for å sette ønsket tilberedningstid raskere.

## Slå piping av og på

1. Trykk på på/av-knappen helt til venstre to ganger.
2. Trykk og hold nede << og + samtidig til du hører et pip.  
*Piping er nå slått av for alle knappefunksjoner, unntatt for pause- og barnesikringsknappene. Merk: Alarmen på kjøkkenklokka og pipet for feilmeldinger kan ikke slås av.*
3. Bruk samme knappekombinasjon for å slå lyden på igjen.

## **Slå på/av automatisk pannedetektering**

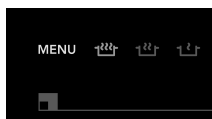
Hvis en panne plasseres i en inaktiv sone etter at toppen er slått på, lyser betjeningsknappene for den opp og den kan brukes umiddelbart (uten å trykke på på/av-knappen).

Hvis kokesonen ikke aktiveres innen 10 sekunder, slås lyset av. Den kan aktiveres på nytt ved å fjerne og sette pannen tilbake, eller ved å trykke på på/av-knappen.

Denne funksjonen er aktiv som standard, men den kan også slås av. Dette gjøres ved å slå av toppen og trykke på "meny"- (6) og "på/av"-knappen (21) på venstre kontrollpanel i 5 sekunder. "APd OFF" vil vises på displayet. Ved å gjenta denne prosessen kan funksjonen aktiveres på nytt og "APd On" vil vises på displayet.

## Automatiske kokeprogrammer

Koketoppen er utstyrt med seks automatiske kokeprogrammer. Du kan sette en hvilken som helst sluttid for et automatisk kokeprogram ved hjelp av kjøkkenklokkefunksjonen (se side 19). Kokeprogrammene er basert på vanlige mengder. Tabellene er veiledende. Du kan endre retten slik du ønsker på grunn av de store marginene.



### For å sette et automatisk program

*Kokesonen er slått på.*

- Trykk på menyknappen.  
*En serie på seks ikoner vil lyse opp (sju ikoner på HI1995G), én lysere enn de andre.*
- Trykk menyknappen igjen eller trykk og hold nede menyknappen for å gå til de neste menyfunksjonene.

*Det valgte kokeprogrammet startes automatisk etter tre sekunder.*

*En 'A' for 'automatisk' vises i displayet.*

Hvis et automatisk kokeprogram er aktivt, kan du bruke følgende knapper for å gå tilbake til den manuelle tilberedningsprosessen:

<< , + , - , >> .



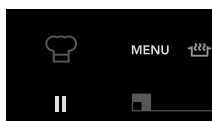
### Merk!

**For "Vario"-apparater vil ikke kokeprogrammer og Boost-funksjonen virke hvis sonene er koblet sammen eller kokkefunksjonen er aktiv.**

### Kokkefunksjon

"Kokkefunksjonen" vil aktivere alle sonene når den er slått på. Sonene til høyre med innstillingen 1, de i midten på 7 og til venstre på 12. "Ch" vil vises på displayet for de bakre sonene. Etterpå kan du konfigurere andre kokeinnstillinger for begge sonene ved hjelp av knappene for frontsonen.

Denne funksjonen lar deg lage mat uten å bruke knappene, men ved å flytte pannene fra sone til sone.



Denne funksjonen kan bare slås på hvis toppen ikke er i bruk. For å slå på denne funksjonen, må først alle sonene slås av.

Denne funksjonen kan velges ved å trykke på og slippe menyknappen helt til venstre når indikatorlyset for kokkefunksjonen (24) lyser opp.

### **Slå av kokkefunksjonen (HI1995G)**

1. Hele toppen kan slås av ved hjelp av øko-lås-knappen (3).
2. Bruke på/av-knappene (6): Dette slår av kokkefunksjonen. Alle soner deaktiveres. Displayene lyser opp for sonene der det er en panne hvis APD er aktivert.
3. Kokkefunksjonen avsluttes og aktive soner og tidsur forblir aktive når man trykker på menyknappen helt til venstre (21) ved siden av kokkeindikatoren. Soner som ikke er i bruk, vil slås av.
4. Kokkefunksjonen slås av automatisk hvis det ikke har vært noen panne på toppen i ti minutter.

**Under kokkefunksjonen er kun tidsuret der tiden øker, tilgjengelig.**



### Kokefunksjon\*/\*\*

Denne funksjonen koker opp innholdet i kjelen (100 °C) og lar det fortsette å koke. Det kan høres et pip når innholdet koker eller hvis det skal tilsettes mat. Denne funksjonen fungerer kun med lokk på kjelen.

Rett	Antall personer	Mengde	Kjele	Sone	Fyll kjelen opp til: (start tilberedningsprosessen)
Kokte poteter	6 - 8	1000 - 1400 g	Høy panne (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l inkl. poteter
	9 - 15	1500 - 2200 g	Stor panne (Ø 240)	Ø 260 dobbel	3,5 l inkl. poteter
Kokte (harde) grønnsaker	4 - 6	500 - 750 g	Høy panne (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l inkl. grønnsaker
	6 - 8	750 - 900 g	Stor panne (Ø 240)	Ø 260 dobbel	3,5 l inkl. grønnsaker
Ris	4 - 5	400 - 500 g	Høy panne (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l kun vann <sup>1)</sup>
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Høy panne (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l kun vann <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Stor panne (Ø 240)	Ø 260 dobbel	3,5 l kun vann <sup>1)</sup>

1) Risen eller pastaen kan tilsettes etter pipet.

\* Denne funksjonen fungerer best med kjele som er anbefalt av Asko.

\*\* Disse menyfunksjonene fungerer best hvis de startes på starten av tilberedningsprosessen.



### Funksjon for småkoking\*

Temperaturen til retten holdes konstant nær kokepunktet (90 °C - 95 °C). Innstillingen for småkoking fungerer best med lokk på kjelen. Tykkere retter må røres i hvert kvarter. Den maksimale tiden for småkoking er åtte timer, med mindre det er satt en kortere tid ved hjelp av tidsuret.

Rett	Mengde +/-	Kjele	Sone
Saus eller suppe	1 l	Lav panne (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Høy panne (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Stor panne (Ø 240)	Ø 260 dobbel



### Varmebevaringsfunksjon\*

Temperaturen til en rett holdes automatisk på 70 °C - 75 °C.

Innstillingen for varmebevaring fungerer best med lokk på kjelen.

Større mengder og tykkere retter må røres i med jevne mellomrom. Den maksimale tiden for varmebevaring er åtte timer, med mindre det er satt en kortere tid ved hjelp av tidsuret.

Rett	Antall personer	Mengde +/-	Kjele	Sone
Alle retter	4	2000 g	Høy panne (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Stor panne (Ø 240)	Ø 260 dobbel

\* Denne funksjonen fungerer best med kjeler som er anbefalt av Asko.



## wok

**Wok-funksjon\*/\*\***

Wok-innstillingen gir en optimal temperatur for wokking, både for oljen og selve woken. Når det piper, har pannen nådd temperaturen sin, og oljen og retten kan legges i pannen.

Rett	Antall personer	Maksimal mengde kjøtt eller fisk / grønnsaker	Kjele	Sone
Kjøtt, fisk, grønnsaker	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpanne	Ø 210 / Vario
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpanne	Ø 260 dobbel

**Bruningsfunksjon \*/\*\***

Bruningsinnstillingen gir optimal temperatur for brunng.

Når det piper, har pannen nådd temperaturen sin. Oljen eller smøret og deretter retten kan legges i pannen.

Rett	Antall personer	Mengde	Kjele	Sone
Kjøtt, fisk	4 - 5	400 - 500 g	Stekepanne	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Stekepanne	Ø 260 dobbel

\* Denne funksjonen fungerer best med kjeler som er anbefalt av Asko.

\*\* Disse menyfunksjonene fungerer best hvis de startes på starten av tilberedningsprosessen.



### Grillfunksjon\*/\*\*

Grillinnstillingen gir optimal temperatur for grilling. Et pip vil høres når pannen har nådd temperaturen sin.

Rett	Antall personer	Mengde	Kjele	Sone
Kjøtt, fisk, grønnsaker	3 - 4	300 - 400 g	Grillpanne / plate	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpanne / plate	Ø 260 dobbel

### Sunn matlaging

#### Kokepunkt til ulike typer oljer

For å sikre at maten din stekes på en så sunn måte som mulig, anbefaler Asko at du bruker riktig type olje i henhold til steketemperaturen. Hver olje har ulike kokepunkter hvor giftige gasser slippes ut. Tabellen under viser kokepunktet til ulike typer oljer.

Olje	Røykpunkt °C
Extra virgin olivenolje	160 °C
Smør	177 °C
Kokosolje	177 °C
Rapsolje	204 °C
Virgin olivenolje	216 °C
Solsikkeolje	227 °C
Maisolje	232 °C
Peanøttolje	232 °C
Risolje	255 °C
Olivenolje	242 °C

\* Denne funksjonen fungerer best med kjeler som er anbefalt av Asko.

\*\* Disse menyfunksjonene fungerer best hvis de startes på starten av tilberedningsprosessen.

## **Effektrinn**

---

Siden trinnene avhenger av mengden og sammensetningen av innholdet i kjelen, er tabellen under kun ment som en veiledning.

### **Bruk trinnene 'Boost', 11 og 12 til å:**

- koke opp matvarer eller væske raskt;
- forvelle grønnsaker;
- varme opp olje og fett;
- øke trykket i en trykkoker til ønsket trykk;
- bruk en wok.

### **Bruk trinn 9 og 10 til å:**

- steke kjøtt;
- tilberede fisk;
- steke omeletter;
- steke kokte poteter;
- frityrsteke mat.

### **Bruk trinn 7 og 8 til å:**

- steke tykke pannekaker;
- steke tykke stykker panert kjøtt;
- steke bacon (fett);
- steke rå poteter;
- lage arme riddere;
- steke panert fisk;
- gjennomkokt pasta,
- stek tynne biter med kjøtt;
- ovnsstek store biter med kjøtt.

### **Bruk trinn 4-6 til å:**

- fullføre koking/steking av store mengder mat;
- tine harde grønnsaker;
- stek tykke biter med kjøtt,
- dampkok.

**Bruk trinn 1-3 til å:**

- trekke buljong;
- posjer,
- hold varmt,
- lage gryteretter
- trekke grønnsaker;
- smelte sjokolade;
- smelte smør;

## Rengjøring

---

### Tips

Slå på barnesikringen før du starter å rengjøre koketoppen.

### Daglig rengjøring

- Selv om matrester ikke kan brenne seg fast i glasset, anbefaler vi allikevel å rengjøre koketoppen umiddelbart etter bruk.
- For daglig rengjøring er det best å bruke en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel.
- Tørk av med tørkepapir eller en tørr klut.

### Vanskelige flekker

- Vanskelige flekker kan fjernes ved hjelp av et mildt rengjøringsmiddel som oppvaskmiddel.
- Fjern vannmerker og kalkbelegg med eddik.
- Det kan være vanskelig å fjerne metallmerker (fra kjeler som er dratt over koketoppen). Det fins egne rengjøringsmidler til dette.
- Bruk en glasskrape til å fjerne matrester. Det er også best å fjerne smeltet plast og smør med en glasskrape.



### Bruk aldri

- Bruk aldri slipende rengjøringsmidler. De lager riper som smuss og kalkbelegg kan samle seg opp i.
- Bruk aldri noe skarpt som stålull eller skuresvamp.

**Generelt**

Hvis du oppdager en sprekk i glasstoppen (uansett hvor liten den er), må du slå av koketoppen umiddelbart, dra ut støpselet til koketoppen, slå av (de(n) automatiske) sikringen(e) i sikringsskapet, eller eventuelt sette bryterne til strømforsyningen til null hvis det er snakk om en permanent kobling. Kontakt serviceavdelingen.

**Feilsøkingstabell**

Hvis apparatet ikke fungerer som det skal, betyr det nødvendigvis ikke at det er defekt. Forsøk først å løse problemet selv ved å sjekke punktene nedenfor, eller se etter mer informasjon på [www.asko.com](http://www.asko.com).

Feil	Mulig årsak	Løsning
Displayet lyser opp når koketoppen 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 vil forsvinne etter at det er brukt noen ganger. Luft ut kjøkkenet.
Du kan høre en tikkelyd i koketoppen.	Dette skyldes kapasitetsbegrenseren til de fremre og bakre sonene. Det kan også forekomme en tikkelyd ved lave effekttrinn.	Normal drift.
Kjelene lager lyd ved matlaging.	Dette skyldes energistrømmen fra koketoppen til kjelen.	Ved høye effekttrinn er dette helt normalt for visse typer kjeler. Det vil ikke skade verken kjelen eller koketoppen.
Du har slått på en kokesone, men displayet fortsetter å blinke.	Kjelen du bruker er ikke egnet for matlaging med induksjon, eller har en diameter på under 12 cm.	Bruk en egnet kjele, se side 11 og 12.

## FEIL

Feil	Mulig årsak	Løsning
En kokesone stopper plutselig og du hører et signal.	Den innstilte tiden er utløpt.	Slå av pipingen ved å trykke på + eller - på tidsbryteren.
Koketoppen virker ikke og det står ingenting i displayet.	Koketoppen får ikke strøm grunnet en defekt ledning eller feilkobling.	Kontroller sikringene eller den elektriske bryteren (hvis det ikke er noe støpsel).
Sikringen går så fort koketoppen slås på.	Koketoppen er koblet feil.	Kontroller de elektriske kablingene.
'br' vises i displayet og berøringsknappene virker ikke.	Sammenkoblingsfunksjonen er aktivert.	Deaktiver sammenkoblingsfunksjonen (se side 15).
Feilkode F00.	Det er vann eller smuss på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Feilkode F0 opp til og med F6 og FC.	Defekt generator.	Kontakt serviceavdelingen.
Feilkode F7.	Omgivelsestemperaturen er ikke optimal.	Slå av alle varmekilder i nærheten av kokeplaten.
Feilkode F8 og F08.	Apparatet er overopphetet.	Apparatet har blitt slått av på grunn av for høy varme. La koketoppen kjøle seg ned og start så på nytt med en lavere innstilling.
Feilkode F9 og/eller kontinuerlig piping.	Apparatet har blitt koblet til feil og/eller spenningen i nettet er for høy.	Endre tilkoblingen.
Feilkode F99.	Du har trykket to eller flere knapper samtidig.	Ikke trykk på mer enn én knapp om gangen.
Feilkode FA.	Spenningen i nettet er for lav.	Kontakt strømleverandøren din.
Feilkode FAN.	Luftsirkulasjonen er ikke god.	Forsikre deg om at ventilasjonshullene under kokeplaten er åpne.
Andre feilkoder.	Defekt generator.	Kontakt serviceavdelingen.

# TEKNISKE SPESIFIKASJONER

## Tekniske spesifikasjoner

Dette apparatet er i samsvar med alle relevante CE-direktiver.

Type koketopp	HI1655G	HI1655M
Induksjon	x	x
Tilkobling	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Faser	2	2
<b>Maksimal kapasitet kokesoner</b>		
Midten til venstre		
Fremre, venstre	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Bakre, venstre	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Bakre, høyre	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Fremre, høyre	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
<b>Tilkoblet last</b>		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Total tilkoblet last	7400 W	7400 W
<b>Innbyggingsmål</b>		
Apparatets bredde x dybde	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Innbyggingshøyde fra toppen av arbeidsbenken	43 mm	43 mm
Åpning bredde x dybde	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minimum avstand fra åpning til bakvegg	40 mm	40 mm
Minimum avstand fra åpning til sidevegg	40 mm	40 mm



## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Type koketopp	HI1995G	HI1975G	HI1355G
Induksjon	x	x	x
Tilkobling	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Faser	3	3	1
<b>Maksimal kapasitet kokesoner</b>			
Venstre foran	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Venstre bak	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Midten front	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Midten bak	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Høyre front	3,7 kW (180x220)		
Høyre bak	3,7 kW (180x220)		
Midten til venstre		5,5 kW Ø 260	
<b>Tilkoblet last</b>			
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	
L3	3,7 kW	3,7 kW	
Total tilkoblet last	11100 W	11100 W	3700 W
<b>Innbyggingsmål</b>			
Apparatets bredde x dybde	904 x 522 mm	904 x 522 mm	330 x 522 mm
Innbyggingshøyde fra toppen av arbeidsbenken	43 mm	43 mm	43 mm
Åpning bredde x dybde	860 x 490 mm	860 x 490 mm	290 x 490 mm
Minimum avstand fra åpning til bakvegg	40 mm	40 mm	40 mm
Minimum avstand fra åpning til sidevegg	40 mm	40 mm	40 mm

## Avhending av emballasje og apparat

Ved fremstillingen av dette apparatet, ble ikke-nedbrytbare materialer brukt. Forsikre deg om at apparatet blir avhendet på en ansvarlig måte etter endt levetid. Spør lokale myndigheter om mer informasjon om dette.

Apparatets emballasje er resirkulerbart. Følgende materialer har blitt brukt:

- kartong;
- polyetenfolie (PE-folie);
- CFC-fri polystyren (PS hardskum).

Avhend disse materialene på en ansvarlig måte og i henhold til myndighetenes reguleringer.



For å minne deg på at husholdningsapparater må avhendes separat, er produktet merket med symbolet av søppelbøtte med kryss over. Det betyr at etter endt levetid må ikke produktet kastes sammen med husholdningsavfall. Det må leveres til en kommunal eller autorisert miljøstasjon.

Når husholdningsapparater avhendes separat unngås mulige negative konsekvenser for miljøet og helseskader som kan oppstå ved feilaktig avhending, og materialene apparatet består av kan gjenvinnes slik at både energi og ressurser spares.

### **Samsvarserklæring**



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



 **ASKO**



89 (01-15)

700005659002