



Anvendelse
Käyttöohjeet
Induktionskogeplade
Induktioliesi

HI1694G / HI6HTI02

HI1794G / HI7CTI02

HI1794M / HI8ATI02

HI1994G / HI9FTI04

HI1994M / HI9FTI04

HI1194G / HI1ATI02

DA

Brugsvejledning

DA 3 - DA 32

FI

Käyttöohjeet

FI 3 - FI 32

Benyttes piktogrammer - Piktogrammit käytetty:



Viktig information - Tärkeää tietoa



Tips - Vinkkejä

INDHOLDSFORTEGNELSE

Din induktionskogeplade

Indledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse	6

Brug

Berøringstasternes funktion	9
Madlavning med induktion	9
Sådan fungerer induktion	10
Induktionsstøj	10
Gryder	11

Betjening

Tænd og indstil effekt	13
Restvarme-indikator	13
Boost	13
To kogezone bag hinanden	14
Oprette forbindelse mellem Vario-induktionszonerne	14
Sluk	15
Standby	16
Øko standby	16
Børnesikring	17
Pause	17
Genkendelse af en tilstand	18
Timer/kogeur	18
Slå lydsignalet fra	20
Automatiske programmer	21
Sund madlavning	25
Kogezoneindstillinger	26

Vedligeholdelse

Rengøring	27
-----------	----

Fejl

Generelt	28
Fejloversigt	28

Miljøhensyn

Bortskaffelse af apparat og emballage	31
Oplysninger i henhold (EU) 66/2014	32

Indledning

Denne induktionskogeplade er designet af en virkelig madlavningsekspert. Madlavning på en induktionskogeplade har visse fordele. Det er komfortabelt, fordi kogepladen reagerer hurtigt og kan indstilles på en meget lav effekt. Takket være den høje effekt kan man også hurtigt bringe maden i kog. Det er også meget bekvemt med den store afstand mellem de enkelte kogezoneer.

En induktionskogeplade virker på en anden måde end en almindelig kogeplade. På induktionskogepladen er der magnetiske felter, som genererer varme. Det betyder, at man ikke bare kan bruge almindelige gryder. I kapitlet gryder kan du læse mere om, hvilke gryder der kan bruges.

For optimal sikkerhed er induktionskogepladen udstyret med flere temperatursikringer samt en restvarme-signalering, som angiver, hvilke kogezoneer der stadig er meget varme.

Denne brugsanvisning beskriver, hvordan du får mest ud af din nye induktionskogeplade. Ud over beskrivelsen af betjening indeholder den også information, som er nyttig, når apparatet bruges. Endvidere er der kogetabeller og vedligeholdelsestips.



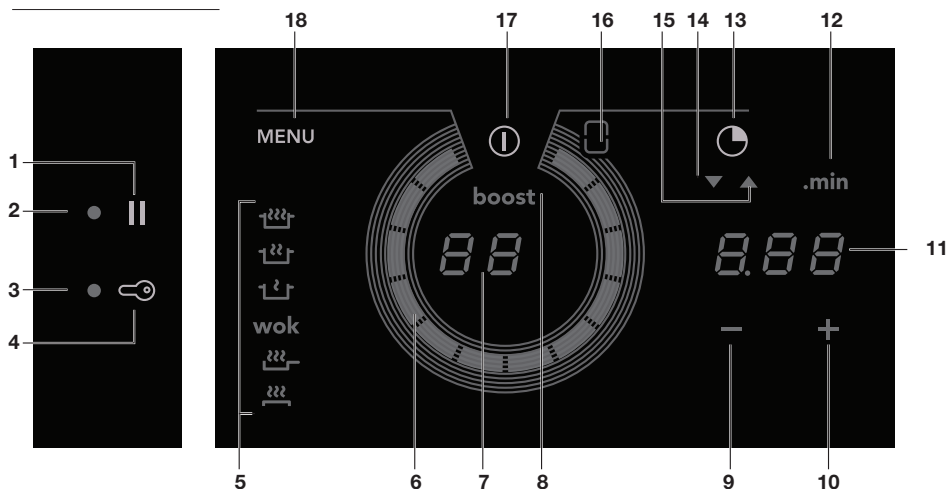
Læs de separate sikkerhedsforskrifter, før enheden bruges!

Læs hele brugervejledningen omhyggeligt før du begynder at bruge apparatet, og opbevar vejledningen i nærheden for senere reference.

Brugervejledningen er også en reference for servicetjenesten. **Klæb derfor den medfølgende dataplade fast i firkanten, som er beregnet dertil, bag i brugsanvisningen.** På datapladen står al information, som servicetjenesten har brug for, når du stiller dem spørgsmål.

God fornøjelse med madlavningen!

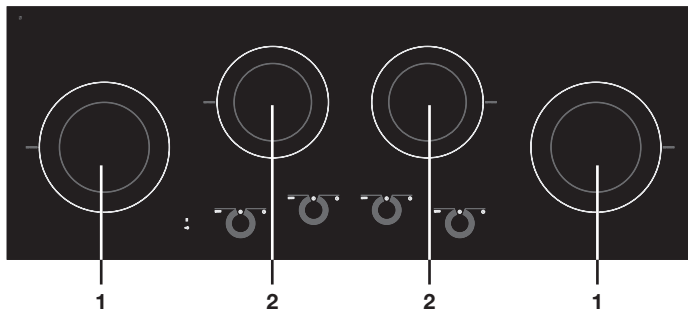
Betjeningspanel



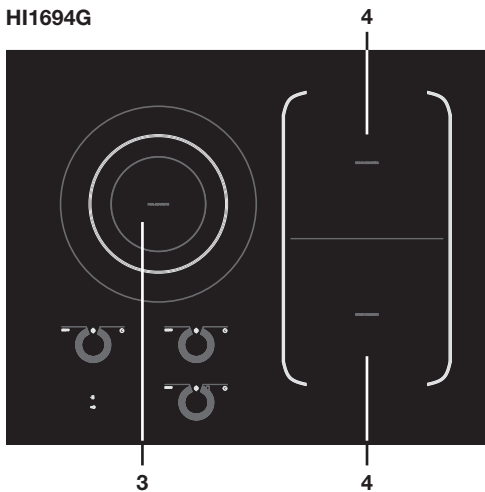
1. Pausetast
2. Pauseindikator
3. Indikator for børnelås/Øko standby
4. Paneltast (funktion for børnelås/øko standby)
5. Menufunktioner for induktion (se side 16-18)
6. Glidebetjening (12 indstillinger)
7. Indikator for indstilling
8. Indikator for boost
9. Nedsæt tid-tast
10. Øg tid-tast
11. Timer/kogeur
12. 'Minutter efter punktum'-indikator
13. Tast for timer/kogeur
14. Indikator for kogeur
15. Indikator for timer
16. Tast for forbindelsesfunktion (forbinder to kogezone med hinanden, og laver dem til én stor zone, som kan betjenes med en glider)
17. Tænd/sluk-tast
18. Menutast

Beskrivelse

HI1194G

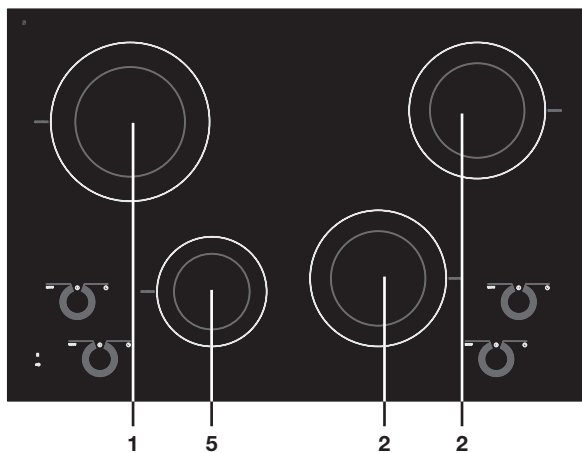


HI1694G

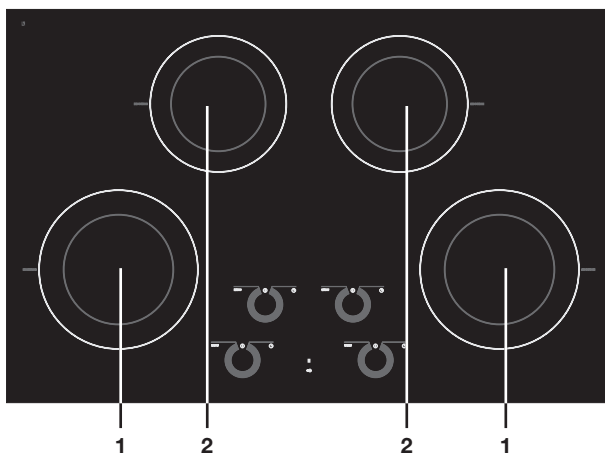


1. Kogezone Ø210 3,7 kW
2. Kogezone Ø180 3,0 kW
3. Kogezone Ø260 5,5 kW (dobbelt ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (zoner, der kombineres til én zone)

HI1794G



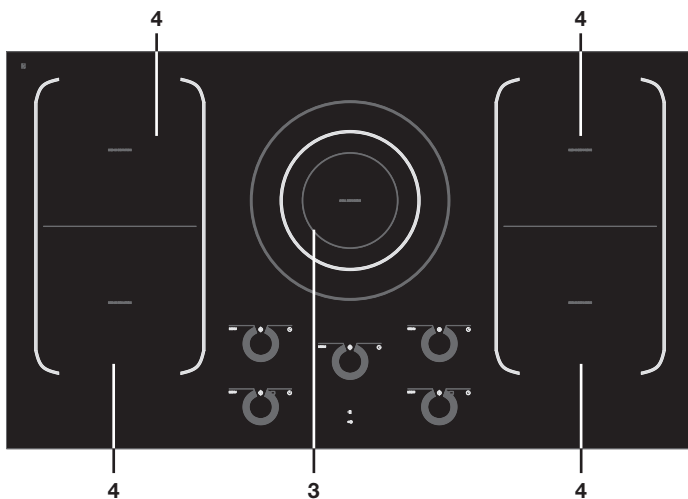
HI1794M



1. Kogezone Ø210 3,7 kW
2. Kogezone Ø180 3,0 kW
3. Kogezone Ø260 5,5 kW (dobbelt ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (zoner, der kan forbindes til én zone)
5. Kogezone Ø145 2,2 kW

DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

HI1994G / HI1994M



1. Kogezone Ø210 3,7 kW
2. Kogezone Ø180 3,0 kW
3. Kogezone Ø260 5,5 kW (dobbelt ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (zoner, der kan forbindes til én zone)
5. Kogezone Ø145 2,2 kW

Berøringstasternes funktion

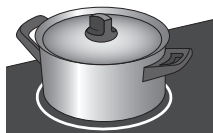
Kogepladen betjenes ved hjælp af berøringstaster og en såkaldt slider, og det skal man lige vænne sig til, hvis man er vant til en anden betjening. Det virker bedst, hvis man rører ved tasten med fingerspidsen. Man behøver ikke trykke til.

Berøringssensorerne er indstillet, så de kun reagerer på trykket og størrelsen af en fingerspids. Der kan ikke betjenes med andre genstande og kogepladen reagerer ikke, hvis for eksempel et kæledyr går hen over den.

Madlavning med induktion

Induktionskogning går hurtigt

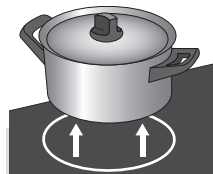
- I begyndelsen bliver man overrasket over, hvor hurtigt det går. Især ved højere indstillinger kan man hurtigt bringe noget i kog. Det er bedst at blive i nærheden, så man undgår overkogning eller tørkogning.



Intet varmespild, og håndtagene bliver ikke varme ved induktion.

Effekten tilpasser sig

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

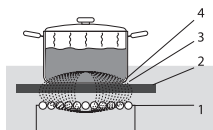


Bemærk

- Sandkorn kan lave ridser, som ikke kan fjernes. Sæt derfor kun en gryde med ren bund på kogezone, og løft altid gryderne, når de skal flyttes.
- Brug ikke kogepladen som køkkenbord.
- Kog altid med låg på gryden, så energispild undgås.



Sådan fungerer induktion



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

Der genereres et magnetisk felt i apparatet.

Når der sættes en gryde med jernbund på en kogezone, opstår der en induktionsstrøm i grydebunden. Denne induktionsstrøm genererer varme i grydebunden.

Bekvem

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

Hurtig

Takket være induktionskogepladens høje effekt kan man også hurtigt bringe noget i kog. Når noget skal gennemkoges, tager det lige så lang tid som på andre kogeplader.

Rent

Kogepladen er nem at rengøre. Fordi kogezoneerne ikke bliver varmere end selve gryden, kan madrester ikke brænde fast.

Sikkert

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

Når gryden er taget af, afkøles kogezoneen hurtigt.

Induktionsstøj

Tikkende lyd

En tikkende lyd skyldes effektfordelingen mellem zoner foran og bag. Også ved lave indstillinger kan der høres en tikkende lyd.

Gryder laver lyde

Gryder laver lyde ved kogning. Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde. Det er helt normalt for nogle gryder, især ved høj indstilling. Det beskadiger hverken gryder eller kogeplade.

Ventilatoren laver lyde

Apparatet er udstyret med en ventilator for at øge levetiden på de elektroniske komponenter. Hvis du udsætter apparatet for intens brug, aktiveres ventilatoren, og der høres en brummende lyd. Ventilatoren kan lave lyde, selv efter at du har slukket for apparatet.

Gryder**Gryder til induktionskogeplader**

Gryder til en induktionskogeplade skal være af en bestemt kvalitet.

**Bemærk**

- Gryder, som har været brugt på en gaskogeplade, kan ikke længere bruges på en induktionskogeplade.
- Brug kun gryder, der er beregnet til el- og induktionskogeplader med:
 - en tyk bund (mindst 2,25 mm);
 - en flad bund.
- Det bedste er gryder med mærket "Class Induction".

**Tips**

Med en magnet kan du selv kontrollere, om gryderne er egnede. Hvis magneten tiltrækkes, er gryden egnet.

Egnet	Uegnet
Specielle gryder i rustfrit stål	Earthenware
Class Induction	Rustfrit stål
Solide emaljerede gryder	Porcelæn
Emaljerede støbejernsgryder	Kobber
	Plastic
	Aluminium

**Bemærk**

Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål:

- skrues der op for effekten, kan emaljen splintres (emaljen gør lås fra stålet), hvis gryden er (for) tør;
- Grydebunden kan blive krum - på grund af f.eks. overophedning eller ved brug af for høj effekt.

**Bemærk**

Brug ikke gryder med en krum bund. En bund, der buer udad eller indad kan sætte overophedningssikringen ud af funktion. Apparatet kan herefter blive for varmt, hvilket kan få glaspladen til at revne og grydebunden kan smelte. Skade på grund af brug af uegnede gryder dækkes ikke af garantien.

Minimal grydediameter

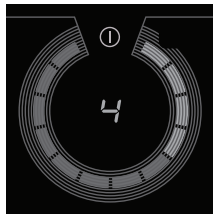
Grydens diameter skal være mindst 12 cm. Man opnår det bedste resultat ved at bruge en gryde med samme diameter som kogezone. Er gryden for lille, tændes kogezone ikke.

Trykkoger

Induktion er særdeles velegnet til en trykkoger.

Kogezone reagerer meget hurtigt, således at trykket i trykkogeren hurtigt stiger. Så snart en kogezone slukkes, stopper kogeprocessen straks.

Tænd og indstil effekt



1. Sæt en gryde på midten af en kogezone.
2. Tryk kort på tasten.
Der høres et enkelt lydssignal.
3. Tryk på tænd/sluk-tasten til den pågældende kogezone.
I displayet vises en blinkende '-', og der høres et enkelt lydssignal. Hvis man derefter ikke gør mere, slukkes kogezone igen efter 10 sekunder.
4. Bevæg en finger hen over 'glidebetjeningen' (med uret), eller berør med fingeren glidebetjeningen for at indstille den ønskede effekt. Kogepladen starter automatisk på den valgte indstilling.
5. En højere eller lavere effekt indstilles ved at bevæge fingeren hen over glidebetjeningen eller ved at berøre glidebetjeningen let med fingeren. Effekten kan indstilles i 12 positioner. Hertil kommer, at der også er 'boost'-indstillingen for induktionszonerne.

Grydedetektering

Hvis kogepladen, efter at der er indstillet en effekt, ikke detekterer en (jernholdig) gryde, bliver displayet ved med at blinke, og kogezone bliver ikke varm. Hvis der ikke inden 1 minut sættes en (jernholdig) gryde på zonen, slukkes kogezone automatisk (se også side 14 og 15: 'Gryder')

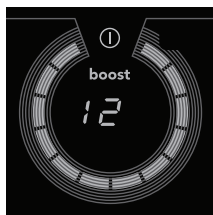
Restvarme-indikator



Efter brug af en kogezone, kan den stadig være varm efter et stykke tid. Så længe zonen er Hed, vil der hele tiden blive vist et "H" i displayet.

Boost

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



Tænde for funktionen 'boost'

1. Sær en gryde på en kogezone, og tænd for kogezoneen.
2. Med fingeren berøres enden af glidebetjeningen to gange for at indstille 'boost'.

'Boost' og '12' vises i displayet.

Slukke funktionen 'boost'

'Boost' har været aktiveret, i displayet står der 12 og 'boost'.

1. Tryk på en hvilken som helst del af glideren med fingeren.
I displayet vises en lavere effekt.

Eller:

2. Tryk på tasten tænd/sluk til den kogezone, der skal slukkes.
Der høres et enkelt lydsignal, og displayet slukkes. Nu er kogezoneen helt slukket.

To kogezone bag hinanden

- To kogezone, der er placeret bag hinanden, påvirker hinanden. Når disse kogezone er tændt samtidig, fordeles effekten automatisk mellem dem. Den først indstillede kogezone bibeholder altid den indstillede effekt. Den effekt, der maksimalt kan indstilles for en foran- eller bagved liggende kogezone, som tændes senere, afhænger altså af, hvilken effekt den første kogezone er indstillet på. Når den maksimale kombination af effekter er nået, begynder den sidst indstillede effekt at blinke, og den mindskes automatisk til den højst mulige effekt.
- To kogezone ved siden af hinanden påvirker ikke hinanden. Begge kogezone kan indstilles på en høj effekt.
- Hvis vario-zoner forbindes med hinanden, kan de ikke indstilles til boost, og menufunktionerne kan ikke anvendes.

Oprette forbindelse mellem Vario-induktionszonerne (HI1694G og HI1994G)

Vario-induktionszonerne kan forbindes (kombineres) med hinanden. Dette giver 1 stor kogezone, der f.eks. kan anvendes til store fiskegryder.

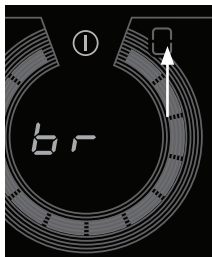
- Hvis vario-zoner forbindes med hinanden, kan de ikke indstilles til boost, og menufunktionerne kan ikke anvendes.

Brug en (fiske)gryde, hvor mindst en af de midterste positioner i vario-zoner er dækket.



Aktivering af forbindelsesfunktion

1. Anbring en stor gryde på begge kogezone, så de begge bliver godt tildækket.
2. Tænd for forreste kogezone.
3. Tryk på tasten for forbindelsesfunktion på forreste gliderbetjening i to sekunder for at indstille statussen 'forbindelse'.
"BR" vises på displayet for den bagerste zone. Bagerste zone kan ikke længere bruges.
4. Bevæg en finger hen over glidebetjeningen (med uret), eller berør med fingeren glidebetjeningen for at indstille den ønskede effekt. Begge zoner bliver opvarmet til den indstillede styrke.



Deaktivering af forbindelsesfunktion

1. Tryk på tasten for forbindelsesfunktion på forreste gliderbetjening i to sekunder for at slukke statussen 'forbindelse'.
Forbindelsesfunktionen bliver slukket og det bagerste display slukker, indstilling 1 ses på det forreste display.

Eller:

2. Tryk på tænd/sluk-tasten på forreste kogezone for at slukke for begge zoner.
Der høres et enkelt lydsignal, og displayet slukkes. Nu er kogezone helt slukket.

Sluk

Slukke en kogezone

Tryk på tasten tænd/sluk til den kogezone, der skal slukkes.
Der høres et enkelt lydsignal, og glideren slukkes.

- Hvis alle kogezone slukkes på denne måde, er kogepladen automatisk i standby (se også 'Standby').

Sluk alle kogezone samtidig

Tryk kort på tasten for at slukke alle kogezone samtidig.

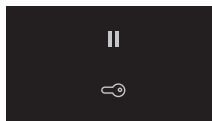
Der høres et enkelt lydsignal. Den røde lampe for børnelås ved siden af taste bliver ved med at blinke langsomt.

- Induktionskogepladen er nu i øko-standby (se også 'øko standby').

Standby

I standby er kogepladen slukket. Man kan gå i standby fra øko standby, eller ved særskilt at slukke alle kogezoneer.

Fra standby kan man straks begynde at bruge kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-tasten til den ønskede kogezone.



Sætte kogepladen fra øko standby til standby

Den røde lampe ved siden af paneltasten bliver ved med at blinke langsomt.

- Tryk kort på paneltasten for at skifte til standby.

Der høres et enkelt lydssignal. Alle lamper på kogepladen er slukket, bortset fra eventuel restvarme-indikator "H".

Øko standby

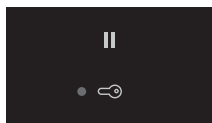
I øko-standby er kogepladen slukket, og kogepladen bruger meget lidt energi.

Kogepladen kan sættes i øko-standby fra standby, og når der stadig er kogezoneer aktive.



Vidste du, at

kogepladen i øko standby bruger mindre end 0,5 W.
Det er endnu mindre end i standby.



Sætte kogepladen i øko standby

- Tryk kort på tasten.

Der høres et enkelt lydssignal. Øko standby er aktiv, den røde lampe ved tasten bliver ved med at blinke langsomt.

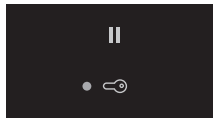
Fra øko standby kan man ikke med det samme begynde at bruge kogepladen. Kogepladen skal først sættes i standby.



Vidste du, at

efter 30 minutter i standby skifter kogepladen automatisk til øko standby for at undgå unødigt energiforbrug.

Børnesikring



Kogepladen kan blokeres ved hjælp af børnesikringen. Herved undgås utilsigtet tænding af kogezoneerne.

Aktivere børnesikring

- Tryk på paneltasten i 2 sekunder.
der høres et dobbelt lydsignal. Alle taster er nu inaktive undtagen paneltasten. Kogepladen skifter først til øko standby og derefter videre til børnesikring. Den røde lampe lyser kontinuerligt.
- Tryk igen på børnesikringstasten i 2 sekunder for at deaktivere kogepladens børnesikring.
Der høres et enkelt lydsignal. Kogepladen er nu i standby. Den røde lampe ved siden af paneltasten er slukket.



Tips

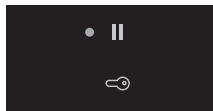
Aktiver kogepladens børnesikring, før kogepladen skal rengøres, så man undgår, at der tændes for kogepladen ved et uheld.



Vidste du, at

når børnesikringen er slået til, bruger kogepladen lige så lidt energi som i øko standby.

Pause



Med pausefunktionen kan du sætte hele kogepladen 'på pause' i 5 minutter under madlavningen. På denne måde kan du også i et kort stykke tid forlade kogepladen, uden at indstillingerne går tabt.

Sætte kogepladen i pause

- Børør pausetasten én gang.
Der høres et dobbelt lydsignal, indstillingerne skifter til en lavere effekt, og den røde lampe ved pausetasten blinker.
 - Eventuelt indstillede timere-/kogeure stopper. Alle kogezoneer sættes automatisk på en lavere effekt.
 - Alle tasterne er deaktiverede undtagen børnesikringstasten og pausetasten.
 - Også tænd/sluk tasterne til de forskellige kogezoneer er aktive, men de reagerer med en forsinkelse på 2 sekunder.

- Hvis du inden 5 minutter igen trykker på tasten, genoptages kogeprocesserne, der var i pause.
Der høres et dobbelt lydssignal, kogepladen genoptager indstillingerne, som de var før pausen.
- Hvis man derefter ikke gør mere i 5 minutter:
Alle aktive kogezoneer slukkes automatisk. Derefter bliver pausetasten ved med at blinke i 25 minutter for at angive, at kogeprocesserne er ophørt på grund af pausen. Efter 25 minutter skifter kogepladen automatisk fra pause til øko-standby.

Genkendelse af en tilstand

Standby	Ingen lamper lyser.
Øko-standby	Den røde lampe ved siden af paneltasten bliver ved med at blinke langsomt.
Børnesikring	Den røde lampe ved siden af paneltasten er tændt hele tiden.
Pause	Den røde lampe ved siden af pausetasten blinker.

Timer/kogeur



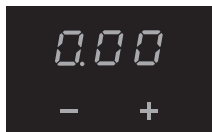
Timer/kogeurstasten til hver kogezone har to funktioner:

Timerfunktionen	Kogeursfunktionen
Denne funktion kan kendes på den lille røde pil op.	Denne funktion kan kendes på den lille røde pil ned.
Timerfunktionen tæller tiden op.	Kogeursfunktionen tæller tiden ned.
Timeren kan ikke kobles til en kogezone.	Kogeuret kan kobles til en kogezone. Det betyder, at kogezoneen slukkes, når den indstillede tid er gået.
Efter tryk på timer/kogeurstasten aktiveres timerfunktionen automatisk efter 3 sekunder, hvis man ikke gør noget.	Kogeursfunktionen aktiveres via timerfunktionen ved at trykke på + eller - tasten.



Bemærk

- Der er en timer/kogeursfunktion til hver kogezone.
- Timer/kogeursfunktionen kan også bruges uden at aktivere en af de tilhørende kogezoneer.



Slå timeren til

- Tryk en gang på tasten til timer/kogeur.
*Displayet til timeren tænder, og der blinker tre nuller.
+ og - vise nedenfor.*
- Hvis du ikke indstiller en tid med + og - tasten inden 3 sekunder, slukker stopuret automatisk. Timeren kan gå op til 9 timer og 59 minutter.
Den røde pil op tænder og tiden stiger.
- Tryk igen på timer/kogeurstasten for at afbryde den.

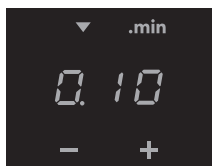
Tænde for kogeuret

- Tryk én gang på timer/kogeurstasten til kogezoneen.
- Tryk på + eller - tasten for via timerfunktionen at slå kogeursfunktionen til. Med + tasten kan du derefter indstille den ønskede tid. Derefter kan man med - tasten ændre den indstillede tid.
Den lille røde pil ned tænder. Tiden tæller ned.
- Tryk igen på timer/kogeurstasten for at afbryde den.



Bemærk

- Kogeuret er koblet til kogezoneen, hvis den tilhørende kogezone er tændt.
- Hvis kogeuret er koblet til en kogezone, slukkes denne kogezone, når den indstillede tid er gået.
Alarmen til kogeuret lyder og giver aftagende i et kvarter et lydsignal, og '0.00' og pil ned bliver ved med at blinke. Tryk på tasten timer/kogeur igen til den pågældende kogezone, for at slukke kogeurets lydsignal. Tryk på timer-/alarmurknappen igen for kogezoneen, hvor den røde pil, der peger nedad, blinker, eller fjern kogeuret fra zonen for at afbryde timeren igen.



Indstilling af kogetid

- Tænd for kogeuret.

Tast	Trin på x pr. tastberøring	Varighed
+	x = 1 minut	0,00 til...
-	x = 10 sekunder	5.00 - 0.00
-	x = 30 sekunder	9.00 - 5.00
-	x = 1 minut	... til 9,00

Efter 9 minutter og 0 sekunder ("9.00") vises foroven i displayet ordet ".min", og minutterne tæller videre bag punktumet.



Tips

Lad fingeren hvile på + eller - tasten for hurtigere at indstille den ønskede tid.

Slå lydsignalet fra

- Tryk på menutasten og timer/kogeurstasten på samme tid, indtil der høres et lydsignal.

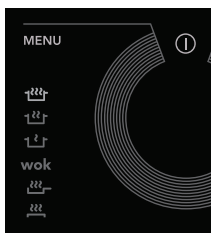
Nu er lydsignalet afbrudt for alle tastbetjeninge, undtagen for pausetasten og paneltasten. Bemærk: kogeurets alarm og lydsignalet ved fejlmeldinger kan ikke slås fra.

- Brug samme tastkombination for at slå lyden til igen.

Automatiske programmer

Din kogeplade har 6 automatiske programmer. Den eventuelle sluttid for et automatisk program kan man selv indstille ved hjælp af funktionen kogeur (se side 19).

Programmerne er baseret på gængse mængder. Tabellerne er ment som et fingerpeg, og man kan selv tilpasse efter ønske, fordi angivelserne er meget brede.



Indstilling af et automatisk program

Kogezonen er tændt.

- Tryk på menutasten.
Seks ikoner begynder at lyse, og ét ikon lyser stærkere end de andre.
- Tryk igen på menutasten, eller hold fingeren på tasten for at komme til den næste menufunktion.

Det valgte program starter automatisk efter 3 sekunder. Et 'A' for 'automatisk' vises i displayet.

Hvis et automatisk program er aktivt, kan man ved med fingeren at berøre glidebetjeningen vende tilbage til manuel kogeproces.



Bemærk

I HI1694G, HI1994G og HI1994M fungerer kogeprogrammerne ikke, hvis zonerne er forbundet.



(Op)kogning*/**

I denne funktion bringes indholdet i gryden i kog (100 °C) og holdes i kog. Der høres et lydsignal, når indholdet er i kog, eller når maden skal kommes i. Denne funktion fungerer kun med låget på gryden.

Ret	Antal personer	Mængde	Gryde	Zone	Gryden fyldes til: (start kogeprocess)
Kogte kartofler	1 - 3	200 - 500 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. kartofler
	3 - 5	500 - 800 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. kartofler
	3 - 5	500 - 800 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. kartofler
	6 - 8	1000 - 1.400 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l inkl. kartofler
	9 - 15	1500 - 2.200 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt	3,5 l inkl. kartofler
Kogte (hårdt) grøntsager	1 - 3	150 - 250 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. grøntsager
	3 - 4	300 - 500 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. grøntsager
	3 - 4	300 - 500 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. grøntsager
	4 - 6	500 - 750 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l inkl. grøntsager
	6 - 8	750 - 900 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt	3,5 l inkl. grøntsager
Æg	2 - 6	2 - 6 æg	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. æg
	8 - 12	8 - 12 æg	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. æg
Ris	1	100 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145	1,0 l kun vand ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l kun vand ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l kun vand ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Høj gryde (Ø 240)	Ø 210/Vario	2,0 l kun vand ¹⁾
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,0 l kun vand ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,0 l kun vand ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt	3,5 l kun vand ¹⁾

1) Efter lydsignalet kan ris eller pasta kommes i.

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se på www.ASKO.nl).

** Disse menufunktioner virker bedst, hvis de opstartes i begyndelsen af en kogeprocess.



Simre*

Temperaturen i retten holdes konstant lige under kogepunktet (90 °C - 95 °C). Indstillingen simre virker bedst med låg på gryden. Tykkere retter skal omrøres hver 15 minutter. Den maksimale simretid er 8 timer, medmindre der med en timer er indstillet en kortere tid.

Ret	Mængde +/-	Gryde	Zone
Sovs eller suppe	1 l	Lav gryde (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Lav gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario
	1,5 l	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario
	2,5 l	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt



Holde varm*

Temperaturen i retten holdes automatisk på en konstant temperatur på 70 °C - 75 °C. Indstillingen holde varm virker bedst med låg på gryden. Større mængder og tykkere retter skal af og til omrøres. Den maksimale holde varm-tid er 8 timer, medmindre der med en timer er indstillet en kortere tid.

Ret	Antal personer	Mængde +/-	Gryde	Zone
Alle retter	1	1.000 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1.500 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario
	8	4.000 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se på www.ASKO.nl).

wok

Wok*/**

Indstillingen wok sørger for en optimal woktemperatur, både for olien og retten der skal laves i wokgryden. Når der høres et lydssignal, er gryden på korrekt temperatur, hvorefter olien kan hældes i gryden og derefter retten.

Ret	Antal personer	Højeste varighed: kød eller fisk/ grøntsager	Gryde	Zone
Kød, fisk, grøntsager	1 - 2	300 g/300 g	Wok	Ø 145
	1 - 2	300 g/300 g	Wok	Ø 180
	3 - 4	600 g/600 g	Wok	Ø 210/Vario
	1 - 2	300 g/300 g	Wok	Ø 260 dobbelt



Stege*/**

Indstillingen stege sørger for en optimal stegetemperatur. Når der høres et lydssignal, er gryden på korrekt temperatur.olie eller smør kan kommes i gryden og derefter retten.

Ret	Antal personer	Mængde	Gryde	Zone
Kød, fisk	1 - 2	150 - 200 g	Stegepande	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Stegepande	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Stegepande	Ø 210/Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Stegepande	Ø 260 dobbelt

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se på www.ASKO.nl).

** Disse menufunktioner virker bedst, hvis de opstartes i begyndelsen af en kogeprocess.



Grille*/**

Indstillingen grille sørger for en optimal grilltemperatur. Der høres et lydssignal, når gryden er på korrekt temperatur.

Ret	Antal personer	Mængde	Gryde	Zone
Kød, fisk, grøntsager	1 - 2	100 - 200 g	Grillgryde/-plade	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Grillgryde/-plade	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grillgryde/-plade	Ø 210/Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillgryde/-plade	Ø 260 dobbelt

Sund madlavning

Rygepunktet for forskellige olietyper

Rygepunktet for forskellige olietyper Skal der steges sundt, anbefaler ASKO at bruge en type olie, der passer til stegetemperaturen. De forskellige olier har forskellige rygepunkter, hvor der frigøres giftige gasser. Se de forskellige oliers rygepunkter i tabellen nedenfor.

Olie	Rygepunkt °C
Ekstra jomfru olivenolie	160 °C
Smør	177 °C
Kokosolie	177 °C
Rapsolie	204 °C
Jomfruolivenolie	216 °C
Solsikkeolie	227 °C
Majsolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Olivenolie	242 °C
Risolie	255 °C

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ASKO (se på www.ASKO.nl).

** Disse menufunktioner virker bedst, hvis de opstartes i begyndelsen af en kogeprocess.

Kogezoneindstillinger

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

Brug 'boost' , 11 og 12 til:

- hurtigt at bringe i kog;
- at blanchere bladgrøntsager;
- at opvarme olie og fedt;
- at bringe en trykkoger i kog;
- brug en wok.

Brug indstilling 9 og 10 til:

- at brune kød;
- Kød, fisk
- tilberede omeletter;
- stege kogte kartofler;
- gennemstegning.

Brug indstilling 7 og 8 til:

- at stege tykke pandekager;
- at stege tykt, paneret kød;
- at stege flæsk eller bacon;
- at stege rå kartofler;
- at stege arme riddere;
- at stege paneret fisk;
- kog pasta;
- steg tynde skiver kød;
- steg store kødstykker.

Brug indstilling 4 til 7 til:

- at gennemkoge store mængder;
- optø hårde grøntsager;
- steg tykke skiver kød;
- dampkog.

Brug indstilling 1 til 3 til:

- at lave bouillon;
- pochér;
- hold varm;

- at tilberede en gryderet;
- at braisere grøntsager;
- at smelte chokolade;
- at smelte ost.

Rengøring



Tips

Før rengøring skal børnesikringen aktiveres.

Daglig rengøring

- Regelmæssig rengøring straks efter brug forhindrer at mad, der har kogt over, 'gror' fast og giver genstridige pletter, der er vanskelige at fjerne. Brug et mildt rengøringsmiddel, der er beregnet hertil.
- Tør med køkkenrulle eller en tør klud.

Genstridige pletter på glaskogepladen

Rengør glaskogepladen med et specialrengøringsmiddel keramikkogeplader. Den nemmeste måde at fjerne vandmærker eller kalkrester på er ved at bruge eddike.

Hårdnakkede pletter

- Hårdnakkede pletter kan også fjernes med mildt rengøringsmiddel, for eksempel opvaskemiddel.
- Vandringe og kalkrester fjernes med rengøringseddike.
- Metalpletter (fra skubning af gryder) er ofte vanskelige at fjerne. Specialrengøringsmidler kan fås til dette formål.
- Overkogte madrester fjernes med en glasskraber. Også smeltet plastic og sukker fjernes med en glasskraber.

Følgende må aldrig bruges

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



Generelt

Hvis der konstateres en ridse eller revne (uanset hvor lille) på glaspladen, skal kogepladen straks slukkes, stikket tages ud af stikkontakten, sikringen i hfi-relæet afbrydes, eller afbryderen sættes på nul, hvis forbindelsen er fast. Kontakt herefter servicetjenesten.

Fejloversigt

Hvis du er i tvivl om dit apparat fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk at der er en defekt. Kontroller i hvert fald punkterne i oversigten nedenfor eller prøv at finde mere information på hjemmesiden 'www.ASKO.nl'.

Bemærk

Hvis den firkantede røde lampe over pausetasten blinker (og der ikke er tale om en af nedenstående fejl), skal man kontakte servicetjenesten.

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Tekst vises i displayet, når man tager det i brug	Det er en standard opstartroutine.	Normal funktion.
Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.	Afkøling af kogepladen.	Normal funktion.
De første gange der laves mad, kommer der en vis lugt.	Opvarmning af nyt apparat.	Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Udluft i køkkenet
Der høres en svag tikkende lyd på kogepladen.	Det skyldes effektfordelingen mellem zoner foran/bag hinanden. Også ved lave indstillinger kan der høres en tikkende lyd.	Normal funktion.
Gryder laver lyde ved kogning.	Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde.	Det er helt normalt for nogle gryder ved høj indstilling. Det beskadiger hverken gryder eller kogeplade.

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Når der er blevet tændt for en kogezone, bliver displayet ved med at blinke.	Den anvendte gryde er ikke egnet til induktionskogeplade, eller diameteren er mindre end 12 cm.	Brug en egnet gryde (se side 11 og 12).
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Afbryd lydsignalet ved tryk på timerens på + eller - tast.
Kogepladen virker ikke, og der vises ikke noget i displayet.	Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.	Kontroller sikringen eller afbryder i hfi-relæ (ved apparat uden stik).
Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.	Forkert tilslutning af kogepladen.	Kontroller den elektriske tilslutning.
'BR' vises på displayet, og berøringstasterne virker ikke.	Forbindelsesfunktionen er aktiveret.	Deaktiver forbindelsesfunktionen (se side 15).
Fejlkode F00/rød lampe ved børnesikringstasten lyser, og lampe over pausetasten blinker.	Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
Fejlkode F0, F6 og FC.	Generatoren er defekt.	Kontakt serviceafdelingen.
Fejlkode F7.	Omgivelsestemperaturen er ikke i orden.	Sluk for alle varmekilder tæt ved kogepladen.
Fejlkode F8 og F08/rød lampe ved børnesikringstasten lyser, og lampe over pausetasten blinker.	Apparatet er overophedet.	Lad apparatet køle ned, og start madlavningen igen.
Fejlkode F9 og/eller uafbrudt lydsignal.	Spændingen er for høj og/eller ikke korrekt tilsluttet.	Få din tilslutning ændret.

FEJL

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Fejlkode F99/rød lampe ved børnesikringstasten lyser, og lampe over pausetasten blinker.	Du har betjent 2 eller flere taster på samme tid.	Betjen kun 1 tast ad gangen.
Fejlkode FA.	Spænding for lav.	Kontakt el-leverandøren.
Fejlkode FAN.	Luftcirkulation ikke i orden.	Kontroller, at ventilationsåbningerne nedenfor kogepladen er åbne.
Andre fejlkoder.	Generatoren er defekt.	Kontakt serviceafdelingen.

Bortskaffelse af apparat og emballage

Der er anvendt genbrugelige materialer ved fremstillingen af dette apparat. Når apparatet skal kasseres på ansvarlig måde ved slutningen af det levetid. Myndighederne kan give dig oplysninger om dette.

Emballagen til apparatet kan genvindes. Følgende er brugt:

- karton;
- polyethylenfolie (PE);
- CFK-fri polystyren (PS hårdt skum).

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



For at henlede opmærksomheden på separat behandling af husholdningsapparatur er der på produktet et symbol af en affaldscontainer med et kryds over. Det betyder, at apparatet ikke må medtages i normalt husholdningsaffald ved slutningen af det levetid. Apparatet skal bringes til kommunens specielle genbrugsplads, eller til en forretning, som tilbyder at tage imod den slags affald.

Separat indsamling af husholdningsapparater er medvirkende til at forhindre den negative påvirkning af miljøet og den menneskelige, som forårsages af ukorrekt bortskaffelse. Det sikrer, at materialerne, som enheden består af, kan genvindes, hvilket igen betyder opnåelse af betydelige besparelser med hensyn til energi, og råmaterialer.

Overensstemmelseserklæring



Vi erklærer hermed, at vores produkter er i overensstemmelse med de Europæiske Direktiver, Forordninger og Bestemmelser og de krav som er nævnt i standardhenvisningerne.

Oplysninger i henhold (EU) 66/2014

Målinger i henhold EN 60350-2

Modelidentifikation	HI1794G	HI1794M HI1194G	HI1994G HI1994M	HI11694G
Kogepladetype	Induktionkogeplade			
Antallet af kogezone og/eller -områder	4	4	5	3
Opvarmningsteknologi	Induktionskogezone og -kogeområder			
For runde kogezone eller: diameter på anvendeligt overfladeareal per elopvarmet kogezone i cm	1=21.0 2=18.0 5=14.5	1=21.0 2=18.0	3=26.0	3=26.0
For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal per elopvarmet kogezone eller -område L/B i cm			4=19.0/22.0	4=19.0/22.0
Energiforbrug per elkogezone eller -område beregnet per kg ($EC_{\text{elektrisk kogning}}$) i Wh/kg	1=193.6 2=179.1 5=192.7	1=193.6 2=179.1	3=172.0 4=188.8	3=172.0 4=188.8
Kogepladens energiforbrug beregnet per kg ($EC_{\text{elektriske kogeplade}}$) i Wh/kg	186,1	186,4	185,4	183,2

SISÄLLYSLUETTELO

Induktiokeittotas

Johdanto	4
Käyttöpaneeli	5
Kuvaus	6

Käyttö

Kosketuspainikkeiden käyttö	9
Ruoanvalmistus induktiokeittotasolla	9
Induktion toimintaperiaate	10
Induktion äänet	10
Astiat	11

Toiminta

Päälle kytkeminen ja tehotason asettaminen	13
Jälkilämmön merkkivalo	13
Tehotoiminto	13
Kaksi keittoaluetta peräkkäin	14
Vario-induktioalueiden kytkeminen toisiinsa	14
Kytkeminen pois päältä	15
Valmiustila	16
Ekologinen valmiustila	16
Lapsilukko	17
Keskeytystila	17
Tunnistustila	18
Ajastin/keittiöajastin	18
Äänimerkin kytkeminen päälle ja pois	20
Automaattiset ruoanvalmistusohjelmat	21
Terveellisen ruoan valmistus	25
Keittotason asetukset	26

Kunnossapito

Puhdistus	27
-----------	----

Viat

Yleistä	28
Vikataulukko	28

Ympäristöasiat

Laitteen ja pakkausmateriaalien hävittäminen	31
Tietoa mukaant (EU) 66/2014	32

Johdanto

Tämä keittotaso on suunniteltu todelliselle ruoanlaiton ystäväille. Induktiokiittotason käyttö tarjoaa lukuisia etuja. Se on helppoa, koska keittotaso reagoi nopeasti ja se voidaan asettaa myös erittäin alhaiselle tehotasolle. Koska keittotaso voidaan asettaa myös korkealle tehotasolle, voit keittää ruokalajit erittäin nopeasti. Keittoalueiden väliin jäävä laaja tila tekee ruoanvalmistuksesta miellyttävää.

Induktiokiittotasoa eroaa perinteisestä ruoanlaittolaitteesta. Induktiokiittotasossa käytetään magneettikenttää lämmön tuottamiseen. Tämä merkitsee, ettei ruokaa voida valmistaa ihan kaikilla keittoastioilla. Keittoastiat-osio antaa tästä lisätietoa.

Turvallisuuden optimoimiseksi induktiokiittotasossa on useita lämpötilasuojia ja jälkilämmön merkkivalo, joka osoittaa edelleen kuumat keittoalueet.

Nämä käyttöohjeet kuvaavat induktiokiittotason optimaaliset käyttötavat. Käyttöön liittyvien tietojen lisäksi nämä ohjeet sisältävät taustatietoja, jotka voivat olla hyödyllisiä tuotteen käytön aikana. Ohjeet sisältävät myös ruoanlaittotaalukoita ja ylläpito-ohjeita.



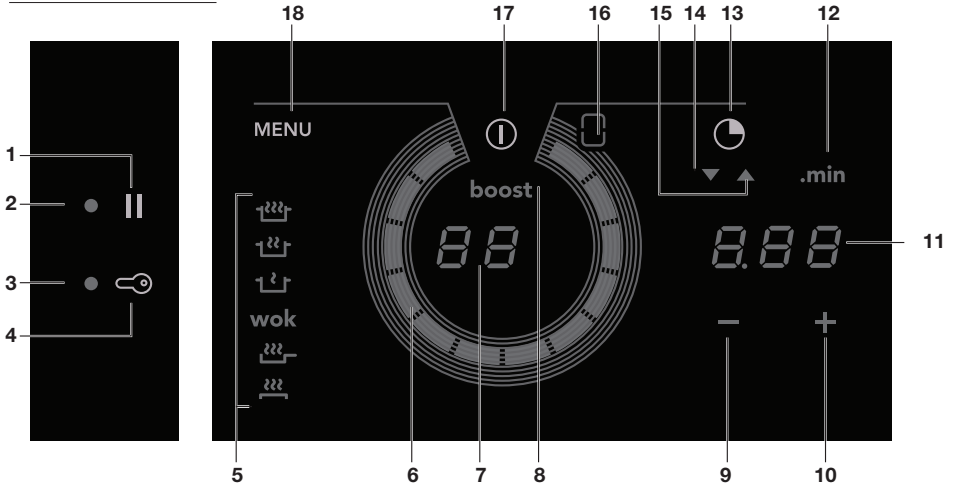
Lue erilliset turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä!

Lue käyttöohjeet huolellisesti ja kokonaan ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Käyttöohjeet toimivat myös huoltoteknikoiden viitteenä. **Kiinnitä tätä tarkoitusta varten laitteen tunnuskortti sille varattuun kohtaan käyttöohjeiden takaosaan.** Laitteen tunnuskortissa ovat kaikki huoltoteknikon tarvitsemat tiedot, joiden avulla hän voi vastata kysymyksiisi.

Miellyttäviä ruoanlaittohetkiä!

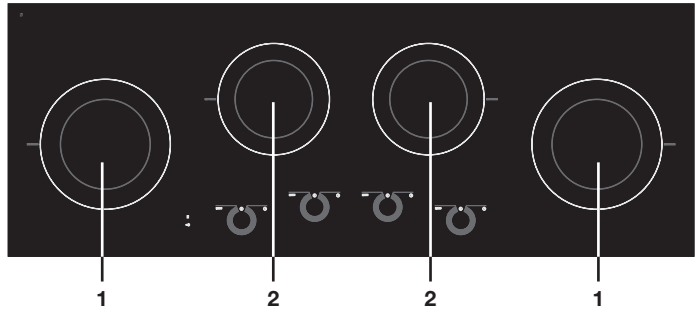
Käyttöpaneeli



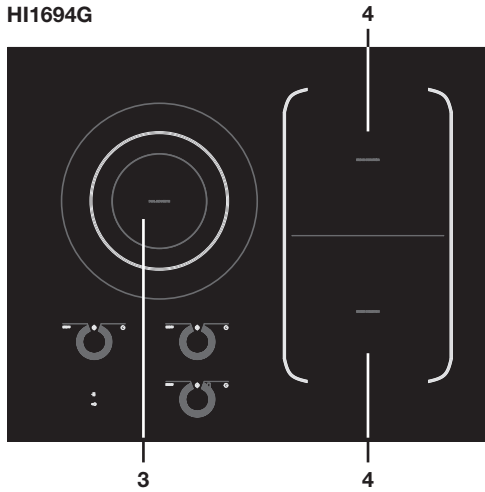
1. Keskeytyspainike
2. Keskeytyksen merkkivalo
3. Lapsilukon merkkivalo/ekologisen valmiustilan merkkivalo
4. Avainpainike (lapsilukko/ekologinen valmiustila)
5. Induktiovalikon toiminnot (katso sivut 16 - 18)
6. Liukusäädin (12 tasoa)
7. Tehotason merkkivalo
8. Tehotoiminnon merkkivalo
9. Ajan vähennyspainike
10. Ajan lisäyspainike
11. Ajastin/keittiöajastin
12. 'Minuutit pisteen jälkeen' -merkki
13. Ajastimen/keittiöajastimen painike
14. Keittiöajastimen merkkivalo
15. Ajastimen merkkivalo
16. Yhteenkytkemistoiminnon painike (yhdistää kaksi keittoaluetta yhteen muodostaen suuren alueen, jota voidaan käyttää yhdellä liukusäätimellä)
17. Virtapainike
18. Valikko-painike

Kuvaus

HI1194G

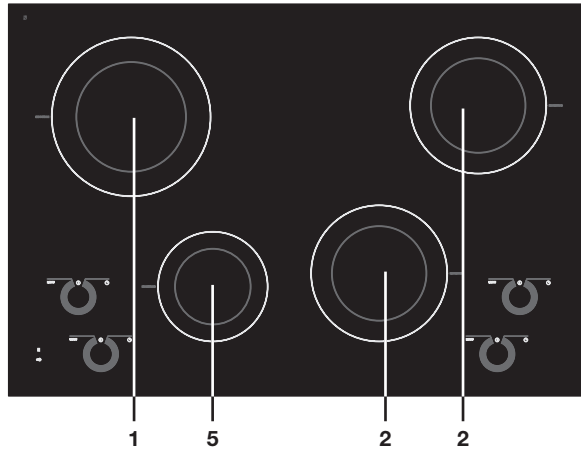


HI1694G

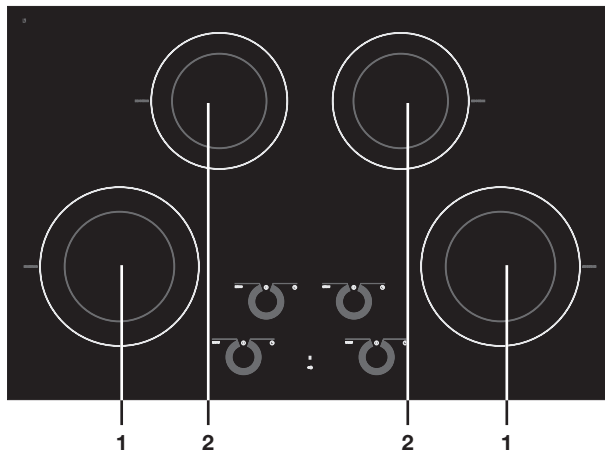


1. Keittoalue Ø210 3,7 kW
2. Keittoalue Ø180 3,0 kW
3. Keittoalue Ø260 5,5 kW (kaksoisrenkas)
4. Vario-alue 180 x 220 mm 3,7 kW (yhdistettävät alueet)

HI1794G

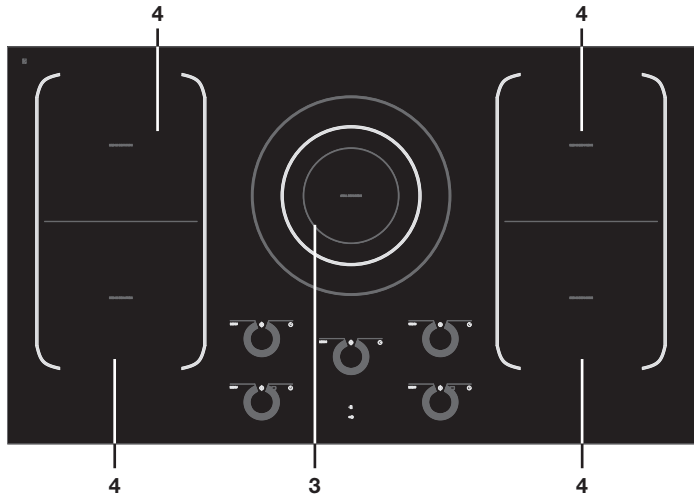


HI1794M



1. Keittoalue Ø210 3,7 kW
2. Keittoalue Ø180 3,0 kW
3. Keittoalue Ø260 5,5 kW (kaksoisrenkas)
4. Vario-alue 180 x 220 mm 3,7 kW (yhdistettävät alueet)
5. Keittoalue Ø145 2,2 kW

HI1994G / HI1994M



1. Keittoalue Ø210 3,7 kW
2. Keittoalue Ø180 3,0 kW
3. Keittoalue Ø260 5,5 kW (kaksoisrengas)
4. Vario-alue 180 x 220 mm 3,7 kW (yhdistettävät alueet)
5. Keittoalue Ø145 2,2 kW

Kosketuspainikkeiden käyttö

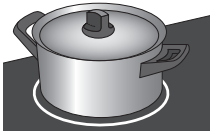
Totuttelu keittotason käyttöön koskettelupainikkeilla kestää jonkin aikaa, jos olet tottunut erilaiseen käyttötapaan. Jotta vaikutus olisi paras mahdollinen, aseta sormenpääsi kokonaan painikkeille. Painikkeita ei tarvitse painaa voimakkaasti.

Kosketusanturit on asetettu niin, että ne reagoivat vain painamiseen ja sormenpäiden kokoon. Keittotasoa ei voi käyttää muilla esineillä eikä se kytkeydy päälle esimerkiksi lemmikkieläimen kävellessä keittotason päällä.

Ruoanvalmistus induktiokeittotasolla

Ruoanvalmistus induktiokeittotasolla on nopeaa

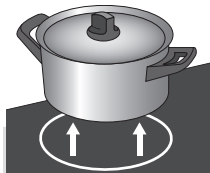
- Tulet yllättymään laitteen nopeudesta. Erityisesti korkeilla tehotasoilla ruoka-ainekset ja nesteet saavuttavat kiehumispisteen erittäin nopeasti. Keittoastioita ei suositella jätettäväksi ilman valvontaa, jotta niiden ylikiehuminen tai kuiviin kiehuminen vältetään.



Lämpöhukkaa ei synny ja induktiota käyttäessä kahvat pysyvät kylminä.

Mukautuva tehonsäätö

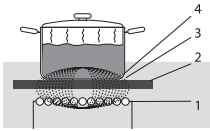
- Vain se induktiokeittotason osa kuumenee, jonka keittoaluetta käytetään. Jos pientä keittoastiaa käytetään suurella keittoalueella, sen teho säätyy keittoastian halkaisijan mukaan. Teho on täten pienempi ja ruoka-aineksien kiehumiseen kuluu enemmän aikaa.



Huomaa

- Hiekanjyvät voi aiheuttaa pysyviä naarmuja. Aseta siksi keittoastiat keittotasolle pohjan ollessa puhdas ja siirrä niitä aina nostamalla.
- Älä käytä keittotasoa työtasona.
- Pidä aina kansi keittoastian päällä ruoanvalmistuksen aikana energiahävikkien välttämiseksi.

Induktion toimintaperiaate



Keittotason (2) käämi (1) tuottaa magneettikentän (3). Kun käämin päälle asetetaan rautapohjainen keittoastia (4), virta välittyy keittoastian pohjaan.

Laitteeseen luodaan magneettikenttä.

Kun astia asetetaan keittoalueelle, sen pohjaan välittyy virtaa. Johdettu virta tuottaa lämpöä keittoastian pohjassa.

Helppoa

Elektroniset ohjaimet ovat tarkkoja ja niitä on helppo säätää.

Alhaisimmalla tehotasolla voit sulattaa suklaata suoraan keittoastiassa tai esimerkiksi kypsentää aineksia, joita yleensä valmistaisit vesihautteessa.

Nopeaa

Induktiokeittotason korkeiden tehotasojen ansiosta kiehumispiste voidaan saavuttaa nopeasti. Ruoan kypsentäminen vie yhtä paljon aikaa kuin muillakin keittotavoilla.

Puhdasta

Keittotaso on helppo puhdistaa. Koska keittoalueet eivät kuumene keittoastioita kuumemmiksi, ylläikäyvät ruoat eivät voi palaa siihen kiinni.

Turvallista

Lämpö tuotetaan itse keittoastiassa. Lasipaneeli ei kuumene keittoastiaa kuumemmaksi. Tämä tarkoittaa, että keittoalue on huomattavasti viileämpi keraamiseen keittotasoon tai kaasupolttimeen verrattuna. Kun keittoastia on poistettu, keittoalue jäähtyy nopeasti.

Induktion äänet

Tikitysääni

Etu- ja taka-alueiden kapasiteettirajoitin aiheuttaa pienen tikitysäänen. Tikitystä voi kuulua myös alhaisimmilla asetuksilla.

Keittoastiasta kuuluu ääniä

Keittoastioista voi kuulua ääniä ruoanlaiton aikana. Tämän aiheuttaa keittotasosta keittoastiaan virtaava energia. Tämä on normaalia tiettyjen keittoastioiden tapauksessa, etenkin korkealla asetuksella. Se ei vahingoita astiaa tai liettä.

Tuuletin pitää ääntä

Laitteessa on tuuletin sähköosien huoltoiän pidentämiseksi. Jos käytät laitetta paljon, tuuletin käynnistyy ja kuulet surisevan äänen. Tuuletin voi toimia vielä, kun laite on kytketty pois päältä.

Astiat

Induktiokaittasolle tarkoitettut keittoastiat

Induktiokaittasoo vaatii erityiset keittoastiat.



Huomaa

- Kaasutoimisessa keittotasossa käytettyjä keittoastioita ei voi enää käyttää induktiokaittasossa.
- Käytä ainoastaan keittoastioita, jotka sopivat sähkö- ja induktiotoimiseen ruuanlaittoon:
 - paksu pohja (vähintään 2,25 mm)
 - tasainen pohja.
- Parhaissa keittoastioissa on "induktioluokan" laatumerkki.



Vinkki

Voit tarkistaa keittoastioiden soveltuvuuden itse magneettia käyttämällä. Keittoastia sopii induktiokaittasoon, jos magneetti kiinnittyy sen pohjaan.

Sopiva	Sopimaton
Erityiset keittoastiat ruostumattomasta teräksestä	Saviastiat
Induktioluokan keittoastiat	Keittoastiat ruostumattomasta teräksestä
Umpiemaliastiat	Posliiniastiat
Emaloidut valurauta-astiat	Kupariastiat
	Muoviastiat
	Alumiiniastiat

Huomaa

Ole varovainen ohuiden emalisten teräsannujen kanssa:

- emalipinta voi halkeilla (irtoaa teräksestä), jos keittotaso asetetaan korkealle tehotasolle keittoastian ollessa (liian) kuiva
- keittoastian pohja voi vääntyä - esimerkiksi ylikuumenemisen tai korkean tehotason vuoksi.





Huomaa

Älä koskaan käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen. Ontto tai pyöreä pohja voi vaikuttaa ylikuumenemissuojan toimintaan ja aiheuttaa laitteen liiallisen kuumenemisen. Laitte voi sitten kuumeta liikaa, mikä voi johtaa lasipinnan halkeiluun ja astian pohjan sulamiseen. Sopimattomien keittoastioiden käytöstä tai kuivaksi keittämisestä aiheutuvat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

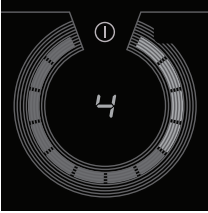
Keittoastian vähimmäishalkaisija

Keittoastian pohjan vähimmäishalkaisija on 12 cm. Saat parhaat tulokset käyttämällä keittoastiaa, jonka halkaisija on sama kuin keittoalueen. Jos keittoastia on liian pieni, keittoalue ei toimi.

Painekattilat

Induktiokeittotaso sopii erityisen hyvin painekattiloihin. Keittoalue reagoi erittäin nopeasti ja täten painekattilaan muodostuu painetta nopeasti. Kun keittoalue kytketään pois päältä, keittoprosessi loppuu välittömästi.

Päälle kytkeminen ja tehotason asettaminen



1. Aseta keittoastia keittoalueen keskelle.
2. Paina avainpainiketta.
Laitteesta kuuluu yksi äänimerkki.
3. Paina käyttämäsi keittoalueen virtapainiketta.
Näytöllä vilkkuu '-' ja kuulet yhden merkkiään. Jos keittoasetusta ei valita, kun alue on kytketty päälle, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä 10 sekunnin jälkeen.
4. Liu'uta sormeasi liukusäätimen päällä (myötöpäivään) tai napsauta sormellasi liukusäädintä säätääksesi haluamasi asetuksen. Keittotaso käynnistyy automaattisesti valitulla teholla.
5. Aseta korkeampi tai alhaisempi tehotaso liu'uttamalla sormeasi liukusäätimen päällä tai napsauttamalla liukusäädintä. Keittoalueissa on 12 tehotasoa. Lisäksi induktioalueille on taso 'tehotoiminto'.

Keittoastian tunnistus

Jos keittotaso ei tunnista (rautapitoista) keittoastiaa keittotehon asetuksen jälkeen, näyttö vilkkuu edelleen ja keittotaso pysyy kylmänä. Jos (rautapitoista) keittoastiaa ei sijoiteta keittoalueelle minuutin kuluessa, alue kytkeytyy automaattisesti pois päältä (lue myös sivut 14 ja 15; "Keittoastiat").

Jälkilämmön merkkivalo



Kun keittoaluetta on käytetty, se voi edelleen pysyä lämpimänä jonkin aikaa. Niin kauan kuin keittoalue on yhä kuuma, näytössä näkyy "H".

Tehotoiminto

Voit käyttää tehotoimintoa valmistaaksesi ruokaa korkeimmalla tehotasolla lyhyessä ajassa (enint. 10 min). Kun tehotoiminnon enimmäiskäyttöaika on kulunut umpeen, tehotaso laskee asetukseen 12.



Tehotoiminnon kytkeminen päälle

1. Aseta keittoastia keittoalueelle ja kytke keittoalue päälle.
2. Napsauta sormella kaksi kertaa liukusäätimen päässä asettaaksesi 'tehotoiminnon' asetuksen.

Taso 12 ja 'boost' ilmestyvät näytölle.

'Tehotoiminnon' kytkeminen pois päältä

Tehotoiminto on kytketty päälle, ja näytössä näkyy taso 12 ja 'boost'.

1. Napsauta sormella jotakin liukusäätimen osaa.

Näytössä näkyy alempi tehotaso.

Tai:

2. Paina sen keittoalueen virtanappia, jonka haluat kytkeä pois päältä.

Kuulet äänimerkin, ja tehotaso häviää näytöstä. Keittoalue on kytketty kokonaan pois päältä.

Kaksi keittoaluetta peräkkäin

- Kaksi peräkkäin olevaa keittoaluetta vaikuttavat toisiinsa. Kun molemmat keittoalueet on kytketty päälle samaan aikaan, teho jakautuu automaattisesti niiden välille. Ensin säädetty keittoalue säilyy sarja-asetuksena koko ajan. Etu- tai takakeittoalueen sarja-asetuksien enimmäismäärä, joka lisätään myöhemmin riippuu ensimmäisen keittoalueen asetuksesta. Kun olet käyttänyt enimmäismäärän ruoanlaittoasetusyhdistelmiä, viimeisin sarja-asetus alkaa vilkkua ja laskeutuu automaattisesti korkeimpaan mahdolliseen asetukseen.
- Kaksi vierekkäin olevaa keittoaluetta eivät vaikuta toisiinsa millään tavalla. Voit asettaa molemmat keittoalueet korkealle asetukselle.
- Jos vario-alueita on kytketty yhteen, niissä ei voi käyttää tehotoimintoa eikä valikkotoimintoja.

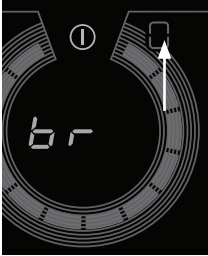
Vario-induktioalueiden kytkeminen toisiinsa (HI1694G ja HI1994G)

Vario-induktioalueet voidaan kytkeä yhteen. Kytkeminen luo yhden suuren alueen, jota voidaan käyttää esimerkiksi leveän kala-astian käyttöön.

- Jos vario-alueita on kytketty yhteen, niissä ei voi käyttää tehotoimintoa eikä valikkotoimintoja.

Käytä (kala)astiaa, joka peittää ainakin yhden vario-alueen keskus/keskiasennoista.





Yhteenkytkemistoiminnon kytkeminen päälle

1. Aseta leveä keittoastia molemmille keittoalueille, niin että ne molemmat peittyvät.
2. Kytke etummainen keittoalue päälle.
3. Paina edessä olevan liukusäätimen yhteenkytkemistoiminnon painiketta kaksi sekuntia asettaaksesi tilan 'yhteenkytkentä'. *Taka-alueen näyttöön ilmestyy 'BR'. Taka-alueita ei voi enää käyttää.*
4. Liu'uta sormeasi edessä olevan liukusäätimen päällä (myötäpäivään) tai napsauta sormellasi liukusäädintä säätääksesi haluamasi asetuksen. Molemmat alueet kuumenevat samaan tehotasoasetukseen.

Yhteenkytkemistoiminnon kytkeminen pois päältä

1. Paina edessä olevan liukusäätimen yhteenkytkemistoiminnon painiketta kaksi sekuntia kytkeäksesi tila 'yhteenkytkentä' pois päältä. *Yhteenkytkemistoiminto kytetään pois, takanäyttö kytkeytyy pois, taso 1 näkyy etunäytössä.*

Tai:

2. Paina etukeittoalueen virtapainiketta kytkeäksesi molemmat alueet pois päältä. *Kuulet äänimerkin, ja tehotaso häviää näytöstä. Keittoalue on kytketty kokonaan pois päältä.*

Kytkeminen pois päältä

Yhden keittoalueen kytkeminen pois päältä

Paina sen keittoalueen virtanappia, jonka haluat kytkeä pois päältä. *Kuulet yksittäisen äänimerkin, ja liukusäädin kytkeytyy pois päältä.*

- Jos kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä tällä tavoin, keittotaso menee automaattisesti valmiustilaan (katso myös kohta 'valmiustila').

Kaikkien keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Paina avainpainiketta kytkeäksesi kaikki keittoalueet pois päältä samanaikaisesti.

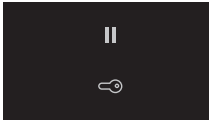
Laitteesta kuuluu yksi äänimerkki. Painikkeen vieressä oleva punainen lapsilukon merkkipalo vilkkuu hyvin hitaasti.

- Induktiokäyttöaste on nyt ekologisessa valmiustilassa (katso myös kohta 'ekologinen valmiustila').

Valmiustila

Valmiustilassa induktiokeittotasot on kytketty pois päältä. Voit kytkeä tavallisen valmiustilan päälle suoraan ekologisesta valmiustilasta tai kytkemällä kaikki keittotasot pois päältä.

Voit alkaa valmistaa ruokaa suoraan valmiustilasta painamalla haluamasi keittoalueen virtapainiketta.



Keittotason vaihtaminen ekologisesta valmiustilasta tavalliseen valmiustilaan

Avainpainikkeen vieressä oleva punainen valo syttyy ja sammuu hitaasti.

- Paina avainpainiketta lyhyesti vaihtaaksesi valmiustilaan.
Kuulet yksittäisen äänimerkin. Kaikki keittotason lamput ovat sammuksissa lukuun ottamatta mahdollisesti jälkilämmön merkkiä "H".

Ekologinen valmiustila

Ekologisessa valmiustilassa keittotasot on kytketty pois päältä ja se käyttää mahdollisimman vähän energiaa.

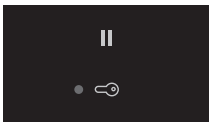
Keittotasot voidaan myös vaihtaa tavallisesta valmiustilasta ekologiseen valmiustilaan, kun keittoalueet ovat vielä käytössä.



Tiesitkö, että

Keittotasot kuluttaa vähemmän kuin 0,5 Wattia ekologisessa valmiustilassa.

Se on vielä vähemmän kuin keittotason valmiustilassa.



Keittotason kytkeminen ekologiseen valmiustilaan

- Paina avainpainiketta.
Laitteesta kuuluu yksi äänimerkki. Ekologinen valmiustila on aktiivinen, ja avainpainikkeen vieressä oleva punainen merkkivalo syttyy ja sammuu hitaasti.

Et voi alkaa valmistaa ruokaa suoraan ekologisesta valmiustilasta.

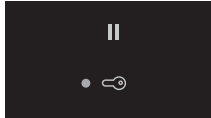
Valmistaaksesi ruokaa vaihda keittotasot ensin tavalliseen valmiustilaan.



Tiesitkö, että

Valmiustilan oltua päällä 30 minuutin ajan, keittotasot vaihtaa automaattisesti ekologiseen valmiustilaan estääkseen turhaa energiankulutusta.

Lapsilukko



Induktiokeittotaso on varustettu lapsilukolla, jonka avulla voit lukita laitteen. Se estää tahattoman päälle kytkemisen.

Lapsilukon kytkeminen päälle

- Paina avainpainiketta kahden sekunnin ajan.
Laitteesta kuuluu kaksi äänimerkkiä. Mikään painike ei ole nyt aktiivisena lukuun ottamatta lapsilukon painiketta. Keittotaso vaihtaa ensin ekologiseen valmiustilaan ja sen jälkeen lapsilukkotilaan. Punainen valo palaa.
- Paina lapsilukkopainiketta uudelleen kahden sekunnin ajan vapauttaaksesi keittotason lapsilukosta.
Kuulet yhden piippauksen. Keittotaso on nyt valmiustilassa. Avainpainikkeen vieressä oleva punainen valo on sammunut.



Vinkki

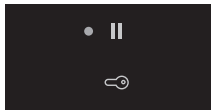
Aseta keittotaso lapsilukkotilaan ennen sen puhdistamista, jotta sitä ei kytkettäisi vahingossa päälle.



Tiesitkö, että

Kun keittotaso on asetettu lapsilukkotilaan, se kuluttaa yhtä vähän energiaa kuin ekologisessa valmiustilassa.

Keskeytystila



Keskeytystoiminnolla voit 'keskeyttää' koko keittotason viiden minuutin ajaksi ruoanlaiton aikana. Näin voit jättää keittotason ilman valvontaa vähäksi aikaa tai puhdistaa sen turvallisesti kadottamatta asetuksia.

Keittotason kytkeminen keskeytystilaan

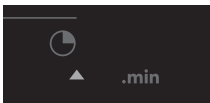
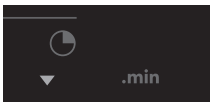
- Paina keskeytyspainiketta kerran.
Laitteesta kuuluu kaksi äänimerkkiä, asetukset menevät alemmalle tasolle ja keskeytyspainikkeen vieressä oleva punainen valo vilkkuu.
 - Mahdolliset ajastimet/munakellot pysähtyvät. Kaikkien keittoalueiden asetukset vaihtuvat automaattisesti alemmalle tasolle.
 - Kaikki painikkeet sammuvat, lukuun ottamatta lapsilukko- ja keskeytyspainikkeita.
 - Jokaisen keittoalueen virtapainike pysyy myös päällä, mutta ne toimivat kahden sekunnin viiveellä.

- Jos painat keskeytyspainiketta uudelleen viiden minuutin sisällä, keskeytettyjä keittoprosesseja jatketaan.
Kuuluu kaksi äänimerkkiä, ja keittotaso jatkaa asetuksilla, jotka olivat valittuina ennen keskeytystä.
- Jos et tee mitään viiden minuutin sisällä:
kaikki keittoalueet kytkeytyvät automaattisesti pois päältä. Sen jälkeen keskeytyspainike vilkkuu 25 minuutin ajan ilmaistakseen, että keskeytystoiminto on sammuttanut ruoanlaittoprosessit. Keittotaso vaihtuu automaattisesti keskeytystilasta ekologiseen valmiustilaan 25 minuutin kuluttua.

Tunnistustila

Valmiustila	Yksikään valo ei pala.
Ekologinen valmiustila	Avainpainikkeen vieressä oleva punainen valo syttyy ja sammuu hitaasti.
Lapsilukkotila	Avainpainikkeen vieressä oleva punainen valo palaa koko ajan.
Keskeytystila	Keskeytyspainikkeen vieressä oleva punainen valo vilkkuu.

Ajastin/keittiöajastin



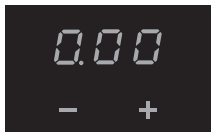
Jokaisen keittoalueen ajastin-/keittiöajastinpainikkeella on kaksi toimintoa:

Ajastintoiminto	Keittiöajastintoiminto
Tunnistat tämän toiminnon ylöspäin osoittavasta pienestä punaisesta nuolesta.	Tunnistat tämän toiminnon alaspäin osoittavasta pienestä punaisesta nuolesta.
Aika kasvaa ajastintoiminnossa.	Aika vähenee ajastintoiminnossa.
Ajastinta ei voi yhdistää keittoalueeseen.	Keittiöajastimen voi yhdistää keittoalueeseen. Keittoalue kytkeytyy pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
Kun painat ajastin-/keittiöajastinpainiketta, ajastintoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle kolmen sekunnin kuluttua, jolle et tee mitään.	Keittiöajastintoimintoon päästään ajastintoiminnosta painamalla painiketta + tai -.



Huomaa

- Käytettävissä on yksi ajastin/keittiöajastin yhtä keittoaluetta kohti.
- Ajastin/keittiöajastintoimintoa voi myös käyttää aktivoimatta siihen liittyvää keittoaluetta.



Ajastimen kytkeminen päälle

- Paina ajastin-/keittiöajastinpainiketta kerran.
Ajastimen näyttö syttyy, ja siinä näkyy kolme vilkkuvaa nollaa. + ja - näkyvät alla.
- Jos aikaa ei aseteta painikkeella - tai +, ajastin käynnistyy automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua. Ajastin voi toimia enintään 9 tuntia ja 59 minuuttia.
Ylöspäin osoittava punainen nuoli syttyy ja aika lisääntyy.
- Se sammutetaan painamalla ajastin-/keittiöajastinpainiketta uudelleen.

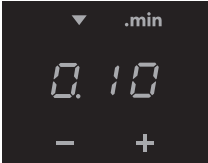
Keittiöajastimen kytkeminen päälle

- Paina keittoalueen ajastin-/keittiöajastinpainiketta kerran.
- Paina painiketta + tai - vaihtaaksesi ajastintoiminnon keittiöajastintoimintoon. Sen jälkeen voit asettaa haluamasi keittoajan painikkeella +. Voit muuttaa asettamaasi aikaa painikkeella -.
Alaspäin osoittava pieni punainen nuoli syttyy. Aika menee alaspäin.
- Se sammutetaan painamalla ajastin-/keittiöajastinpainiketta uudelleen.



Huomaa

- Keittiöajastin on yhdistetty keittoalueeseen, jos sen keittoaluepari on kytketty päälle.
- Jos keittiöajastin on yhdistetty keittoalueeseen, keittoalue kytkeytyy pois päältä kun asetettu aika on kulunut.
Keittiöajastimen hälytys piippaa vartin ajan samalla kun asetettu aika vähenee, ja kun '0.00' ja alaspäin osoittava nuoli vilkkuvat. Paina keittoalueen ajastin/munakello-painiketta uudelleen kytkeäksesi munakellon hälytyksen pois päältä. Paina ajastin/munakello-painiketta uudelleen keittoalueelle, jonka alaspäin osoittava punainen nuoli vilkkuu, tai poista keittoastia alueelta, jolloin ajastin kytkeytyy pois päältä.



Keittoajan asettaminen

- Kytke keittiöajastin päälle.

Painike	X määrä vaiheita painikkeen kosketuksia kohden	Kesto
+	x = 1 minuutti	0.00 - ...
-	x = 10 sekuntia	5.00 - 0.00
-	x = 30 sekuntia	9.00 - 5.00
-	x = 1 minuutti	...- 9.00

9 minuutin ja 0 sekunnin ("9.00") jälkeen sana ".min" ilmestyy näytön yläosaan ja minuutit lisätään pisteen jälkeen.



Vinkki

Voit asettaa haluamasi keittoajan nopeammin pitämällä painettuna painiketta + tai -.

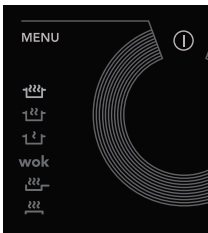
Äänimerkin kytkeminen päälle ja pois

- Paina valikkopainiketta ja ajastin-/keittiöajastinpainiketta samanaikaisesti, kunnes kuulet äänimerkin.
Äänimerkki on nyt kytketty pois kaikille painikkeiden toiminnoille lukuun ottamatta keskeytyspainiketta ja avainpainiketta. Huomautus: keittiöajastimen ja virheviestien hälytysääntä ei voi kytkeä pois päältä.
- Käytä samaa painikeyhdistelmää kytkeäksesi äänen takaisin päälle.

Automaattiset ruoanvalmistusohjelmat

Keittotasoa sisältää kuusi automaattista ruoanvalmistusohjelmaa. Voit asettaa automaattiselle ruoanvalmistusohjelmalle minkä tahansa päätösaajan keittöajastintoiminnolla (katso sivu 19).

Ruoanvalmistusohjelmat perustuvat säännöllisiin ruoka-ainesmääriin. Taulukot toimivat viitteellisinä ohjeina. Voit muokata ruokalajeja tarpeidesi mukaan ilmoitettujen laajojen annosmäärien ansiosta.



Automaattisen ohjelman asettaminen

Keittoalue on kytketty päälle.

- Paina valikkopainiketta.

Kuuden kuvakkeen sarja syttyy palaamaan, joista yksi palaa kirkkaammin kuin muut.

- Paina valikkopainiketta uudelleen ja pidä se pohjassa siirtyäksesi seuraavaan valikkotoimintoon.

Valittu ruoanvalmistusohjelma käynnistyy automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua. 'Automaattista' tarkoittava 'A' ilmestyy näyttöön.

Jos automaattinen ruoanvalmistusohjelma on aktiivisena, voit palata manuaaliseen ruoanvalmistukseen napsauttamalla liukusäädintä sormella:



Huomaa

Malleissa HI1694G, HI1994G ja HI1994M ruoanvalmistusohjelmat eivät toimi, jos alueet on kytketty toisiinsa.

**Kiehumistoiminto*/****

Tämä toiminto lämmittää keittoastian sisällön kiehumispisteeseen (100 °C) ja pitää sen kiehuvana. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun keittoastian sisältö kiehuu tai jos astiaan on lisätty ruokaa. Tämä toiminto toimii vain, kun astian päällä ei ole kantta.

Ruokalaji	Henkilöiden määrä	Määrä	Astia	Alue	Lisää keittoastiaan enintään: (aloita ruoanvalmistus)
Keitetyt perunat	1 - 3	200 - 500 g	Kattila (Ø 200)	Ø 145	1,0 l sis. perunat
	3 - 5	500 - 800 g	Matala keittoastia (Ø 200)	Ø 180	1,5 l sis. perunat
	3 - 5	500 - 800 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 180	1,5 l sis. perunat
	6 - 8	1000 - 1 400 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l sis. perunat
	9 - 15	1 500 - 2 200 g	Leveä keittoastia (Ø 240)	Ø 260 tupla	3,5 l sis. perunat
Keitetyt (kovat) vihannekset	1 - 3	150 - 250 g	Kattila (Ø 200)	Ø 145	1,0 l sis. vihannekset
	3 - 4	300 - 500 g	Matala keittoastia (Ø 200)	Ø 180	1,5 l sis. vihannekset
	3 - 4	300 - 500 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 180	1,5 l sis. vihannekset
	4 - 6	500 - 750 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l sis. vihannekset
	6 - 8	750 - 900 g	Leveä keittoastia (Ø 240)	Ø 260 tupla	3,5 l sis. vihannekset
Kananmunat	2 - 6	2 - 6 kananmunaa	Kattila (Ø 200)	Ø 145	1,0 l sis. kananmunat
	8 - 12	8 - 12 kananmunaa	Matala keittoastia (Ø 200)	Ø 180	1,5 l sis. kananmunat
Riisi	1	100 g	Kattila (Ø 200)	Ø 145	1,0 l vain vesi ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Matala keittoastia (Ø 200)	Ø 180	1,5 l vain vesi ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 180	1,5 l vain vesi ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Korkea keittoastia (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l vain vesi ¹⁾
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Matala keittoastia (Ø 200)	Ø 180	1,0 l vain vesi ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l vain vesi ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Leveä keittoastia (Ø 240)	Ø 260 tupla	3,5 l vain vesi ¹⁾

1) Äänimerkin jälkeen voit lisätä riisin tai pastan.

* Tämä toiminto toimii parhaiten ASKO: in suosittelemilla keittoastioilla (katso lisää osoitteesta www.asko.com).

** Nämä valikkotoiminnot toimivat parhaiten, jos ne käynnistetään heti ruoanvalmistuksen alussa.



Haudutustoiminto*

Ruokalajin lämpötila pidetään jatkuvasti lähellä kiehumispistettä (90 - 95 °C). Haudutusasetukset toimivat parhaiten, jos keittoastian päällä on kansi. Paksumpia ruokalajeja tulee hämmentää 15 minuutin välein. Enimmäishaudutusaika on kahdeksan tuntia, ellei ajastimen avulla ole asetettu lyhyempää aikaa.

Ruokalaji	Määrä +/-	Astia	Alue
Kastike tai keitto	1 l	Matala keittoastia (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Matala keittoastia (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Matala keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Leveä keittoastia (Ø 240)	Ø 260 tupla



Lämpimänä pitävä toiminto*

Ruokalajin lämpötila pidetään automaattisesti tasaisessa 70 - 75 °C lämpötilassa. Tämä asetus toimii parhaiten, jos keittoastian päällä on kansi. Suuria määriä ja paksumpia ruokalajeja tulee sekoittaa ajoittain. Lämpimänä pitämistoiminnon enimmäisaika on kahdeksan tuntia, ellei ajastimen avulla ole asetettu lyhyempää aikaa.

Ruokalaji	Henkilöiden määrä	Määrä +/-	Astia	Alue
Kaikki ruokalajit	1	1 000 g	Kattila (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1 500 g	Matala keittoastia (Ø 200)	Ø 180
	4	2 000 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 180
	4	2 000 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4 000 g	Leveä keittoastia (Ø 240)	Ø 260 tupla

* Tämä toiminto toimii parhaiten ASKO:in suosittelemilla keittoastioilla (katso lisää osoitteesta www.asko.com).

wok

Wokkitoiminto*/**

Wokkiasetus tarjoaa optimaalisen wokkilämpötilan sekä öljylle että wokille. Kun kuulet äänimerkin, keittoastia on saavuttanut halutun lämpötilan. Sen jälkeen voit laittaa keittoastiaan öljyn ja sitten ruokalajit.

Ruokalaji	Henkilöiden määrä	Maksimimäärä lihaa tai kalaa / vihanneksia	Astia	Alue
Liha, kala, vihannekset	1 - 2	300 g / 300 g	Wokkipannu	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokkipannu	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokkipannu	Ø 210 / Vario
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokkipannu	Ø 260 tupla

**Paahtotoiminto*/****

Paahtoasetus tarjoaa optimaalisen paahtolämpötilan. Kun kuulet äänimerkin, keittoastia on saavuttanut halutun lämpötilan. Voit laittaa keittoastiaan ensin öljyn tai voin ja sitten ruokalajit.

Ruokalaji	Henkilöiden määrä	Määrä	Astia	Alue
Liha, kala	1 - 2	150 - 200 g	Paistinpannu	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Paistinpannu	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Paistinpannu	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Paistinpannu	Ø 260 tupla

* Tämä toiminto toimii parhaiten ASKO:in suosittelemilla keittoastioilla (katso lisää osoitteesta www.asko.com).

** Nämä valikkotoiminnot toimivat parhaiten, jos ne käynnistetään heti ruoanvalmistuksen alussa.



Grillaustoiminto*/**

Grillausasetus tarjoaa optimaalisen grillauslämpötilan. Kun kuulet äänimerkin, keittoastia on saavuttanut halutun lämpötilan.

Ruokalaji	Henkilöiden määrä	Määrä	Astia	Alue
Liha, kala, vihannekset	1 - 2	100 - 200 g	Grillipannu/-levy	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Grillipannu/-levy	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grillipannu/-levy	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillipannu/-levy	Ø 260 tupla

Terveellisen ruoan valmistus

Erityyppisten öljyjen palamispiste

Erialaisten öljyjen palamispiste. ASKO suosittelee valitsemaan öljyn paistamislämpötilan mukaan terveellisyyden varmistamiseksi. Kaikilla öljytyypeillä on eri palamispiste, jossa vapautuu myrkyllisiä kaasuja. Eri öljyjen palamispisteet on esitetty alla olevassa taulukossa.

Öljy	Palamispiste °C
Extra virgin -oliiviöljy	160 °C
Voi	177 °C
Kookosöljy	177 °C
Rapsiöljy	204 °C
Neitsytoliiviöljy	216 °C
Auringonkukkaöljy	227 °C
Maissiöljy	232 °C
Maapähkinäöljy	232 °C
Oliiviöljy	242 °C
Riisiöljy	255 °C

* Tämä toiminto toimii parhaiten ASKO:in suosittelemilla keittoastioilla (katso lisää osoitteesta www.asko.com).

** Nämä valikkotoiminnot toimivat parhaiten, jos ne käynnistetään heti ruoanvalmistuksen alussa.

Keittotason asetukset

Koska asetukset riippuvat ruokalajin ja keittoastian koosta ja koostumuksesta, alla oleva taulukko on tarkoitettu vain ohjeeksi.

Käytä 'tehotointoa' ja asetuksia 11 ja 12 seuraavissa tapauksissa:

- ruoka-aineksien tai nesteen keittäminen nopeasti;
- kasvien "ryöppääminen";
- öljyn tai rasvan kuumentaminen;
- painekattilan paineen nostaminen;
- wokkaus.

Käytä asetusta 9 ja 10 seuraavissa tapauksissa:

- lihojen ruskistaminen;
- kalan valmistaminen;
- munakkaiden valmistaminen;
- keitettyjen perunoiden paistaminen;
- ruoka-aineksien friteeraus.

Käytä asetusta 7 ja 8 seuraavissa tapauksissa:

- paksujen pannukakkujen paistaminen;
- paksujen kuorutettujen lihaleikkeiden paistaminen;
- pekonin (rasvaisen) paistaminen;
- raakojen perunoiden paistaminen;
- köyhien ritareiden valmistaminen;
- kuorutetun kalan paistaminen;
- pastan keittäminen;
- ohuiden kuorutettujen lihaleikkeiden paistaminen;
- ohuiden lihaleikkeiden paistaminen.

Käytä asetuksia 4 - 6 seuraavissa tapauksissa:

- suurien ruokamäärien kypsentyminen;
- kovien vihannesten sulattaminen;
- paksujen kuorutettujen lihaleikkeiden paistaminen.

Käytä asetuksia 1 - 3 seuraavissa tapauksissa:

- liemen valmistaminen;
- lihojen hauduttaminen;
- vihannesten keittäminen;

- suklaan sulattaminen;
- hauduttaminen;
- lämpimänä pitäminen;
- juuston sulattaminen.

Puhdistus



Vinkki

Aseta lapsilukko päälle, ennen kuin aloitat keittotason puhdistamisen.

Päivittäinen puhdistus

- Päivittäinen puhdistus heti käytön jälkeen estää ruokaa tarttumasta pitkällä aikavälillä ja muodostamasta vaikeita tahroja, joita on hankala poistaa. Käytä tähän tarkoitukseen mietoja puhdistusaineita.
- Kuivaa talouspaperilla tai kuivalla liinalla.

Lasikeittotason vaikeat tahrat

Puhdista lasilevy keraamisille liesille suunnitellulla puhdistusaineella. Helpoin tapa poistaa vesitahrat ja kalkki on viinietikka.

Vaikeat tahrat

- Vaikeat tahrat voidaan poistaa myös miedolla puhdistusaineella, kuten astianpesuaineella.
- Poista vesitahrat ja kalkki viinietikalla.
- Metallinaarmut (astioiden siirtämisestä) ovat yleensä vaikeita poistettavia. Tarkoitukseen on saatavilla erikoispuhdistusaineita.
- Poista ruokajäämät lasikaapimella. Sulanut muovi ja sokeri on myös paras poistaa lasikaapimella.



Älä käytä koskaan

- Älä käytä koskaan hankaavia aineita. Ne muodostavat naarmuja, joihin lika ja kalkkijäämät voivat kerääntyä.
- Älä koskaan käytä teräviä välineitä, kuten teräsvillaa tai hankausvälineitä.

Yleistä

Jos huomaat lasipinnassa halkeaman (miten pienen tahansa), kytke keittotaso heti pois päältä, irrota keittotaso sähköverkosta, kytke (automaattinen) sulakekatkaisin (-katkaisimet) pois päältä sulakekotelossa tai jos kytkentä on pysyvä, aseta virtakatkaisin nolla-asetukseen. Ota yhteyttä huoltoon.

Vikataulukko

Jos epäilet laitteen asianmukaista toimintaa, laitteessa ei välttämättä ole vikaa. Yritä ensin ratkaista ongelma itse tarkistamalla alla mainitut kohdat tai katsomalla lisätietoja web-sivustolta 'www.asko.com'.

Huomaa

Jos nelikulmainen punainen valo keskeytyspainikkeen yläpuolella vilkkuu (eikä kyseessä ole mikään alla mainittu vika), ota yhteyttä huoltoon.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Teksti näkyy näytössä, kun sitä aletaan käyttää.	Tämä on normaali asetusprosessi.	Normaali toiminta.
Tuuletin toimii monen minuutin ajan, kun keittotaso on kytketty pois päältä.	Keittotason jäähtytys on käynnissä.	Normaali toiminta.
Keittotason ensimmäisten käyttökertojen aikana voidaan huomata hiukan hajuja.	Uusi laite kuumenee.	Tämä on normaalia ja ilmiö häviää, kun keittotasoa on käytetty muutamia kertoja. Tuuleta keittiö.
Keittotasosta kuuluu tikittäväää ääntä.	Tämän aiheuttaa etu- ja taka-alueiden kapasiteettirajoin. Tikitystä voi kuulua myös alhaisimmilla asetuksilla.	Normaali toiminta.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Keittoastiasta kuuluu ääniä ruoanlaiton aikana.	Tämän aiheuttaa keittotasosta keittoastiaan virtaava energia.	Tämä on normaalia tiettyjen keittoastioiden tapauksessa, kun käytetään korkeaa asetusta. Se ei vahingoita astioita tai liettä.
Keittoalue on kytketty päälle, mutta näyttö vilkkuu.	Käyttämäsi keittoastia ei ole sopiva induktiokeittotasolle tai sen halkaisija on alle 12 cm.	Käytä sopivaa keittoastiaa (ks. sivut 11 ja 12).
Keittoalue sammuu äkkinäisesti ja laitteesta kuuluu äänimerkki.	Esiasetettu aika on päättynyt.	Kytke äänimerkki pois päältä painamalla ajastimen painiketta + tai -.
Keittotaso ei toimi eikä näyttöön ilmesty mitään.	Virransyöttöä ei ole viallisen kaapelin tai viallisen liitännän vuoksi.	Tarkista sulakkeet tai sähkökytkin (jos pistoketta ei ole).
Sulake palaa heti kun keittotaso kytketään päälle.	Keittotaso on kytketty virheellisesti.	Tarkista sähkökytkennät.
Näyttöön ilmestyy 'BR' ja käyttöpaneeli ei toimi.	Yhteenkytkemistoiminto on päällä.	Kytke yhteenkytkemistoiminto pois päältä (katso sivu 15).
Virhekoodi F00 / lapsilukkopainikkeen vieressä oleva punainen valo palaa ja keskeytyspainikkeen yläpuolella oleva valo vilkkuu.	Käyttöpaneeli on likainen tai sen päällä on vettä.	Puhdista käyttöpaneeli.
Virhekoodi F0... F6 ja FC.	Viallinen generaattori.	Ota yhteyttä huoltoon.
Virhekoodi F7.	Ympäristön lämpötila ei ole sopiva.	Kytke pois päältä kaikki lämmönlähteet, jotka ovat lähellä keittotasoa.
Virhekoodi F8 ja F08 / lapsilukkopainikkeen vieressä oleva punainen valo palaa ja keskeytyspainikkeen yläpuolella oleva valo vilkkuu.	Laite on ylikuumentunut.	Anna laitteen jäähtyä ja aloita ruoanvalmistus uudelleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Virhekoodi F9 ja/tai jatkuva äänimerkki.	Jännite liian korkea ja/tai ei liitetty kunnolla.	Korjaa kytkentä.
Virhekoodi F99 / lapsilukkopainikkeen vieressä oleva punainen valo palaa ja keskeytyspainikkeen yläpuolella oleva valo vilkkuu.	Olet käyttänyt kahta tai useampaa painiketta samaan aikaan.	Käytä vain yhtä painiketta kerrallaan.
Virhekoodi FA.	Pääjännite on liian matala.	Ota yhteyttä sähköyhtiöön.
Virhekoodi FAN.	Ilmankierto ei ole riittävä.	Varmista, että tuuletusaukot keittotason alla ovat auki.
Muut virhekoodit.	Viallinen generaattori.	Ota yhteyttä huoltoon.

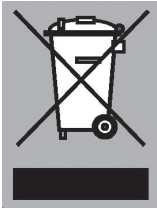
Laitteen ja pakkausmateriaalien hävittäminen

Tämän laitteen valmistuksessa on käytetty kestäviä materiaaleja. Laitte täytyy hävittää ympäristöystävällisesti sen käyttöään loputtua. Tästä saa tietoa viranomaisilta.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Pakkaukseen on käytetty seuraavia:

- pahvi;
- polyeteenikalvo (PE);
- freoniton polystyreeni (kova PS-solumuovi).

Nämä materiaalit on hävitettävä vastuullisesti ja virallisten määräyksien mukaisesti.



Tuotteessa on rastitetun roska-astian merkki osoituksena siitä, että sähköiset kodinkoneet on hävitettävä erillisessä keräyksessä. Tämä tarkoittaa, että et voi hävittää laitetta kotitalousjätteen mukana sen käyttöään loputtua. Laitte on toimitettava kunnalliseen jätteenkeräyskeskukseen tai tämän palvelun tarjoamaan myyntipisteeseen.

Kotitalouslaitteiden erityiskeräys auttaa estämään epäasianmukaisen hävittämisen aiheuttaman mahdollisen negatiivisen vaikutuksen ympäristöön ja ihmisten terveyteen. Se takaa, että materiaalit, joista yksikkö koostuu, voidaan kierrättää merkittävien energian ja raaka-aineiden säästöjen saavuttamiseksi.



Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Täten vakuutamme, että tuotteemme ovat asiaankuuluvien eurooppalaisten direktiivien, päätösten ja säännösten sekä mainituissa standardeissa ilmoitettujen vaatimusten mukaisia.

YMPÄRISTÖASIAT

Tietoa mukaant (EU) 66/2014

Mittaukset mukaant EN 60350-2

Mallitunniste	HI1794G	HI1794M HI1194G	HI1994G HI1994M	HI11694G
Keittotason tyyppi	Induktiokeittotason			
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä	4	4	5	3
Lämmitystekniikka	Induktiokeittovyöhykkeet ja -keittoalueet			
Pyöreät keittovyöhykkeet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen hyötypinta-alan halkaisija sisään cm	1=21.0 2=18.0 5=14.5	1=21.0 2=18.0	3=26.0	3=26.0
Muut kuin pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen tai -alueen hyötypinta-alan pituus ja leveys P/L sisään cm			4=19.0/22.0	4=19.0/22.0
Kunkin sähkökeittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus (EC _{sähkökeitto}) sisään Wh/kg	1=193.6 2=179.1 5=192.7	1=193.6 2=179.1	3=172.0 4=188.8	3=172.0 4=188.8
Keittotason kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus (EC _{sähkökeittolevy}) sisään Wh/kg	186,1	186,4	185,4	183,2



ASKO



523392

96 (07-15)

700005711203 / VER 3 2015-03-17