



Bruksanvisning

HI6HTI02 HI1694G

HI7CTI02 HI1794G

HI8ATI02 HI1794M

HI9FTI04 HI1994G

HI9FTI04 HI1994M

HI1ATI02 HI1194G

Piktogrammer som brukes



Viktig informasjon/ Viktig informasjon



Tips

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Din induktionshäll

Inledning	4
Kontrollpanel	5
Beskrivning	6

Brug

Så fungerar pekknapparna	9
Induktionsmatlagning	9
Så fungerar induktion	10
Induktionsljud	10
Kokkärl	11

Användning

Påslagning och effektinställning	13
Restvärmeindikering	13
Boost	13
Två kokzoner, den ena framför den andra	14
Bryggning av Vario induktionszoner	14
Avstängning	15
Standby-läge	16
Eco standby-läge	16
Barnspärr	17
Pausa	17
Känna igen ett läge	18
Tidtagare/timer	18
Slå på och av ljudsignalen	20
Automatiska tillagningsprogram	21
Hälsosam matlagning	25
Inställningar för matlagning	26

Underhåll

Rengöring	27
-----------	----

Fel

Allmänt	28
Feltabell	28

Miljöaspekter

Avfallshantering av enhet och förpackning	31
---	----

Inledning

Denna häll har utformats för matlagningssentusiasten. Det finns en mängd fördelar med att laga mat på induktionshäll. 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 induktionshäll 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.



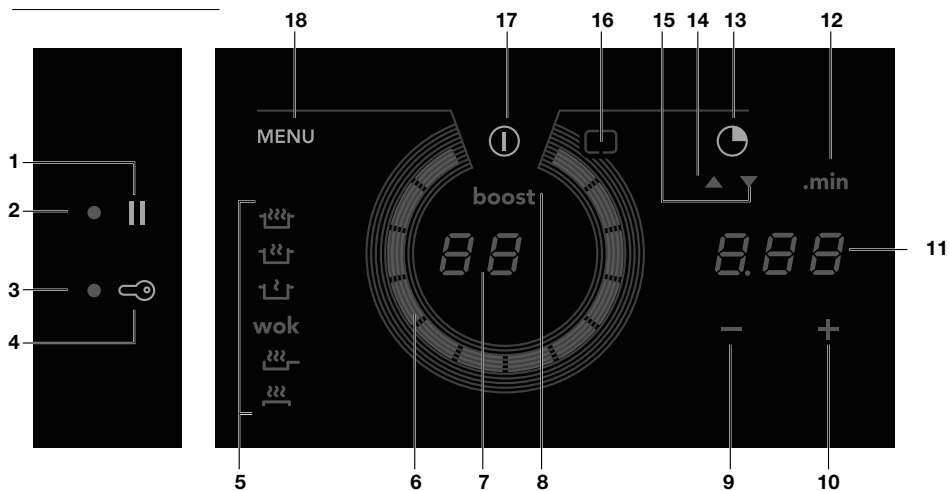
Läs de separata säkerhetsanvisningarna innan du använder enheten!

Läs användarinstruktionerna noga innan du börjar använda enheten och behåll dem för framtida referens.

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 och för att kunna besvara dina frågor.

Lycka till med matlagningen!

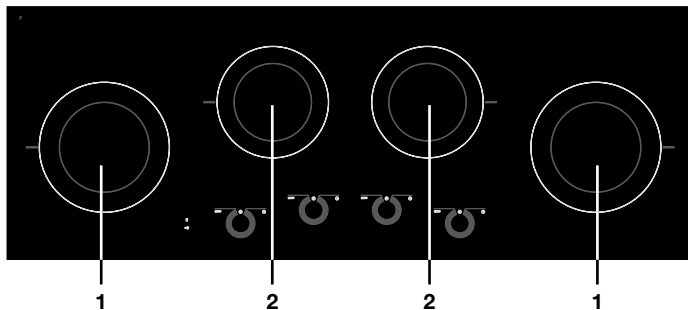
Kontrollpanel



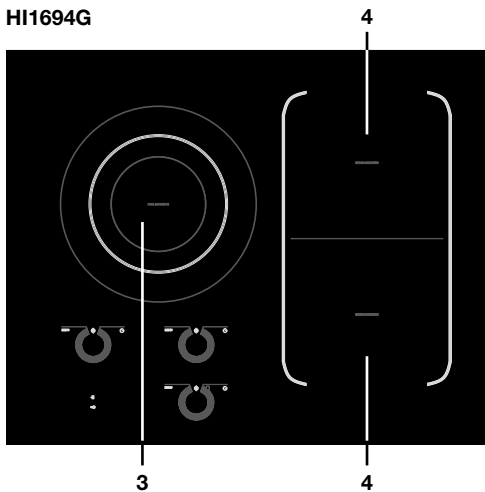
1. Pausknapp
2. Pausindikering
3. Barnlåsandikering/Eco standby-indikering
4. Nyckelknapp (barnlås/eco standby-funktion)
5. Menyfunktioner för induktionshäll (se sidorna 16-18)
6. Skjutreglage (12 nivåer)
7. Nivåindikering
8. Boostindikering
9. Minska tid-knapp
10. Öka tid-knapp
11. Tidtagare/timer
12. "Minuter vid punkten"-indikering
13. Tidtagare/timer-knapp
14. Timer-indikering
15. Tidtagare-indikering
16. Bryggfunktionsknapp (sammanlänkar två kokzoner och gör dem till en större zon som kan styras med ett reglage)
17. Till/från-knapp
18. Meny-knapp

Beskrivning

HI1194G

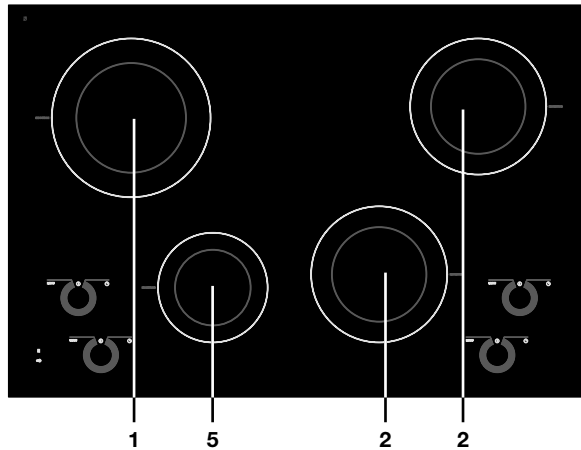


HI1694G

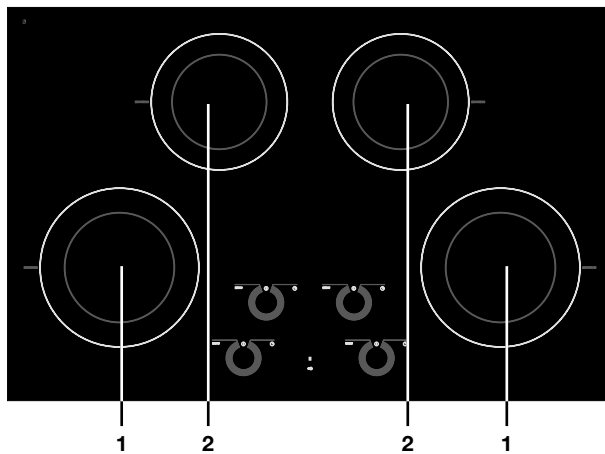


1. Kokzon $\text{\O}210$ 3,7 kW
2. Kokzon $\text{\O}180$ 3,0 kW
3. Kokzon $\text{\O}260$ 5.5 kW (dubbelring)
4. Variozon 180 x 220 mm 3,7kW (kopplingsbara zoner)

HI1794G

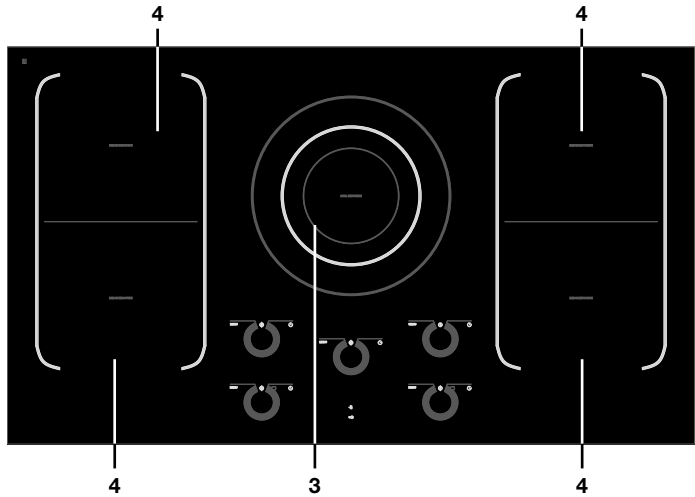


HI1794M



1. Kokzon $\text{\O}210$ 3,7 kW
2. Kokzon $\text{\O}180$ 3,0 kW
3. Kokzon $\text{\O}260$ 5.5 kW (dubbelring)
4. Variozon 180 x 220 mm 3,7kW (kopplingsbara zoner)
5. Kokzon $\text{\O}145$ 2,2 kW

HI1994G / HI1994M



1. Kokzon Ø210 3,7 kW
2. Kokzon Ø180 3,0 kW
3. Kokzon Ø260 5.5 kW (dubbelring)
4. Variozon 180 x 220 mm 3,7kW (kopplingsbara zoner)
5. Kokzon Ø145 2,2 kW

Så fungerar pekknapparna

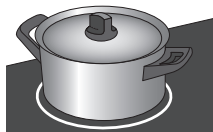
Hällens funktion med touchknappar tar tid att vänja sig vid om du är van vid en annan typ av spis. För bästa effekt placerar du fingertopparna plant över knapparna. Du behöver inte trycka hårt.

Touchsensorerna har ställts in så att de endast reagerar vid tryck och storlek motsvarande en fingertopp. Hällen kan inte aktiveras med andra föremål och aktiveras exempelvis inte om ditt husdjur går över hällen.

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 oövakade så att de inte kokar torrt.



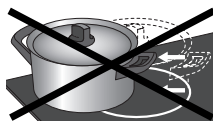
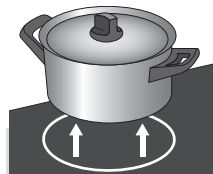
Kalla handtag och inga värmeförluster med induktion.

Strömmen justeras

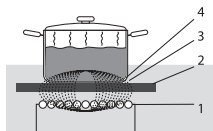
- När det gäller induktion är det endast den del av zonen där kastrullen står som används. Om du använder en liten kastrull på en stor zon kommer energin justeras till diametern på kastrullen. Energin blir därmed lägre och det tar längre tid innan maten i kastrullen börjar koka.

Obs!

- Sandkorn kan ge upphov till repor som inte går bort. Ställ därför 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.



Så fungerar induction



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.

Genom att placera ett kokkärl med en järnbotten ställs 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.

Snabbt

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

Tickande ljud

Ett lätt tickande ljud orsakas av kapacitetsbegränsaren på de främre och bakre zonerna. Tickandet kan även höras vid lägre inställningar.

Kokkärlet avger ljud

Kokkärlet kan väsnas under matlagningen. Detta orsakas av att energi flödar från hällen till kastrullen. Detta är normalt för vissa typer av kokkärl, särskilt vid höga temperaturer. Det är inte skadligt för kokkärlet eller hällen.

Fläkten väsnas.

Enheten är utrustad med en fläkt för att öka livslängden hos de elektroniska komponenterna. Om du använder enheten intensivt slås fläkten på och ett surrande ljud hörs. Fläkten fortsätter att låta efter det att enheten stängts av.

Kokkärl**Kokkärl för induktionsmatlagning**

Induktionshällen kräver en viss typ av kokkärl.

**Obs!**

- Kokkärl som redan har använts för matlagning på en gashäll är inte längre lämpliga att använda på en induktionshäll.
- Använd endast kastruller 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
Emaljerade gjutjärnspannor	Porslin
Emaljerade gjutjärnspannor	Koppar
	Plast
	Aluminium

**Obs!**

Var försiktig med kokkärl av tunn 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.

**Obs!**

Använd aldrig kokkärl med deformerad botten. En ihålig eller rundad botten kan störa överhettningsskyddet så att apparaten blir för varm. Enheten kan då bli för varm, vilket kan leda till att glashällen spricker och kokkärlets botten smälter. Skador som uppstår vid användning av olämpliga skålar eller torrkokning är undantagna från garantin.

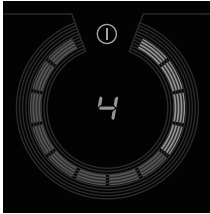
Minimidiameter kokkärl

Lägsta diameter för kokärlets undersida är 12 cm. Bästa resultat uppnås genom att använda ett kokkärl med samma diameter som zonen. Om kokkäret 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.

Påslagning och effektinställning



1. Ställ en kastrull i mitten av en kokzonen.
2. Tryck på nyckelknappen.
Ett enda pip hörs.
3. Tryck på på/av-knappen för den kokzonen.
I displayen blinkar '-' och du hr en enskild signal. Om ingen tillagning valts efter det att en zon slagits på, slås kokzonen av automatiskt efter 10 sekunder.
4. För fingret över skjutreglaget (medurs) eller slå med fingret på skjutreglaget för att ange önskad inställning. Hällen startar automatiskt på vald nivå.
5. Ange högre eller lägre styrka genom att föra fingret över skjutreglaget eller knacka med fingret på skjutreglaget. Kokzonerna har 12 nivåer. Dessutom finns det också en "boost"-nivå för induktionszonerna

Kokkärsdetektering

Om hällen inte detekterar ett (järn) kokkärl när tillagningseffekten har ställts in, kommer displayen att fortsätta blinka och tillagningsområdet förbli kallt. Om inget (järn) kokkärl placeras på hällen inom en minut, slås kokzonen av automatiskt (se även sidan 14 och 15; "Kokkärl").

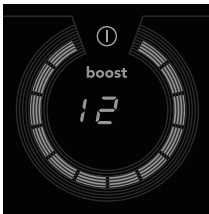
Restvärmeindikering



Då en kokzon har använts kan den fortfarande förbli varm ett tag. Så länge kokzonen fortfarande är varm visas ett "H" på displayen.

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. Placera ett kokkärl på kokzonen och slå på kokzonen.
2. Knacka två gånger med fingret på skjutreglaget för att ange "boost"-inställningen.

Nivå 12 och "boost" visas i displayen.

Inaktivera "boost"

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

1. Knacka var som helst på skjutreglaget med fingret.
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.

Brygning av Vario induktionszoner (HI1694G och HI1994G)

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

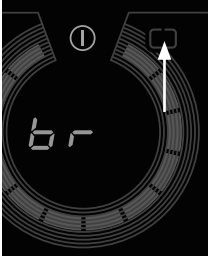
- Om zonerna är bryggade kan de inte ställas in i läget "boost" och menyfunktionerna kan inte användas.

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



Slå på bryggfunktionen

1. Placera det stora kokkärllet över båda kokzonerna så att de båda är väl täckta.
2. Sätt på den främre kokzonen.
3. Tryck på bryggfunktionsknappen på det främre skjutreglaget i två sekunder för att ange statusen "brygga".
"BR" kommer att visas i displayen för den bakre zonen. Den bakre zonen kan inte längre användas.
4. För fingret över det främre skjutreglaget (medurs) eller slå med fingret på skjutreglaget för att ange önskad inställning. Båda zonerna värms med den inställda nivån.



Slå av bryggfunktionen

1. Tryck på bryggfunktionsknappen på det främre skjutreglaget i två sekunder för att stänga av statusen "brygga".
Bryggfunktionen är frånkopplad, den bakre displayen slås av, nivå 1 lyser i den främre displayen.

Eller:

2. Tryck på på/av-knappen på den främre kokzonen för att stänga av båda zonerna.
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.
En enskild signal hörs och skjutreglaget inaktiveras.

- 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

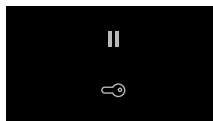
Tryck på nyckelknappen för att stänga av alla kokzoner samtidigt.
Ett enda pip hörs. Den röda barnsäkerhetsindikatorn vid knappen blinkar långsamt.

- 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 separata 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 nyckelknappen fortsätter att blinka långsamt.

- Tryck på nyckelknappen en kort stund för att växla till standby-läge. *En enskild ljudsignal hörs. Alla lampor på hällen släcks, med undantag av restvärmeindikatorn "H".*

Eco standby-läge

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

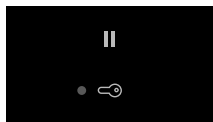
Hällen kan även ändras till eco standby-läge från standby-läge och medan kokzonerna fortfarande är aktiverade.



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 nyckelknappen. *Ett enda pip hörs. Läget eco standby är nu aktiverat och den röda lampan vid nyckelknappen 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.

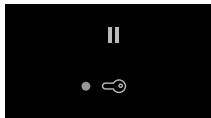


Visste du att

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. Det förhindrar oavsiktlig aktivering av kokzonerna.



Sätta på barnspärr

- Tryck på nyckelknappen i 2 sekunder.
Ett dubbelt pip hörs. Alla knappar är nu aktiverade, utom nyckelknappen. Hällen växlar först till läget eco standby och sedan till barnsäkerhetsläget. Den röda lampan lyser.
- Tryck på barnspärrsknappen igen i 2 sekunder för att stänga av barnspärren för hällen.
Ett enda pip hörs. Hällen är nu i standby-läge. Den röda lampan vid barnspärrsknappen är av.



Tips

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



Visste du att

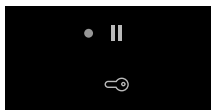
När hällen är inställd i barnspärrsläget använder den lika lite ström som när den är i läget eco standby.

Pausa

Med denna pausfunktion kan du låta hela hällen "pausa" i 5 minuter under tillagningen. Strömförsörjningen till hällen avbryts utan att du förlorar några inställningar. Du måste däremot komma ihåg att kokzonen fortfarande är varm en stund. Du bör därför avlägsna allt ömtåligt porslin från kokzonen.

Ändra hällen till pausläge

- Tryck på pausknappen en gång.
En dubbel ljudsignal hörs, kokzonen stängs av och en röd lampa intill pausknappen blinkar.
 - Alla tidtagare och timers stoppas.
 - Alla kokzoner stängs av automatiskt
 - Alla knappar är inaktiverade, förutom nyckelknappen och pausknappen. På/av-knappen för de enskilda kokzonerna är också aktiverade men de reagerar däremot först efter en två sekunders fördröjning så att du kan rengöra knapparna.

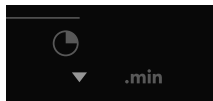


- Om du trycker på pausknappen igen inom 5 minutes, återupptas de pausade tillagningsprocesserna.
En dubbel ljudsignal hörs, hållen återupptar de inställningar som angivits innan pausen.
- Om du inte vidtar ytterligare åtgärder inom 5 minuter:
Alla aktiviteter i kokzonerna stängs automatiskt av. Därefter kommer pausknappen att blinka under 25 minuter för att visa att tillagningsprocesserna avslutades med pausfunktionen. Hållen ändras automatiskt från pausläge till eco standby-läge efter 25 minuter.

Känna igen ett läge

Standby-läget	Ingen lampa lyser eller blinkar.
Eco standby-läget	Den röda lampan vid nyckelknappen fortsätter att blinka långsamt.
Barnspärrsläget	Den röda lampan vid barnspärrknappen är av.
Pausläget	Den röda lampan vid barnspärrknappen blinkar.

Tidtagare/timer



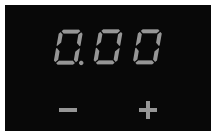
Knappen för tidtagare/timer för varje kokzon har två funktioner:

Tidtagarfunktionen	Timerfunktionen
Denna funktion visas med en liten röd pil som pekar nedåt.	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 + eller -.



Obs!

- Det finns en tidtagare/timer per kokzon.
- Tidtagar-/timerfunktionen kan även användas utan att aktivera någon tillhörande kokzon.



Sätta på tidtagaren

- Tryck på tidtagaren/timern en gång.
Timerns display tänds och du ser tre nollor som blinkar. + och - visas nedan.
- 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 tidsräknaren räknar upp.
- Tryck på tidtagar-/timerknappen igen för att stänga av den.

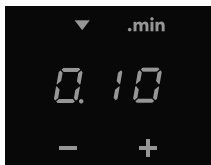
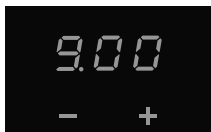
Sätta på timern

- Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen.
- Tryck på knappen + eller - för att växla från tidtagarfunktionen till timerfunktionen. Därefter kan du ställa in önskad tillagningstid med knappen +. Därefter kan du ändra den inställda tiden med - knappen.
Den röda uppåtppekande pilen tänds. Tiden räknas ner.
- Tryck på tidtagar-/timerknappen igen för att stänga av den.



Obs!

- Timern är länkad till kokzonen om den tillhörande kokzonen är påslagen.
- Om timern är kopplad till en kokzon stängs kokzonen av då den inställda tiden löpt ut.
Timerns larm '0.00' och den röda uppåtpilen fortsätter blinka. Tryck igen på timer/kökstimer-knappen eller ta bort pannan från tillagningszonen för att stänga av kökstimer-alarmet igen.



Ställa in tillagningstiden

- Sätt på timern.

Knapp	Stega med x per knapptryckning	Varaktighet
+	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 av ljudsignalen

- Tryck på menyknappen och tidtagar/timerknappen samtidigt till dess att du hör en ljudsignal.
Ljudsignalen stängs nu av för samtliga knapptryckningar utom för pausknappen och nyckelknappen. Obs! Timerns larm och pip vid felmeddelanden kan inte göras ljudlösa.
- Använd samma knappkombination när du vill aktivera ljudsignalen igen.

Automatiska tillagningsprogram

Din spishåll 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 serie med 6 ikoner tänds, varav en är ljusare än de andra.
- Tryck på menyknappen en gång till och håll nere menyknappen för att gå till nästa menyfunktion.

Valt tillagningsprogram startar automatiskt efter 3 sekunder. Ett "A" visas på displayen för "Automatiskt".



Om ett automatiskt tillagningsprogram är aktivt kan du gå tillbaka till manuell tillagning genom att knacka på skjutreglaget med fingret:



Obs!

För modellerna HI1694G, HI1994G och HI1994M fungerar inte tillagningsprogrammen om zonerna är bryggade.



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	Kokkäril	Zon	Fyll kokkärlet upp till: (starta tillagningen)
Kokt potatis	1 - 3	200 - 500 g	Kastrull (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. potatis
	3 - 5	500 - 800 g	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. potatis
	3 - 5	500 - 800 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. potatis
	6 - 8	1000 - 1,400 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l inkl. potatis
	9 - 15	1500 - 2,200 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260	3,5 l inkl. potatis
	9 - 15	1500 - 2,200 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l inkl. potatis
Kokade (hårda) grönsaker	1 - 3	150 - 250 g	Kastrull (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. grönsaker
	3 - 4	300 - 500 g	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. grönsaker
	3 - 4	300 - 500 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. 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	3,5 l inkl. grönsaker
	6 - 8	750 - 900 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l inkl. grönsaker
Ägg	2 - 6	2 - 6 ägg	Kastrull (Ø 200)	Ø 145	1,0 l inkl. ägg
	8 - 12	8 - 12 ägg	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. ägg
Ris	1	100 g	Kastrull (Ø 200)	Ø 145	1,0 l endast vatten ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l endast vatten ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,5 l endast vatten ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Hög kastrull (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l endast vatten ¹⁾
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180	1,0 l endast vatten ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l endast vatten ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260	3,0 l endast vatten ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l endast vatten ¹⁾

1) Efter tonen kan ris eller pasta läggas i.

* Denna funktion fungerar bäst med kokkäril som rekommenderas av ASKO (se www.asko.com).

** 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 +/-	Kokkärl	Zon
Sås eller soppa	1 l	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 180
	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
	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	1	1,000 g	Kastrull (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1,500 g	Låg kastrull (Ø 200)	Ø 180
	4	2,000 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 180
	4	2,000 g	Hög kastrull (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4,000 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260
	8	4,000 g	Stor kastrull (Ø 240)	Ø 260 dubbel

* Denna funktion fungerar bäst med kokkärl som rekommenderas av ASKO (se www.asko.com).

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 mängd kött eller fisk/ grönsaker	Kokkärl	Zon
Kött, fisk, grönsaker	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpanna	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpanna	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpanna	Ø 210 / Vario
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpanna	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpanna	Ø 260 dubbel



Grillfunktion*/**

Grillinställningen ger den optimala grilltemperaturen.

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	1 - 2	150 - 200 g	Stekpanna	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Stekpanna	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Stekpanna	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Stekpanna	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Stekpanna	Ø 260 dubbel

* Denna funktion fungerar bäst med kokkärl som rekommenderas av ASKO (se www.asko.com).

** 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	1 - 2	100 - 200 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpanna/grillplatta	Ø 260 dubbel

Hälsosam matlagning

Brännpunkt för olika typer av olja

Brännpunkt för olika typer av olja ASKO rekommenderar en olja baserad på tillagningstemperatur för en hälsosam tillagning. Varje olja har en särskild brännpunkt där giftiga gaser frigörs. Du kan se brännpunkter för olika typer av olja i nedanstående tabell.

Olja	Brännpunkt °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
Olivolja	242 °C
Risolja	255 °C

* Denna funktion fungerar bäst med kokkärl som rekommenderas av ASKO (se www.asko.com).

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

Inställningar för matlagning

Eftersom inställningarna beror på mängd och sammansättning i formen eller kokkärlet, är nedanstående tabell 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

- Regelbundet underhåll direkt efter användning förhindrar att maten fastnar och orsakar svåra fläckar som är svåra att ta bort. Använd ett mildt rengöringsmedel för detta ändamål.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.

Envisa fläckar på glasform

Rengör glasformen med ett särskilt rengöringsmedel för keramikhällar. Det enklaste sättet att ta bort vattenmärken eller kalkavlagringar är med vinäger.

Envisa fläckar

- Svåra fläckar kan även tas bort med ett mildt rengöringsmedel, t.ex. diskmedel.
- Ta bort vattenfläckar och kalkavlagringar med vinäger.
- Metallfläckar (som uppstått vid flytt av kokkär) är ofta svåra att ta bort. Det finns särskilda rengöringsmedel för detta ändamål.
- 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.

Feltabell

När du är osäker på hur din enhet fungerar, betyder inte det automatiskt att det är fel på den. Försök att hantera problemet själv först genom att kontrollera punkterna som nämns nedan eller sök efter mer information på webbsidan www.asko.com.

Obs!

Om den fyrkantiga röda lampan ovanför pausknappen blinkar (och ingen av nedanstående fel kan tillämpas), ska du kontakta kundtjänst.

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Texten visas i displayen när du börjar använda den	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.	Det här är normalt och försvinner efter det att hällen använts några gånger. Ventilera 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.
Kokkärlen väsnas under matlagningen.	Detta orsakas av att energi flödar från hällen till kastrullen.	Detta är normalt för vissa typer av kokärl, särskilt vid höga temperaturer. Det är inte skadligt för kokäret eller hällen.

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
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 kokkärl, se sidan 11 och 12.
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 den reagerar inte på knapptryck.	Bryggfunktionen är på.	Stäng av bryggfunktionen (se sidan 15).
Felkod F00 / den röda lampan intill barnspärrknappen tänds och lampan ovanför pausknappen blinkar.	Kontrollpanelen är smutsig eller blöt.	Rengör kontrollpanelen.
Felkod F0... F6 och FC.	Defekt generator.	Kontakta kundtjänst.
Felkod F7.	Den omgivande temperaturen är inte bra.	Stäng av alla värmekällor i närheten av hällen.
Felkod F8 och F08/ den röda lampan intill barnspärrknappen tänds och lampan ovanför pausknappen blinkar.	Enheten överhettad.	Låt enheten svalna och fortsätt därefter tillagningen.
Felkod F9 och/eller kontinuerlig ljudsignal.	Spänningen är för hög eller inte ansluten korrekt.	Ändra anslutningen.

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Felkod F99 / den röda lampan intill barnspärrknappen tänds och lampan ovanför pausknappen blinkar.	Du har tryckt på 2 eller fler knappar samtidigt.	Försök inte att använda mer än en knapp åt gången.
Felkod FA.	Nätspänningen är för låg.	Kontakta elbolaget.
Felkod FAN.	Luftcirkulationen inte tillräcklig.	Kontrollera att ventilationsöppningarna under hällen är öppna.
Andra felkoder.	Defekt generator.	Kontakta kundtjänst.

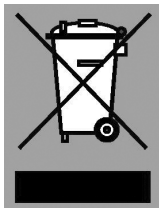
Avfallshantering av enhet och förpackning

Hållbara material har använts vid tillverkning av den här enheten. Den här enheten måste kasseras enligt gällande regler vid slutet av dess livslängd. Du kan få mer information om detta från tillämplig myndighet.

Emballaget är återvinningsbart. Följande används:

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

Dessa material måste kasseras i enlighet med tillämplig lagstiftning.



Elektriska enheter för hushåll är märkta med en överkorsad papperskorg som betyder att enheten ska kasseras separat. Det här innebär att enheten inte får kasseras tillsammans med vanligt hushållsavfall vid slutet av sin livstid. Enheten måste tas till ett särskilt kommunalt insamlingscenter eller till ett säljställe som tillhandahåller denna tjänst.

Separat insamling av hushållsenheter hjälper till att förebygga potentiell negativ inverkan på miljön och människohälsan som orsakas av olämplig kassering. Det garanterar att de material som enheten består av kan återvinnas för att uppnå betydelsefulla besparingar med hänsyn till energi och råmaterial.



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.



 **ASKO**



469991

sv (02-15)