



Bruksanvisning Induktionshäll

HI1884M / SIVK8DTI

HI1884MF / SIVK8DTI

HI1994MF / SIVK9FTI

Symboler som används



Viktig information



Tips

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Din induktionshäll

Inledning	4
Kontrollpanel	5
Beskrivning	6

Användning

Användning av de tryckkänsliga knapparna	7
Induktionsmatlagning	7
Så fungerar induktion	8
Induktionsljud	8
Kokkär	9

Användning

Påslagning och värmeinställning	11
Automatisk detektering av kokkär (APd)	11
Restvärmeindikering	12
Boost	12
Kapacitetsfördelning av värmezoner	12
Induktion med bryggfunktion (modellerna "SV" och "SVI")	13
Stänga av	13
Standby-läge	14
Eco standby-läge	14
Barnspärr	15
Pausa	15
Känna igen ett läge	16
Tidtagare/kökstimer	16
Sätta på och stänga av ljudsignalen	18
Automatiska tillagningsprogram	19
Hälsosam matlagning	23
Värmenivåer	24

Underhåll

Rengöring	25
-----------	----

Fel

Allmänt	26
Feltabell	26

Service

Ytterligare servicekrav för integrering (infälld installation) av hällen ("F"-modeller)	29
---	----

Information (EU) 66/2014

Information enligt föreskrift (EU) 66/2014	30
--	----

Miljöhänsyn

Kassering av apparat och emballage	31
------------------------------------	----

Inledning

Denna håll har utformats för de som älskar att laga mat. 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 väldigt låg strömnivå. Eftersom den även kan ställas in på hög värme, vilket kan få maträtter att snabbt börja koka. Det väl tilltagna utrymmet mellan värmezoner gör också matlagningen bekväm.

Matlagning på en induktionshäll är annorlunda jämfört med en traditionell 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 indikator för restvärme, som visar vilka värmezoner som fortfarande är varma.

Denna bruksanvisning beskriver hur du kan använda din induktionshäll optimalt. Förutom information om användning, hittar du också bakgrundsinformation som kan vara nyttig när du använder denna produkt. Du hittar även matlagningstabeller och underhållstips.



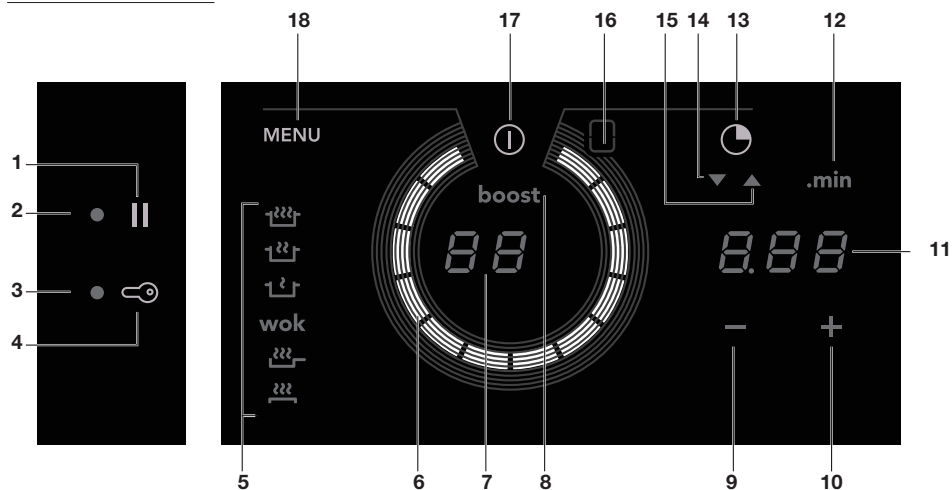
Läs de separata säkerhetsinstruktionerna innan du använder apparaten!

Läs först bruksanvisningen noggrant innan du börjar använda apparaten och förvara den varsamt för framtida referens.

Bruksanvisningen används även som referensmaterial för servicetekniker. **Sätt därför fast apparatens identifieringskort i facket på baksidan av bruksanvisningen.** Enhetens identifieringskort innehåller all information som serviceteknikern behöver för att kunna svara på dina frågor på ett lämpligt sätt.

Lycka till med matlagningen!

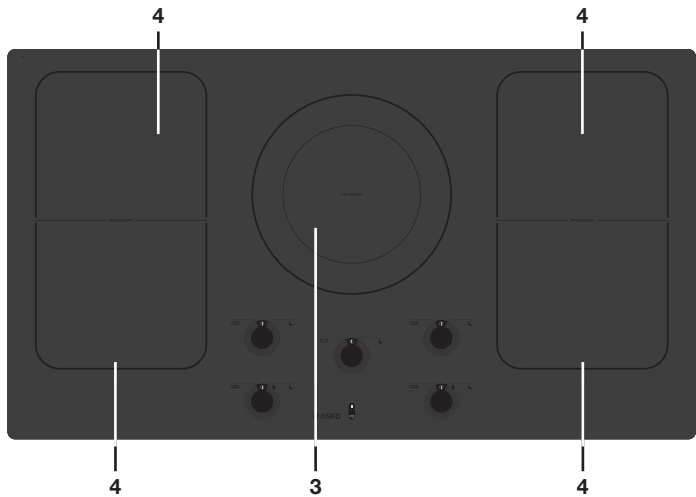
Kontrollpanel



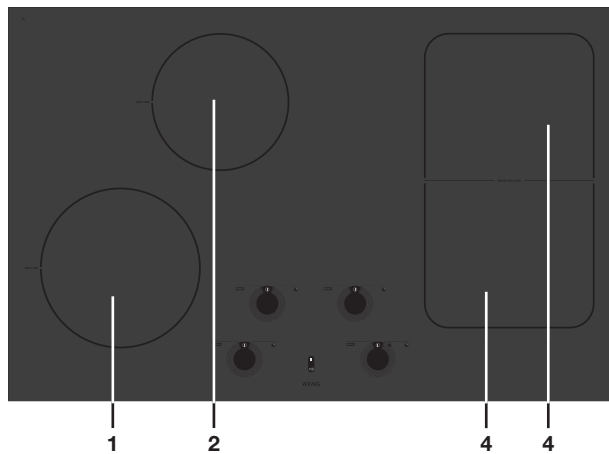
1. Pausknapp
2. Pausindikering
3. Barnspärrsindikator/eco standby-indikator
4. Nyckelknapp (barnspärr/eco standby-funktion)
5. Induktionsmenyfunktioner
6. Skjutreglage (12 nivåer)
7. Nivåindikering
8. Boostindikering
9. Minska tid-knapp
10. Öka tid-knapp
11. Tidtagare/kökstimer
12. "Minuter bakom punkten"-indikering
13. Tidtagar/kökstimer-knapp
14. Kökstimerindikator
15. Tidtagarindikering
16. Bryggfunktionsknappen (kopplar samman två värmezoner, gör dem till en stor zon som kan användas med ett skjutreglage)
17. På/av-knapp
18. Meny-knapp

Beskrivning

HI1994MF



HI1884M / HI1884MF



1. Värmezon \varnothing 210/3,7 kW
2. Värmezon \varnothing 180/3,0 kW
3. Värmezon \varnothing 260 5,5 kW (dubbelring)
4. Induktionszon med bryggfunktion 180 x 220 mm 3,7 kW (kopplingsbara zoner)

Användning av de tryckkänsliga knapparna

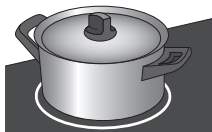
Det kan ta ett tag att lära sig använda de tryckkänsliga knapparna för att reglera induktionshällen, speciellt om du är van att använda en annan typ av reglering för matlagning. Den bästa tekniken är att lägga fingerspetsarna platta mot knapparna. Det räcker med ett lätt tryck.

Beröringssensorerna har ställts in på sådant sätt att de endast reagerar på en fingerspets tryck och storlek. Induktionshällen kan inte regleras med andra kroppsdelar eller föremål, och kommer till exempel inte att slås på om din hund eller katt ställer sig på den.

Induktionsmatlagning

Induktionsmatlagning går snabbt

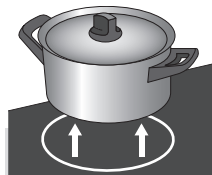
- Till att börja med kommer du att bli förvånad över hur snabbt det går med apparaten. Särskilt vid höga inställningar kokar mat och vätskor snabbt upp. Det är bäst att inte låta kastruller vara obevakade så att de inte kokar torrt.



Inga värmeförluster och handtagen förblir kalla med induktionshäll.

Strömmen kommer att justeras

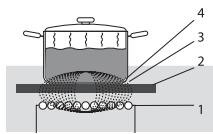
- När det gäller induktion är det endast den del av zonen där kokkärlet står som används. Om du använder ett litet kokkärl på en stor zon kommer energin att justeras till kokkärllets diameter. Energin blir därmed lägre och det tar längre tid innan maten i kastrullen börjar koka.



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 först.
- 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 ställa ett kokkärl med en järnbotten på värmezonen induceras ström i kokkärlets botten. Denna inducerade ström alstrar värme i kokkärlets botten.

Enkelt

De elektroniska reglagen är exakta och enkla att ställa in. På den lägsta inställningen kan du till exempel smälta choklad direkt i pannan, 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 andra matlagningssätt.

Ren

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

Säker

Värmen alstras i själva kokkärlet. Glasskivan blir aldrig varmare än kokkärlet. Detta innebär att värmezonen är betydligt svalare jämfört med en keramikhäll eller en gashäll.

När en kastrull har tagits av svalnar värmezonen 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 ett ljud

Kokkärlet kan låta under matlagningen. Detta orsakas av energin som flödar från hällen till kastrullen. Detta är normalt för vissa kokkärl, speciellt vid höga inställningar. Detta skadar inte kokkärlet eller hällen.

Fläkten avger ett ljud

Apparaten är utrustad med en fläkt för att förlänga livslängden hos elektroniska komponenter. Om du använder apparaten intensivt, kommer fläkten att slås på och kommer att höra ett surrande ljud. Fläkten kan fortfarande avge ljud när du har stängt av enheten.



Automatisk detektering av kokkär!l

När funktionen för automatisk detektering av kokkär!l (APd) har aktiverats, kommer du att höra ett tickande ljud, även om värmezonen inte används.

Kokkär!l

Kokkär!l för induktionsmatlagning

Induktionshällen kräver en viss typ av kokkär!l.



Obs!

- Kokkär!l som redan har använts för matlagning på en gashäll är inte längre lämpliga för användning på en induktionshäll!
- Använd endast kokkär!l som är lämpliga för elspis och induktionshäll med:
 - tjock botten (minst 2,25 mm);
 - platt botten.
- De bästa kokkär!larna har kvalitetsmärken för induktionsklass.



Tips

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

Lämpligt	Inte lämpligt
Särskilda kokkär!l i rostfritt stål	Lergods
Induktionsklass	Rostfritt stål
Solida emaljerade kokkär!l	Porslin
Emaljerade gjutjärnspannor	Koppar
	Plast
	Aluminium

**Obs!**

Var försiktig med tunna kokkärl av emaljerad plåt-stål:

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

**Obs!**

Använd aldrig kokkärl med en 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 sprickbildning i glaset och att kokkärlets botten smälter. Skador som uppstår vid användning av olämpliga skålar eller torrkokning är undantagna från garantin.

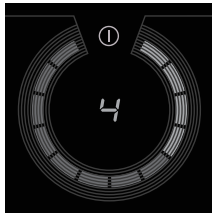
Minimidiameter kokkärl

Den minsta diameterna för kokkärlets botteb är 12 cm (16 cm för induktionsszon med bryggfunktion). Du når de bästa resultaten genom att använda ett kokkärl med samma diameter som zonen. Om kokkärlet är för litet fungerar inte zonen.

Tryckkokare

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

Påslagning och värmeinställning



1. Tryck på nyckelknappen.
En enda ljudsignal hörs.
2. Placera kokkärlet mitt på värmezonerna.
*APd registrerar ett kokkärl och ett blinkande "-" visas på skärmen.
Om du inte gör någonting annat stängs värmezonerna av automatiskt efter 10 sekunder.*
3. För fingret över skjutreglaget (medurs) eller tryck med fingret på skjutreglaget för att ställa in önskad inställning. Värmezonerna startar automatiskt med den nivå som ställts in.
4. Ställ in högre eller lägre effekt genom att föra fingret över skjutreglaget eller trycka på skjutreglaget. Värmezonerna har 12 lägen. Det finns även en "boost"-inställning för induktionszonerna.



Observera!

Om APd-funktionen är avstängd, aktivera en värmezon genom att använda på/av-knappen.

Automatisk detektering av kokkärl (APd)

Om ett kokkärl ställs på en inaktiv värmezon efter att hällen slagits på, tänds motsvarande reglage och kan användas omedelbart (utan att använda på/av-knappen). Om värmezonerna inte slås på inom 10 sekunder kommer den att slå av sig själv igen. Värmezonerna kan återaktiveras genom att ta upp kokkärlet och sedan ställa tillbaka det på värmezonerna igen, eller genom att använda på/av-knappen.

Sätta på och stänga av APd

Den här funktionen är aktiverad som standard, men kan även inaktiveras.

Inaktivera funktionen genom att stänga av hällen. Från eco standby-läget, tryck in "Paus"-knappen (1) i 5 sekunder. "APd OFF" (APd av) visas då på skärmen. Genom att upprepa detta förfarande kan funktionen återaktiveras så att "APd ON" (APd på) visas på skärmen.

Kokkärlsdetektering

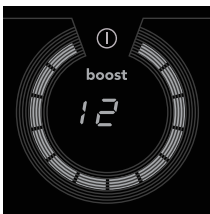
Om hällen inte detekterar ett kokkärl (som innehåller järn) efter att tillagningseffekten ställts in kommer skärmen att fortsätta blinka och värmezonerna förbli kall. Om inget kokkärl (som innehåller järn) ställs på hällen inom en minut kommer värmezonerna automatiskt att slås av.

Restvärmeindikering



Efter att en värmezoon har använts kan den fortfarande vara varm en stund. Så länge som värmezonen fortfarande är mycket varm kommer ett "H" att visas på skärmen.

Boost



Du kan använda "boost"-funktionen för att laga mat på den högsta temperaturen under en kort tid (max. 10 minuter). Efter maximal tid i boost-läget kommer effekten att sänkas till inställning 12.

Aktivera boost

1. Placera ett kokkärl på en värmezoon och sätt på värmezonen.
2. Tryck två gånger med ditt finger i slutet av bildreglaget för att ställa in "boost" -inställningen.

Nivå 12 och "boost" visas i displayen.

Inaktivera "boost"

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

1. Tryck med fingret någonstans på skjutreglaget.

På displayen visas en lägre nivå.

Eller:

2. Tryck på på/av-knappen för den värmezoon som du vill stänga av.
Ett ljud hörs och nivåvisningen på skärmen försvinner. Värmezonen har stängts av helt.

Kapacitetsfördelning av värmezoner

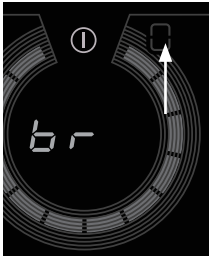


- Beroende på typen av spis kan värmezoner påverka varandra. När flera av dessa värmezoner är påslagna samtidigt delas kapaciteten automatiskt mellan dem.
- När maximal kapacitet för kombinationen av värmnivåer uppnås under inställningen, reduceras en eller flera zoner automatiskt till den högsta möjliga inställningen just nu. Detta anges genom att det aktuella kontrollelementet blinkar. Den sista inställda värmezonen prioriteras.

Induktion med bryggfunktion (modellerna "SV" och "SVI")

Induktionszoner med bryggfunktion kan länkas till varandra. Det skapar en stor zon som kan användas för till exempel en stor ASKO grillplåt, ASKO teppanyaki, en stor fiskgryta eller flera kokkärl på samma effekt.

- Om induktionszonerna med bryggfunktion är länkade, kan de inte ställas in i läget "boost" och menyfunktionerna kan inte användas.
- Använd en fiskpanna eller annat kokkärl som täcker minst en av induktionszonerna med bryggfunktionen i mitten.



Slå på bryggfunktionen

1. Placera det stora kokkärlet över båda värmezonen så att de båda är väl täckta.
2. Sätt på den främre värmezonen.
3. Tryck på bryggfunktionsknappen på det främre zonskjutreglaget i två sekunder för att ange "brygg"-status.
"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 tryck med fingret på skjutreglaget för att ställa in önskad inställning. Båda zonerna värms till den inställda nivån.

Stänga av bryggfunktionen

1. Tryck på bryggfunktionsknappen på det främre zonskjutreglaget i två sekunder för att stänga av "brygg"-status.
Bryggfunktionen är avstängd, den bakre displayen stängs av, nivå 1 finns i den främre displayen.

Eller:

2. Tryck på på/av-knappen för den främre värmezonen för att stänga av båda zonerna.
Ett ljud hörs och nivåvisningen på skärmen försvinner. Värmezonen har stängts av helt.

Stänga av

Stänga av en värmezon

Tryck på på/av-knappen för den värmezon som du vill stänga av. Du kommer att höra en ljudsignal och skjutreglaget slocknar.

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

Stänga av alla värmezoner

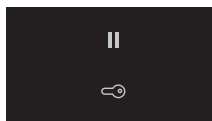
Tryck på nyckelknappen för att stänga av alla värmezoner samtidigt. *Ett enda pip hörs. Den röda barnsäkerhetsindikatorn vid knappen blinkar långsamt.*

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

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 värmezoner.

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



Ställa om hällen från eco standby-läget till standby-läget

Den röda lampan vid nyckelknappen fortsätter att blinka långsamt.

- Tryck kort på nyckelknappen för att växla till standby-läge. *En enda ljudsignal hörs. Alla lampor på hällen är släckta, förutom eventuellt restvärmeindikatorn "H".*

Eco standby-läge

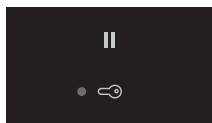
I eco standby-läge är hällen avstängd och använder så lite ström som möjligt.

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



Visste du att

Hällen använder mindre än 0,5 W i eco standby-läget. 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. Eco standby-läget är nu aktiverat och den röda lampan vid nyckelknappen blinkar långsamt.*

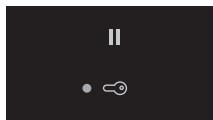
Från eco standby-läge kan du inte börja laga mat direkt. För att kunna laga mat måste hällen först ställas om till vanligt standby-läge.



Visste du att

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

Barnspärr



Induktionshällen är försedd med ett barnsäkert lås med vilket man kan låsa hällen. Det förhindrar att värmezonen slås på oavsiktligt.

Sätta på det barnsäkra låset

- Tryck på nyckelknappen i två sekunder.
Ett dubbelt pip hörs. Alla knappar är nu inaktiverade förutom nyckelknappen. Hällen ställs först om till eco standby-läget, och sedan till barnsäkerhetsläget. Den röda lampen lyser kontinuerligt.
- Tryck på barnspärrknappen igen under två sekunder när du ska stänga av barnspärren för hällen.
Ett enda pip hörs. Hällen är nu i standby-läge. Den röda lampen vid sidan om nyckelknappen är avstängd.



Tips

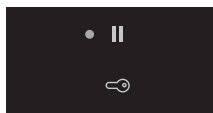
Ställ om hällen till barnsäkerhetsläget innan du rengör den så att den inte slås på av misstag.



Visste du att

När hällen befinner sig i barnsäkerhetsläget använder den lika lite ström som när den befinner sig i eco standby-läget.

Pausa



Med denna pausfunktion kan du låta hela hällen "pausa" i 5 minuter under tillagningen. Strömförsörjningen till värmezonen avbryts utan att du förlorar några inställningar. Du måste emellertid komma ihåg att värmezonen kommer att förbli varm en stund. Därför rekommenderas att du tar bort delikatessrätter från värmezonen.

Ändra hällen till pausläge

- Tryck på pausknappen en gång.
En dubbel ljudsignal hörs, värmezonen ändras till en lägre inställning och ett rött ljus bredvid pausknappen blinkar.

- ▷ Alla tidtagare och timers kommer att stoppas.
- ▷ Alla aktiva värmezoner växlar till inställning 1 eller 2.
- ▷ Alla knappar är inaktiverade, förutom nyckelknappen och pausknappen. På/Av-knappen för de enskilda värmezoner är också aktiverad, men de reagerar först efter en två sekunders fördröjning, så att du kan rengöra kontrollpanelen.
- ▷ Om du trycker på pausknappen igen inom 5 minuter kommer de tillagningsprocesser som pausades att återupptas.
En dubbel ljudsignal låter, hållen återupptar inställningarna som fanns på plats innan pausen.
- Om du inte gör någon ytterligare åtgärd inom 5 minuter:
Alla aktiviteter på värmezoner stängs av automatiskt. 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.
Barnsäkerhetsläget	Den röda lampan vid sidan om nyckelknappen lyser konstant.
Pausläget	Den röda lampan vid sidan om pausknappen blinkar.

Tidtagare/kökstimer



Knappen för tidtagar/kökstimer för varje värmezon har två funktioner:

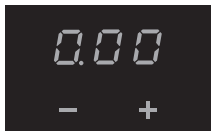
Tidtagarfunktionen	Timerfunktionen
Denna funktion kan kännas igen med en liten röd pil som pekar uppåt.	Denna funktion kännas igen med en liten röd pil som pekar nedåt.
Tiden räknas upp i tidtagarfunktionen.	Tiden räknas ner i timerfunktionen.

Tidtagarfunktionen	Timerfunktionen
Tidtagaren kan inte vara länkad till en värmezon.	Kökstimeren kan vara länkad till en värmezon. Det betyder att värmezonen stängs av efter den inställda tiden.
När du trycker på tidtagar/kökstimer-knappen kommer tidtagarfunktionen funktion automatiskt slås på efter 2 sekunder om du inte gör någonting.	Kökstimerfunktionen kan aktiveras från tidtagarfunktionen genom att trycka på eller knappen.



Obs!

- Det finns en tidtagar/kökstimerfunktion tillgänglig per värmezon.
- Tidtagar-/timerfunktionen kan även användas utan att aktivera någon tillhörande värmezon.



Sätta på tidtagaren

- Tryck på tidtagar/kökstimer-knappen en gång.
Displayen för tidtagaren tänds med tre blinkande nollor. Därunder visas + och -.
- 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 pekar uppåt och tiden ökas.
- Tryck på tidtagar/kökstimer-knappen igen för att stänga av den.

Sätta på timern

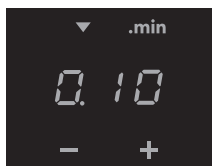
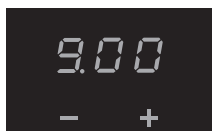
- Tryck på tidtagar/kökstimer-knappen på värmezonen en gång.
- Tryck på knappen + eller - för att växla från tidtagarfunktionen till timerfunktionen. Därefter kan du ställa in önskad tillagningstid med knappen +. Du kan även sänka den inställda tiden med knappen -.
Den röda pilen som pekar uppåt tänds. Tiden räknas ner.
- Tryck på tidtagar/kökstimer-knappen igen för att stänga av den.

Obs!

- Kökstimeren är länkad till värmezonen om den tillhörande värmezonen är påslagen.
- Om kökstimeren är länkad till en värmezon kommer den värmezonen att stängas av efter den inställda tiden.



Kökstimerens larm hörs och piper under en kvart medan den minskar allteftersom tiden går, medan "0.00" och den röda uppåtriktade pilen blinkar. 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	Längd
+	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 hålla knappen + eller - intryckt för att ställa in önskad tillagningstid snabbare.

Sätta på och stänga av ljudsignalen

- Tryck på menyknappen och tidtagar/kökstimer-knappen samtidigt tills du hör en ljudsignal.
Ljudsignalen är nu avstängd för alla 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 20).

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

Värmezonerna är påslagen.

- Tryck på menyknappen.
En serie med sex ikoner tänds, varav en är ljusare än de andra.
- Tryck på menyknappen igen eller tryck och håll ned menyknappen för att gå till nästa menyfunktion.
Det valda tillagningsprogrammet startar automatiskt efter 3 sekunder. Ett "A" visas på displayen för "Automatiskt".



Om ett automatiskt tillagningsprogram är aktiverat kan du ändra tillbaka till manuell tillagning genom att trycka med fingret på skjutreglaget.



Obs!

Tillagningsprogrammen fungerar inte om zonerna är sammanlänkade.



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 inte är på.

Rätt	Antal personer	Mängd	Kokkärlet	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 riset eller pastan läggas i.

* Denna funktion fungerar bäst med kokkärlet 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 °C - 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 +/-	Kokkäril	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 °C - 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 +/-	Kokkäril	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 kokkäril 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	Kokkäril	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 en optimal grilltemperatur.

När pipet hörs har pannan nått sin temperatur. Oljan eller smöret kan läggas till i pannan och sedan ingredienserna.

Rätt	Antal personer	Mängd	Kokkäril	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 kokkäril 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	Mängd	Kokkäril	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 att välja olja baserat på tillagningstemperatur för att sund tillagning. Varje olja har en särskild brännpunkt där giftiga gaser frigörs. Du kan se brännpunkt för olika typer av olja i tabellen nedan.

Olja	Brännpunkt °C
Extra jungfru olivolja	160 °C
Smör	177 °C
Kokosolja	177 °C
Rapsolja	204 °C
Jungfru olivolja	216 °C
Solrosolja	227 °C
Majsolja	232 °C
Jordnötsoolja	232 °C
Olivolja	242 °C
Risolja	255 °C

* 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.

Värmenivåer

Eftersom inställningarna påverkas av maträttens och kokkärlets innehåll och mängd, är tabellen nedan endast avsedd som en riktlinje.

Använd nivån ”Boost” och inställning 11 och 12 för att:

- koka upp mat eller vätska snabbt;
- krympa grönsaker;
- värma upp olja och fett;
- få upp trycket i en tryckkokare;
- woka.

Använd nivå 9 och 10 för att:

- bryna kött;
- tillaga fisk;
- steka omeletter;
- steka kokt potatis;
- fritera mat.

Använd nivå 7 och 8 för att:

- steka tjocka pannkakor;
- steka tjocka skivor panerat kött;
- steka bacon (fett);
- steka rå potatis;
- steka fattiga riddare;
- steka panerad fisk;
- genomkoka pasta;
- steka tunna skivor panerat kött;
- steka tunna skivor kött.

Använd nivå 4-6 för att:

- tillaga stora mängder mat;
- tina hårda grönsaker;
- steka tjocka skivor panerat kött.

Använd nivå 1-3 för att:

- sjuda buljong;
- stuva kött;
- sjuda grönsaker;
- smälta choklad;
- pochera;
- varmhålla;
- smälta ost.

Rengöring



Tips

Aktivera det barnsäkra låset innan du börjar rengöra hällen.

Daglig rengöring

- Regelbundet underhåll direkt efter användning förhindrar att matrester fastnar under en längre tid vilket orsakar envisa fläckar som är svåra att ta bort. Använd ett mildt rengöringsmedel för detta ändamål.
- Torka med hushållspapper eller en torr kökshandduk.

Envisa fläckar på glasskivan

Rengör glasplattan med ett särskilt rengöringsmedel för keramikhällar. Det enklaste sättet att rengöra vattenmärken eller kalkavlagringar är med ättika.

Envisa fläckar

- Svåra fläckar kan även tas bort med ett mildt rengöringsmedel, t.ex. diskmedel.
- Ta bort vattenfläckar och kalkavlagringar med vinäger.
- Spår från metall (som ett resultat efter flyttande av pannor) är ofta svåra att få bort. Det finns också särskilda rengöringsmedel för detta ändamål.
- Använd en fönsterskrapa för att ta bort matrester. Smält plast och socker tas också bäst bort med en glasskrapa.

Använd aldrig

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



Allmänt

Om du upptäcker en spricka i glasskivan (även om den är liten) stänger du omedelbart av hällen, tar ut kontakten ur eluttaget och stänger av säkring (automatsäkring) i mätarskåpet eller, om det är en permanent anslutning, ändrar omkopplaren i strömförsörjningskabeln till noll. Kontakta sedan serviceavdelningen.

Feltabell

Om du är tveksam om din apparat fungerar korrekt, innebär det inte automatiskt att den är defekt. Försök först att själv hantera problemet genom att kontrollera de punkter som nämns nedan eller söka efter mer information på webbsidan ”www.asko.com”.

Obs

Om den fyrkantiga röda lampan ovanför pausknappen blinkar (och inga av felen ovan föreligger), kontakta serviceavdelningen.

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Text visas i displayerna när du börjar använda den.	Detta är en standardinställning.	Normal användning.
Fläkten körs i flera minuter efter att hällen stängts av.	Hällen svalnar.	Normal användning.
En svag lukt märks de första gångerna hällen används.	Den nya apparaten värms upp.	Detta är normalt och försvinner när hällen har använts några gånger. Ventilera köket.
Du kan höra ett tickande ljud i hällen.	Det orsakas av kapacitetsbegränsaren på de främre och bakre zonerna. Ett mjukt tickande ljud kan även höras vid lägre inställningar. APd kontrollerar om ett kokkärl finns på hällen.	Normal användning. Avlägsna kokkärlet eller stäng av APd-funktionen.

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Kokkärilen låter under matlagningen.	Detta orsakas av energin som flödar från hällen till kastrullen.	Detta är normalt för vissa kokkärl vid höga inställningar. Detta skadar inte kokkärilen eller hällen.
Du har satt på en värmezoon, 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.
En värmezoon slutar plötsligt att fungera och du hör en signal.	Den förinställda tiden har löpt ut.	Stäng av signalen genom att trycka på knappen - eller + på timern.
Hällen fungerar inte och inget visas på skärmen.	Strömtillförsel saknas 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 felaktigt.	Kontrollera elanslutningarna.
"BR" visas på skärmen och driften reagerar inte.	Bryggfunktionen är aktiverad.	Stäng av bryggfunktionen.
När du har slagit på en värmezoon, stoppas samtidigt en annan värmezoon som användes med ett automatiskt tillagningsprogram.	Detta är en säkerhetsfunktion. Den maximala effekten av kombinationen av tillagningsinställningar har överskridits.	Återställ det automatiska tillagningsprogrammet och använd en lägre inställning för den andra värmezonen.
Felkod F00/den röda lampan vid barnspärrknappen är tänd och lampan ovanför pausknappen blinkar.	Kontrollpanelen är smutsig eller blöt.	Rengör kontrollpanelen.
Felkod F0... F6 och FC.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.
Felkod F7.	Omgivningstemperaturen är inte bra.	Stäng av alla värmekällor nära hällen.
Felkoder F8 och F08/den röda lampan vid barnspärrknappen är tänd och lampan ovanför pausknappen blinkar.	Apparaten har överhettats.	Låt apparaten svalna och starta tillagningen igen.
Felkod F9 och/eller kontinuerlig ljudsignal.	Spänningen är för hög och/eller inte ansluten ordentligt.	Ändra anslutningen.

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Felkod F99/den röda lampan vid barnspärrknappen är tänd och lampan ovanför pausknappen blinkar.	Du har tryckt på två eller flera knappar samtidigt.	Försök inte att använda mer än en knapp åt gången.
Felkod FA.	Nätspänningen är för låg.	Kontakta elbolaget.
Felkod FAN (fläkt).	Luftcirkulationen är otillräcklig.	Se till att ventilationsöppningarna under hällen är öppna.
Andra felkoder.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.
Värmezonen slås inte på automatiskt.	APd är avstängd.	Slå på APd-funktionen.
Knackande ljud vid tillagning.	APd är påslagen (söker kontinuerligt efter närvaron av ett kokärl).	Stänga av APd-funktionen.

Ytterligare servicekrav för integrering (infälld installation) av hällen ("F"-modeller)

- När den har integrerats måste hällen vara tillgänglig från undersidan för service.
- Om en låda eller ugn är inbyggd under hällen måste den vara lätt att avlägsna.
- Dessa hållar är särskilt lämpliga för integrering i bänkskivor av sten eller kakel.
- Rapportera eventuella transportskador innan hällen tätas. Skador som rapporterades senare kommer att anses vara ett resultat av inbyggnaden.
- Garantin täcker inte skador till följd av att hällen byggts in.
- Garantin täcker inte vattenskada eller någon annan skada på den bänkskiva som hällen är inbyggd i.
- Innan någon service kan utföras måste alla inre delar av det skåp som hällen byggts in i ha tagits bort, som till exempel lådor, hyllor, ställningar och löpare.
- Serviceavdelningen ansvarar endast för reparation och service av hällen. Du ska kontakta din köksspecialist för återintegrering (infälld installation) av hällen.
- Det kitt som används för att tätta kanterna runt glasskivan måste vara resistent mot temperaturer upp till minst 160 °C.
- För att förhindra missfärgning av natursten ska en speciellt utvecklat tätning användas mellan glaset och natursten.

Information enligt föreskrift (EU) 66/2014

Mått enligt EN60350-2

Modellidentifikation	HI1884M HI1884MF		HI1994MF
Typ av häll	Induktionshäll		Induktionshäll
Antal värmezoner och/eller områden	4		5
Uppvärmningsteknologi	Induktions- värmezoner och värmeområden		Induktions- värmezoner och värmeområden
För runda elektriska värmezoner: diameter hos användbar yta per elektriskt uppvärmd värmezon i cm	1 18,0	1 21,0	1 26,0
Energiförbrukning per värmezon eller område räknat per kg (EC _{elektrisk häll}) i Wh/kg	179,1	193,6	172,0
För ej runda värmezoner eller områden: längd och bredd hos användbar yta per elektriskt uppvärmd värmezon eller område	2 22,0 X 19,0 cm		4 22,0 X 19,0 cm
Energiförbrukning per värmezon eller område räknat per kg (EC _{elektrisk häll}) i Wh/kg	188,8		188,8
Energiförbrukning för hällen räknat per kg (EC _{elektrisk häll}) i Wh/kg	187,6		185,4

Kassering av apparat och emballage

Hållbara material har använts vid tillverkningen av denna apparat. Denna apparat ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt när dess livslängd är slut. Myndigheterna kan ge dig information om detta.

Apparatens emballage är återvinningsbart. Följande används:

- kartongpapper;
- polyetenfolie (PE),
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum).

Du bör kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



För att uppmärksamma att separat insamling av elektriska hushållsapparater är obligatorisk har denna apparat symbolen med en överkryssad soptunna. Detta betyder att apparaten inte får ingå i normalt hushållsavfall när dess livslängd är slut. Apparaten måste tas till ett särskilt kommunalt avfallshanteringscenter eller till en försäljningsplats som tillhandahålls av denna tjänst.

Separat insamling av hushållsapparater hjälper till att förhindra eventuell negativ påverkan på miljön och på människors hälsa till följd av felaktig kassering. Det säkerställer att de material som enheten utgörs av kan återvinnas för att uppnå en betydande besparing när det gäller energi och råvaror.



Försäkran om överensstämmelse

Vi intygar härmed att våra produkter uppfyller tillämpliga europeiska direktiv, beslut och förordningar, samt de krav som anges i refererade standarder.



Apparatens identitetskort finns på undersidan av apparaten.

Stick in apparatens identitetskort här.

Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

 **ASKO**



781045

sv (07-19)