



Bruksanvisning **Induktionshäll**

HI1995G / HI9ETA04

HI1975G / HI9DTA04

HI1655G / HI6ETA02

HI1655M / HI6ETA02

HI1355G / HI3DTA03

Piktogrammer som brukes:



Viktig information



Tips

INNEHÅLL

Din induktionshäll

Inledning	4
Kontrollpanel	5
Beskrivning	6

Säkerhetsanvisningar

Temperatursäkerhet	7
Begränsare för tillagningstid	7

Användning

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

Användning

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

Underhåll

Rengöring	29
-----------	----

Fel

Allmänt	30
Felsökningstabell	30

Miljöaspekter

Kassering av emballage och apparat	32
Upplysningar enligt (EU) 66/2014	33

Inledning

Denna håll har utformats för matlagingsentusiasten. 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.

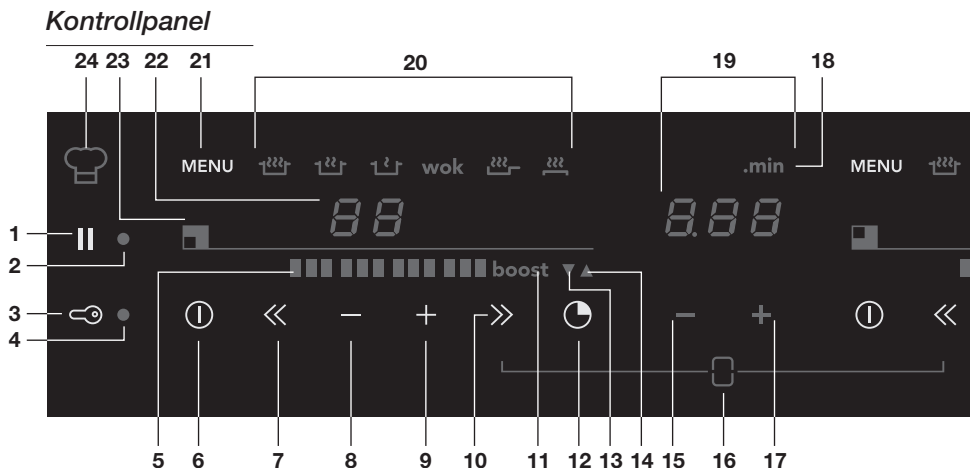
För optimal säkerhet är induktionshällen utrustad med flera temperaturskydd och en restvärmeindikering, som visar vilka kokzoner som fortfarande är varma.

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

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

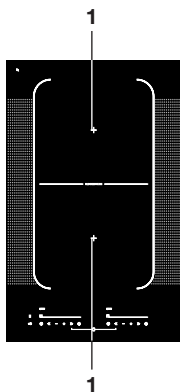
Lycka till med matlagningen!



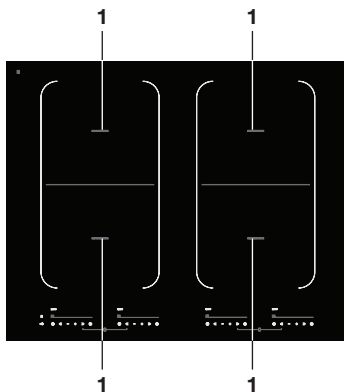
1. Pausknapp
2. Pausindikator
3. Knapp för barnsäkert lås/Eco standby
4. Indikator för barnsäkert lås/Eco standby
5. Nivåindikator
6. På/av-knapp
7. Sänk effekten snabbt
8. Sänk effekten
9. Öka effekten
10. Öka effekten snabbt
11. Boost
12. Knapp för tidtagare/timer
13. Timerindikator
14. Tillagningstidsindikator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

Beskrivning

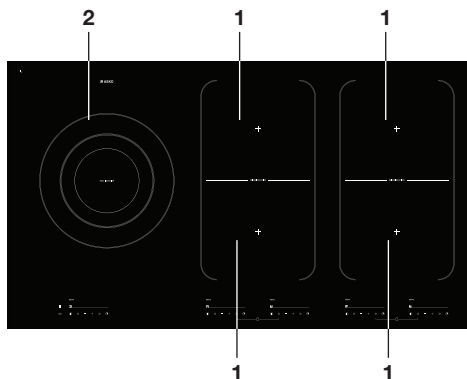
HI1355G



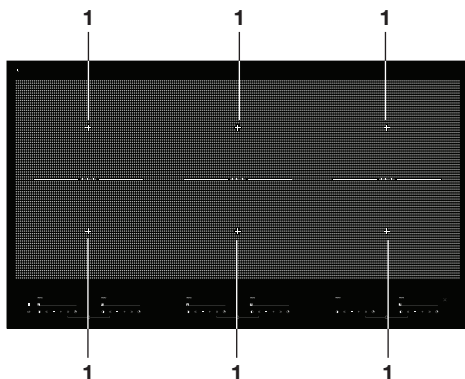
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



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

Läs de separata säkerhetsinstruktionerna innan användning!

Temperatursäkerhet

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

Begränsare för tillagningstid



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

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

Tillagningstidsbegränsaren slår av kokzonerna om tiden i tabellen har överskridits.

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

Användning av touchreglagen

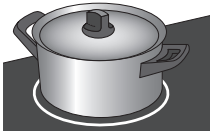
Det kan ta en stund att vänja sig vid touchreglagen om du är van vid vanliga knappar. Placera fingerspetsen platt på reglaget för att uppnå bästa resultat. Du behöver inte trycka hårt.

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

Induktionsmatlagning

Induktionsmatlagning går snabbt

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



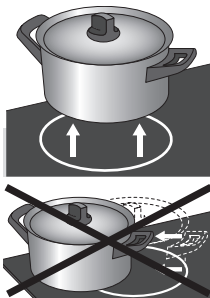
Kalla handtag och inga värmeförluster med induktion.

Strömmen kommer att justeras

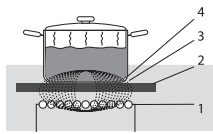
- När det gäller induktion är det endast den del av zonen där kokkärl står som används. Om du använder en liten kastrull på en stor zon kommer energin justeras till diametern på kastrullen. Energin blir därmed lägre och det tar längre tid innan maten i kastrullen börjar koka.

Se upp!

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



Hur induction fungerar



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

Ett magnetfält genereras i apparaten. När ett kokkärl med en järnbotten 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.

Snabb

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

Ren

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

Säker

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

Induktionsljud

Ett tickande ljud

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

Kokkärl ger ifrån sig ljud

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

Fläkten ger ifrån sig ljud

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

Automatisk igångsättning

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

Kokkärl

Kokkärl för induktionsmatlagning

Induktionshällen kräver en viss typ av kokkärl.



Se upp!

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



Tips

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

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

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



Se upp!

Var försiktig med kokkärl av emaljerad plåt-stål:

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



Se upp!

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

Minimidiameter kokkärl

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

Tryckkokare

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

Sätta på hällen och ställa in strömmen



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

1. Ställ en kastrull i mitten av en kokzonen.

2. Tryck på barnspärrsknappen.

Du hör ett enda pip.

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

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

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

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

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

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



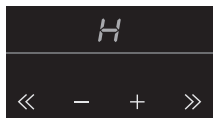
Tips

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

Kokkärlsdetektering

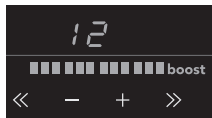
Om hällen inte upptäcker ett kokkärl (järn) efter att tillagningseffekten ställts in kommer displayen att blinka och hällen förblir kall. Om ett (järn) kokkärl inte placeras på värmezonen inom 1 minut, kommer värmezonen att stängas av automatiskt (se även sidan 11 och 12 "Kokkärl").

Restvärmeindikering



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

Boost



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

Aktivera "boost"

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

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

Inaktivera "boost"

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

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

Eller:

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

Två kokzoner, den ena framför den andra

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

Så här brygger du Vario-induktionszonerna

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

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

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

Aktivera bryggningsläge

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



Inaktivering av bryggningsläget

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

Eller:

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

Avstängning

Stänga av en kokzon

Tryck på på/av-knappen för den kokzon som du vill stänga av.

Ett pip hörs och nivåvisningen på displayen försvinner.

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

Stänga av alla kokzoner

Tryck på barnspärrsknappen för att stänga av alla kokzoner samtidigt.

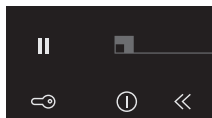
Ett pip hörs. Den röda barnsäkerhetsindikatorn vid barnspärrsknappen blinkar långsamt.

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

Standby-läge

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

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



Ändra hällen från eco standby-läget till standby-läget

Den röda lampan vid barnspärrsknappen fortsätter att blinka långsamt.

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

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

Eco standby-läge

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

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



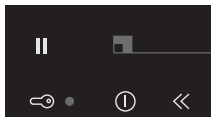
Visste du att

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

Ställa om hällen till eco standby-läge

- Tryck på barnspärrsknappen.

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



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



Visste du att

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

Barnspärr

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

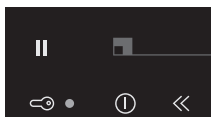
Sätta på barnspärr

- Tryck på barnspärrsknappen i två sekunder.

Ett dubbelt pip hörs. Alla knappar är nu inaktiva förutom den barnsäkra låsknappen. Hällen växlar först till läget eco standby och sedan till barnsäkerhetsläget. Den röda lampan lyser.

- Tryck på knappen igen under 2 sekunder när du ska stänga av barnspärren för hällen.

Ett enda pip hörs. Hällen är nu i standby-läge. Den röda lampan vid barnspärrsknappen är släckt.



Tips

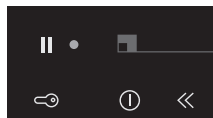
Ändra hällen till barnspärrläge innan du rengör den så att den inte slås på av misstag.



Visste du att

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

Pausa



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

Ändra hällen till pausläge

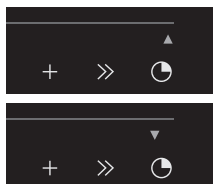
- Tryck på pausknappen en gång.
Ett dubbelt pip ljud hörs, inställningarna ändras till en lägre inställning och den röda lampan bredvid pausknappen börjar blinka.
 - Alla tidtagare och timers stoppas. Alla kokzoner ändras automatiskt till en lägre inställning.
 - Alla knappar är inaktiverade, förutom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

Känna igen ett läge

Standby-läget	Ingen lampa lyser eller blinkar.
Eco standby-läget	Den röda lampan vid barnspärrknappen blinkar långsamt.
Barnspärrsläget	Den röda lampan vid barnspärrknappen är tänd.
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 uppåt.	Denna funktion visas med en liten röd pil som pekar nedåt.
Tiden räknas upp i tidtagarfunktionen.	Tiden räknas ner i timerfunktionen.
Tidtagaren kan inte vara länkad till en kokzon.	Timern kan vara länkad till en kokzon. Det betyder att kokzonen stängs av efter den inställda tiden.
När du trycker på tidtagarknappen startas tidtagarfunktionen automatiskt efter 3 sekunder om du inte gör någonting.	Timerfunktionen kan nås från tidtagarfunktionen genom att trycka på den röda knappen + eller -.



Se upp!

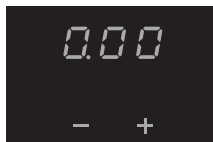
- Per uppsättning med två kokzoner (fram och bak) finn det en tidtagare/timer. När det gäller den femte kokzonen finns det en separat tidtagare/timer för just den zonen.
- Tidtagarfunktionen/timern kan endast kopplas till en av de båda kokzonerna för varje par med två kokzoner.
- Tidtagar-/timerfunktionen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

Sätta på tidtagaren

1. Tryck på knappen för tidtagare/timer för den kokzonen.

Displayen för tidtagaren tänds med tre blinkande nollor. Därunder visas ett + och ett -.

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



Sätta på timern

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



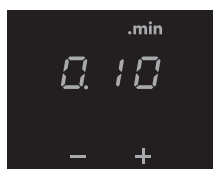
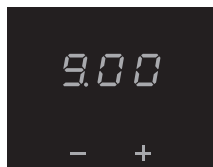
Se upp!

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

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

Ställa in tillagningstiden

- Sätt på timern.



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

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



Tips

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

Slå på och stänga av ljudsignalen

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

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

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

Sätt på/av automatisk upptäckt av kokkärl

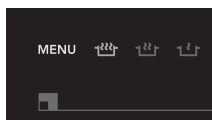
Om ett kokkärl placeras på en inaktiv kokzon efter att hällen har satts på, tänds motsvarande driftkontroller och zonen kan användas direkt (utan att trycka på på-/av-knappen).

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

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

Automatiska tillagningsprogram

Din spishäll har programmerats med 6 automatiska tillagningsprogram. Du kan ange valfri sluttid för ett automatiskt tillagningsprogram med hjälp av timerfunktionen (se sidan 18). Tillagningsprogrammen har baserats på normala kvantiteter. Tabellerna är avsedda enbart som riktlinjer eftersom du på grund av de stora marginalerna kan ändra rätten efter dina egna önskemål.



Så här ställer du in ett automatiskt program

Kokzonen är på.

- Tryck på menyknappen.
En uppsättning om 6 ikoner kommer att tändas (7 ikoner på HI1995G), och en kommer att lysa starkare än de andra.
- Tryck på menyknappen igen eller tryck och håll ned menyknappen för att gå till nästa menyfunktion.
Det valda tillagningsprogrammet startar automatiskt efter 3 sekunder. Ett "A" visas på displayen för "Automatiskt".

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

<< , + , - , >> .



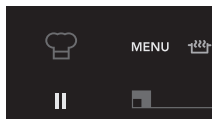
Se upp!

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

Kockfunktion

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

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



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

Stänga av kockfunktionen (HI1995G)

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

Under kockfunktionen är endast stigande timer tillgänglig.



Kokningsfunktion*/**

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

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

1) Efter tonen kan ris eller pasta läggas i.

* Denna funktion fungerar bäst med kokkärlet som rekommenderas av Asko.

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

Sjudningsfunktion*



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

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

**Varmhållningsfunktion***

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

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

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

wok

Wokfunktion*/**

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

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

**Bryningsfunktion*/****

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

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

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

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

**Grillfunktion*/****

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

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

Hälsosam matlagning

Brännpunkt för olika typer av olja

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

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

* Denna funktion fungerar bäst med kokkär som rekommenderas av Asko.

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

Inställningar för matlagning

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

Använd inställningarna "Boost", 11 och 12 för att:

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

Använd inställning 9 och 10 för att:

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

Använd inställning 7 och 8 för att:

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

Använd inställning 4-6 för att:

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

Använd inställning 1-3 för att:

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

Rengöring

Tips

Aktivera barnspärren innan du börjar rengöra hällen.

Daglig rengöring

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

Envisa fläckar

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



Använd aldrig

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

Allmänt

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

Felsökningstabell

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

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

FELSÖKNING

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

Kassering av emballage och håll

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

Emballaget är återvinningsbart. Följande kan ha använts:

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

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



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

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



Försäkran om överensstämmelse

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

MILJÖASPEKTER

Upplysningar enligt (EU) 66/2014

Mätningar enligt EN 60350-2

Modellbeskrivning	HI1355G	HI1655G HI1655M	HI1975G	HI1995G
Typ av håll	Induktionshåll			
Antal kokzoner och/eller områden	2	4	5	6
Värmeteknik	Induktionszoner och -områden			
För cirkelformade kokzoner: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon i cm			2 = 26.0	
För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon L/B i cm	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0
Energiförbrukning per elektrisk kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning}) i Wh/kg	1=188.8	1=188.8	1=188.8 2=172.0	1=188.8
Hållens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elektriska hållar}) i Wh/kg	188,8	188,8	185,4	188,8

 **ASKO**



607348

sv (07-19)