



Bruksanvisning Induktionshäll

HI1621G / SIVK6B9TS

HI1631G / SIVK6B7TS

HI1731G / SIVK6B7TS

Symboler som används



Viktig information



Tips

INNEHÅLL

Din induktionshäll

Inledning	4
Beskrivning	5
Kontrollpanel	6

Säkerhetsanvisningar

Temperatursäkerhet	7
Begränsare för tillagningstid	7
Hälsosam matlagning	7

Användning

Induktionsljud	8
Kokkärl	8
Värmenivåer	9
Kokkärlsdetektering	10
Användning av pekreglagen	10
Indikeringar på displayen	10
Tabell med hällens funktioner	11
Tillagningsinställningar	12

Drift

Sätta på och värmeinställningar	13
Ändra värmezonen värmeinställning	14
Stänga av	14
Bro-induktionszoner	14
Barnspärr	15
Pausläge	15
Timer/alarm	16
Autocook-funktion	17

Underhåll

Rengöring	18
-----------	----

Fel

Allmänt	19
Felsökningstabell	19

Tekniska data

Tekniska specifikationer	21
Information gällande förordning (EU) 66/2014	22

Miljöaspekter

Kassering av apparat och emballage	23
------------------------------------	----

Inledning

Denna häll har utformats för de som älskar att laga mat. Matlagning på en induktionshäll har en mängd fördelar. Det är lätt eftersom hällen reagerar snabbt och även kan ställas in på en mycket låg värme. Dessutom kan den också ställas in på hög värme, vilket kan få maträtter att snabbt börja koka. Det väl tilltagna utrymmet mellan värmezoner gör 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 bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten och förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe för framtida användning.

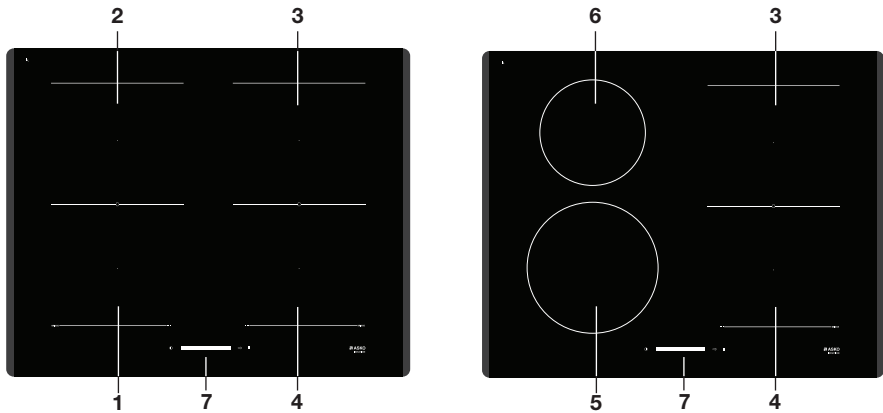
Bruksanvisningen används även som referensmaterial för servicetekniker.

Sätt därför i identifieringskortet på den avsedda platsen längst bak i bruksanvisningen.

Apparatens identifieringskort innehåller all information en servicetekniker behöver för att kunna hjälpa dig på rätt sätt med dina behov och frågor.

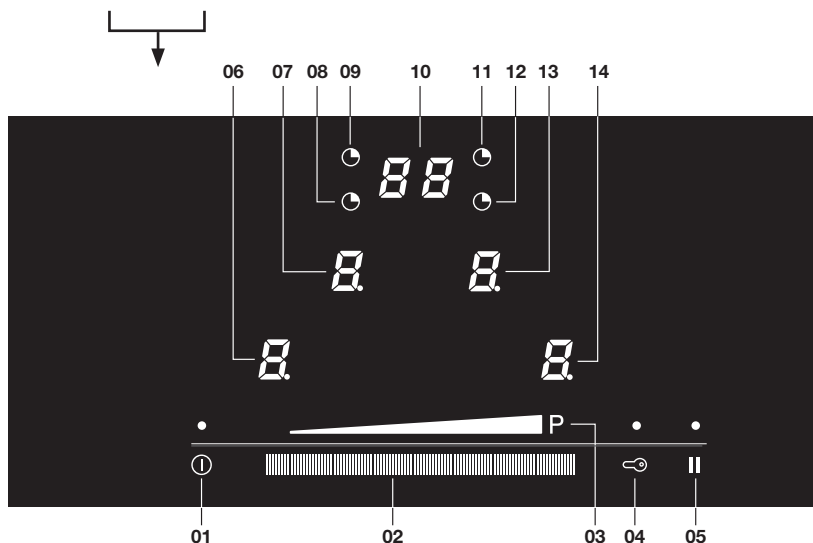
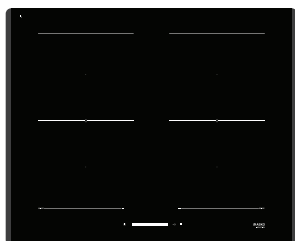
Lycka till med matlagningen!

Beskrivning



1. Värmezon "Flex Induktion": 180x220 mm / 2,1 kW (3,0 kW i Boost)
2. Värmezon "Flex Induktion": 180x220 mm / 1,6 kW (1,85 kW i Boost)
 - Brozon Vänster (zon1+2): 400x220 mm / 3,0 kW
3. Värmezon "Flex Induktion": 180x220 mm / 1,6 kW (1,85 kW i Boost)
4. Värmezon "Flex Induktion": 180x220 mm / 2,1 kW (3,0 kW i Boost)
 - Brozon Höger (zon3+4): 400x220 mm / 3,0 kW
5. Värmezon: \varnothing 200 mm / 2,3 kW (3,0 kW i Boost)
6. Värmezon: \varnothing 160 mm / 1,4 kW
7. Kontrollpanel

Kontrollpanel




1. På/Av-knapp
2. Skjutreglage (9 värmenivåer + boost P)
3. Värmenivåindikator + boost
4. Knapp för barnspärr
5. Pausknapp
6. Värmezon vänster främre knapp (värmenivådisplay)
7. Värmezon vänster bakre knapp (värmenivådisplay)
8. Timerindikator vänster främre zon
9. Timerindikator vänster bakre zon
10. Timerdisplay
11. Timerindikator höger bakre zon
12. Timerindikator höger främre zon
13. Värmezon höger bakre knapp (värmenivådisplay)
14. Värmezon höger främre knapp (värmenivådisplay)

Läs de separata säkerhetsinstruktionerna innan användning.

Temperatursäkerhet

Varje värmezon är utrustad med en sensor. Denna sensor mäter temperaturen på kokkärlets botten och hålldelarna för att förhindra risken för överhettning, t.ex. ett kokkärl som torrkokas. Om temperaturen stiger för högt minskas energin automatiskt eller stängs av helt.

Begränsare för tillagningstid

 Om en värmezon är påslagen under en ovanligt lång tid stängs den av automatiskt. Beroende på vilken inställning du har valt kommer tillagningstiden att begränsas så här:

Inställning	Värmezonen stängs av automatiskt efter:
1	8 timmar
2	6 timmar
3	5 timmar
4	5 timmar
5	4 timmar
6	1,5 timme
7	1,5 timme
8	1,5 timme
9	1,5 timme
boost (P)	1,5 timme

Tillagningstidsbegränsaren slår av värmezonerna om tiderna ovan har överskridits.

Hälsosam matlagning

Brännpunkt för olika typer av olja

För att maten ska stekas så hälsosamt som möjligt rekommenderar vi att du väljer en lämplig olja för stektemperaturen. Varje olja har en särskild brännpunkt där giftiga gaser frigörs.

Tabellen nedan visar brännpunkterna för olika sorters olja.

Olja	Rökpunkt °C	Olja	Rökpunkt °C
Extra jungfru olivolja	160 °C	Solrosolja	227 °C
Smör / kokosolja	177 °C	Majsolja / Jordnötsolja	232 °C
Rapsolja	204 °C	Olivolja	242 °C
Jungfru olivolja	216 °C	Risolja	255 °C

Induktionsljud

Tickande ljud

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

Kokkärl som låter

- Kokkärl kan ge ifrån sig ljud under tillagningen. Detta orsakas av energin som flödar från hällen till kastrullen. Detta är normalt för vissa kokkärl, speciellt vid höga inställningar. Detta skadar inte kokkärlen eller hällen.

Fläkten låter

- För att förlänga livslängden hos elektroniska komponenter är apparaten utrustad med en fläkt. Om du använder apparaten intensivt, kommer fläkten att slås på och du kan höra ett surrande ljud. Fläkten kan också låta efter att du har stängt av hällen.

Kokkärl

Placera alltid kokkärlet mitt på en värmezona. I brofunktion ska alltid ett (ovalt) kokkärl användas som är stort nog att minst ett av de mittersta områdena för de länkade zonerna täcks.

Kokkärl för induktionsmatlagning

Induktionshällen kräver en viss typ av kokkärl.



Kokkärl som 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:
 - Tjock botten (minst 2,25 mm);
 - en platt botten.
- De bästa kokkärlen har kvalitetsmärken för induktionsklass.



Du kan använda en magnet för att kontrollera om dina kokkärl är lämpliga. 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 / aluminium
	Plast



Var försiktig med tunna emaljerade stålkokkärl! Emaljen kan skadas vid höga värmeinställningar om pannan är för torr; Höga värmesnivåer kan få kokkärlets botten att bukta.

- Använd aldrig kokkärl med en deformerad botten. En buktad eller rundad botten kan påverka överhettningsskyddets funktion, vilket gör att apparaten kan bli för het. Detta kan leda till sprickbildning i glasskivan eller att kokkärlets botten smälter. Skador till följd av användning av olämpliga kokkärl eller torrkokning är undantagna från garantin.

Minimidiameter kokkärl

- Kokkärlets bottendiameter måste vara minst 12 cm. Bäst resultat uppnås genom att använda ett kokkärl med samma diameter som värmezonen. Om kokkärl är för litet fungerar inte zonen.
- Längden på ett ovalt kokkärl, som används på en brozon, måste vara minst 22 cm.

Tryckkokare

- Tillagning på induktionshäll är mycket lämpligt för tryckkokare. Eftersom värmezonen reagerar mycket snabbt, får tryckkokaren snabbt upp trycket. Så fort du stänger av värmezonen slutar rätten att koka.

Inställning av värme

Värmezoner har 9 nivåer. Därutöver finns en "Boost"-nivå (P). Om du har satt på hällen kan önskad värmezon väljas inom de följande 5 sekunder. Sätt på värmesnivån genom att vidröra skjutreglaget. Vid första beröringen ställs nivån in enligt den del av skjutreglaget du vidrör. Genom att skjuta längs med skjutreglaget kan värmenivån ändras. Genom att skjuta till höger ökar nivån, medan vänster riktning minskar nivån. När du tar bort fingret från skjutreglaget aktiveras värmezonen vid nivån som ställts in.

Boost-funktion

- Du kan använda "boost"-funktionen för att laga mat på den högsta temperaturen under en kort tid (max. 10 minuter). Efter maximal boost-tid sänks värmen till inställning 9.
- **Boost-funktionen är inte tillgänglig i broläge!**

Boost-värmehantering

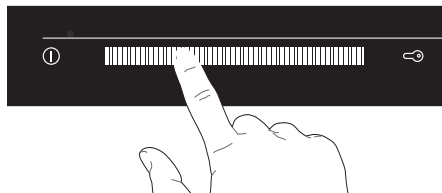
- På grund av induktionshällens begränsade värmeeffekt kan boost-funktionen endast ställas in på en värmezon i taget (för både vänster och höger värmezon). **När en värmezon ställs in på boost ändras den andra aktiva värmezonen automatiskt till en lägre värme eller stängs av.**
 - Inställningen, som sätts på en lägre värme, blinkar på displayen.

Kokkärlsdetektering

Om hällen inte upptäcker ett kokkärl (av järn) när tillagningsvärmerna ställts in blinkar kokkärlsdetekteringsymbolen och den valda värmeinställningen växelvis på displayen, och hällen förblir kall. Om ett (järninnehållande) kokkärl inte placeras på värmezonen inom 1 minut, kommer värmezonen att stängas av automatiskt (se även kapitel "Kokkärl").

Användning av pekreglagen




Placera fingertoppen platt på knappen eller skjutreglaget för att uppnå bäst resultat. Du behöver inte trycka hårt. Pekreglagen reagerar på ett lätt tryck av en fingertopp. Styr inte reglagen med andra föremål. Aktivering av alla knappar och reglage följs av en ljudsignal.



Indikeringar på displayen

På displayen	Status
1 9	Inställd värme för värmezonen; 1 = låg värme / 9 = hög värme
P	Boost-funktionen aktiv
A	Den automatiska uppvärmningsfunktionen har valts
U	Inget (lämpligt) kokkärl på värmezonen (symbol för kokkärlsdetektering)
L	Barnspärren vald
B	Brofunktion vald
H	Restvärmeindikator; Hällen har en restvärmeindikator, som visar vilken/vilka värmezoner som fortfarande är varma. Även om hällen stängs av visas indikeringen "H" så länge värmezonen är varm! Rör inte vid hällen så länge indikeringen lyser. Fara! Risk för brännskador.
	Hällens funktioner har pausats.
∟	Felkod; se "Felsökningstabell".
E	Felkod; se "Felsökningstabell".

Tabell med hällens funktioner

Funktion	Knapp(ar) att använda	Beskrivning
Bro	Tryck samtidigt på vänster eller höger sidas värmezonsknappar.	Värmezoner kan överbryggas (länkas) med varandra. Detta skapar en stor brozon som kan användas för till exempel en stor fiskgryta eller en stor stekpanna. <ul style="list-style-type: none"> ▸ Om zonerna överbryggas kan de inte ställas in på boost. ▸ Använd ett (ovalt) kokkärl som är stort nog att minst ett av de mittersta områdena för brozonerna täcks.
Autocook-funktion	Tryck och håll skjutreglage	Den automatiska uppvärmningsfunktionen ökar tillfälligt värmen (inställning "9") för att värma upp innehållet i pannan. Funktionen finns tillgänglig i inställningarna 1-8.
Timer		Timern kan ställas in separat för varje värmezon. Du kan programmera in tillagningstider på upp till 1 timme och 59 minuter. Timern stannar när kokkärlet tas bort och återupptar när kokkärlet sätts tillbaka. Timern avger en ljudsignal när den inställda tiden har förlutit. Värmezonen stängs av automatiskt när den inställda tiden har förlutit. Om ingen värmezon väljs fungerar timern som köksklocka (ingen automatisk avstängning). Timer får endast ställas in om inget timeralarm (kökstimer) har aktiverats. Om alarmet har ställts in, kommer det att fortsätta att räkna ner efter att hällen har stängts av. Alarmet kan bara stängas av om hällen är på.
Lås		Låsfunktion; att låsa hanteringen av apparaten och användningen av värmezoner. Barnspärrfunktion; genom att aktivera barnspärren kan du stoppa apparaten och användningen av värmezoner, vilket skyddar barn från oavsiktlig stängning av hällen. Kan endast aktiveras när ingen värmezon är vald eller aktiv.
Pausa		Använd pausläge om du vill avbryta tillagningsprocessen (till exempel för att rengöra hällen under tillagningen). Uppvärmningen av värmezoner, timerinställningar m.m. kommer då att pausas. Maximal paustid är 10 minuter. Efter 10 minuter i pausläge stängs hällen av. Pausläge är tillgängligt när pricken ovanför pausknappen är synlig.
Återställning	Genom att inom 6 sekunder efter oavsiktlig avstängning trycka på på/av-knappen och sedan direkt trycka på pausknappen.	Med hjälp av denna funktion kan du hämta de föregående inställningarna till aktiverade plattor om du stängt av hällen av misstag. Återställningsfunktionen kan endast användas om minst en värmezon var aktiv (värmenivå >0) oberoende av knapplåset.

Inställningar för matlagning

Eftersom inställningarna påverkas av kokkärlsinnehållets mängd och konsistens, är tabellen nedan endast avsedd som en riktlinje.

Använd inställningen "boost" för att:

- Koka upp mat eller vätska snabbt;
- krympa grönsaker;
- Värma upp olja och fett;
- wok

Använd inställning 9 för att:

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

Använd inställning 8 och 7 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;

Använd inställning 4-6 för att:

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

Använd inställning 1-3 för att:

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

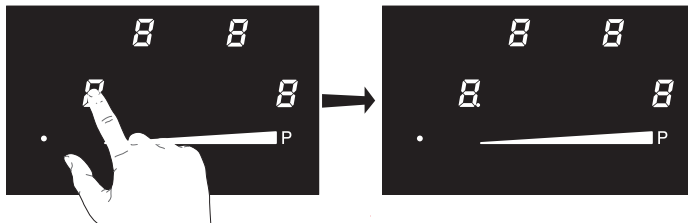
Påslagning och värmeinställning

Värmen kan ställas in på 9 olika nivåer. Hällen har även en "boost"-funktion som indikeras av ett "P" på displayen (se "Boost").

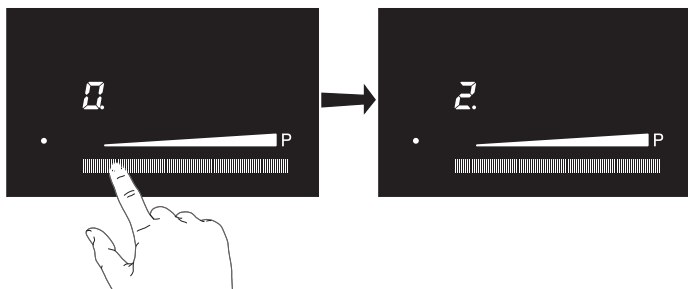
1. Placera kokkärlet mitt på värmezonen.
2. Tryck på knappen "Av/På" i minst 1 sekund.
 - *Ett enda pip hörs. Hällen är påslagen och värmezonerans displayer är tända.*
- Om ingen handling utförs eller inställning görs inom de följande 20 sekunderna, stängs hällen av automatiskt.



3. Tryck på knappen för den önskade värmezonen.
 - *Ett enda pip hörs. Pricken direkt under motsvarande display tänds och tilldelas det visuella skjutreglaget.*



4. För fingret över skjutreglaget för att ställa in önskad inställning.
 - *Värmezonen startar automatiskt med den nivå som ställts in.*
- Ställ in högre eller lägre värme genom att föra fingret över skjutreglaget.
- Värmezonererna har 9 nivåer och en boostnivå (P).
- Under de påföljande 10 sekunderna stängs skjutreglaget av och decimalkommat försvinner. Värmezonen är aktiv.



Ändra inställning för värmezonens värmenivå

1. Tryck på knappen för den önskade värmezonen.
 - *Pricken direkt under motsvarande display tänds och tilldelas det visuella skjutreglaget.*
2. För fingret över skjutreglaget för att ändra värmesinställning.



Observera!

- Apparaten är ansluten till 1 fas. Alla de 4 zonerna kan inte användas samtidigt. De 2 små zonerna och 1 stor zon eller de 2 stora zonerna kan användas samtidigt. När värmenivån för en av zonerna ställs in, väljer systemet automatiskt optimal inställning för distribution av värmeeffekten. Det kan inträffa att en av zonerna får mindre värmeeffekt eller stängs av helt. När detta inträffar kommer displayen för den relaterade zonen att blinka.

Avstängning

Stänga av en värmezon.

En värmezon är på. Displayen visar en värmenivå mellan 1 och 9, eller 'P'.

1. Tryck på knappen för den önskade värmezonen.
2. Använd skjutreglaget för att ställa värmezonerna på '0' (av).
 - Värmezonerna stängs av.
 - Hällen stängs av efter 20 sekunder om alla värmezoner är inställda på '0' och inga andra processer används.

Stänga av alla värmezoner

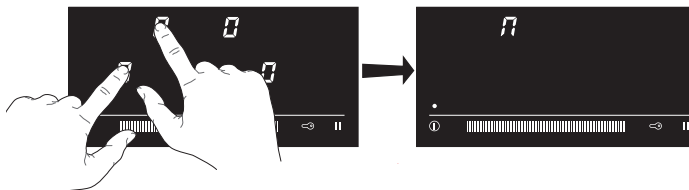
Flera värmezoner är aktiva.

1. Tryck på På/Av-knappen för att stänga av alla värmezoner.
 - *Ett pip hörs. Alla displayer är avstängda. Hällen är avstängd.*

Induktionszon med brozoner

Aktivera brovärmezonerna

1. Tryck på på/av-knappen.
2. Tryck samtidigt på vänster eller höger sidas värmezonsknappar.
 - *"Broindikatorn" visas på den bakre zonens display för att visa att de två värmezonerna är en bro.*
3. Ställ in önskad värmenivå för brovärmezonerna.
4. Ändra brozonernas värmenivå senare genom att först trycka på sensorn för den främre värmezonerna.



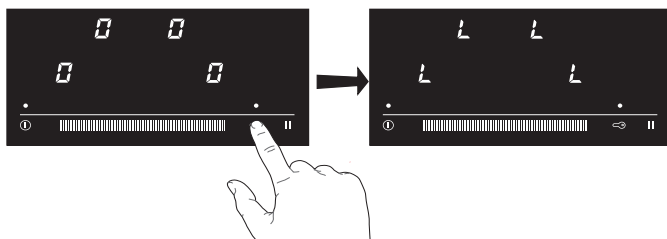
Avaktivera brovårmezonen

1. Tryck samtidigt på vänster eller höger sidas vårmezonsknappar.
 - "Broindikatorn" visas på den vänstra bakre zonen display.

Barnspärr

Aktivera barnspärren

1. Stäng av och på apparaten igen genom att trycka på på/av-knappen.
 - Tryck sedan in spärrknappen i minst tre sekunder tills du hör ett pip.
Under några sekunder kommer vårmezondisplayerna att visa 'L'. Barnspärren är aktiverad. Barnspärren är tillgänglig när prickerna ovanför barnspärrknappen är synlig.



Avaktivera barnspärren

1. Stäng av och på apparaten igen genom att trycka på på/av-knappen.
2. Tryck sedan in spärrknappen i minst tre sekunder tills du hör ett pip.
 - Vårmezonens display visar "0". Barnspärren är avaktiverad.

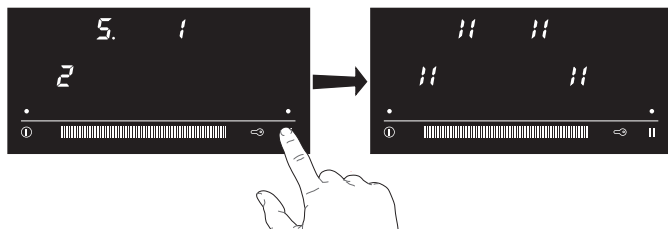


Tips! Ändra hällen till barnspärrläge innan du rengör den. På så sätt kan du förhindra att den inte slås på av misstag.

Pausläge

Aktivera pausläge

1. Tryck på pausknappen tills du hör ett pip.
 - Vårmezonens display visar "pausindikatorn". Hällen är nu i pausläge.



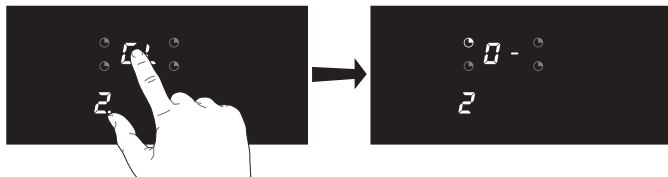
Avaktivera pausläge

1. Tryck på pausknappen tills du hör ett pip.
 - *Indikatorn ovanför pausknappen blinkar.*
2. Tryck någonstans på skjutreglaget eller värmenivådisplayen.
 - *Aktiva inställningar kan avläsas på displayen.*

Tillagningstimer/alarm

Ställa in tillagningstimern

1. Välj önskad värmezoon och ställ in värmenivån.
2. Tryck på timerdisplayen.
 - *Timerindikatorn för den relevanta värmezonen blinkar.*



3. Använd skjutreglaget för att justera önskad tid.
 - Välj först ett värde i den högra displayen och vänta tills siffran inte längre blinkar och ett tankestreck visas i den vänstra displayen. Ställ sedan in den vänstra displayen (om en längre tid än 9 minuter ska ställas in).
 - Den utvalda värmezonen stängs av automatiskt efter den inställda tiden.

Ställa in timern

1. Tryck på timerdisplayen.
 - Se till att alla värmezoner är avstängda.
2. Använd skjutreglaget för att justera önskad tid.
 - Välj först ett värde i den högra displayen och vänta tills siffran inte längre blinkar och ett tankestreck visas i den vänstra displayen. Ställ sedan in den vänstra displayen (om en längre tid än 9 minuter ska ställas in).
 - *Efter att den inställda tiden har förflutit hörs ett alarm.*
3. Tryck på skjutreglaget för att stänga av signalen.

Autocook-funktion

Sätta på

1. Placera kokkärlet mitt på värmezonen.
2. Tryck på på/av-knappen.
 - *Ett enda pip hörs.*
3. Tryck på den önskade värmezonsknappen.
 - *Ett enda pip hörs. Indikatorn direkt under motsvarande display tänds.*
4. För fingret över skjutreglaget för att ställa in önskad inställning. Håll skjutreglaget intryckt i minst 3 sekunder på önskad nivå.
 - *Ett 'A' och vald värmenivå kommer omväxlande att visas på displayen. När autotillagningsfunktionen är klar växlar värmezonen automatiskt över till vald nivå, som då visas permanent på displayen.*

Tabellen nedan visar värmenivåerna och motsvarande boost-tider.

Värmenivå	Boost-tid (minuter:sekunder)
1	00:48
2	02:24
3	03:36
4	05:24
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-:-

Avstängning

1. Tryck på displayen för relevant värmezon.
2. Välj en annan värmenivå med hjälp av skjutreglaget.
 - *Boost stängs av automatiskt.*

Återställningsfunktion

Om apparaten har stängts av oavsiktligt med på/av-knappen kan alla inställningar återställas med hjälp av återställningsfunktionen.

1. Tryck inom 6 sekunder på på/av-knappen.
2. Bekräfta för att fortsätta genom att trycka på bekräfta-knappen.

Rengöring

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

- Även svåra fläckar kan tas bort med ett mildt rengöringsmedel som till exempel diskmedel.
- Ta bort vattenfläckar och kalkavlagringar med rengöringsvinäger.
- Metallmärken (orsakade av att kokkärl har skjutits över ytan) kan vara svåra att få bort. Det finns specialprodukter för detta ändamål.
- Använd en glasskrapa för att ta bort matrester. Smält plast och socker tas också bäst bort med en glasskrapa.



Använd aldrig slipande rengöringsmedel. I annat fall uppstår repor där smuts och kalk kan samlas. Använd aldrig något vasst såsom stålull eller skurmedel.

Allmänt

Om du upptäcker en spricka i glasskivan (även om den är liten), stäng av hällen omedelbart, ta ur kontakten, stäng av (automat)säkringarna i elskåpet, eller om det är en permanent anslutning, ändra omkopplaren för strömförsörjningen till noll. Kontakta serviceavdelningen.

Felsökningstabell

Om apparaten inte fungerar ordentligt betyder det inte alltid att den är defekt. Försök först att själv hantera problemet genom att kontrollera de punkter 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 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.
Kokkärlden låter under matlagningen.	Detta orsakas av energin som flödar från hällen till kastrullen.	Vid höga inställningar är detta helt normalt för vissa kokkärn. Varken kokkärn eller häll kommer att ta skada.
Du har startat en värmezonen, men displayen visar "u".	Kokkärlet du använder är inte lämpligt för induktion eller har en diameter på mindre än 12 cm.	Använd ett lämpligt kokkärn.
En värmezonen slutar plötsligt att fungera och du hör en signal.	Den förinställda tiden har löpt ut.	Tryck på skjutreglaget för att stänga av signalen.
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.
"n" visas på den vänstra bakre displayen. Pekreglagen fungerar inte.	Brofunktionen är aktiverad.	Avaktivera brofunktionen.

FELSÖKNING

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Ihållande pip och Er03 blinkar på displayen.	Kontrollpanelen är smutsig eller blöt.	Rengör kontrollpanelen.
Felkod E5 och E6.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.
Felkod E2.	Apparaten är överhettad.	Apparaten har stängts av på grund av överhettning. Låt den svalna, och använd sedan en lägre inställning.
Felkod E3 blinkar på displayen.	Olämpligt kokkärl som saknar magnetiska egenskaper.	Använd lämplig kastrull eller stekpanna.
Felkod U400 och/eller kontinuerlig ljudsignal.	Apparaten har anslutits felaktigt och/eller så är nätspänningen för hög.	Låt byta ut din anslutning.
"Blixt"-symbol.	Du har tryckt på två eller flera knappar samtidigt.	Försök inte att använda mer än en knapp åt gången.
Felkod Er47.	Kommunikationsfel mellan reglage och induktionsgenerator.	Kontrollera att anslutningen till elnätet är korrekt och fungerar ordentligt. Kontakta annars serviceavdelningen.
Andra felkoder.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.



Vid driftfel eller om felen / felmeddelandena inte försvinner, ska hällen kopplas ifrån elnätet under några minuter (ta bort säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren); anslut sedan till elnätet igen och sätt på huvudströmbrytaren. Ring en servicetekniker om problemet kvarstår.

TEKNISKA DATA

Den här apparaten uppfyller alla relevanta CE-direktiv.

Hälltyp	HI1631G/HI1731G	HI1621G
Induktion	x	x
Anslutning	220/240-50/60 Hz	220/240-50/60 Hz
Maximal värmeeffekt värmezoner och diametrar		
Vänster fram	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm	1400 W / ø 16 cm
Vänster bak	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm	2300 W / ø 20 cm
Vänster bro	3000 W / 40 x 22 cm	-
Höger bak	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm
Höger fram	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm
Höger bro	3000 W / 40 x 22 cm	3000 W / 40 x 22 cm
Ladda		
L1	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W
Total anslutningseffekt	7400 / 3700 W	7400 / 3700 W

Använd apparaten med 1 fas

Om heminstallationen inte är lämplig för 32 A strömförbrukning, kan apparatens totala effektkonsumtion begränsas (effektbegränsare) så att effektkonsumtionen inte överstiger 16 A (låg inställning). I denna inställning kan inte alla zoner användas på maximum, på grund av effektbegränsningen. Apparaten kommer att pipa och displayen blinkar den inställda värmeeffekten när den maximala effektkonsumtionen har uppnåtts.

Inställning

- När apparaten är avstängd kan du trycka och hålla kvar barnspärrknappen.
 - ▶ Efter tre sekunder börjar de underliggande symbolerna att lysa på värmezonsdisplayerna.
 - Släpp barnspärrknappen och tryck på två valfria värmezonsdisplayer samtidigt.
 - ▶ Aktuell inställd maximal effekt (7,4) visas på timerens display.
 - Ändra maximal total effekt från 7,4 kW (32 A) till 3,7 kW (16 A) genom att trycka på den vänstra delen av skjutreglaget. Ställ in värdet 7,4 genom att trycka på den högra delen av skjutreglaget.
 - ▶ Inställningen visas på timerfunktionsdisplayen.
 - Spara den nya inställningen genom att trycka på på/av-knappen.
- Lämna inställningsprocessen utan att spara några ändringar genom att trycka på barnspärrknappen.
 - Ändra inställningen senare genom att upprepa processen.

Information enligt föreskrift (EU) 66/2014

Mått enligt EN60350-2

Modellidentifikation	HI1631G HI1731G		HI1621G	
Typ av häll	Induktionshäll		Induktionshäll	
Antal värmezoner och/eller områden	4		4	
Uppvärmningsteknologi	Induktions- värmezoner och värmeområden		Induktions- värmezoner och värmeområden	
För runda värmezoner: diameter hos användbar yta per elektriskt uppvärmd värmezon i cm	-	-	20	16
Energiförbrukning per värmezon eller område räknat per kg (EC _{elektrisk häll}) i Wh/kg	-	-	179,58	179,58
För ej runda värmezoner eller områden: längd och bredd hos användbar yta per elektriskt uppvärmd värmezon eller område L/B i cm	18,0 x 22,0 cm		18,0 x 22,0 cm	
Energiförbrukning per värmezon eller område räknat per kg (EC _{elektrisk häll}) i Wh/kg	179,58		179,58	

Tips för energieffektiv matlagning med hällar

- Använd alltid kokkärl med rätt storlek för den mängd mat som du tillagar.
- Häll bara i så mycket vatten att det precis täcker grönsakerna.
- Välj rätt storlek på zon/område för kokkärlet.
- Använd alltid lock på kokkärlet för att hålla kvar värmen.
- Sänk eller stäng av värmezoner/områden så snart tillagningstemperatur eller -tillstånd har uppnåtts.
- Använd ångkokare för att tillaga grönsaker. Då kan du lägga olika grönsaker i flera lager ovanpå varandra och ändå bara använda en ring, eller använd ett kokkärl med avdelare.
- Använd tryckkokare för att tillaga baljväxter och även skivor av kött, hela rätter eller stuvningar. Det snabbar på tillagningsprocessen.
- Om du använder en elektrisk häll, välj kokkärl med platt botten så att kokkärlet har full kontakt med ringen.

Kassering av emballage och häll

Ekologiskt 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.

Emballaget är återvinningsbart. Följande material kan ha använts:

- kartongpapper;
- polyetenfilm (PE);
- CFC-fritt polystyren (PS-hårdsfum).

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



Produkten är märkt med symbolen överkryssad soptunna för att påminna dig om skyldigheten att kassera elektriska hushållsapparater separat. Detta betyder att apparaten inte får ingå i normalt hushållsavfall när dess livslängd är slut. Apparaten måste tas till en särskild lokal återvinningscentral för separat avfallshantering eller till en återförsäljare som tillhandahåller 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 materialen som apparaten består av kan återvinnas för att uppnå väsentliga besparingar av energi och råmaterial.

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**



706722

sv (03-18)