



## Bedienungsanleitung Induktionskochfeld

HI1621G / SIVK6B9TS

HI1631G / SIVK6B7TS

HI1731G / SIVK6B7TS

### Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tip

## ***Ihr Induktionskochfeld***

---

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	6

## ***Sicherheitshinweise***

---

Überhitzungsschutz	7
Kochzeitbegrenzung	7
Gesund kochen	7

## ***Verwendung***

---

Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	8
Leistungsstufen	9
Kochgeschirrerkennung	10
Sensortasten verwenden	10
Anzeigen auf dem Display	10
Tabelle der Kochfeldfunktionen	11
Einstellungen	12

## ***Bedienung***

---

Einschalten und Leistung einstellen	13
Leistungseinstellung der Kochzone ändern	14
Ausschalten	14
Brücken-Induktionszonen	14
Kindersicherung	15
Pausenmodus	15
Kurzzeituhr/-alarm	16
Kochautomatik	17
Wiederherstellungsfunktion	17

## ***Pflege***

---

Reinigung	18
-----------	----

## ***Störungen***

---

Allgemeines	19
Störungstabelle	19

## ***Technische Daten***

---

Technische Daten	21
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	22

## ***Umweltschutz***

---

Entsorgung von Gerät und Verpackung	23
-------------------------------------	----

## *Einführung*

---

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Kochen mit Induktionskochfeldern bietet eine Reihe von Vorteilen. Das Kochfeld reagiert schnell und kann auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden. Dank der hohen Leistung wird schnell der Siedepunkt von Speisen erreicht. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Beim Kochen mit Induktionskochfeldern sind im Vergleich zu herkömmlichen Geräten einige Besonderheiten zu beachten. Bei Induktionskochfeldern erfolgt die Wärmeerzeugung mit Magnetfeldern. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über Funktionen zum Überhitzungsschutz sowie eine Restwärmeanzeige.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts hilfreich sein können. Außerdem finden Sie Kochtabellen und Pflegetipps.

**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.**

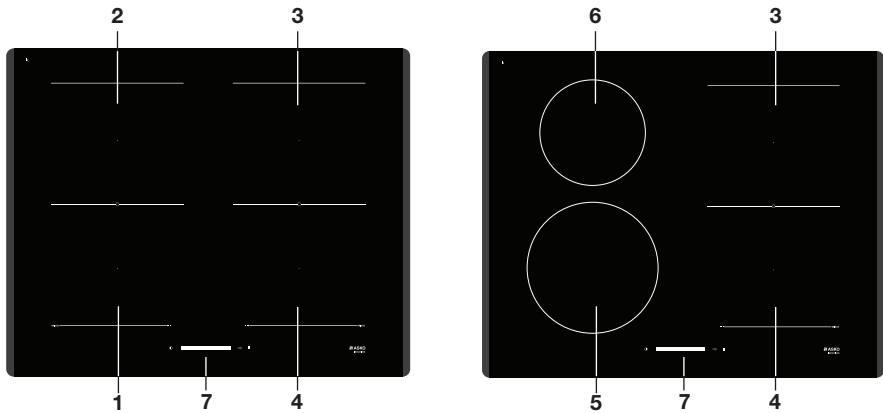
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker.

**Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.**

Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Spaß beim Kochen!

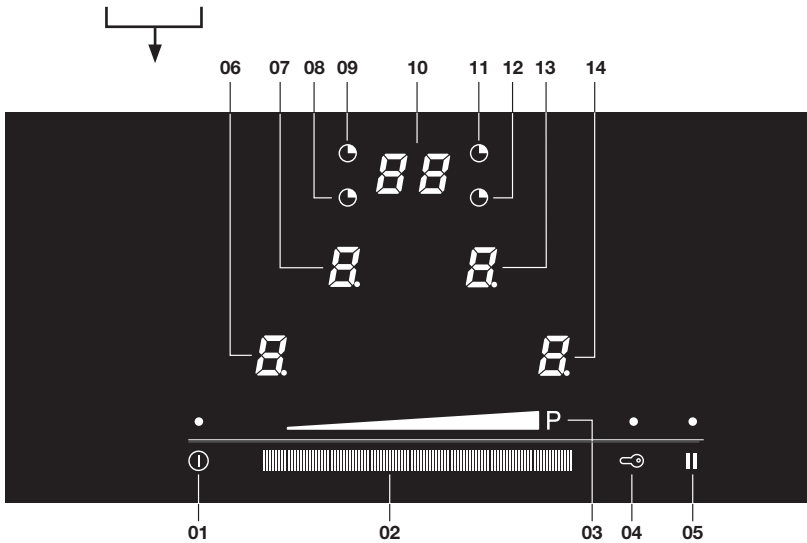
## Beschreibung



1. Kochzone „Flex-Induktion“: 180 × 220 mm / 2,1 kW (3,0 kW mit Boost)
2. Kochzone „Flex-Induktion“: 180 × 220 mm / 1,6 kW (1,85 kW mit Boost)
  - ▷ Brückenzone links (Zone 1+2): 400 × 220 mm / 3,0 kW
3. Kochzone „Flex-Induktion“: 180 × 220 mm / 1,6 kW (1,85 kW mit Boost)
4. Kochzone „Flex-Induktion“: 180 × 220 mm / 2,1 kW (3,0 kW mit Boost)
  - ▷ Brückenzone rechts (Zone 3+4): 400 × 220 mm / 3,0 kW
5. Kochzone: ø 200 mm / 2,3 kW (3,0 kW mit Boost)
6. Kochzone: ø 160 mm / 1,4 kW
7. Bedienleiste

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Bedienleiste



1. Ein/Aus-Taste
2. Schieberegler (9 Leistungsstufen + Boost [P])
3. Anzeige Leistungsstufen + Boost
4. Kindersicherungstaste
5. Pausentaste
6. Taste für Kochzone vorn links (Leistungsanzeige)
7. Taste für Kochzone hinten links (Leistungsanzeige)
8. Zeitsymbol für Zone vorn links
9. Zeitsymbol für Zone hinten links
10. Zeitanzeige
11. Zeitsymbol für Zone hinten rechts
12. Zeitsymbol für Zone vorn rechts
13. Taste für Kochzone hinten rechts (Leistungsanzeige)
14. Taste für Kochzone vorn rechts (Leistungsanzeige)



## Lesen Sie vor der Verwendung die separaten Sicherheitshinweise!

### Überhitzungsschutz

Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet. Mit diesem Sensor werden die Temperaturen des Topfbodens und der Kochfeldsektionen gemessen, um Gefahren durch Überhitzung zu vermeiden, die zum Beispiel durch einen trocken kochenden Topf entstehen können. Werden zu hohe Temperaturen gemessen, erfolgt eine Leistungsreduzierung oder Abschaltung.

### Kochzeitbegrenzung



Ist eine Kochzone ungewöhnlich lange eingeschaltet, erfolgt eine automatische Abschaltung. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1	8 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
Boost (P)	1,5 Stunden

Wenn die oben angegebene Zeit abgelaufen ist, werden die Kochzonen automatisch ausgeschaltet.

### Gesund kochen

#### Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

Für ein möglichst gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölart hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. In der folgenden Tabelle sind die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten angegeben.

Öl	Rauchpunkt °C	Öl	Rauchpunkt °C
Natives Olivenöl Extra	160 °C	Sonnenblumenöl	227 °C
Butter/Kokosöl	177 °C	Maisöl/Erdnussöl	232 °C
Rapsöl	204 °C	Olivenöl	242 °C
Natives Olivenöl	216 °C	Reisöl	255 °C

## Induktionsgeräusche

### Ticken

- Das leichte Ticken wird vom Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen erzeugt. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

### Töpfe geben Geräusche von sich

- Töpfe können beim Kochen Geräusche machen. Ursache ist der Energiestrom vom Kochfeld zum Topf. Bei manchen Töpfen ist das normal, besonders bei hohen Leistungsstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

### Lüfter gibt Geräusche von sich

- Um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern, ist das Gerät mit einem Lüfter ausgestattet. Bei intensiver Nutzung des Geräts wird der Lüfter eingeschaltet, und Sie hören ein brummendes Geräusch. Eventuell hören Sie den Lüfter auch noch nach dem Ausschalten des Geräts.

## Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone. Verwenden Sie bei der Brückenfunktion stets eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.

### Zum Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr

Für das Induktionskochen sind bestimmte Arten von Kochgeschirr erforderlich.



**Töpfe und Pfannen, die bereits vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.**

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
  - ▷ einem mindestens 2,25 mm starken Boden
  - ▷ einem flachen Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Boden des Topfs oder der Pfanne einen Magneten anzieht.

Geignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Robuste Emailletöpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Aluminium
	Kunststoff





**Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr!** Das Email kann auf einer höheren Leistungsstufe vom Stahl abspringen, wenn der Topf trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, wodurch das Gerät zu warm wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt oder der Topfboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

## Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Topfboden muss einen Durchmesser von mindestens 12 cm haben. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Ist ein Topf zu klein, wird die Kochzone nicht eingeschaltet.
- Eine ovale (Fisch-)Pfanne für die Brückenzone muss mindestens 22 cm lang sein.

## Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe passen besonders gut zur Induktionstechnik. Die schnelle Reaktion der Kochzone führt zu einer schnellen Druckerhöhung im Schnellkochtopf. Wenn Sie eine Kochzone ausschalten, wird das Garen der Speise sofort unterbrochen.

## Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Daneben gibt es noch die Stufe „Boost“ (P). Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb der nächsten 5 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen. Stellen mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein. Berühren Sie den Schieberegler, um eine Anfangseinstellung auszuwählen. Streichen Sie bei Bedarf mit dem Finger über den Schieberegler, um die Leistungsstufe zu ändern. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Stufe erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Das Kochfeld wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

## Boost-Funktion

- Mithilfe der Boost-Funktion können Sie kurzzeitig (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird automatisch auf Leistungsstufe 9 umgeschaltet.
- **Im Brückenmodus ist die Boost-Funktion nicht verfügbar!**

## Energiemanagement für die Boost-Funktion

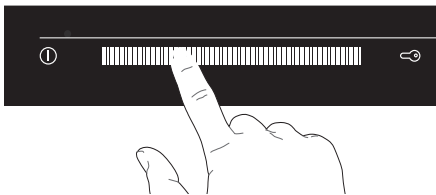
- Aufgrund der eingeschränkten Leistung des Induktionskochfelds kann die Boost-Funktion nur jeweils für eine der beiden Kochzonen eingeschaltet werden (links oder rechts). **Wird für eine Kochzone der Boost-Modus aktiviert, wird die andere Kochzone automatisch auf eine verringerte Leistungsstufe geschaltet oder abgeschaltet.**
  - Die angepasste Einstellung wird einige Sekunden lang blinkend angezeigt.

## Kochgeschirrererkennung

Wenn die Kochzone nach der Einstellung der Leistungsstufe kein (eisenhaltiges) Kochgeschirr erkennt, werden abwechselnd das Symbol für die Kochgeschirrererkennung und die Ziffer für die gewählte Leistungsstufe angezeigt. Die Kochzone bleibt kalt. Wird nicht innerhalb 1 Minute ein (eisenhaltiges) Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (siehe auch Kapitel „Kochgeschirr“).

## Sensortasten verwenden




Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten oder den Schieberegler legen. Sie müssen nicht fest drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie nur auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren. Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu betätigen. Nach jeder Betätigung einer Taste oder des Schiebereglers wird ein akustisches Signal wiedergegeben.



## Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
P	Boost-Funktion aktiv
A	Ankochautomatik ausgewählt
U	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrererkennung).
L	Kindersicherungsfunktion ausgewählt
N	Brückenfunktion ausgewählt
H	Restwärmeanzeige; das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
	Aktive Kochfeldfunktionen pausieren
!	Fehlercode; siehe „Störungstabelle“.
E	Fehlercode; siehe „Störungstabelle“.

**Tabelle der Kochfeldfunktionen**

Funktion	Zu verwendende Taste(n)	Beschreibung
<b>Brücke</b>	Halten Sie die linken oder rechten Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.	Die Kochzonen können miteinander verbunden werden. Durch das Verbinden benachbarter Zonen entsteht eine größere Zone, zum Beispiel für eine große Fischpfanne oder einen sehr großen Kochtopf. <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Bei verbundenen Zonen ist die Boost-Funktion nicht verfügbar.</li> <li>▸ Verwenden Sie eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.</li> </ul>
<b>Kochautomatik</b>	Schieberegler gedrückt halten	Mit der Ankochautomatik wird die Leistung vorübergehend erhöht (Leistungsstufe 9), um den Inhalt des Kochgeschirrs schneller zu erhitzen. Diese Funktion ist in den Leistungsstufen 1–8 verfügbar.
<b>Zeitsteuerung</b>		Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden (Einschaltdauer). Dabei können Kochzeiten zwischen 1 und 59 Minuten eingestellt werden. Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen, wird die Zeitzählung sofort angehalten. Wird das Geschirr wieder aufgestellt, wird die Zeitzählung fortgesetzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustischer Alarm wiedergegeben. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Ist keine Kochzone ausgewählt, funktioniert die Zeitschaltung wie eine Kurzzeituhr (keine Abschaltung von Kochzonen). Eine Zeitsteuerung kann nur aktiviert werden, wenn keine Kurzzeituhr aktiviert ist. Ist ein Alarm konfiguriert, läuft er auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiter. Das Deaktivieren von Alarmen ist nur bei eingeschaltetem Kochfeld möglich.
<b>Sperre</b>		Sperrfunktion; Gerätebetrieb und Kochzonen gesperrt.
		Kindersicherung; durch Aktivierung der Kindersicherung sperren Sie den Gerätebetrieb und alle Kochzonen. So verhindern Sie, dass Kinder unbeaufsichtigt Gerätefunktionen aktivieren und sich möglicherweise verletzen. Sie lässt sich nur aktivieren, wenn keine Kochzone ausgewählt oder aktiv ist.
<b>Pause</b>		Verwenden Sie den Pausenmodus, um das Garen zu unterbrechen (zum Beispiel, um während des Kochens das Kochfeld zu reinigen). Das Heizen mit den Kochzonen, die Zeiteinstellungen usw. werden dann pausiert. Die maximale Pausenzeit sind 10 Minuten. Nach 10 Minuten Pausenmodus schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Der Pausenmodus ist verfügbar, wenn der Punkt über der Pausentaste angezeigt wird.
<b>Wiederherstellen</b>	Berühren Sie innerhalb von 6 Minuten nach versehentlichem Ausschalten die EIN/AUS-Taste und direkt anschließend die Pausentaste.	Dadurch können Sie alle zuvor aktiven Einstellungen für aktivierte Kochplatten wiederherstellen. Die Wiederherstellungsfunktion kann nur verwendet werden, wenn mindestens eine Kochzone aktiv war (Leistungsstufe > 0), unabhängig von der Tastensperre.

## Leistungsstufen

Da die Einstellungen von der Menge und der Zusammensetzung der Speisen in den Kochgeschirren abhängen, können die Angaben in der folgenden Tabelle lediglich als Anhaltspunkte gelten.

### **Boost-Stufe verwenden für:**

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

### **Leistungsstufe 9 verwenden für:**

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- Gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

### **Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:**

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Arme Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Pasta gar kochen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

### **Leistungsstufen 4–6 verwenden für:**

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Hartes gefrorenes Gemüse aufzutauen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

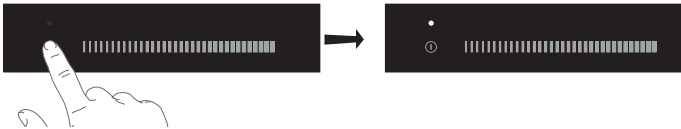
### **Leistungsstufen 1–3 verwenden für:**

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

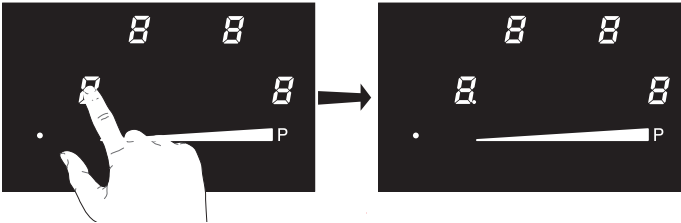
## Einschalten und Leistung einstellen

Die Leistung kann in 9 Stufen eingestellt werden. Das Kochfeld verfügt zudem über eine Boost-Stufe, erkennbar am Symbol „P“ in der Anzeige (siehe „Boost“).

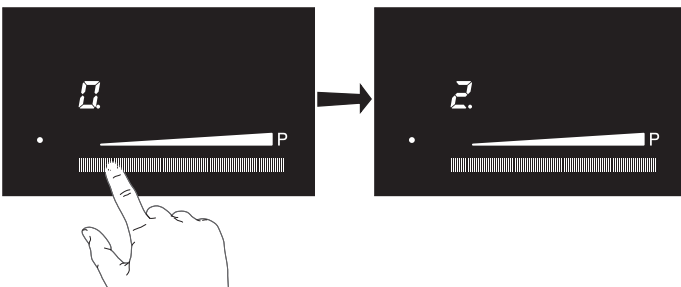
1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
2. Halten Sie die EIN/AUS-Taste mindestens 1 Sekunde gedrückt.
  - Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben. Das Kochfeld ist eingeschaltet.  
Die Anzeigen für die Kochzonen leuchten.
- Wenn innerhalb der nächsten 20 Sekunden keine weiteren Tastenbetätigungen erfolgen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.



3. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
  - Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben. Der Punkt direkt unter der Anzeige für die Zone leuchtet und ist der Schieberegleranzeige zugeordnet.



4. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen.
  - Die Kochzone wird automatisch mit der eingestellten Stufe gestartet.
- Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um eine höhere oder niedrigere Leistung auszuwählen.
- Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine Boost-Stufe (P).
- Innerhalb der nächsten 10 Sekunden wird der Schieberegler ausgeschaltet. Der Dezimalpunkt wird ausgeblendet. Die ausgewählte Kochzone ist aktiv.



## Leistungseinstellung der Kochzone ändern

1. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
  - ▷ *Der Punkt direkt unter der Anzeige für die Zone leuchtet und ist der Schieberegleranzeige zugeordnet.*
2. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um die Leistungseinstellung anzupassen.



### **Wichtiger Hinweis!**

- Das Gerät ist mit nur einer Phase verbunden. Ein gleichzeitiger Betrieb aller vier Zonen ist nicht möglich. Es können zwei kleine Zonen und eine große Zone oder zwei große Zonen gleichzeitig verwendet werden. Wenn Sie die Leistung einer Zone anpassen, wählt das System automatisch eine optimale Leistungsverteilung. Es könnte deshalb sein, dass bei einer anderen Zone die Leistungsstufe verringert wird, oder dass eine andere Zone ganz ausgeschaltet wird. In diesem Fall blinkt die Anzeige für die betreffende Zone.

## Ausschalten

### **Kochzone ausschalten**

Eine Kochzone ist eingeschaltet. In der Anzeige wird eine der Leistungsstufen 1 bis 9 oder „P“ angezeigt.

1. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Kochzone auf „0“ (AUS).
  - ▷ Die Kochzone wird ausgeschaltet.
  - ▷ Sind alle Kochzonen auf „0“ gestellt und ist keine andere Funktion aktiv, wird das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

### **Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten**

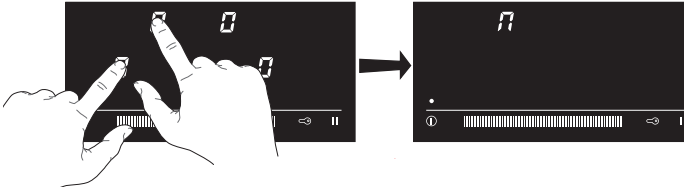
*Mehrere Kochzonen sind aktiv.*

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, um alle Kochzonen auszuschalten.
  - ▷ *Ein Signalton wird wiedergegeben. Alle Anzeigen werden ausgeschaltet. Das Kochfeld wird ausgeschaltet.*

## Brücken-Induktionszonen

### **Brücken-Induktionszone aktivieren**

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
2. Halten Sie die linken oder rechten Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
  - ▷ *In der Anzeige für die hintere Zone wird das Brückenzeichen angezeigt.*
3. Stellen Sie die gewünschte Kochleistung für die Brücken-Induktionszone ein.
4. Um die Kochleistung der Brücken-Induktionszone später zu ändern, berühren Sie zuerst den Sensor für die vordere Kochzone.



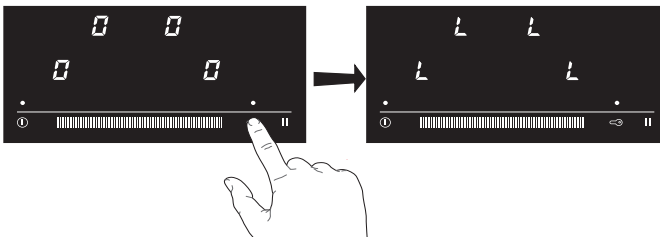
## Brücken-Induktionszone deaktivieren

1. Halten Sie die linken oder rechten Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
  - In der Anzeige für die Zone hinten links wird das Brückenzeichen ausgeblendet.

## Kindersicherung

### Kindersicherung aktivieren

1. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus und wieder ein.
  - Halten Sie die Kindersicherungstaste mindestens 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton wird wiedergegeben.  
*In den Anzeigen für die Kochzonen wird einige Sekunden lang „L“ angezeigt. Die Kindersicherung ist aktiviert. Die Kindersicherung ist verfügbar, wenn über der Kindersicherungstaste ein Punkt leuchtet.*



### Kindersicherung deaktivieren

1. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste ein.
2. Halten Sie die Kindersicherungstaste mindestens 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton wird wiedergegeben.
  - In der Anzeige für die Kochzone wird „0“ angezeigt. Die Kindersicherung ist deaktiviert.

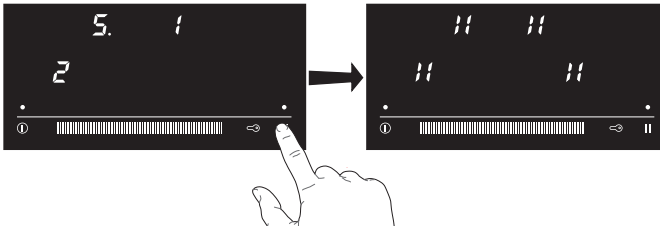


**Tip:** Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen. So verhindern Sie versehentliches Einschalten des Kochfelds.

## Pausenmodus

### Pausenmodus aktivieren

1. Halten Sie die Pausentaste gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.
  - In der Anzeige für die Kochzone wird das Pausenzeichen angezeigt. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Pausenmodus.



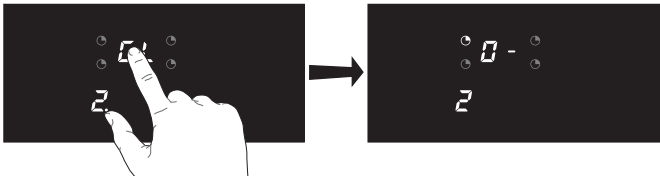
## **Pausenmodus deaktivieren**

1. Halten Sie die Pausentaste gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.
  - ▷ *Der Punkt über der Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie eine beliebige Position des Schiebereglers oder der Leistungsanzeige.
  - ▷ *Die aktiven Einstellungen werden angezeigt.*

## **Kurzzeituhr/-alarm**

### **Kurzzeituhr einstellen**

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus. Stellen Sie die Leistungsstufe ein.
2. Berühren Sie die Zeitanzeige.
  - ▷ *Das Zeitsymbol der betreffenden Kochzone blinkt.*



3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein.
  - ▷ Stellen Sie zuerst die rechte Ziffer ein. Warten Sie, bis diese nicht mehr blinkt. Links wird nun ein Strich angezeigt. Falls Sie mehr als 9 Minuten einstellen wollen, stellen Sie nun die linke Ziffer ein.
  - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

### **Kurzzeituhr einstellen**

1. Berühren Sie die Zeitanzeige.
  - ▷ Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein.
  - ▷ Stellen Sie zuerst die rechte Ziffer ein. Warten Sie, bis diese nicht mehr blinkt. Links wird nun ein Strich angezeigt. Falls Sie mehr als 9 Minuten einstellen wollen, stellen Sie nun die linke Ziffer ein.
  - ▷ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Signalton wiedergegeben.*
3. Berühren Sie den Schieberegler, um den Ton auszuschalten.



## Kochautomatik

### Einschalten

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
2. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
  - *Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben.*
3. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
  - *Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben. Der Punkt direkt unter der zugehörigen Anzeige leuchtet.*
4. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position gedrückt.
  - *In der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Kochautomatik wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Stufe umgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft in der Anzeige für die Kochzone angezeigt.*

In der Tabelle unten sind die Leistungsstufen und die zugehörigen Boost-Zeiten angegeben.

<b>Leistungsstufe</b>	<b>Boost-Zeit (Minuten: Sekunden)</b>
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	-:-

### Ausschalten

1. Berühren Sie die Anzeige der betreffenden Kochzone.
2. Wählen Sie mit dem Schieberegler eine andere Leistungsstufe.
  - *Die Boost-Funktion wird automatisch ausgeschaltet.*

## Wiederherstellungsfunktion

Wenn die Regelung versehentlich mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

1. Berühren Sie innerhalb von 6 Sekunden die EIN/AUS-Taste.
2. Berühren Sie die Pausentaste, um die Wiederherstellung zu bestätigen.

## *Reinigung*

---

### **Tägliche Reinigung**

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

### **Hartnäckige Flecken**

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel entfernen (z. B. mit Geschirrspülmittel).
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essigreiniger.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) lassen sich manchmal nur schwer entfernen. Hierfür sind im Handel spezielle Reinigungsmittel verfügbar.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



**Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln. Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.**

## Allgemeines

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Netzschalter auf 0. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website [www.ASKO.com](http://www.ASKO.com)

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter „u“ angezeigt.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser von weniger als 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Signalton wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Berühren Sie den Schieberegler, um den Ton auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

## FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
In der Anzeige für das Kochfeld hinten links wird „N“ angezeigt. Die Sensortasten funktionieren nicht.	Die Brückenfunktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Brückenfunktion.
Ein Dauerton wird wiedergegeben. In der Anzeige blinkt „Er03“.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie die Bedienleiste.
Fehlercodes E5 und E6.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode E2.	Gerät überhitzt.	Das Gerät wurde wegen Überhitzung ausgeschaltet. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wählen Sie danach eine niedrigere Leistungsstufe.
Fehlercode E3 blinkt auf dem Display.	Ungeeignetes Kochgeschirr (ungenügende ferromagnetische Eigenschaften).	Ungeeignete Pfanne oder ungeeigneter Topf.
Fehlercode U400 und/oder dauerhaftes akustisches Signal.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie den elektrischen Anschluss ändern.
„Blitz“-Symbol.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
Fehlercode Er47.	Fehler in der Kommunikation zwischen Steuerung und Induktionsgenerator.	Überprüfen Sie, ob der Netzstromanschluss korrekt vorgenommen wurde und funktioniert. Wenden Sie sich ansonsten an den Kundendienst.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.



Bei einer Betriebsstörung oder wenn keine Fehleranzeige erfolgt, trennen Sie das Kochfeld einige Minuten von der Stromversorgung (Hauptschalter oder Sicherung). Schalten Sie danach die Stromversorgung wieder ein. Besteht das Problem weiterhin, kontaktieren Sie den Kundendienst.

# TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät entspricht allen relevanten CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	HI1631G/HI1731G	HI1621G
Induktion	x	x
Anschluss	220/240 V, 50/60 Hz	220/240 V, 50/60 Hz
Maximale Leistung Kochzonen und Durchmesser		
Links vorn	2100 W / (3000 W mit Boost) 18 x 22 cm	1400 W / ø 16 cm
Links hinten	1600 W / (1850 W mit Boost) 18 x 22 cm	2300 W / ø 20 cm
Brücke links	3000 W / 40 x 22 cm	-
Rechts hinten	1600 W / (1850 W mit Boost) 18 x 22 cm	1600 W / (1850 W mit Boost) 18 x 22 cm
Rechts vorn	2100 W / (3000 W mit Boost) 18 x 22 cm	2100 W / (3000 W mit Boost) 18 x 22 cm
Brücke rechts	3000 W / 40 x 22 cm	3000 W / 40 x 22 cm
Leistungsaufnahme		
L1	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W
Gesamtanschlusswert		
	7400 / 3700 W	7400 / 3700 W

## Gerät mit 1 Phase betreiben

Wenn Ihre Hausinstallation Stromstärken von 32 A nicht unterstützt, kann die Gesamtleistungsaufnahme des Geräts begrenzt werden (Leistungsbegrenzer), so dass die Stromaufnahme 16 A nicht übersteigt (Einstellung „Lo“). Bei aktivierter Leistungsbegrenzung kann die maximale Leistungsstufe nicht bei allen Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden. Sobald die maximal zulässige Leistung erreicht ist, wird ein Signalton wiedergegeben und die Anzeige blinkt.

## Maximale Gesamtleistungsaufnahme einstellen

- Halten Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Kindersicherungstaste gedrückt.
  - Nach drei Sekunden werden in den Anzeigen für die Kochzonen Unterstriche angezeigt.
- Lassen Sie die Kindersicherungstaste los. Berühren Sie gleichzeitig die Anzeigen von zwei Kochzonen.
  - In der Zeitanzeige wird die gerade konfigurierte maximale Leistung angezeigt (7,4 kW).
- Um von der maximalen Gesamtleistung 7,4 kW (32 A) auf 3,7 kW (16 A) umzuschalten, berühren Sie den linken Bereich des Schiebereglers. Um die Einstellung 7,4 kW zu aktivieren, berühren Sie den rechten Bereich des Schiebereglers.
  - Die aktivierte Einstellung wird in der Zeitanzeige angezeigt.
- Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie die „Ein/Aus“-Taste.
  - Um den Vorgang abzubrechen, ohne Einstellungsänderungen zu speichern, drücken Sie die Kindersicherungstaste.
  - Wenn Sie später die Einstellung ändern möchten, können Sie die oben genannten Schritte jederzeit erneut durchführen.

## Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

<b>Modellbezeichnung</b>	HI1631G HI1731G		HI1621G	
Typ des Kochfelds	Induktions- kochfeld		Induktions- kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	4		4	
Heiztechnologie	Induktions- kochzonen und Kochbereiche		Induktions- kochzonen und Kochbereiche	
Für runde Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	-	-	20	16
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg	-	-	179,58	179,58
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L x B in cm	18,0 x 22,0 cm		18,0 x 22,0 cm	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg	179,58		179,58	

### Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

- Immer Pfannen und Töpfe passender Größe für die zubereitete Speise verwenden.
- Gerade genug Wasser in den Topf geben, damit das Gemüse bedeckt ist.
- Passende Zonen-/Bereichsgröße für Pfanne/Topf auswählen.
- Pfannen/Töpfe immer mit Deckel verschließen, damit die Wärme nicht abgestrahlt wird.
- Sobald Gartemperatur oder -zustand erreicht ist, Kochzone/-bereich herunterregeln oder ausschalten.
- Zum Garen von Gemüse Dampfgarer verwenden. Sie können dann Gemüse in mehreren Ebenen aufschichten und kommen mit einer einzelnen Zone aus. Es gibt auch Töpfe mit Trennern.
- Verwenden Sie für Hülsenfrüchte, Fleischstücke, komplette Mahlzeiten und Eintöpfe einen Schnellkochtopf. Damit können Sie den Garvorgang beschleunigen.
- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit flacher Bodenplatte, die vollständig mit der Kochzonenoberfläche in Kontakt kommt.

## Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Es zeigt an, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

## **Konformitätserklärung**



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.



Das Typenschild des Geräts befindet sich an der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie das Typenschild hier ein.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

 **ASKO**



706707

de (03-18)