

GEBRAUCHSANWEISUNG

Induktionskochfeld

DE

HI2632FBG

HI2641FBG

HI2642FBG

HI2642FMG

HI2643FBG

HI2643FMG

HI2841FBG

HI2842FBG

Inhaltsverzeichnis

Benutzte Piktogramme	3	Kochvorgang beenden	23
Sicherheit	4	Ankochautomatik einschalten	23
Sicherer Gebrauch	6	Warmhaltefunktion starten	24
Leistungsbegrenzung	8	Starten der automatischen Funktion 'zum	
Ihr Induktionskochfeld	9	Kochen bringen'	24
Sehr geehrter Kunde!	9	Bridge Induction zonen miteinander verbin-	
Beschreibung	10	den	25
Bedienfeld	11	Timer-Steuerung	25
Angaben auf der Anzeige	13	Unterbrechen des Garvorgangs	28
Verwendung	14	Kindersicherung	28
Kochen mit Induktion	14	Einstellungsmenü	29
Geräusche und deren Ursachen beim be-		Pflege	31
trieb des Induktionskochfeldes	16	Reinigen der Glasplatte	31
Induktionsgeeignete Kochtöpfe	16	Problemlösung	33
Garstufen	19	Allgemein	33
Verwendung des Timers	20	Tabelle Störungen und Fehler	33
Kochzonen mit Bridge Induction	20	Installation	35
Automatische Topferkennung (APd)	20	Sicherheit	35
Leistungseinstellung	20	Vorbereitung der Installation	37
Warmhalte-Funktion	21	Einbau	38
Ankochautomatik	21	Elektroanschluss	39
Automatische Funktion 'zum Kochen brin-		Anschluss & Überprüfung	41
gen'	21	Umweltschutz	42
Betrieb	22	Entsorgung von Gerät und Verpackung	42
Beginnen Sie mit der Zubereitung	22	FÜR DEUTSCHLAND:	43
Nutzung der Boost-Funktion	23		

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 WARNUNG!

Warnung – Gefahr

 ELEKTROSCHOCK!

Warnung – Stromschlaggefahr

 HEIßE OBERFLÄCHE!

Warnung – heiße Oberfläche

 BRANDGEFAHR!

Warnung – Brandgefahr

Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

Allgemein

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau oder Verwendung sind von der Garantie ausgeschlossen.

WARNUNG!

- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung am Gerät durchführen.

BRANDGEFAHR!

- **WARNUNG:** Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.

HINWEIS!

- **ACHTUNG!** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus, und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

Sofern unter dem Gerät eine Schublade ohne Zwischenboden zulässig ist (siehe Installationsanleitung), dürfen in dieser Schublade keine hoch entzündlichen Gegenstände/Stoffe aufbewahrt werden. Sorgen Sie für einige Zentimeter Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem Schubladeninhalt.

Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung!

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Das Gerät ist nicht für das Beheizen von Zimmern geeignet.

Decken Sie das Gerät auf keinen Fall mit einem Tuch oder Ähnlichem ab. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät noch heiß oder eingeschaltet ist.

Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder noch heiß ist, können die darauf abgestellten Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen.

Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.

Verwenden Sie zu Reinigung des Geräts niemals einen Dampf-Reiniger. Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand. Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glaskeramikplatte fällt, kann das Glas springen.

Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem

Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.

Der Keramikglasteller ist zerbrochen

- Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizgeräte aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht weiter.

Die Kochzonen werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch hinterher noch eine Weile heiß. Halten Sie Kinder während des Kochens und kurz danach vom Kochfeld fern.

Induktion verwenden

- Legen Sie auf das Kochfeld keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.
- Sobald Sie einen Topf von der Induktionskochplatte nehmen, schaltet sich die Platte automatisch aus. Trotzdem sollten Sie sich angewöhnen, die Kochplatte oder die Kochzone nach Gebrauch grundsätzlich auszuschalten, um ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Induktionskochfelds gelangen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern zunächst Ihren Herzspezialisten zu konsultieren.
- Niemals Alufolie zum Kochen verwenden und niemals in Aluminium verpackte Produkte auf das Kochfeld legen. Das Aluminium könnte schmelzen und Ihr Gerät unwiederruflich beschädigen.

Sicherer Gebrauch

- Bewahren Sie für Kinder interessante Dinge nicht in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.

- Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen auf der Kochmulde. Im Inneren entsteht ein Überdruck, der Dosen platzen lässt. Sie können sich verletzen oder verbrühen.
- Das Gerät nicht bei Temperaturen unter 5 °C verwenden.
- Das Gerät sollte nicht im Freien aufgestellt oder dort verwendet werden.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Das ist normal. Durch Lüften in der Küche verschwindet der Geruch nach einiger Zeit.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Sobald Sie einen Topf von der Induktionskochplatte nehmen, schaltet sich die Platte automatisch aus. Trotzdem sollten Sie sich angewöhnen, die Kochplatte oder die Kochzone nach Gebrauch grundsätzlich auszuschalten, um ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Schalten Sie das Kochplattenelement nach Gebrauch anhand der Bedienknöpfe aus, verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennung.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Entfernen Sie sich nicht von der Kochstelle, wenn ein Kochfeld auf eine hohe Stufe eingestellt ist.

Temperatursicherung der Induktionszonen

- Das Kochfeld ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die elektronischen Komponenten während des Kochens kühlt. Der Lüfter kann auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch eine Weile in Betrieb sein.
- Das Induktionskochfeld ist außerdem mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die elektronischen Komponenten vor Beschädigungen schützt. Der Überhitzungsschutz funktioniert auf verschiedene Weisen. Wird die Kochzonentemperatur sehr hoch, wird die Kochleistung automatisch reduziert. Reicht dies nicht aus, nimmt die Leistung der Kochzone weiter ab, bis die Sicherheitsmechanismen die Kochzone vollständig ausschalten. Hat sich das Kochfeld abgekühlt, steht seine Gesamtleistung wieder zur Verfügung.

Kochzeitbegrenzung

WARNUNG!

Wenn eine Kochzone ungewöhnlich lange eingeschaltet ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.

Je nach der gewählten Garstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Einstellung	Die Kochzone schaltet sich automatisch aus nach:
1 und 2	6 Stunden
3 und 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6, 7 und 8	1,5 Stunden

Der Kochzeit-Begrenzer schaltet die Kochzonen aus, wenn die Zeit in der Tabelle abgelaufen ist.

Einstellung	Die Kochzone wird automatisch auf Stufe 9 geschaltet nach:
Boost	5 Minuten

Timer für die Kochzone haben Vorrang vor dem Kochzeit-Begrenzer.

Leistungsbegrenzung

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

Sehr geehrter Kunde!

Willkommen bei unserer wachsenden ASKO Familien!

Wir sind stolz auf unsere Geräte. Wir hoffen, dass dieses Gerät noch viele Jahre ein geschätzter und zuverlässiger Helfer sein wird.

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Betriebsanleitungen. Sie enthalten allgemeine Tipps, Informationen über die Einstellungen und Anpassungen, die Sie vornehmen können, und die beste Art und Weise, Ihr Gerät zu pflegen.

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für Servicetechniker. **Bitte kleben Sie daher den Geräteausweis in das dafür vorgesehene Feld am Ende des Handbuchs.** Der Geräteausweis enthält alle Informationen, die der Servicetechniker benötigt, um auf Ihre Bedürfnisse und Fragen angemessen zu antworten.

TIPP!

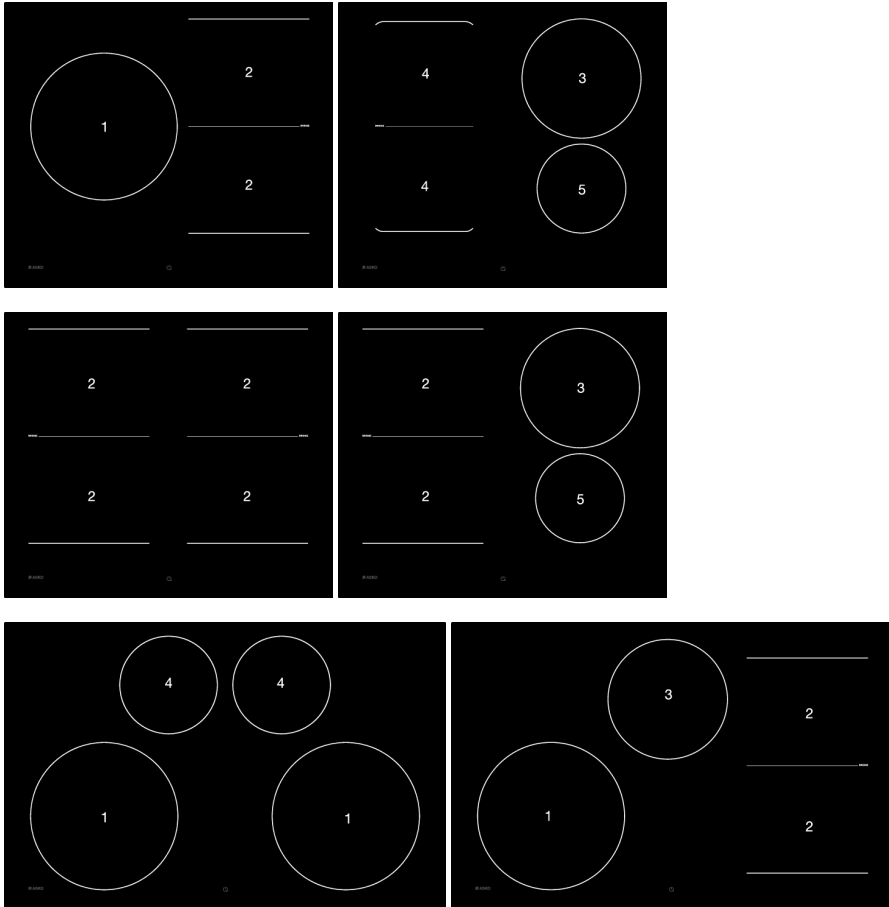
Die aktuellste Version der Gebrauchsanweisung finden Sie auf unserer Website.

Viel Spaß beim Kochen!

Ihr Induktionskochfeld

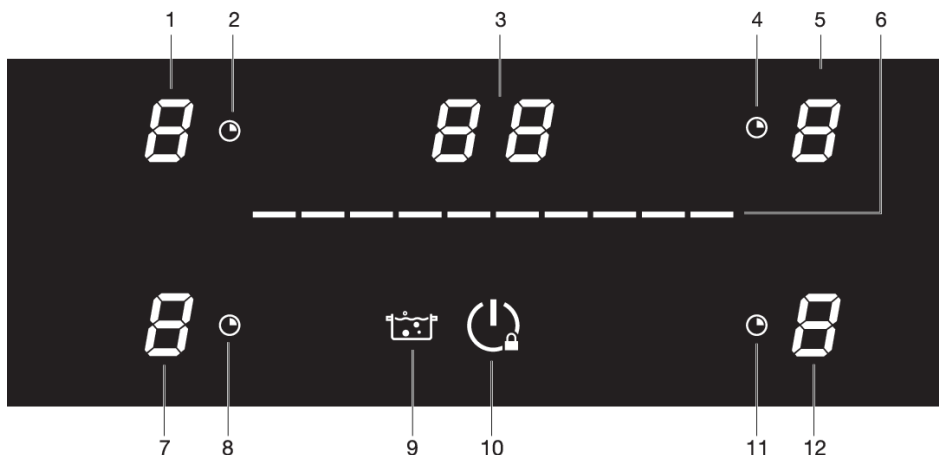
Beschreibung

Da die Geräte, für welche diese Anleitung erstellt wurde, verschiedene Ausrüstungen haben können, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



1. Kochzone Ø 250 mm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
2. Bridge Induction Kochzonen 190 x 210 mm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
3. Kochzone Ø 210 mm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW) / zu verwendende Zone für die Funktion 'zum Kochen bringen'
4. Kochzone Ø 180 mm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
5. Kochzone Ø 160 mm / 1,4 kW (Boost 1,85 kW)

Bedienfeld



1. Taste Kochzone hinten links (Kochzonenanzeige)
2. Timer-Anzeige Kochzone hinten links
3. Timer-Taste (Timer-Anzeige)
4. Timer-Anzeige Kochzone hinten rechts
5. Taste Kochzone hinten rechts (Kochzonenanzeige)
6. Touch-Schieberegler
7. Taste Kochzone vorne links (Kochzonenanzeige)
8. Timer-Anzeige Kochzone vorne links
9. Taste 'zum Kochen bringen' [Benutzermenü]
10. Ein/Aus-Taste [Kindersicherungstaste]
11. Timer-Anzeige Kochzone vorne rechts
12. Taste Kochzone vorne rechts (Kochzonenanzeige)

Erklärung der Touch-Tasten-Funktion

Touch-Taste/Schieberegler	Beschreibung
	Ein/Aus + Kindersicherung - Kochfeld ein oder ausschalten. - Aktivieren der Kindersicherung. - Öffnen des Benutzermenüs (mit den Tasten 'zum Kochen bringen' und den Kochzonentasten).
	Touch-Schieberegler Mit dem Touch-Schieberegler können Sie: eine Leistungsstufe einstellen (wenn eine Kochzone ausgewählt ist).

Ihr Induktionskochfeld

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Touch-Taste/Schieberegler	Beschreibung
	- eine Zeit einstellen (wenn der Timer ausgewählt ist). - eine Einstellung auswählen (im Benutzermenü).
	Auswählen einer Kochzone + Anzeige - Auswählen einer Kochzone. - Ablesen der Leistungseinstellung der Kochzone auf der Anzeige.
	Timer Der Timer erleichtert den Garvorgang, indem Sie die Garzeit für die ausgewählte Kochzone einstellen können. Wenn die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt. Schalten Sie das akustische Signal durch Berühren der Timer-Taste alternativ aus, nach einer Weile schaltet es sich automatisch aus. Der Timer kann für alle Kochzonen unabhängig voneinander eingestellt werden. Kurzzeitwecker Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.
	Automatische Funktion 'zum Kochen bringen' - Dieses Kochfeld verfügt über eine automatische Kochfunktion. Die tatsächliche Leistung dieser Kochfunktion hängt stark vom verwendeten Kochgeschirr und bestimmten anderen Kriterien ab: - Die automatischen Kochfunktionen funktionieren am genauesten, wenn Edelstahlpfannen mit Sandwichboden verwendet werden. - Die automatischen Kochfunktionen funktionieren weniger genau für Kochgeschirr, das Aluminium enthält oder bei mehrschichtigen Pfannen. - Kochgeschirr aus Gusseisen und Stahl wird nicht empfohlen. - Wenn die Pfanne von einer Zone zur anderen bewegt wird, folgen die automatischen Garfunktionen nicht. - Wenn die Pfanne länger als 20 Sekunden angehoben wird, werden die aktivierten automatischen Garfunktionen abgebrochen.

Angaben auf der Anzeige

Kochzonen-anzeige	Beschreibung
1-9	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
b	Boost-Funktion aktiv.
u	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
H	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt für jede Kochzone über eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen nach dem Ausschalten der Kochzone heiß sind. Obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige solange die Kochzone noch heiß ist! Wenn diese Anzeige leuchtet, vermeiden Sie es, diese Kochzonen zu berühren.  HEIßE OBERFLÄCHE! Gefahr! Gefahr von Verbrennungen.
L	Die Kindersicherung ist aktiv.
A	Ankochautomatik aktiv.
u	Warmhaltefunktion aktiv.
11	Pausenfunktion aktiv.
n	Verbundene Bridge Induction zonen aktiv.

Kochen mit Induktion

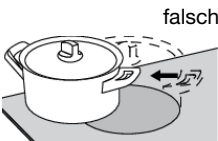
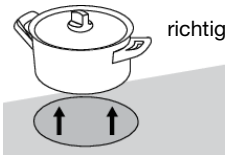


Das Kochen mit Induktion ist schnell

Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben. Beim Induktionskochen gibt es keinen Wärmeverlust und keine heißen Griffe.

Die Leistung passt sich selbst an

Beim Induktionskochen wird nur die Zone genutzt, auf der der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Kochzone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht ist.



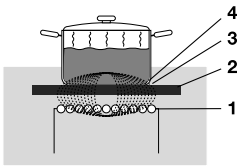
HINWEIS!

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie darum auf die Kochzonen nur Töpfe mit sauberen Böden und heben Sie die Töpfe immer hoch, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen möchten.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Bedienung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

- Die Touch-Steuerung kann etwas gewöhnungsbedürftig sein, wenn Sie andere Steuerungen (Drehknöpfe) gewohnt sind. Legen Sie Ihre Fingerspitze flach auf das Bedienelement, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Die Berührungssensoren reagieren bereits auf sehr leichten Druck, beispielsweise einer Fingerspitze. Bedienen Sie die Steuerelemente nicht mit anderen Objekten.
- Das Kochfeld wird mithilfe eines Touch-Schiebereglers bedient. Sie können entweder den ausgewählten Teil des Schiebereglers berühren oder den Schieberegler bewegen, um die Leistung zu erhöhen oder zu verringern.
- Berühren Sie die gewünschte Stelle auf dem Schieberegler, um die Leistung der Kochzone einzustellen. Wenn Sie den Schieberegler berühren, wird die ausgewählte Leistungsstufe auf dem Kochzonen-Display angezeigt.
- Der ausgewählte Teil des Schiebereglers leuchtet vollständig auf.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, um den Schieberegler zu bedienen.

Funktionsweise der Induktion



Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3).
Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gestellt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.

Bequem

Die elektronische Regelung kann präzise und einfach eingestellt werden. Mit der niedrigsten Kochstufe können Sie z. B. direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzen würden.

Schnell

Dank der hohen Leistungsstufen des Induktionskochfelds ist das Kochen von Speisen im Handumdrehen erledigt.

Sauber

Das Kochfeld ist leicht zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als die Pfannen, ist es unwahrscheinlich, dass ausgelaufenes Essen in das Glas einbrennt.

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zur Kochzone eines Cerankochfeldes.

Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Kapazitätsverteilung der Kochzonen

Je nach Kochfeldmodell können sich die Kochzonen gegenseitig beeinflussen. Beim gleichzeitigen Einschalten mehrerer Kochzonen wird die verfügbare Kapazität automatisch zwischen diesen aufgeteilt.

Wenn die maximale Kapazität der Kombination von Kochstufen während der Einstellung erreicht ist, werden eine oder mehrere Zonen zu diesem Zeitpunkt automatisch auf die höchstmögliche Einstellung reduziert. Dies wird durch das Blinken des entsprechenden Steuerelements angezeigt.

Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes

- **Ticken**

Dieses Geräusch kann bei niedrigeren Leistungsstufen oder durch die automatische Topferkennung verursacht werden.

- **Topf macht Geräusche**

Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche erzeugen. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Topf oder zur Pfanne verursacht. Bei hohen Einstellungen ist dies für einige Töpfe völlig normal. Dies wird weder die Töpfe noch das Kochfeld beschädigen.

- **Lüfter macht Geräusche**

Um die Lebensdauer und Leistung der Elektronik zu erhöhen, ist das Gerät mit Lüftern ausgestattet. Während der intensiven Nutzung des Geräts wird der Lüfter aktiviert, um das Gerät abzukühlen, und Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Das Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.

Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:

- einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
- einem flachen Boden.

TIPP!

Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden von dem Magnet angezogen wird.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

WARNUNG!

Vorsicht bei emailliertem Kochgeschirr:

- Die Emaille-Beschichtung kann abspringen (die Beschichtung löst sich vom Stahl), wenn Sie das Kochfeld bei hoher Einstellung einschalten und der Topf zu trocken ist;
- Der Boden der Pfanne kann sich verziehen - zum Beispiel: Aufgrund von Überhitzung;
- emaillierte Pfannen langsam erhitzen.

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem 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 und der Topfboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Pfannendurchmesser

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
ø 250	ø 110
ø 210	ø 110
ø 180	ø 90
ø 160	ø 90
190 x 210	ø 110
Bridge Induction	ø 230

HINWEIS!

Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Induktionskochen. Die schnell reagierende Kochzone erhöht schnell den Druck im Schnellkochtopf. Sobald Sie eine Kochzone abschalten, wird das Garen der Speise sofort unterbrochen.

Automatische Topferkennung (APd)

Die Kochzone erkennt automatisch geeignetes Kochgeschirr auf einer Kochzone. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf.

Sie können eine Leistungsstufe einstellen.

- Wenn sich auf einer Kochzone kein (geeignetes) Kochgeschirr befindet, wird das Topferkennungssymbol angezeigt, wenn Sie eine Leistungsstufe einstellen. Das Symbol verschwindet, wenn eine geeignete Pfanne auf die Kochzone gestellt wird.
- Wenn Sie während des Kochens eine Pfanne aus der Kochzone entfernen, wird das Symbol für die Pfannenerkennung angezeigt. Die Kochzone schaltet sich ab. Das Symbol verschwindet,

Verwendung

wenn Sie die Pfanne zurückstellen. Die Kochzone schaltet sich mit der zuvor eingestellten Leistung wieder ein.

Garstufen

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

Eingestellte Kochstufe	Zweck
Verwenden Sie Stufe 1 bis 3 für:	• Köcheln von Bouillon, • Zubereiten von Schmorfleisch, • Schmoren von Gemüse, • Schmelzen von Schokolade, • Pochieren, • Käse zu schmelzen.
Verwenden Sie Stufe 4 bis 6 für:	• Kochen großer Mengen, • Auftauen von hartem gefrorenen Gemüse, • Braten von dicken Scheiben panierten Fleisches.
Verwenden Sie Stufen 7 und 8 für:	• Backen dicker Pfannkuchen, • Braten von Speck (Fett), • Kochen von rohen Kartoffeln, • Zubereiten von paniertem Fisch, • Garen von Fisch, • Braten von dünnen Scheiben panierten Fleisches.
Verwenden Sie Stufe 9 für:	• Anbraten von Fleisch, • Kochen von Fisch, • Zubereiten von Omeletts, • Braten von gekochten Kartoffeln, • Frittieren von Lebensmitteln.
Verwenden Sie die Boost-Funktion für:	• Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen, • Andünsten von Blattgemüse, • Erhitzen von Öl, Fett und Butter, • Wok.

Verwendung

Verwendung des Timers

- Als Kurzzeitwecker (Countdown-Timer) — nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm.
 - *Der Kurzzeitwecker kann für maximal 99 Minuten eingestellt werden.*
 - *Der Kurzzeitwecker kann unabhängig davon verwendet werden, ob das Kochfeld in Betrieb ist.*
 - *Der Kurzzeitwecker kann nur ausgeschaltet oder eingestellt werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.*
 - *Um den Alarm zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.*
- Als Timer zum Kochen — der Timer ist mit einer aktiven Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet und ein Alarm ertönt.
 - *Für jede aktive Kochzone kann ein Kochtimer eingestellt werden, und zwar für maximal 99 Minuten.*
 - *Um den Alarm zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.*

Kochzonen mit Bridge Induction

- Zwei Bridge Induction zonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um gleichzeitig den Mittelpunkt der vorderen und der hinteren Kochzone zu bedecken (mindestens 22 cm).

Automatische Topferkennung (APd)

Dieses Induktionskochfeld ist mit einer automatischen Topferkennung ausgestattet. Wenn ein Topf auf eine Kochzone gestellt wird, leuchtet die entsprechende Steuerung automatisch auf und die Zone wird in den Standby-Modus versetzt.

Wenn das Symbol 'Kochgeschirrerkennung' auf dem Display erscheint:



- dann steht das Kochgeschirr auf der falschen Zone;
- dann ist das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- dann ist das Kochgeschirr zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.
 - *Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.*

Leistungseinstellung

Die Kochzonen verfügen über 9 Einstellungen und eine Boost-Position (b). Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb von 5 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen. Stellen Sie die Leistung durch Berühren des Schiebereglers ein. Die erste Berührung setzt die Stufe auf den Teil des Schiebereglers, den Sie berühren. Die Einstellung der Leistungsstufe ändert sich, wenn Sie Ihren Finger über den Schieberegler bewegen.

Die Stufe erhöht sich, wenn Sie nach rechts gleiten. Sie nimmt ab, wenn Sie nach links gleiten. Wenn Sie Ihren Finger vom Schieberegler entfernen, beginnt die Kochzone auf dem eingestellten Niveau zu arbeiten.

Boost-Level

Die 'Boost'-Funktion können Sie verwenden, um für eine kurze Zeit (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Warmhalte-Funktion

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen direkt nach dem Kochen (bei ca. 70 °C) warm zu halten.

- Dadurch wird verhindert, dass Flüssigkeiten am Boden der Pfanne überlaufen und anbrennen.
- Diese Funktion kann an allen Kochzonen unabhängig voneinander gestartet werden.
- Wenn die Pfanne aus der Kochzone entfernt wird, bleibt die Funktion 'Warmhalten' etwa 10 Minuten lang aktiv. Die maximale Dauer des 'Warmhaltens' beträgt 2 Stunden.

Ankochautomatik

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf Stufe 9 erwärmt, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die voreingestellte Einstellung zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	Ankochzeit (in Sekunden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Automatische Funktion 'zum Kochen bringen'

Diese Funktion bringt Wasser automatisch zum Kochen. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, schaltet die gewählte Zone standardmäßig auf Leistungsstufe 5, um Energie zu sparen. Sie können diese Einstellung auf dem Schieberegler jederzeit ändern, während Sie diese Funktion verwenden.

Achtung

- Verwenden Sie eine Pfanne mit frischem Wasser, das kälter als 40 °C ist.
- Während des Kochens dürfen sich keine Zutaten wie Salz oder Lebensmittel in der Pfanne befinden.
- Der Wasserspiegel in der Pfanne muss zwischen 3 cm und 6 cm liegen.
- Der Vorkochvorgang kann mit oder ohne Deckel durchgeführt werden.
- Das Nachfüllen von Wasser während der automatischen Kochfunktion verringert die Genauigkeit.

Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf eine Taste oder den Schieberegler, um das beste Ergebnis zu erzielen. Sie müssen nicht drücken. Die Touch-Tasten reagieren nur auf leichten Druck einer Fingerspitze. Bedienen Sie die Steuerelemente nicht mit anderen Objekten.

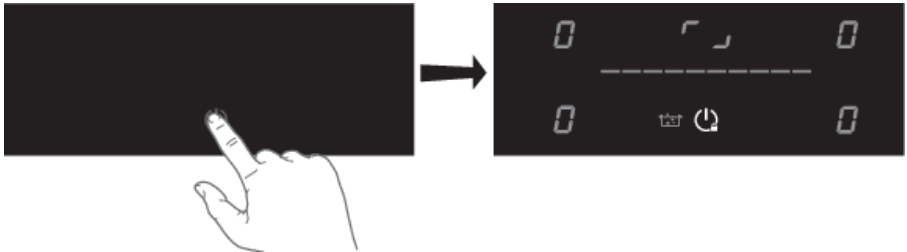
Auf jede Tasten- oder Schieberegleraktivierung folgt ein Tonsignal.

Beginnen Sie mit der Zubereitung

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - *Auf allen Kochzonenanzeigen erscheint '0', was anzeigt, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.*

TIPP!

Erfolgt 25 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

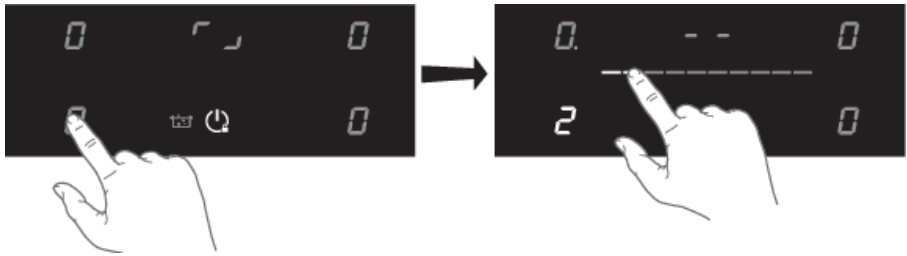


2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.
 - *Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.*

TIPP!

Solange der Punkt nicht blinkt, ist die Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe kann eingestellt werden.

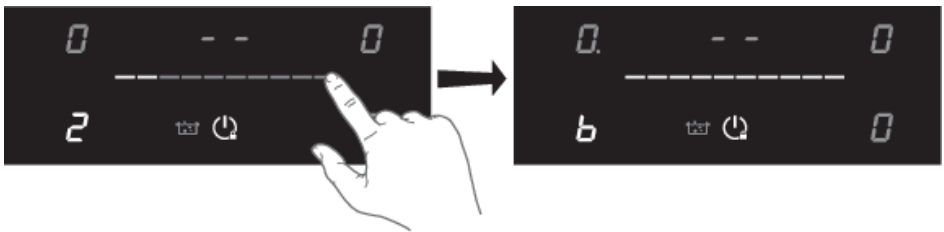
3. Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch. Um eine andere Kochzone auszuwählen, berühren Sie die Kochzonentaste der gewünschten Kochzone oder stellen Sie einen zweiten Topf auf eine Kochzone.
 - *Ein einzelner Signalton ertönt.*
 - *Die Anzeige '0' auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet für ca. 3 Sekunden deutlich auf.*
4. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 3 Sekunden die Leistungsstufe ein.
 - *Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.*
 - *Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.*
 - *Nach 5 Sekunden schaltet sich der Schieberegler aus.*



Nutzung der Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen.

1. Berühren Sie den Schieberegler und schieben Sie ihn ganz nach rechts.
 - Auf der Anzeige erscheint 'b'.
 - Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.



Kochvorgang beenden

1. Berühren Sie die Kochzonen-Taste, um die Kochzone auszuschalten.
2. Um das Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste.

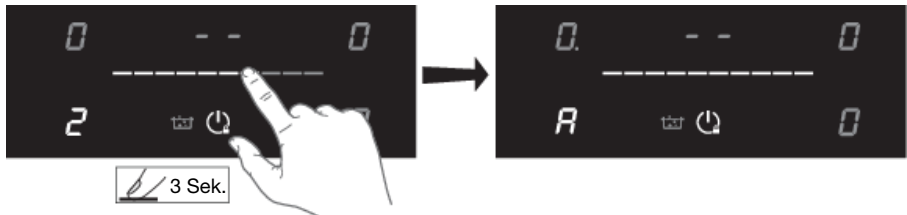


HEIßE OBERFLÄCHE!

Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.

Ankochautomatik einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die Kochzonentaste der gewünschten Kochzone.
3. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position (1 bis 8) gedrückt.

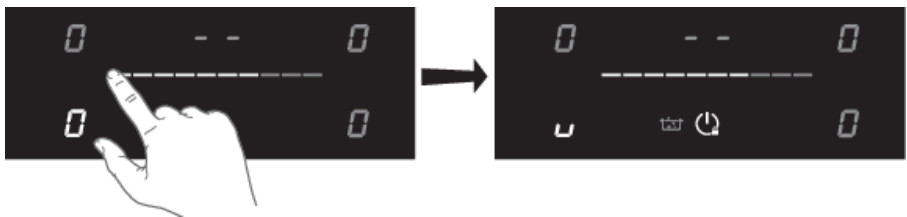


- In der Anzeige werden abwechselnd 'A' und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Ankochzeit wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.

- Um die Ankochautomatik zu stoppen, wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie den Schieberegler.

Warmhaltefunktion starten

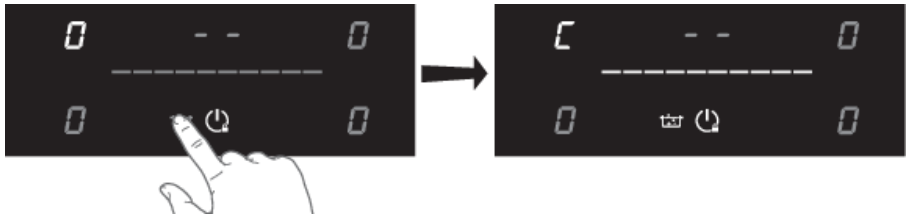
- Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
- Berühren Sie die Kochzonentaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie den Schieberegler und schieben Sie ihn ganz nach links zwischen Ebene 0 und 1, um die Warmhaltefunktion auszuwählen.
 - Auf dem Display wird das Warmhaltesymbol 'u' angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.



- Um die Warmhaltefunktion auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe '0'.

Starten der automatischen Funktion 'zum Kochen bringen'

- Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
- Berühren Sie die Kochzonentaste der gewünschten Kochzone.
 - Die automatische Kochfunktion funktioniert nur bei Kochzonen mit 210 mm Durchmesser!
- Berühren Sie die Taste 'zum Kochen bringen', um die Funktion zu starten
 - 'C' leuchtet auf. Die Funktion 'zum Kochen bringen' ist ausgewählt.



4. Um die Kochfunktion auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe '0'.

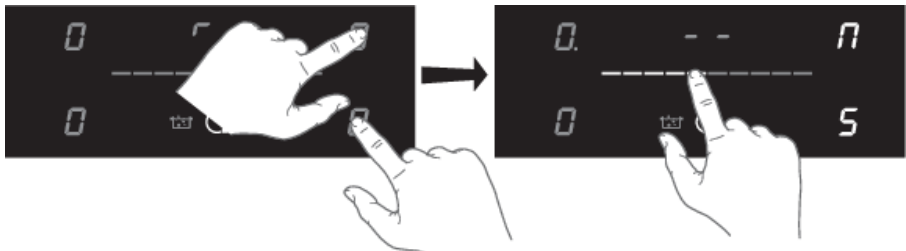
Bridge Induction zonen miteinander verbinden

Zwei Bridge Induction zonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um gleichzeitig den Mittelpunkt der vorderen und der hinteren Kochzone zu bedecken (mindestens 22 cm).

TIPP!

Diese Verbindung kann hergestellt werden, wenn das Kochfeld Kochgeschirr auf beiden Kochzonen erkennt. Wenn Sie zwei separate Pfannen verwenden möchten, stellen Sie eine Pfanne auf die vordere Kochzone und stellen Sie eine Leistungsstufe ein. Stellen Sie dann die zweite Pfanne auf die hintere Kochzone und stellen Sie eine Leistungsstufe für die hintere Zone ein.

1. Halten Sie die linken oder rechten Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
 - Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.
2. Sie können nun mit dem Schieberegler die gewünschte Kochleistung für die beiden angeschlossenen Kochzonen einstellen.



3. Um die Kochleistung der angeschlossenen Zone später zu ändern, berühren Sie zuerst die Kochzonentaste der vorderen Kochzone.

Bridge Induction zonen trennen

1. Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
 - Das Verbindungssymbol auf der Anzeige für die hintere Zone erlischt.

Timer-Steuerung

Verwendung des Kurzzeitweckers (Timer)

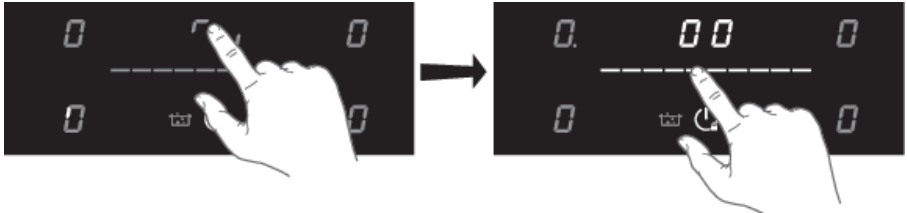
TIPP!

Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für keine der Kochzonen ist eine Leistungsstufe eingestellt.

1. Berühren Sie die Timer-Taste, um den Kurzzeitwecker zu aktivieren.

- Auf der Anzeige des Timers wird '00' angezeigt.



2. Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Zeit einzustellen (0 bis 99 Minuten).

- Schieben Sie von der linken auf die rechte Seite, um eine Zeit einzustellen. Wenn Sie schnell von links nach rechts wischen und Ihren Finger am Ende des Schiebereglers anheben, erhöht sich die Zeit weiter. Schieben Sie von rechts nach links, um die Zeit zu verkürzen.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.
- Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.
- Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.

3. Um den Alarm zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.

- Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten (eingestellt im Benutzermenü - U7).

TIPP!

- Berühren Sie die Timer-Taste und dann den Schieberegler an der Position '0', um den Kurzzeitwecker auszuschalten, bevor die Zeit abgelaufen ist.

Verwendung des Abschalttimers

TIPP!

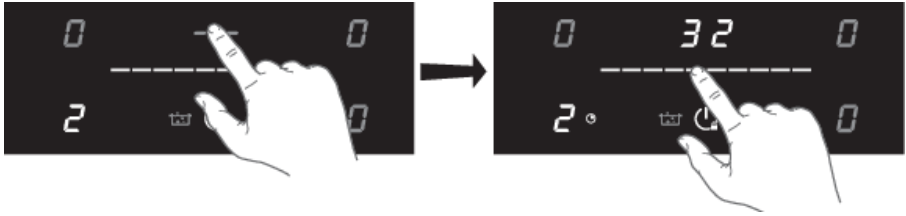
Der Abschalttimer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für mindestens eine Kochzone wurde eine Leistungsstufe ausgewählt.

1. Berühren Sie die Kochzonentaste der gewünschten Kochzone.

2. Berühren Sie die Timer-Taste.

- Das Timersymbol der aktiven Abschalttimer leuchtet hell auf.



3. Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Zeit einzustellen (0 bis 99 Minuten).
 - Schieben Sie von der linken auf die rechte Seite, um eine Zeit einzustellen. Wenn Sie schnell von links nach rechts wischen und Ihren Finger am Ende des Schiebereglers anheben, erhöht sich die Zeit weiter. Schieben Sie von rechts nach links, um die Zeit zu verkürzen.
 - Wenn Sie eine Zeit von weniger als 10 Minuten einstellen möchten, berühren Sie erneut die Timer-Taste.
 - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.*
 - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.*
4. Um den Alarm zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.
 - *Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten (eingestellt im Benutzermenü - U7).*

TIPP!

Es lässt sich für jede Kochzone ein eigener Abschalttimer einstellen. Das Display zeigt dabei stets die verbleibende Zeit für die Kochzone, die als nächste abgeschaltet wird.

Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Berühren Sie die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer einstellen möchten.
 - *Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.*
2. Berühren Sie die Timer-Taste.
3. Verwenden Sie den Schieberegler, um die Zeit zu ändern.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Berühren Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit anzeigen lassen möchten.
 - *Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch ein blinkendes Timersymbol neben dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.*
 - *In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.*
 - *Während der letzten Minute wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.*

Ausschalten der Abschalttimer

So schalten Sie den Abschalttimer ab, wenn die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist:

1. Berühren Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.
 - Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch ein blinkendes Timersymbol neben dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
2. Verwenden Sie den Schieberegler, um die Zeit auf '0' zu setzen.
 - Das Timersymbol leuchtet nun nicht mehr hell.

Unterbrechen des Garvorgangs

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
 - Auf allen Displays wird das Pausensymbol angezeigt.
 - Das Kochfeld pausiert jetzt.



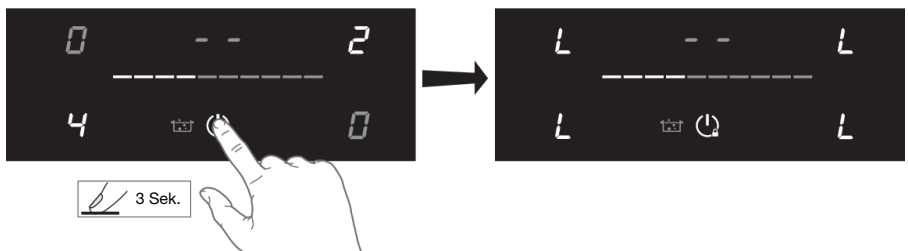
3. Berühren Sie eine der Kochzonentasten 3 Sekunden lang, um die Pause zu beenden.
 - Das Pausensymbol verschwindet von allen Anzeigen.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Induktionskochfeld sperren. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen verhindern.

Sie können auch 'Automatische Kindersicherung' auswählen. Das Kochfeld schaltet dann nach dem Ausschalten automatisch die Kindersicherung ein. Dies kann im Benutzermenü (U8) eingestellt werden.

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste etwa 3 Sekunden lang.
 - Die Kochfeldeinstellungen sind gesperrt.
2. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste erneut für 3 Sekunden, um das Kochfeld zu entsperren.

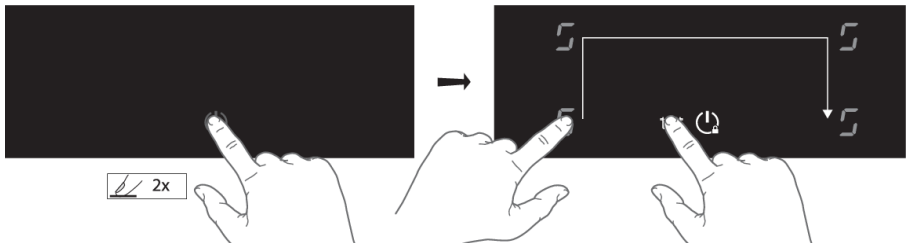


TIPP!

Im Einstellungsmenü können Art und Lautstärke der akustischen Signale und die optischen Signale nach Wunsch eingestellt werden. Dies betrifft sowohl Audio (Ton und Lautstärke) als auch visuelle Signale.

Die Einstellung der Leistungsbegrenzung (U0) sollte nur von einem zugelassenen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden.

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
2. Berühren Sie dazu innerhalb von 3 Sekunden die Ein/Aus-Taste.
 - Die Anzeige der Funktion "Zum Kochen bringen" blinkt.
3. Berühren Sie die Taste "Zum Kochen bringen" und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie bei gedrückter Pausentaste dann vorne links beginnend im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.

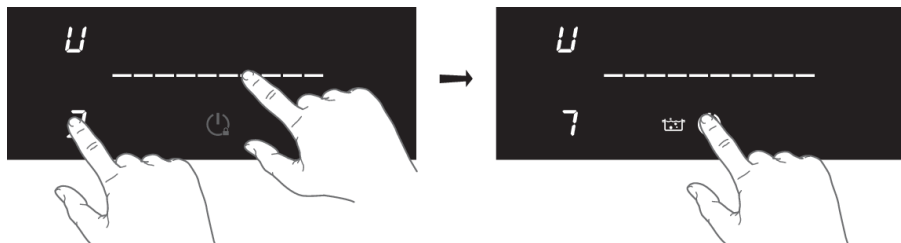


5. Lassen Sie die Taste "Zum Kochen bringen" los.
 - Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd 'U' und '0'.
 - Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.
6. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und wählen Sie den gewünschten Menücode aus (siehe Tabelle).



7. Berühren Sie die Kochzonentaste vorne links und wählen Sie den korrekten Wert (siehe Tabelle).
8. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird, um die Einstellung zu bestätigen.

Einstellungsmenü



Menücode	Beschreibung	Konfigurationswert
U0	Leistungsbegrenzer (siehe Kapitel 'Installation')	Mind. 2800 W / max. 7400 W (Voreinstellung)
U2	Lautstärke der Tastentöne	0 - 1 - 2 - 3
U3	Lautstärke des Alarmsignals	0 - 1 - 2 - 3
U4	Helligkeit des Displays	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown-Animation (ein oder aus)	0 - 1
U6	Pfannenerkennung (Ein oder Aus)	0 - 1
U7	Timer-Tonsignal	0 - 1 - 2
U8	Automatische Kindersicherung	0 - 1

Reinigen der Glasplatte

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt.

Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.

Wischen Sie vor jeder Benutzung der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

INFORMATION!

Eisenwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Reiniger-Sprays und ungeeigneten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt.

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. durch beschädigte Kochtopfböden beschädigt werden.

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken.

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

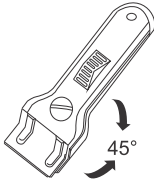
Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach dem Reinigen das Reinigungsmittel gründlich abwischen, weil Reinigungsmittelreste beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz und angebrannte Speisereste mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen.

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen müssen Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche entfernt werden, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

INFORMATION!

Der Schaber ist nicht in der Geräteausstattung enthalten.



💡 INFORMATION!

Verwenden Sie den Schaber nur, falls sich die Verschmutzung mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen nicht entfernen lässt.

Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (bei einigen Modellen) nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.

TIPP!

Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfeldes die Kindersicherung.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essigreiniger.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

HINWEIS!

- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalkablagerungen ansammeln können.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z. B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

TIPP!

Auf der Website finden Sie weitere Hinweise zu Pflege und Reinigung!

Allgemein

HINWEIS!

Wenn Sie einen Riss in der Glasplatte (egal wie klein) bemerken, schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. (Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.)

Rufen Sie dann den Kundendienst an.

Tabelle Störungen und Fehler

Wenn Ihr Gaskochfeld nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Versuchen Sie stets zuerst, das Problem selbst anhand der nachfolgenden Punkte zu beheben, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Induktionszonen		
Bei der ersten Inbetriebnahme erscheinen auf den Displays verschiedene Zeichen.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet, nachdem das Kochfeld einige Male verwendet wurde. Lüften Sie die Küche.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie vom Kochfeld zum Kochtopf verursacht.	Dies ist bei einigen Töpfen normal, besonders bei hohen Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display nach wie vor.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Kapitel Pfannen).
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet, und Sie hören ein akustisches Signal.	Die an der Kochuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Halten Sie die Timer-Taste gedrückt, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Er47 oder Er400 erscheint auf der Anzeige.	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Er03 wird auf dem Display angezeigt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf.	Reinigen Sie das Bedienfeld.

Problemlösung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
E2 erscheint auf dem Display.	Auf der Kochzone wurde eine leere Pfanne erhitzt.	Warten Sie, bis sich die Kochzone abgekühlt hat, oder geben Sie die Lebensmittel in den Topf.
E5 oder E6 erscheint auf der Anzeige.	Die Netzspannung ist zu hoch.	Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschild und Anleitung an.
E8 erscheint auf dem Display.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Sorgen Sie dafür, dass die Belüftungsöffnungen unten an dem Kochfeld offen sind.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Sicherheit

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ($>105\text{ }^{\circ}\text{C}$) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.
- Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

Elektroanschluss

- Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, und Frequenz) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Überprüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob das elektrische System Ihres Hauses ordnungsgemäß geerdet ist.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein technisch abgenommenes Kabel mit den zum Anschluss passenden Durchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein (bevorzugt des Typs H05V2V2 oder H07V2V2).
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

Installation

WARNUNG!

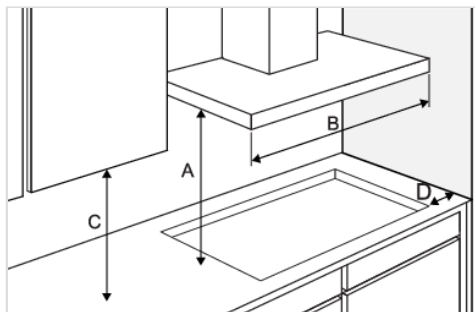
Werden Schrauben oder Befestigungselemente für die Installation nicht wie in der Installationsanleitung beschrieben verwendet, kann dies zu einem Stromschlag führen.

Kundendienst

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparaturen ausführen.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

Vorbereitung der Installation

Freier Platz rund um das Gerät



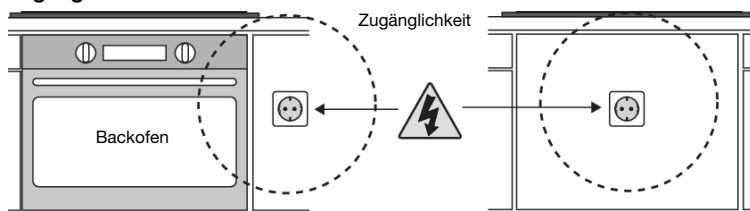
A (>mm) = 650

B (>mm) = 900

C (>mm) = 450

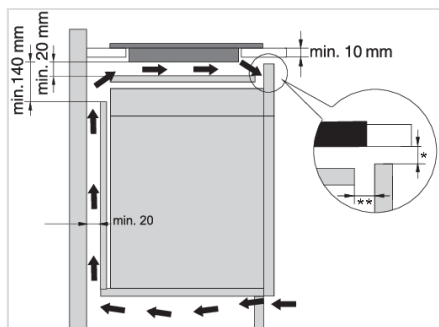
D (>mm) = 50

Zugänglichkeit



Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank

Der normale Betrieb der elektronischen Komponenten des Induktionskochfelds erfordert eine ausreichende Luftzirkulation.

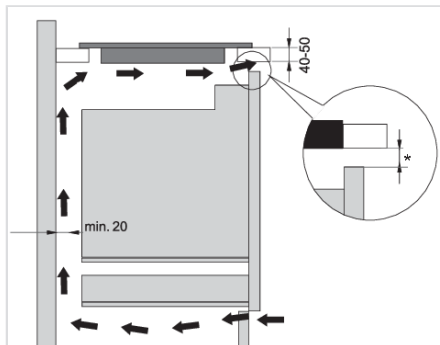


Unterschrank ohne Backofen

- In der Schrankrückwand muss eine Öffnung mit einer Höhe von mindestens 140 mm über die gesamte Breite des Schrankes vorhanden sein.
- Zwischen dem unteren Ende des Geräts und der Trennwand sollten mindestens 20 mm Freiraum bleiben. Von der Rückseite sollte eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein.

Installation

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich in seinem unteren Teil befindet. Wenn sich unter der Arbeitsplatte eine Schublade befindet, verwenden Sie diese nicht zum Aufbewahren von kleinen Gegenständen oder Papier, da diese, wenn sie in den Lüfter eingesaugt werden, den Lüfter und das Kühlsystem beschädigen könnten. Verwenden Sie die Schublade außerdem nicht zum Aufbewahren von Aluminiumfolie oder brennbaren Substanzen oder Flüssigkeiten (wie Sprays). Halten Sie solche Stoffe vom Kochfeld fern. Explosionsgefahr! Zwischen dem Schubladeninhalt und den Lüftereinlassöffnungen sollte ein Freiraum von mindestens 20 mm bestehen.



Unterschrank mit Backofen

- Installieren Sie nur Backöfen mit Kühlgebläse unter dem Induktionskochfeld. Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden. Außerdem sollte in der Frontseite über die gesamte Schrankbreite eine Öffnung von mindestens 6 mm vorhanden sein.
- Sind andere Geräte unterhalb des Induktionskochfelds installiert, können wir deren ordnungsgemäßen Betrieb nicht garantieren.

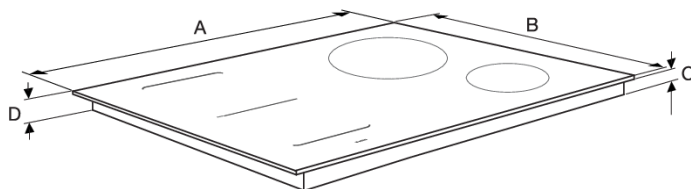
HINWEIS!

* Für eine optimale Leistung des Kochfelds wird ein Lüftungsspalt von ≥ 6 mm empfohlen.

** Zur besseren Belüftung des Kochfelds wird an der Vorderseite ein Spalt von 20 mm zwischen dem Schrank und der Zwischenablage empfohlen.

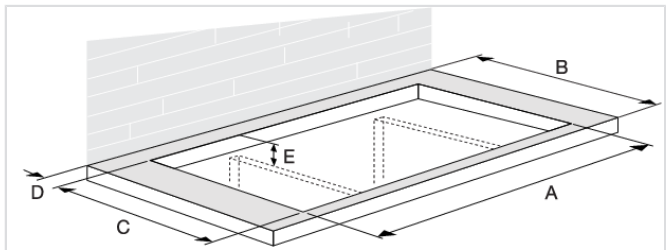
Einbau

Geräteabmessungen



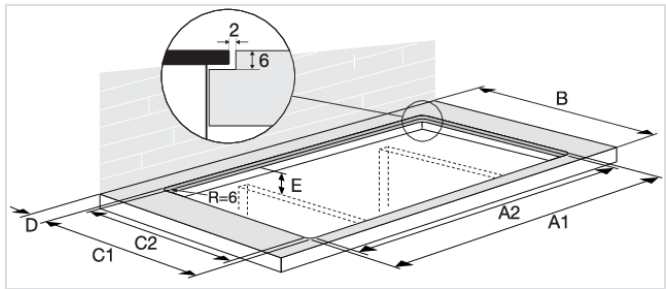
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI26xxx	595-600	520-526	50	54
HI28xxx	795-800	520-526	50	54

Ausschnitt in der Arbeitsplatte



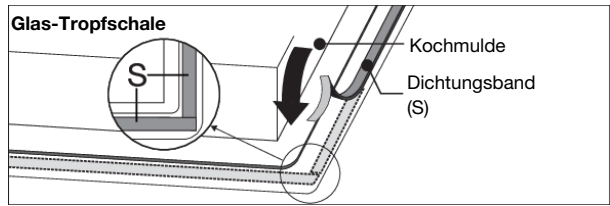
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	560-562	Mind. 600	490-492	Mind. 40	Mind. 60
HI28xxx	750-752	Mind. 600	490-492	Mind. 40	Mind. 60

Ausschnitt in der Arbeitsplatte (bündig)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	604	560-562	Mind. 600	524	490-492	Mind. 40	Mind. 60
HI28xxx	804	750-752	Mind. 600	524	490-492	Mind. 40	Mind. 60

Dichtungsband



Elektroanschluss

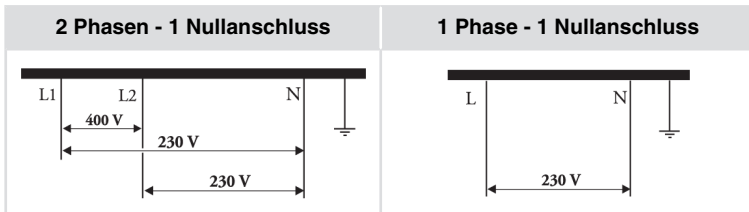
Ermittlung des vorhandenen elektrischen Anschlusses

- Prüfen Sie die Netzspannung. Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Stromnetz übereinstimmt.

Installation

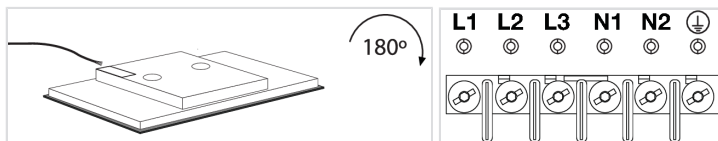
Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Experten mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.

- Prüfen Sie die vorhandenen Spannungen wie in den untenstehenden Diagrammen angegeben.



Anschlussplan

Beachten Sie das Anschlussdiagramm auf der Unterseite des Geräts.



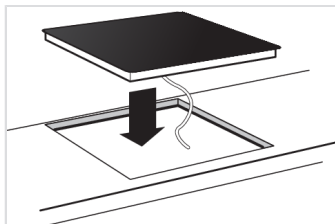
1. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
2. Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.

3. Stellen Sie die notwendigen Verbindungen zwischen den Klemmen über die mitgelieferten Klemmenbrücken her.

Die Anschlußbrücken sind separat vorgesehen.

Setzen Sie das Induktionskochfeld in die ausgeschnittene Aussparung ein.



Leistungsbegrenzung



Die Einstellung der Leistungsbegrenzung sollte nur von einem zugelassen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig.

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet,

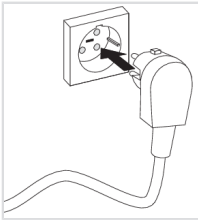
wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

Die Begrenzung ist auf (2x) 3700 W (7400 W insgesamt) ab Werk eingestellt, aber es ist möglich, diese Einstellung auf ein Minimum von (2x) 1400 W (2800 W insgesamt) (in Schritten von 100 herunterzuregeln W).

Konfiguration der Leistungsbegrenzung

1. Öffnen Sie das Benutzermenü und wählen Sie U0 (siehe Kapitel 'Benutzermenü').
2. Berühren Sie den Schieberegler auf der linken Seite für eine niedrigere verfügbare Leistung und auf der rechten Seite für eine höhere verfügbare Leistung.

Anschluss & Überprüfung



- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (mit einem geerdeten Anschluss). Die für das Gerät erforderliche Nennspannung und -frequenz sind auf dem Typenschild/Etikett des Geräts mit grundlegenden Informationen angegeben.
- Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt funktioniert.
- Bei flächenbündigem Einbau das Kochfeld abdichten (siehe 'Bündiger Einbau in die Arbeitsplatte').

Entfernen des integrierten Geräts

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und trennen Sie es von der Abluftleitung. Entfernen Sie die Silikondichtung am Rand mit einem geeigneten Werkzeug. Nehmen Sie das Gerät heraus, indem Sie es von unten nach oben schieben.

HINWEIS!

Versuchen Sie nicht, das Gerät von der Oberseite der Arbeitsfläche zu entfernen!

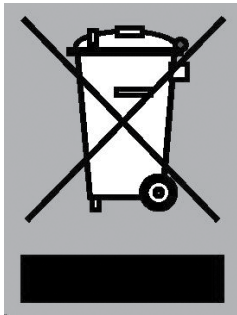
Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat 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.

HINWEIS!

Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.



Konformitätserklärung

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

FÜR DEUTSCHLAND: Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface.

Ihre Notizen

[illegible]

[illegible]

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

ASKO
Inspired by Scandinavia

www.asko.com



930983-a4



Änderungen vorbehalten.