

GEBRAUCHSANWEISUNG

Induktionskochfeld

DE

HID144/654/754/865MC

HID925/945/956MC

HID352/654/754GC

HID824/956/965GC

HID144/754/865MFC

HID925/956MFC

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit	3	Kochen mit Celsius°Cooking™	28
Einführung	8	Kochen mit Celsius°Cooking™Kochgeschirr und Hestan Cue-Programme	29
Sehr geehrter Kunde,	8	Schritt-für-Schritt Kochanleitung auf CelsiusCooking.com	34
Ihr Kochfeld	10	Abzughaubensteuerung	35
Induktionskochfeld	10	ConnectLife und Wi-Fi	36
Verwendung	11	ConnectLife-App und Wi-Fi-Verbindung	36
Verwendung der		Firmware-Update	39
Touchscreen-Bedienelemente	11	Einstellungen	40
Kochen mit Induktion	11	Pflege	43
Wie Induktion funktioniert	12	Reinigen	43
Energiemanagement	12	Problemlösung	44
Töpfe	14	Allgemein	44
Induktionsgeräusche	16	WLAN-Fehlerbehebung	47
Einstellungen der Leistungsstufe	17	Installation	48
Bedienfeld	18	Sicherheit	48
Angaben auf dem Display	19	Installieren eines eingebauten Kochfelds	51
Betrieb	20	Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank	53
Ein- und Ausschalten des Kochfelds	20	Unterputzmontage in die Arbeitsplatte	54
Kindersicherung	20	Schaumdichtung anbringen	58
Kochen	21	Elektroinstallation	59
Standardkochen	21	Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz	59
Verschiebungsfunktion	22	Anschluss	59
Automatische Überbrückung der Kochzone	22	Strombegrenzer	66
Chef-Modus	22	Umweltschutz	67
Pause	23	Entsorgung von Gerät und Verpackung	67
Recall-Funktion	23	Informationen zur Konformität	68
Zeitfunktionen	24		
Heiße Kochzone	25		
Überhitzungsschutz	25		
Kochen mit dem PLUS-Menü	26		

WARNUNG!

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Sicherheitsvorschriften !

Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden (nur für Geräte, die mit einem Verbindungskabel ausgeliefert werden).

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

VORSICHT!

HINWEIS: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurze Kochvorgänge müssen beaufsichtigt werden.

Legen Sie auf die Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.

Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld-Element über dessen Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht allein auf den Pfannendetektor.

Brandgefahr!

Brandgefahr:Niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

Haushalte mit Kindern und Menschen mit besonderen Bedürfnissen

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen bedient werden, wenn

Sicherheit

sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.

Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn diese das Gerät gebrauchen und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG!

WARNHINWEIS:Während des Gebrauchs erhitzen sich das Gerät und seine berührbaren Teile.Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden währenddessen beaufsichtigt.

WARNHINWEIS:Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden.Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

WARNHINWEIS:Berührbare Teile erhitzen sich bei Gebrauch.Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, sollten Kinder ferngehalten werden.

Gefahr eines Stromschlags!

WARNUNG!

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

WARNHINWEIS:Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker oder Experten an das Stromnetz angeschlossen werden. Manipulationen am Gerät oder nicht professionelle Reparaturen können zu schweren Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.

Wenn ein anderes Elektrogerät an eine Steckdose in der Nähe des Geräts angeschlossen ist, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Kochzonen in Kontakt kommt.

Wurde das Netzkabel beschädigt, sollte es vom Hersteller oder einem autorisierten Servicetechniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Falls Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen. Erhitzen Sie niemals Lebensmittel in Aluminiumfolie oder in Plastikbehältern auf dem Kochfeld. Solche Folien oder Behälter können schmelzen, was zu einem Brand oder einer Beschädigung des Kochfelds führen kann.

Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie Reinigungs- oder Waschmittel, Sprühdosen, etc. unterhalb des Geräts auf.

WARNUNG!

Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

Temperatursicherheit

Ein Sensor misst kontinuierlich die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur der Glaskeramik-Kochzone misst, um das Risiko einer Überhitzung beim Trockenkochen einer Pfanne zu vermeiden. Bei zu hohen Temperaturen wird die Leistung automatisch reduziert oder das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Kochzeit-Begrenzer

Der Kochzeit-Begrenzer ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochgeräts. Er wird aktiviert, wenn Sie vergessen, Ihr Kochfeld auszuschalten.

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

Einstellung	Die Kochzone schaltet sich automatisch ab nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	6 Stunden
6, 7 und 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 und 12	1 Stunde

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

Einstellung	Die Kochzone wird automatisch auf Stufe 12 geschaltet nach:
Boost	10 Minuten

Der Kochzeit-Begrenzer für eine bestimmte Kochzone wird zurückgesetzt, nachdem der Benutzer die Stufe der bestimmten Kochzone geändert hat.

HINWEIS!

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

Sehr geehrter Kunde,

Willkommen in unserer wachsenden Celsius Cooking Familie!

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.

Dieses Kochfeld wurde für echte Kochliebhaber entwickelt. Das Kochen auf einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist einfach, da das Kochfeld schnell reagiert und auch auf eine sehr niedrige Leistung eingestellt werden kann. Da es darüber hinaus auch auf ein hohes Leistungsniveau eingestellt werden kann, kann es Speisen sehr schnell zum Kochen bringen. Der große Raum zwischen den Kochzonen sorgt für komfortables Kochen.

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für höchste Sicherheit ist das Induktionskochfeld mit verschiedenen Temperatursicherungen und einer Restwärmeanzeige ausgestattet, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal einsetzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch dieses Produktes behilflich sein können. Außerdem finden Sie darin Kochtabellen und Reinigungstipps.

Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zurate ziehen zu können.


Das Handbuch dient auch als Nachschlagewerk für Servicetechniker. **Bitte kleben Sie deshalb die Geräte-Identifikationskarte auf die Rückseite der Anleitung.** Die Geräte-Identifikationskarte enthält alle Informationen, die der Servicetechniker benötigt, um auf Ihre Bedürfnisse und Fragen angemessen reagieren zu können.

Viel Spaß beim Kochen!


Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 **INFORMATION!**


Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 **WARNUNG!**


Warnung – Gefahr

 **ELEKTROSCHOCK!**

Warnung – Stromschlaggefahr

 **HEIßE OBERFLÄCHE!**

Warnung – heiße Oberfläche

 **BRANDGEFAHR!**

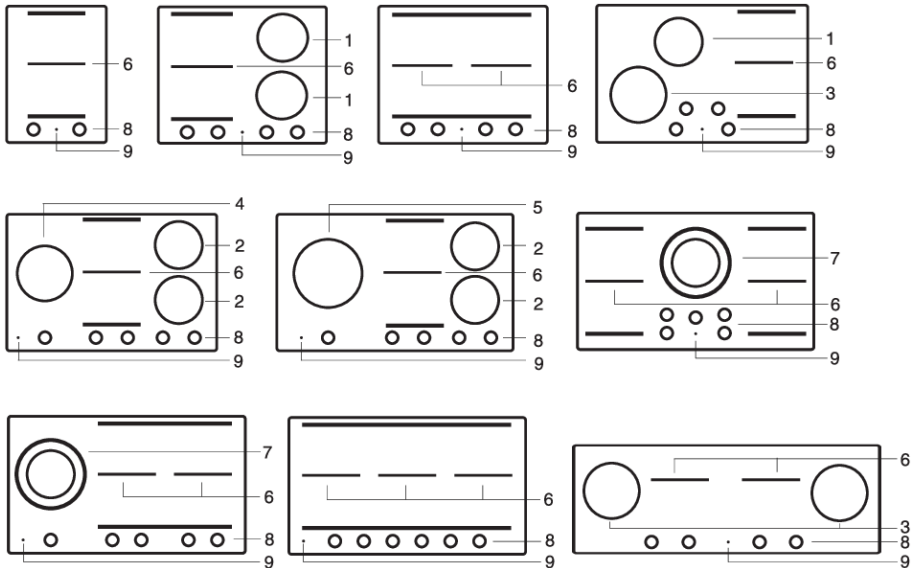
Warnung – Brandgefahr

Ihr Kochfeld

Induktionskochfeld

(vom Modell abhängig)

Da die Geräte, für die diese Anleitung erstellt wurde, unterschiedliche Ausstattungen haben können, können in der Anleitung Funktionen oder Ausstattungen beschrieben sein, die in Ihrem Gerät nicht vorhanden sind.



1. Kochzone \varnothing 18 cm – 1,85 kW / 3,0 kW (Boost)
2. Kochzone \varnothing 18 cm – Max. 1,4 kW / 3,0 kW (Boost)
3. Kochzone \varnothing 21 cm – Max. 2,3 kW / 3,7 kW (Boost)
4. Kochzone \varnothing 21 cm – Max. 2,3 kW / 3,0 kW (Boost)
5. Kochzone \varnothing 26 cm – Max. 2,6 kW / 3,7 kW (Boost)
6. Bridge-Induktionskochzone 18 x 22 cm – Max. 2,3 kW / 3,7 kW (Boost)
7. Doppelring-Kochzone:
 \varnothing 18 cm – Max. 1,85 - 3,0 kW (Boost)
 \varnothing 26 cm – Max. 2,60 - 5,5 kW (Boost)
8. Bedienfeld (nur sichtbar, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist)
9. Ein/Aus-Touch-Taste

INFORMATION!

Die maximale Leistung hängt von der Art des verwendeten Kochgeschirrs und vom thermischen Zustand des Geräts ab.

Verwendung der Touchscreen-Bedienelemente

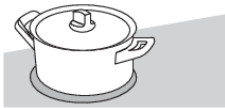
- Die Touch-Steurelemente sind möglicherweise gewöhnungsbedürftig, wenn Sie an andere (Dreh-) Steuerelemente gewöhnt sind. Legen Sie die Fingerspitze flach auf die Steuerung, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen. Sie müssen keinen Druck ausüben.
- Die Berührungssensoren reagieren bereits auf sehr leichten Druck, beispielsweise einer Fingerspitze. Bedienen Sie die Steuerelemente nicht mit anderen Objekten.
- Das Kochfeld wird mithilfe eines Schiebereglers bedient. Sie können entweder den ausgewählten Teil des Schiebereglers berühren oder im Kreis im Uhrzeigersinn schieben, um ihn zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Leistungspegel und die Temperatur zu verringern.
- Berühren Sie die gewünschte Stelle auf dem Schieberegler, um die Leistungsstufe 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.

Kochen mit Induktion

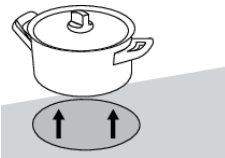
Das Kochen mit Induktion ist schnell

Am Anfang werden Sie überrascht sein, wie schnell das Induktionskochen funktioniert. Besonders bei höheren Einstellungen beginnen Lebensmittel und Flüssigkeiten sehr schnell zu kochen.

Es ist am besten, Pfannen nicht unbeaufsichtigt zu lassen, um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden.



Lassen Sie beim Kochen immer den Deckel auf der Pfanne, um Energie- und damit Temperaturverluste zu vermeiden.



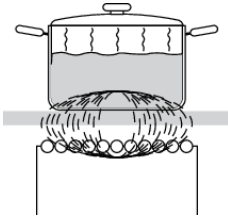
Achtung

Stellen Sie auf die Kochzonen nur Töpfe mit sauberen Böden und heben Sie die Töpfe immer hoch, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen möchten.



Sandkörner, Salz, Zucker oder Kristalle können Kratzer verursachen, die sich nicht mehr entfernen lassen.

Wie Induktion funktioniert



In dem Gerät wird ein magnetisches Feld erzeugt. Wenn ein Topf mit eisernem Boden auf eine Kochzone gestellt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erzeugt Hitze im Topfboden.

Bequem

Die elektronische Bedienung 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 Induktionskochfeldes ist das Aufkochen von Flüssigkeiten sehr schnell. Das Durchgaren von Speisen dauert genauso lange wie bei anderen Gararten.

Sauber

Das Kochfeld ist leicht zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als die Pfannen selbst, können keine Speisen auf der Kochzone angebrannt werden.

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zu Kochzonen eines Keramik- oder Gaskochfeldes. Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Energiemanagement

Dieses Induktionskochfeld ist mit einem intelligenten Energiemanagementsystem ausgestattet. Dieses System stellt sicher, dass eine maximal zulässige Leistung aus Sicherheitsgründen nicht überschritten werden kann.

- Das intelligente Energiemanagementsystem ordnet die Energieverteilung über die Zonen automatisch an. Das bedeutet, dass das Kochfeld die Leistung einer Zone automatisch verringern kann, wenn die Leistungsstufe einer anderen Zone erhöht wird. Der Aktivitätsgrad des Energiemanagementsystems hängt von der verfügbaren Leistung pro elektrischer Phase, der Einstellung des Strombegrenzers und der angeschlossenen Last ab.
- Die Leistung einer Zone kann die Leistung einer anderen Zone beeinflussen, da die maximal erhältliche Leistung auf die Zonen verteilt wird. Wenn die kombinierten Zonen beim Einstellen einer neuen Leistungsstufe die maximal verfügbare Leistung erreichen, werden die Leistungsstufen einer oder mehrerer Zonen automatisch innerhalb der Leistungsgrenze reduziert. Dies wird durch das Blinken des entsprechenden Bedienelementes angezeigt.
- Falls eine Zone für Celsius Cooking verwendet wird, hat diese Zone immer höchste Priorität.
- Ein Eingreifen des intelligenten Energiemanagementsystems ist wahrscheinlicher, wenn der Strombegrenzer auf einen niedrigeren Wert eingestellt ist.

- Die Einstellung des Strombegrenzers muss von einem zugelassenen und qualifizierten Installateur entsprechend Ihrem Anschluss und Ihren Leistungsschaltern vorgenommen werden (siehe „Strombegrenzer“ für Details zu Stromstärke und elektrischer Installation).

Verwendung

Töpfe

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Das Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

WARNUNG!

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

Verwenden Sie nur Töpfe, die für das Induktionskochen geeignet sind, mit einem dicken (mindestens 2,25 mm) und flachen Boden.

- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen.

INFORMATION!

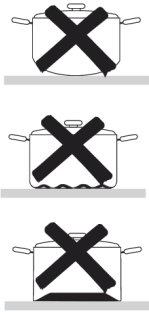
Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden von dem Magnet angezogen wird.

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

WARNUNG!

Vorsicht bei emailliertem Kochgeschirr:

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



WARNUNG!

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.

Minimaler Topf- oder Pfannendurchmesser

Der Durchmesser des Topfbodens muss mindestens 12 cm betragen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie einen Topf mit dem gleichen Durchmesser wie die Kochzone verwenden. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

Induktionskochen eignet sich sehr gut für das Kochen in Schnellkochtöpfen. Die Kochzone reagiert sehr schnell und der Schnellkochtopf kann sehr schnell Druck aufbauen. Sobald Sie eine Kochzone abschalten, wird der Vorgang des Erhitzens sofort unterbrochen.

Topf- und Pfannenerkennung

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

Integrierte Pfannen- und Topferkennung

Wenn für eine Kochzone eine bestimmte Leistungsstufe eingestellt ist und sich keine geeignete Pfanne oder Topf in der Kochzone befindet, liefert die Kochzone keine Leistung. Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Grill-Teller

Das Kochfeld verfügt über eine Grillfunktion (je nach Modell) zur Verwendung einer Grillplatte oder Teppan Yaki. Die Funktion hält die Grillplatte oder Teppan Yaki auf einer idealen Temperatur zum Grillen.

Induktionsgeräusche

Ein Ticken

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

Das Kochgeschirr erzeugt Lärm

Pfannen können beim Kochen Geräusche machen. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Topf oder zur Pfanne verursacht. Das ist bei manchen Pfannen völlig normal. Dadurch werden weder die Pfannen noch das Kochfeld beschädigt.

Der 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.

Einstellungen der Leistungsstufe

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

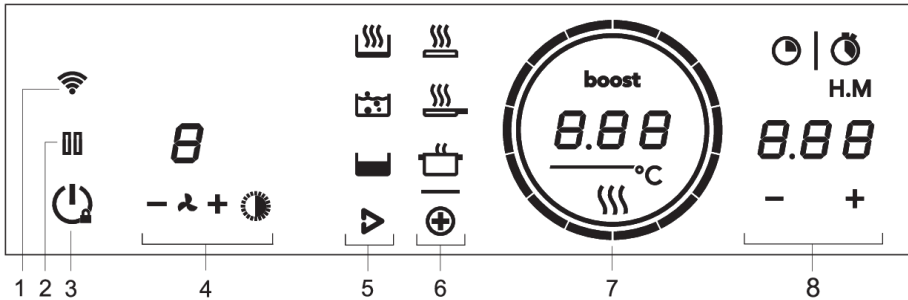
Stufe	Zweck
Verwenden Sie die Einstellungen 1 - 5 für:	<ul style="list-style-type: none"> • Bouillon kochen • Zubereiten von Schmorfleisch • Schmoren von Gemüse • Schmelzen von Schokolade • Pochieren • Käse schmelzen
Verwenden Sie die Einstellungen 6 - 9 für:	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen von großen Mengen • Auftauen von hartem gefrorenen Gemüse • Braten dicker paniierter Fleischscheiben
Verwenden Sie die Einstellungen 10 - 11 für:	<ul style="list-style-type: none"> • Backen dicker Pfannkuchen • Braten dicker paniierter Fleischscheiben • Braten von Speck (Fett) • Kochen von rohen Kartoffeln • Zubereitung von Backfisch • Garen von Fisch • Braten dünner paniierter Fleischscheiben
Verwenden Sie die Einstellung 12 für Folgendes:	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten von Fleisch, • Kochen von Fisch, • Zubereiten von Omeletts, • Braten von gekochten Kartoffeln, • Frittieren von Lebensmitteln.
Verwenden Sie die Boost-Funktion für Folgendes:	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen • Andünsten von Blattgemüse

Stromverteilung der Kochzonen

- Je nach Kochfeldtyp können sich die Kochzonen gegenseitig beeinflussen. Wenn mehrere dieser Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch zwischen ihnen 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.







Bedienfeld

(Layout der Benutzeroberfläche ist modellabhängig)

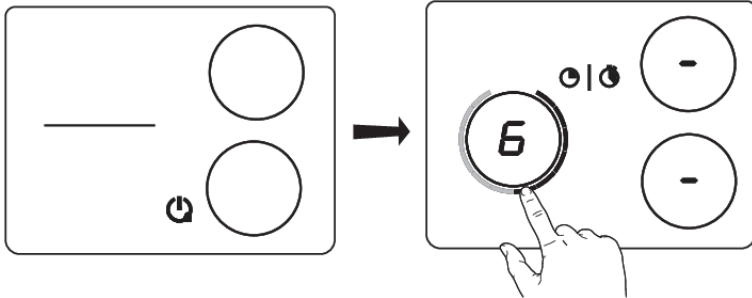



1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pause
 - Tastensperre zum Reinigen
 - Unterbrechen und weiterkochen
3. Ein/Aus
 - Kindersicherung
4. Abzughaubensteuerung
 - Minus
 - VENTILATOR
 - Plus
 - Beleuchtung
 - Display
5. Hestan Cue
 - Erwärmen und braten
 - Sieden/Kochen in Wasser
 - Langsames Kochen oder Sous Vide
6. PLUSProgramme
 - Grill
 - Frittieren/Wok
 - Erwärmen/warm halten
7. Kochstufen- oder Temperaturanzeige
 - Restwärmeanzeige
 - Boost-Anzeige
8. Zeitfunktionen
 - Stoppuhr
 - Küchentimer

Angaben auf dem Display

In-Display	Status
–	Leistungsstufe „0“ für eine Kochzone
12	Leistungsstufe, die für eine Kochzone eingestellt ist; 1 = niedrig / 12 = hoch
Boost	Boost-Funktion aktiv
L	Die Verriegelungsfunktion ist aktiviert; Das Bedienfeld ist gesperrt
≡	Restwärmeanzeige; Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, um anzuzeigen, welche Kochzonen nach dem Ausschalten noch heiß sind. Obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist, bleibt die Anzeige so lange eingeschaltet, wie die Kochzone heiß ist! Berühren Sie diese Kochzonen nicht, wenn diese Anzeige leuchtet. Gefahrenhinweis! Verbrennungsgefahr.
E	Fehlercode; Siehe Kapitel Problemlösung
⊕	PLUS-Programme
	Grill
	Frittieren/Wok
	Erwärmen/warm halten
▷	Hestan Cue-Programme
	Erwärmen und braten
	Sieden/Kochen in Wasser
	Langsames Kochen oder Sous Vide

Ein- und Ausschalten des Kochfelds

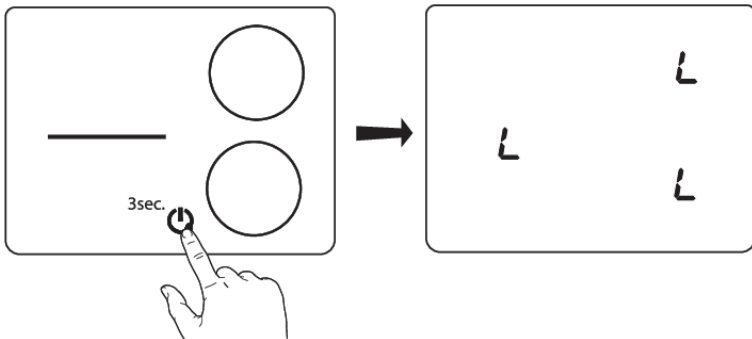


Berühren Sie die Ein/Aus-Taste , um das Kochfeld einzuschalten. Es ertönt ein kurzer Piepton. Die Ringe aller Schieberegler leuchten auf, und der Schieberegler wird allmählich ausgeblendet. Der Schieberegler bleibt nur in den ausgewählten Kochzonen beleuchtet, in denen Sie die Töpfe platziert haben. Wird ein Topf entfernt, schaltet sich der Schieberegler aus, während alle internen Ringe aufleuchten.




INFORMATION!

Ist 60 Sekunden lang keine Kochzone aktiv, schaltet sich das Kochfeld aus.

Kindersicherung



Das Bedienfeld kann gesperrt werden, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern.

Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Die Anzeige  erscheint auf dem Display und die Kochfeldsteuerungen werden gesperrt. Um die Bedienelemente zu entsperren, gehen Sie auf die gleiche Weise vor. Die Anzeige  wird zusammen mit Schieberegler auf allen Kochzonenanzeigen angezeigt, auf denen Pfannen vorhanden sind, und die Kochfeldsteuerungen werden entsperrt.

💡 INFORMATION!

Die Kindersicherung sollte vor Beginn der Reinigung aktiviert werden, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu vermeiden.

Kochen

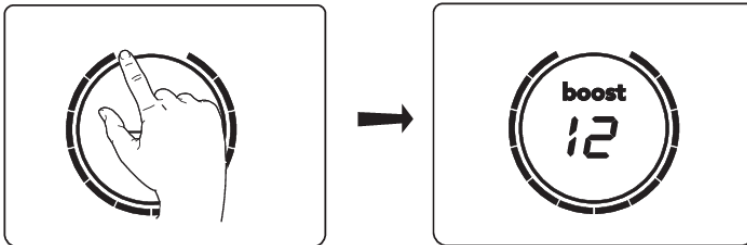
Es stehen drei Kochmodi zur Verfügung:

1. Standardkochen mit Leistungsstufen
2. Kochen mit dem PLUS-Menü
3. Hestan Cue-Kochen durch Messung der Temperatur des Kochgeschirrs

Standardkochen

Stellen Sie die Pfanne auf eine bestimmte Kochzone. Stellen Sie die Leistungsstufe wie gewünscht ein. Die Leistungsstufe kann durch kreisförmige Bewegungen oder durch direktes Berühren eines Bereichs oder einer Position auf dem Schieberegler eingestellt werden. Die Schieberegler-Elemente werden vollständig beleuchtet. Um die Kochzone auszuschalten, schieben Sie nach hinten oder berühren Sie den leeren Bereich oben auf dem Schieber auf der rechten Seite.

Boost



Für schnelles Kochen kann Boost für jede Kochzone aktiviert werden. Auf diese Weise können Sie große Mengen an Speisen mit zusätzlicher Leistung schnell erhitzen. Boost ist nicht länger als 10 Minuten aktiv; dann wird die Leistungsstufe automatisch auf 12 gesenkt. Wenn das Kochfeld nicht zu heiß ist, kann der Boost nach dem Ausschalten für 10 Minuten wieder aktiviert werden.

Boost-Funktion aktivieren

Aktivieren Sie zuerst die Leistungsstufe 12 und drücken Sie dann die Taste für die Leistungsstufe 12 ein zweites Mal. „**Boost**“ wird auf dem Display angezeigt. Die Boost-Funktion ist jetzt aktiviert.

Alternativ kann die Leistungsstufe 12 im Uhrzeigersinn aktiviert und etwas über die Taste 12 hinausgeschoben werden.

Wenn Auto-Boost aktiviert ist (siehe Kapitel „Einstellungen“), Boost wird immer zusammen mit Leistungsstufe 12 aktiviert.

Boost deaktivieren

Um den Boost für die gewählte Kochzone zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Stufe 12 oder eine andere Leistungsstufe auf dem Schieberegler.

⚡ INFORMATION!

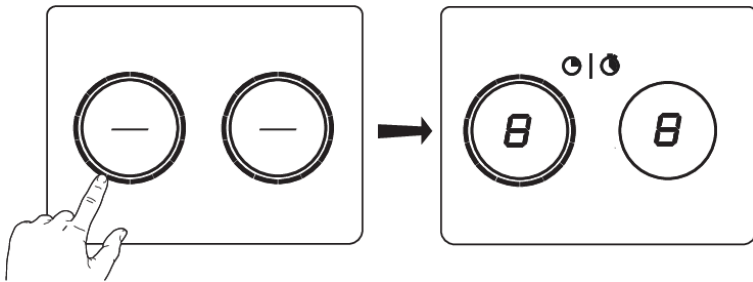
Um eine Überhitzung zu vermeiden, kann das elektronische Regelsystem die Boost-Funktion automatisch vorzeitig deaktivieren und den Leistungspegel auf 12 senken.

Befindet sich kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone, blinkt die eingestellte Temperatur auf. Nach einer Minute wird die Kochzone ausgeschaltet.

Verschiebungsfunktion

Wenn Sie die Pfanne aus einer aktiven Kochzone nehmen und innerhalb von 6 Sekunden auf eine andere Kochzone stellen, können alle Einstellungen für den Timer und das Kochen durch Berühren des Schiebereglers der neuen Kochzone in diese übertragen werden. Um diese Möglichkeit anzuzeigen, zeigt die neue Kochzone die kopierten Einstellungen auf dem Schieberegler an. Wurde die Bestätigung abgeschlossen, wird die vorherige Kochzone deaktiviert.

Automatische Überbrückung der Kochzone



Zwei benachbarte quadratische Kochzonen können zu einer einzigen großen Kochzone zusammengelegt werden. Die Topfpositionserkennung wird nach dem Einschalten des Gerätes automatisch aktiviert. Wenn ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird, erkennt die Topferkennung dessen Position und verbindet automatisch die Bridge-Kochzonen je nach Topfgröße (nur bei bereits eingeschaltetem Kochfeld).

Der Leistungspegel oder die Temperaturen werden gleichzeitig in beiden überbrückten Kochzonen angezeigt, aber der Leistungspegel oder die Temperatur können nur am linken oder oberen Schieberegler eingestellt werden.

Sie können die Kochzone lösen oder manuell überbrücken, indem Sie gleichzeitig die beiden entsprechenden Schieberegler berühren.

Chef-Modus

(nur bei Typmodellen: HID956MC HID956MFC HID956GC)

In diesem Modus werden alle Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet und das Kochfeld in drei Zonen unterteilt.

- In allen Kochzonen auf der linken Seite wird die Leistungsstufe 12 automatisch aktiviert.
- In allen Kochzonen in der Mitte wird die Leistungsstufe 7 automatisch aktiviert.
- In allen Kochzonen auf der rechten Seite wird die Leistungsstufe 1 automatisch aktiviert.

Die Leistungsstufen können dann auf einen beliebigen Wert eingestellt werden.


Um diesen Modus zu aktivieren, berühren Sie zwei Schieberegler gleichzeitig für 3 Sekunden. Alle Zonen müssen inaktiv sein und Celsius°Cooking™-Pfannen sollten nicht verwendet werden. Um diesen Modus zu deaktivieren, tippen Sie gleichzeitig auf zwei beliebige Schieberegler.

In diesem Modus warnt das Kochfeld nicht vor einer leeren Kochzone, auch wenn auf keiner Kochzone ein geeigneter Topf steht. Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn 10 Minuten lang kein Kochtopf auf dem Kochfeld erkannt wird.

INFORMATION!


Bitte heben Sie Pfannen an, wenn Sie sie von einer Zone zur anderen bewegen, nicht schieben.

Pause

Die Pausen-Funktion  Mit dieser Funktion kann der Betrieb des gesamten Kochfelds für bis zu 10 Minuten unterbrochen werden. So können Sie innerhalb kurzer Zeit vom Gerät weggehen oder das Kochfeld sicher reinigen, ohne Ihre Einstellungen zu verlieren.

Pause aktivieren

Mindestens eine Kochzone muss aktiv sein.

Berühren Sie die Pause-Taste . Es ertönt ein kurzes Signal. Die Einstellungen aller aktiven Kochfelder werden auf Stufe 2 reduziert.

Alle Timerfunktionen werden pausiert.

Alle Tasten außer der Pause sind inaktiv  und ein/aus -Taste.

Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Taste gedrückt wird, schalten sich alle aktiven Kochzonen automatisch aus.

Hestan Cue-Programme pausieren nicht, da sie automatisch ausgeführt werden.

Pause ausschalten

Drücken Sie die Pause-Taste innerhalb von 10 Minuten erneut.

Das Kochfeld arbeitet weiterhin mit den gleichen Einstellungen wie vor der Pause.

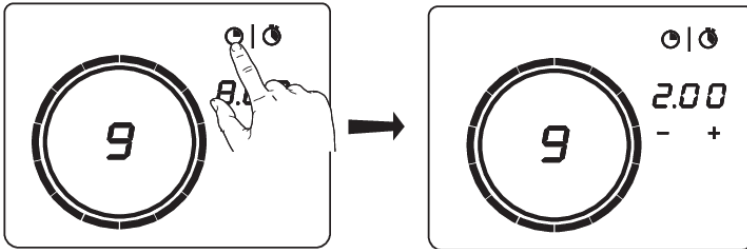
Die Timer wurden ebenfalls nicht angehalten.

Recall-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie sämtliche Einstellungen der Kochzonen abrufen, wenn das Kochfeld versehentlich ausgeschaltet wurde.


Innerhalb von 6 Sekunden muss das Kochfeld wieder eingeschaltet werden. Sofern Sie innerhalb von 6 Sekunden irgendwo auf den Schieberegler drücken, werden alle Einstellungen vor dem letzten Ausschalten des Geräts abgerufen.

Zeitfunktionen




Jede Kochzone verfügt über zwei Timer: einen Countdown-Programm-Timer und eine Stoppuhr (Countup-Timer).

Countdown-Timer

Der Countdown-Timer erleichtert den Garvorgang, indem Sie die Garzeit für die ausgewählte Kochzone einstellen können. Ist die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und gibt ein akustisches Signal aus. Schalten Sie das akustische Signal durch Berühren der Countdown-Timer-Taste aus ; alternativ schaltet es sich nach einer Weile automatisch aus. Der Countdown-Timer kann für alle Kochzonen unabhängig eingestellt werden.

Countdown-Timer einstellen

- Drücken Sie die Countdown-Timer-Auswahltaste  für die gewünschte aktive Kochzone. Die Taste und **0:00** blinken auf der Kochzonenanzeige.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein mit **+** und **-**.
- Wenn die Zeit nicht innerhalb von fünf Sekunden eingestellt wird, wird der Countdown-Timer deaktiviert.
- Wiederholen Sie die gleichen Schritte, um den Countdown-Programm-Timer für eine andere aktive Kochzone einzustellen.


HINWEIS!

Sofern Sie die Pfanne aus einer aktiven Kochzone nehmen, werden alle für diese Kochzone eingestellten Timer-Funktionen angehalten.

Countdown-Timer deaktivieren

Drücken Sie das Symbol  für die ausgewählte Kochzone und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt. Der Timer wird ausgeschaltet.

Countdown-Timer deaktivieren.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm, die Taste für die jeweilige Kochzone blinkt und 0:00 blinkt auf dem Countdown-Timer-Display.
- Um den Alarm zu bestätigen und zu stoppen, drücken Sie die Countdown-Timer-Wahltaste , oder nehmen Sie den Topf von der Kochzone.



Kochzeitanzeige – Stoppuhr

Mithilfe der Stoppuhr können Sie feststellen, wie lange am Stück Sie auf der ausgewählten Kochzone gekocht haben; sie beginnt mit dem Zählen automatisch im Hintergrund.

- Drücken Sie die Stoppuhr-Taste.
- Die Stoppuhr-Zeit wird auf dem Display der Kochzone angezeigt.
- Die Stoppuhr kann zurückgesetzt werden, indem Sie die Stoppuhr-Taste 3 Sekunden lang drücken.

Heiße Kochzone

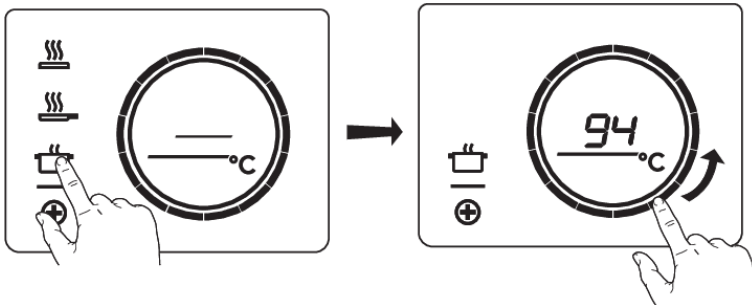
Das Heißzonenymbol  leuchtet auf, sofern die Kochzone nicht aktiv ist oder sofern sich kein Topf in der Kochzone befindet und die Temperatur höher als 65 °C ist.

Ist das Kochfeld ausgeschaltet und mindestens noch eine der Kochzonen heiß, bleibt der innere Kreis beleuchtet. Sinkt die Temperatur des Kochfelds unter 65 °C, gehen alle Leuchtanzeigen aus.

Überhitzungsschutz

- 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 Kochzonen temperatur 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.

⊕ Kochen mit dem PLUS-Menü



Das PLUS-Menü ermöglicht das Kochen mit halbautomatischen Programmen und ermöglicht das Temperaturgaren für alle Arten von Speisen, die dem Zweck des Programms entsprechen.

Tippen Sie auf die Menütaste PLUS ⊕ zur Anzeige der Programmzeile: Warmhalten/Aufheizen, Braten/Wok und Grillen (im Bridge-Modus).

Wählen Sie eines der Plus-Programme durch Antippen des entsprechenden Symbols. Dann stellen Sie die Temperatur mit dem Schieberegler ein. Sie können auch durch das Menü oder die Temperatur wechseln, indem Sie die entsprechende Taste lange drücken.

Wenn sich die Programm- oder Temperatúrauswahl 3 Sekunden lang nicht ändert, wird das Programm aktiviert. Um ein PLUS-Programm zu deaktivieren, drücken Sie die aktive Programmtaste etwa drei Sekunden lang oder wählen Sie manuell eine Leistungsstufe aus.

Fügen Sie immer Wasser, Öl oder Butter hinzu, bevor Sie ein Programm starten. Verwenden Sie keine leere Pfanne oder einen leeren Topf.

☰ Warm halten und aufheizen

Mit dieser Funktion können Sie beispielsweise Schokolade zum Schmelzen bringen (45 °C), Lebensmittel warm halten (70 °C), köcheln lassen (94 °C) oder zum Kochen bringen (100 °C).

☰ Frittieren/Wok

Mit dieser Funktion können Sie Gemüse, Fisch, Speck, Fleisch, Bratkartoffeln oder Eier mit Butter oder Öl zubereiten.

☰ Grill

Diese Funktion ist ausschließlich für überbrückte Kochzonen vorgesehen, die zu einer größeren Kochzone kombiniert werden.

Das Grillen ist für ASKO Induktionszubehör Grillplatte und Teppanyaki optimiert. Es funktioniert aber auch mit unterschiedlichem Kochgeschirr, ist aber möglicherweise weniger genau.

Einige Funktionen zeigen die Aufheizzeit an und zählen herunter. Während des Aufheizens blinken der Schieberegler und die eingestellte Temperatur. Wurde die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein kurzer Piepton und der Schieberegler leuchtet konstant auf. Sie können dann mit dem Kochen beginnen.

Der Sensor, der die Temperatur beim Kochen innerhalb der PLUS-Menüprogramme misst, befindet sich im Glas, unterhalb des Kochgeschirrs. Dadurch entsteht immer ein Offset zwischen Soll- und

Ist-Temperatur des Inhalts im Kochgeschirr. Die Temperatur des Inhalts im Kochgeschirr ist daher auch abhängig von Faktoren wie: Art der Pfanne, Volumen der Flüssigkeit und ob ein Deckel auf die Pfanne gelegt wird.

INFORMATION!

Bis zu einem Wert von 94 °C ermöglichen die Programme dem Kochfeld, die eingestellte Temperatur durch Messung der Glasoberflächentemperatur automatisch zu erreichen und zu halten. Dadurch wird verhindert, dass Flüssigkeiten am Boden der Pfanne überlaufen und anbrennen.

INFORMATION!

Ab 100 °C heizen die Programme Kochgeschirr mit unterschiedlichen Leistungsstufen auf. Die eingestellte Temperatur dient als Anhaltspunkt, welcher Temperaturbereich ungefähr erreicht werden kann. Der Kochvorgang muss überwacht werden.

INFORMATION!

Für mehr Genauigkeit wird Celsius°Cooking™-Kochgeschirr wie Bratpfanne, Kochtopf oder der Sensor empfohlen, mit separaten Funktionen dafür (siehe Kapitel Celsius°Cooking™).

INFORMATION!

Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Kochvorgangs gestartet. Eine bereits heiße Oberfläche beeinflusst die Leistung.

Kochen mit Celsius°Cooking™

Ihr neues Induktionskochfeld ist vollgepackt mit intelligenten Funktionen und Merkmalen, die das Kochen einfacher und angenehmer machen.

Um das Beste aus diesen herauszuholen und herauszufinden, was mit Celsius°Cooking™ möglich ist, können Sie auch zusätzliche angeschlossene Geräte kaufen, mit denen Sie die Temperatur und den Zeitpunkt vollständig kontrollieren können.

Mit diesem Gerät können Sie die volle Leistung von Celsius°Cooking™ freischalten, mit genauen Informationen über die Temperatur Ihrer Zutaten, um perfekte Ergebnisse zu erzielen. Das Gerät ist:



Sonde



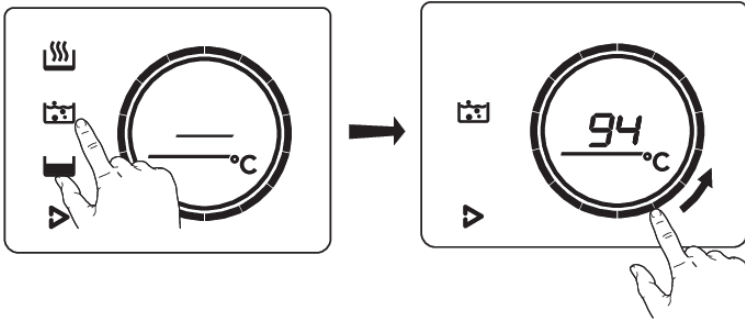
Bratpfanne



Kochtopf

Erfahren Sie mehr unter www.celsiuscooking.com, www.asko.com.

▷ Kochen mit Celsius°Cooking™Kochgeschirr und Hestan Cue-Programme

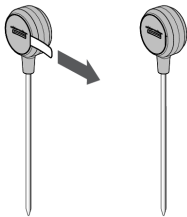


Diese Option beinhaltet das Garen entweder mit dem Celsius°Cooking™-Kochgeschirr, das kontinuierlich die Temperatur im Inneren des Kochgeschirrs misst oder Celsius°Cooking™-Temperaturfühler. Alle verwenden eine Bluetooth-Verbindung, um Informationen über die Temperatur an das Kochfeld zu senden.

System vorbereiten

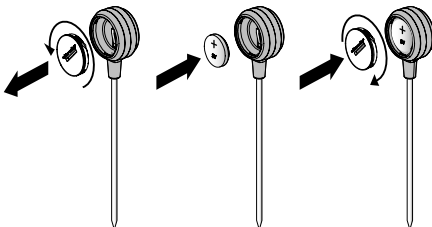
Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie alle Vorbereitungsschritte abgeschlossen haben. Andernfalls können Sie auf Schwierigkeiten stoßen oder das System versehentlich beschädigen.

Mit Celsius°Cooking™ sind Sie sicher, dass das Kochgeschirr immer genau die richtige Temperatur hat, die für die Zubereitung Ihrer Speisen erforderlich ist.



Vorbereitung von Celsius°Cooking™ Sonde

1. Ziehen Sie die Batterieschutzlasche aus dem Celsius°Cooking™ Sondengehäuse heraus.
2. Die Celsius°Cooking™ Sonde ist einsatzbereit. Falls erforderlich, ersetzen Sie die Batterie.

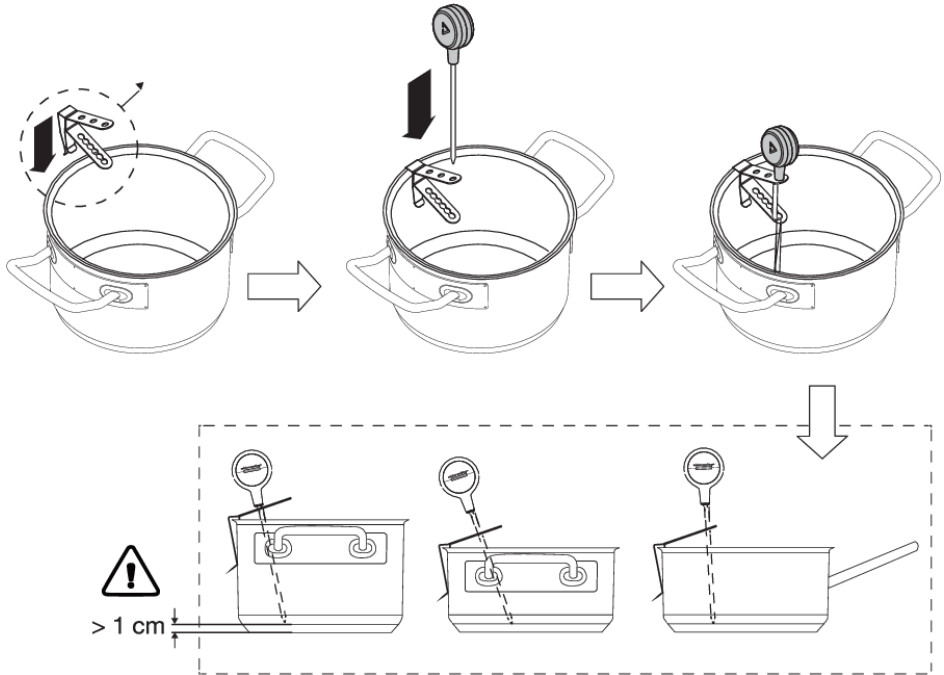


Batterieeinbau Celsius°Cooking™ Sonde

1. Schrauben Sie die Batterieabdeckung ab, entfernen Sie sie und setzen Sie die Batterie wieder ein (negative Seite (-) geht zuerst hinein).
2. Bringen Sie die Batterieabdeckung wieder an. Nicht überdrehen.

Setzen Sie die Celsius°Cooking™ Sonde in eine Pfanne

Die Celsius°Cooking™ Sonde kann mit verschiedenen Arten und Größen von Pfannen verwendet werden. Aufgrund der Verwendung einer Aufhängungshalterung mit unterschiedlichen Löchern kann die Sonde auf unterschiedliche Weise aufgehängt werden.



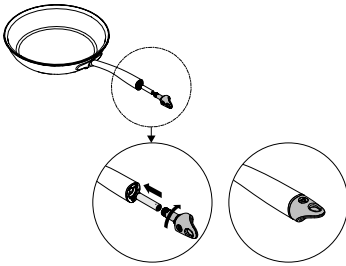
1. Schieben Sie die Aufhängungshalterung über den Pfannenrand.
2. Schieben Sie den Sondenstift von oben in die Aufhängevorrichtung. Die Spitze der Sonde sollte mind. 1 cm vom Pfannenboden entfernt sein.

HINWEIS!

Lassen Sie zwischen dem Pfannenboden und dem Messpunkt der Sonde einen Mindestabstand von 1 cm!

HINWEIS!

Falls die Konnektivität zwischen Kochgeschirr und Kochfeld instabil ist, könnte dies auf eine niedrige Batterieladung zurückzuführen sein. In diesen Fällen empfehlen wir, die Batterie zu wechseln.



Celsius°Cooking™ Kochgeschirr

1. Legen Sie eine AAA-Batterie in den Pfannenstiel ein (negatives (-) Ende geht zuerst hinein).
2. Stecken Sie das Ende der Griffkappe in den Pfannengriff und drehen Sie es um ein Viertel, um es zu sichern.

HINWEIS!

Tauschen Sie die Griffkappe eines Topfes (31620) nicht mit der einer Pfanne (31619) aus und umgekehrt.

Zuweisen des Kochgeschirrs zur Kochzone

Schalten Sie das Kochfeld ein und warten Sie bis zum Ende der Startanimation

Platzieren Sie das Celsius°Cooking™ Kochgeschirr oder eine normale Pfanne mit der Celsius°Cooking™ Sonde auf die gewünschte Kochzone. Nach der Erkennung tippen Sie zweimal schnell mit der Fingerspitze auf den Griffkappensensor oder das Sondengehäuse, um ihn zu aktivieren. Gleich nach dem Hestan Cue-Modus-Taste ► leuchtet auf. Zur Einstellung der Sonde Die Hestan Cue-Modus-Taste ► leuchtet auf jeder möglichen Kochzone auf. Drücken Sie die Hestan Cue-Modus-Taste ► auf der gewünschten Kochzone. Das Hestan Cue-Menü wird geöffnet. Durch nochmaliges kurzes Drücken kann es wieder geschlossen werden.

💡 INFORMATION!

Bitte vergewissern Sie sich, dass das Gerät bereits eingeschaltet ist, bevor Sie das Celsius°Cooking™ Kochgeschirr aufsetzen, damit das System seine Position eindeutig identifizieren kann.

Kochen mit den eingeschlossenen Hestan Cue Programmen

Das Kochfeld ist erhältlich mit integrierten Hestan Cue-Programmen, optimiert für Celsius°Cooking™-Kochgeschirr. Beim Kochen mit einem Teil des verfügbaren Celsius Cooking-Kochgeschirrs werden im geöffneten Menü die möglichen Kochmethoden angezeigt, die für das verwendete Kochgeschirr gelten. Verwenden Sie diejenige, die dem gewünschten Zweck entspricht:

🔥 Erwärmen und braten

Dieses Programm soll hohe Temperaturen schnell erreichen. Fügen Sie immer Öl oder Butter hinzu, bevor Sie damit beginnen. Überschreiten Sie für eine gesunde Küche nicht den Rauchpunkt des Altöls.

🍲 Sieden/Kochen in Wasser

Dieses Programm dient zum schnellen Erreichen höherer Wassertemperaturen. Füllen Sie das Kochgeschirr immer mit Wasser, bevor Sie es starten.

🍲 Langsames Kochen oder Sous Vide

Betrieb

Dieses Programm dient zur Steuerung niedriger bis mittlerer Temperaturen, damit keine hohen Temperaturen am Boden des Topfes oder der Pfanne entstehen können. Größere Mengen und festere Gerichte müssen ab und zu umgerührt werden, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.

Verwendung der Sonde als Kochthermometer

Wenn eine Celsius°Cooking™ -Sonde verwendet wird, kann sie auch als Thermometer verwendet werden, um z. B. die Kerntemperatur eines bestimmten Gerichts zu überwachen. Dies kann auf der normalen Kochstufe oder in den PLUS-Menüprogrammen erfolgen. Um die Sonde als Thermometer zu verwenden, heben Sie die Pfanne, die Sie verwenden möchten, für ein paar Sekunden an, legen Sie sie wieder auf die Zone und aktivieren Sie die Sonde durch Antippen. Wenn das Hestan Cue-Symbol auf dem Display angezeigt wird, berühren Sie es.

Die gemessene Temperatur wird gedimmt angezeigt.

Erkennung des Entfernens der Sonde

Wenn der Fühler während des Kochens herausgezogen wird, erkennt das Kochfeld dies und stoppt das Heizen. Nach dem Zurücklegen kann der Benutzer dies durch Berühren der jetzt blinkenden Hestan Cue-Modus-Taste bestätigen, oder es wird möglicherweise automatisch neu erkannt.

HINWEIS!

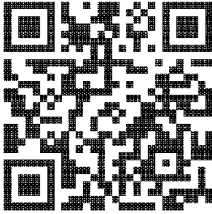
Auch das Hinzufügen von z. B. kaltem Wasser in den Topf kann diese Erkennung auslösen!

Kochzone ausschalten

Berühren Sie den Schieberegler für die ausgewählte Kochzone und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt. Das Zeichen – wird auf dem Display angezeigt.

Die Kochzone kann auch durch Drücken der ausgewählten Hestan Cue-Programmtaste für 3 Sekunden ausgeschaltet werden

Schritt-für-Schritt Kochanleitung auf CelsiusCooking.com



Perfekt schmeckendes Essen wird bei der richtigen Temperatur und mit der korrekten Gardauer zubereitet. Dank der Möglichkeit, die Temperatur anstelle der Leistungsstufen einzustellen, können Sie mit Hilfe von Anleitungen (Videos) Mahlzeiten perfekt zubereiten wie ein Chefkoch. Die Website CelsiusCooking.com ist voll von anregenden Rezepten mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen, die auf von Köchen erprobten Techniken basieren und Ihnen dabei helfen, immer wieder köstliche, garantiert gelingende Rezepte zuzubereiten.

CelsiusCooking.com

- Egal, ob Sie Koch oder Anfänger sind, CelsiusCooking.com wird Ihnen helfen, öfter bessere Gerichte zu kochen, indem es Ihnen als Leitfaden in der Küche dient. Sie lernen neue Techniken, neue Kombinationen und gewinnen Selbstvertrauen bei schwierigeren Gerichten. Anstatt nur auf einer Leistungsstufe zu kochen, werden Sie auf einer exakten Temperaturstufe kochen.
- Unsere Rezepte führen Sie durch den Prozess von 'Mise En Place', bei dem Sie alle Ihre Zutaten im Voraus sammeln und vorbereiten. Dies ist besonders wichtig nach den Rezepten auf CelsiusCooking.com, da jedes Rezept sorgfältig zeitlich abgestimmt wurde, um Ihnen die perfekten Ergebnisse zu liefern.
- Folgen Sie einfach den angegebenen Schritten. Die Zeit- und Temperaturanleitung sorgt dafür, dass Ihr Essen perfekt zubereitet ist. Daran müssen Sie sich vielleicht erst einmal gewöhnen, aber am Ende werden Sie noch besseres Essen genießen können.

Kochzone ausschalten

Berühren Sie den Schieberegler für die ausgewählte Kochzone und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt. Das Zeichen – wird auf dem Display angezeigt.

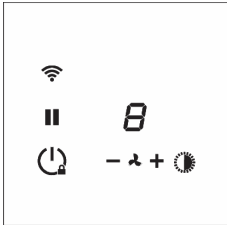
Die Kochzone kann auch durch Drücken der ausgewählten Hestan Cue-Programmtaste für 3 Sekunden ausgeschaltet werden

INFORMATION!

Während die Celsius°Cooking™ Sonde zur Steuerung der Temperatur des Inhalts in einer Pfanne (z. B. Wasser oder Suppe) dient, wird Celsius°Cooking™ Kochgeschirr auf die Pfannentemperatur geregelt. Aus diesem Grund gibt es immer einen Versatz zwischen Sollwert und tatsächlicher Temperatur des Inhalts INNERHALB des Kochgeschirrs. Wenn z.B. versucht wird, eine Flüssigkeit in dem Celsius°Cooking™ Kochgeschirr zu kochen, kann es erforderlich sein, eine höhere Temperatur einzustellen, um den Siedepunkt zu erreichen. Das Erreichen des Siedepunkts hängt auch weiter vom Volumen der Flüssigkeit ab und davon, ob ein Deckel auf das Kochgeschirr gelegt wird. Darüber hinaus verbessert regelmäßiges Rühren dieses Verhalten, selbst wenn mit der Sonde gekocht wird.

Abzughaubensteuerung

Wenn Sie eine kompatible RF-fähige Dunstabzugshaube besitzen, können Sie diese an Ihr Induktionskochfeld anschließen. Informationen zum Koppeln und Anpassen des Verhaltens Ihrer Haube finden Sie im Kapitel: Einstellungen. Der Parameter hth (Hob to Hood) wird für die Kopplung verwendet, während Hst und Hsc das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube beeinflussen, sodass Sie sie an Ihre Küchengewohnheiten anpassen können.



Ein- und Ausschalten der Absaugung

- Drücken Sie die Taste **+** für eine höhere Lüftereinstellung. Halten Sie die Taste gedrückt **+** für 1 Sekunde, um die höchste Einstellung auszuwählen.
- Drücken Sie die Taste **-** um eine niedrigere Einstellung zu wählen.

Licht ein- und ausschalten

- Drücken Sie die Lichttaste . Die Beleuchtung wird mit maximaler Helligkeit eingeschaltet.
- Um das Licht auszuschalten, drücken Sie die Taste nochmal.
- Halten Sie die Lichttaste gedrückt, um die Lichtintensität einzustellen.

Farbtemperatur ändern

Auch die Farbtemperatur kann geändert werden.

- Drücken Sie die Lichttaste zusammen mit der **-** Taste, um das Licht „kälter“ zu machen oder die Lichttaste zusammen mit der **+** Taste, um das Licht „wärmer“ zu machen.

Synchronstart (Einstellungen)

Mit dieser Einstellung kann das Induktionskochfeld bei jedem Einschalten automatisch die Leuchtanzeigen der angeschlossenen Abzugshaube aktivieren. Abhängig von dem von Ihnen eingestellten Wert startet die Belüftung automatisch mit dieser Geschwindigkeit, wenn eine Kochzone aktiviert wird.

Synchronsteuerung (Einstellungen)

Zusätzlich zum Synchronstart wird die Haube abhängig von der aktuell höchsten aktivierten Kochstufe automatisch gesteuert.

Synchronstopp (Einstellungen)

Die Lichter werden zusammen mit dem Kochfeld ausgeschaltet und der Lüfter wird mit Verzögerung ebenfalls ausgeschaltet.

HINWEIS!

Wenn Synchro Control (siehe Kapitel „Einstellungen“) aktiviert ist, deaktiviert eine manuelle Bedienung die Synchro Control vorübergehend (die Haubensymbole wechseln von gedimmt zu leuchtend). Beim nächsten Einschalten des Kochfeldes ist die Funktion wieder aktiv.

📱 ConnectLife-App und Wi-Fi-Verbindung

Das Kochfeld ist mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet, das es dem Gerät ermöglicht, sich über Ihr Heimnetzwerk mit dem Internet zu verbinden und es mit der **ConnectLife-App**, die auf einem mobilen Gerät wie einem Smartphone oder Tablet installiert ist, zu nutzen.

Die App ist im Apple App Store und Google Play Store zu finden. Sie benötigen die App, um das Kochfeld mit Ihrem Netzwerk zu verbinden. Nachdem Ihr Benutzerkonto mit dem Kochfeld gekoppelt ist, kann die App verwendet werden, um den Status des Kochfeldes zu überwachen und die Firmware zu aktualisieren (siehe Kapitel „Firmware-Update“).').

Direkte Links für die verschiedenen Stores zur **ConnectLife-App** finden Sie unter www.connectlife.io/getstarted und weitere Informationen über das System, Support, verfügbare Funktionen und zusätzliche Optionen unter www.connectlife.io.

Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, das Kochfeld aus der Ferne zu steuern, ein- oder auszuschalten.

Vorbereitung

- Stellen Sie sicher, dass Sie den Namen/die SSID des WLAN-Netzwerks Ihres Routers und dessen Passwort kennen ¹⁾.
- Stellen Sie sicher, dass das Etikett mit dem QR-Code der eindeutigen Geräte-ID („AUID“) zugänglich ist – Sie müssen es mit Ihrem Mobilgerät scannen, wenn die App dazu auffordert.
- Vergewissern Sie sich, dass Wi-Fi auf dem Kochfeld aktiviert ist, indem Sie überprüfen, ob die Wi-Fi-Taste sichtbar ist, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Andernfalls siehe „Wi-Fi aktivieren“.



- Installieren Sie die **ConnectLife-App** auf einem mobilen Gerät – scannen Sie den QR -Code, um sie zu finden.
- Starten Sie die App. Bitte registrieren Sie sich, wenn Sie noch kein Konto haben.
- Melden Sie sich mit Ihrem Konto an.
- Die App muss auf den Standort des Handys zugreifen, um nach Wi-Fi-Netzwerken zu suchen und die Kamera zu scannen. QR -Codes.

Einrichtung der Wi-Fi-Verbindung

Verbinden Sie zunächst Ihr Mobilgerät über Wi-Fi direkt mit dem Gerät und nutzen dann diese Verbindung, um die Daten Ihres Wi-Fi-Heimnetzwerks gemeinsam zu nutzen. Das Kochfeld kann sich dann mit dem Heimnetzwerk verbinden.

1. Starten Sie die **ConnectLife-App**.
2. Wählen Sie „Geräte hinzufügen“ in „Geräte“, wählen Sie „Kochfeld“ und folgen Sie den Anweisungen.
3. Scannen Sie den QR-Code mit dem AUID-Code, wenn Sie dazu aufgefordert werden, oder geben Sie ihn ein.

Fahren Sie auf dem Gerät folgendermaßen fort:

4. Schalten Sie das Kochfeld ein.

¹⁾ HINWEIS: Es werden nur 2,4 GHz-Netzwerke unterstützt

5. Berühren Sie die Wi-Fi-Taste für 3 Sekunden, um das Wi-Fi-Menü aufzurufen (nur möglich, wenn NICHT gekocht wird).
6. Wenn 'C' (connection) Verbindungseinrichtungsmodus auf dem Display angezeigt wird, berühren Sie die Wi-Fi-Taste, um die Verbindungseinrichtung zu aktivieren. Wenn „C“ blinkt, startet die²⁾ Verbindungseinrichtung.

Fahren Sie fort auf dem mobilen Gerät in der ConnectLife-App:

7. Verbinden Sie Ihr Mobilgerät mit dem Wi-Fi-Netzwerk des Geräts, wenn Sie dazu aufgefordert werden.
8. Wenn Ihr Mobiltelefon fragt, ob die Verbindung trotz fehlender Internetverbindung aufrechterhalten werden soll, wählen Sie „Ja“.
9. Folgen Sie den Anweisungen in der **ConnectLife**-App.

Das Benutzerkonto, das auf dem für den Verbindungsaufbau verwendeten mobilen Gerät angemeldet ist, wird automatisch mit der Cloud gekoppelt. Wenn Sie ein weiteres Konto koppeln möchten, z. B. auf dem Mobilgerät eines zweiten Benutzers, siehe „Koppeln eines weiteren Benutzers“.

Aus Sicherheitsgründen können nur gekoppelte Benutzer mit dem Kochfeld kommunizieren.

Wi-Fi aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste 5 Sekunden lang.
 - *Es ertönt ein kurzer Piepton. Die Wi-Fi-Taste wird angezeigt.*

WLAN-Menü

Aktivieren Sie die Wi-Fi-Funktion, um das Wi-Fi-Menü zu starten. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Berühren Sie die Wi-Fi-Taste 3 Sekunden lang, um das Wi-Fi-Menü zu öffnen.
 - *Je nach Wi-Fi-Status sind im Menü 1 bis 3 Optionen verfügbar: „C“ (connection), um eine Verbindung aufzubauen, „P“ (pair), um einen zusätzlichen Benutzer zu koppeln, und „U“ (unpair), um alle Benutzer zu entkoppeln.*
2. Verwenden Sie die Tasten + (Plus) und – (Minus), um zwischen den Optionen zu wechseln, wenn mehr als 1 verfügbar ist.
3. Berühren Sie die Wi-Fi-Taste, um die ausgewählte Option zu bestätigen.
4. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste oder berühren Sie den Schieberegler, um das Menü zu schließen.
 - *Wird innerhalb von 60 Sekunden keine Taste gedrückt, wird das Menü automatisch ausgeschaltet.*

Verbindungsaufbau

1. Option „C“ im Wi-Fi-Menü auswählen.
 - *Das Gerät befindet sich 5 Minuten lang im „Connection Setup Mode“.*
 - *‘C‘ blinkt und die Tasten + (Plus) und – (Minus) werden ausgeschaltet.*
2. Starten Sie in der mobilen App den Vorgang „Geräte hinzufügen“ und befolgen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Netzwerks.

²⁾ HINWEIS: wird nach 5 Minuten deaktiviert, wenn der Vorgang nicht erfolgreich war

Koppeln von zusätzlichen Benutzern

Diese Option setzt voraus, dass der Verbindungsaufbau erfolgreich durchgeführt wurde und das Kochfeld mit der Cloud verbunden ist (Wi-Fi-Taste leuchtet konstant).

1. Option „**P**“ im Wi-Fi-Menü auswählen.
 - *Das Gerät befindet sich 3 Minuten lang im „Pairing Mode“.*
 - *Die Wi-Fi-Taste blinkt und die Tasten + (Plus) und – (Minus) sind ausgeschaltet.*
2. Starten Sie in der mobilen App den Vorgang „Geräte hinzufügen“ und befolgen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Netzwerks.

Alle Benutzer entkoppeln

Diese Option setzt voraus, dass der Verbindungsaufbau erfolgreich durchgeführt wurde und das Kochfeld mit der Cloud verbunden ist (Wi-Fi-Taste leuchtet konstant).

1. Option „**U**“ im Wi-Fi-Menü auswählen, um alle Benutzer zu entkoppeln und die Verbindung zur Cloud zu trennen.
 - *Die Wi-Fi-Taste blinkt 3 Mal.*
 - *Das Kochfeld löscht alle gekoppelten Benutzer und trennt die Verbindung zur Cloud („unpair“).*

Wi-Fi ausschalten


1. Rufen Sie das Wi-Fi-Menü auf, wie unter „Wi-Fi-Menü“ beschrieben.
2. Berühren Sie die Wi-Fi-Taste 3 Sekunden lang, um Wi-Fi zu deaktivieren.
 - *Es ertönt ein kurzer Piepton. Die Wi-Fi-Taste ist dann ausgeschaltet.*

Das Kochfeld, ausgestattet mit Wi-Fi-Modul, kann Updates der Geräte-Firmware (z. B. verbesserte Funktionsupdates oder sicherheitsrelevante Updates) empfangen. Voraussetzung dafür ist, dass das Kochfeld mit der Cloud und der ConnectLife-App mit einem registrierten Benutzerkonto verbunden ist. Falls diese noch nicht eingerichtet ist, fahren Sie bitte mit dem Kapitel zur Wi-Fi-Konnektivität fort.

Wenn eine neue Firmware verfügbar ist, wird eine Benachrichtigung an die ConnectLife App verschickt. Bitte folgen Sie den Anweisungen in der mobilen App.

Um den Aktualisierungsprozess zu starten, muss die **FoA** Einstellung auf **EIN** im Einstellungsmenü sein (siehe Kapitel „Einstellungen“). Dies bestätigt Ihre Bereitschaft am Kochfeld. Nach 90 Minuten wird diese Einstellung automatisch auf **AUS zurückgesetzt**.

Nachdem die **FoA**-Einstellung am Kochfeld auf EIN gesetzt wurde, starten Sie den Update-Vorgang auf Ihrer mobilen App. Das Kochfeld schaltet sich aus. Das Wi-Fi-Symbol blinkt als Hinweis

 während des Vorgangs. Je nach Konfiguration kann der Update-Vorgang bis zu 60 Minuten dauern.

HINWEIS!

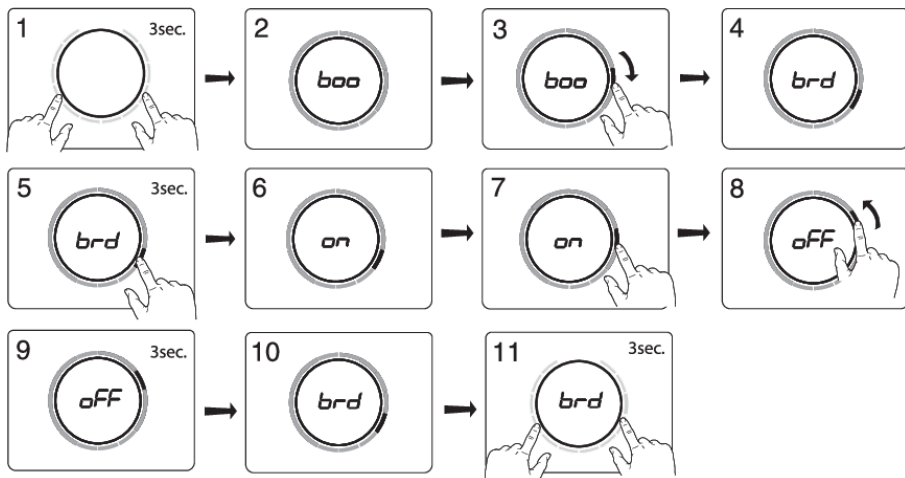
Während des Aktualisierungsvorgangs kann das Kochfeld nicht verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die WLAN-Verbindung nicht getrennt werden. Der Aktualisierungsvorgang kann eine Weile dauern. Es ist normal, wenn während des Updates möglicherweise keine Reaktion erfolgt oder das Kochfeld mehrmals neu gestartet wird.

Falls der Vorgang fehlschlägt, bleibt das Kochfeld auf der vorherigen Firmware-Version und sollte wie gewohnt funktionieren. Bitte warten Sie einige Zeit, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn der Prozess weiterhin fehlschlägt, wenden Sie sich an die Serviceabteilung, um weitere Unterstützung zu erhalten.

Wenn das Kochfeld nach dem Aktualisierungsvorgang nicht reagiert, warten Sie bitte einige Zeit, da sich das Kochfeld möglicherweise noch im Aktualisierungsprozess befindet. Wenn nach mehreren Stunden immer noch keine Antwort erfolgt, wenden Sie sich an die Serviceabteilung, um weitere Unterstützung zu erhalten.

Einstellungen

Sie können die Funktionen dieses Induktionskochfelds an Ihren Kochstil anpassen! Es stehen unterschiedliche Einstellungen zur Verfügung, die individuell angepasst werden können.



Berühren Sie einen beliebigen Schieberegler mit zwei Fingern und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt, während sich auf keiner Zone Pfannen befinden. Mit dem Schieberegler können nun verschiedene Einstellungen durchgeschaltet werden. Um eine bestimmte Einstellung anzuzeigen oder zu ändern, berühren Sie das Schieberelement des Schiebereglers mit einem Finger und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt. Jetzt können Sie diese Einstellung ändern oder deaktivieren. Wechseln Sie dazu auf den gewünschten Wert. Nach 3 Sekunden Inaktivität wird die neue Einstellung bestätigt.

HINWEIS!

Eine Änderung bei der current limiter'-Einstellung (CON) kann nach Schritt 9 nur durch 3 Sekunden langes Drücken bestätigt oder akzeptiert werden, um ein unbeabsichtigtes Verstellen zu vermeiden. Eine Änderung ohne Bestätigung wird nicht übernommen!

Um das Menü zu verlassen, drücken Sie 3 Sekunden lang mit zwei Fingern auf den Schieberegler.

Folgende Einstellungen stehen zur Verfügung (je nach Modell):

<p>boo - Auto boost Automatische Boost-Aktivierung</p>	<p>Im eingeschalteten Zustand wird der Boost automatisch aktiviert, wenn die Leistungsstufe 12 aktiviert wird. Im ausgeschalteten Zustand wird der Boost aktiviert, indem Sie über die Leistungsstufe 12 gleiten oder die Leistungsstufe 12 zweimal berühren.</p>
<p>brd - Auto bridge Automatische Überbrückung der Kochzone</p>	<p>Wird im eingeschalteten Zustand eine neue Pfanne in zwei überbrückbaren Kochzonen erkannt, werden die Kochzonen automatisch zu einer großen Kochzone überbrückt. Im ausgeschalteten Zustand muss die Überbrückung manuell erfolgen, indem gleichzeitig auf die Schieberegler zweier überbrückbarer Kochzonen gedrückt wird.</p>

<p>rEC – Recovery function Wiederherstellungsfunktion</p>	<p>Im eingeschalteten Zustand ist die Wiederherstellungsfunktion aktiv und die Einstellungen können von einer Kochzone in die andere übertragen werden, sofern mit einer Pfanne oder einem Topf die Position gewechselt wird.</p>
<p>AtI– Auto timer Automatischer Stoppuhr-Timer</p>	<p>Im eingeschalteten Zustand beginnt die Stoppuhr (Countup-Timer) im Hintergrund zu zählen, sofern die Kochzone aktiviert worden ist. Im ausgeschalteten Zustand muss die Stoppuhr manuell aktiviert werden und beginnt ab 0:00 Uhr zu zählen.</p>
<p>ACL - Auto child lock Automatische Kindersicherung</p>	<p>Im eingeschalteten Zustand wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch verriegelt.</p>
<p>Snd - Sound volume Lautstärke</p>	<p>Es gibt 4 verschiedene Optionen für die Lautstärke. L3 (hoch), L2 (mittel), L1 (niedrig), aus (nur Fehler- und Alarmtöne).</p>
<p>Sen - Key sensitiveness Tastenreaktionsfähigkeit</p>	<p>Die Reaktionsfähigkeit der Tasten verfügt über 3 verschiedene Geschwindigkeitsoptionen. L3 (schnell), L2 (mittel), L1 (langsam).</p>
<p>hth - Hob-to-hood pairing (RF) Abzughaubensteuerung</p>	<p>Falls Sie eine kompatible Abzughaube mit HF-Konnektivität besitzen, können Sie diese mit Ihrem Induktionskochfeld koppeln! Setzen Sie dazu diesen Parameter auf on. Die Abzughaubensteuerungssymbole beginnen zu blinken. Sie haben jetzt 5 Minuten Zeit, um die Kopplungsfunktion auf Ihrer RF-Abzughaube zu aktivieren. Sobald die Haube mit Ihrem Induktionskochfeld gekoppelt ist, hören die Haubensteuerungssymbole auf zu blinken. Wenn Sie die Verbindung der Abzughaube entkoppeln möchten, setzen Sie den Parameter hth erneut auf Off (Aus).</p>
<p>hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Haube Startlevel</p>	<p>Mit dieser Einstellung kann das Induktionskochfeld bei jedem Einschalten automatisch die Leuchtanzeigen der angeschlossenen Abzughaube aktivieren. Abhängig von dem von Ihnen eingestellten Wert startet die Belüftung automatisch mit dieser Geschwindigkeit, wenn eine Kochzone aktiviert wird.</p>
<p>hSC - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Hauben-Ansprechstufe</p>	<p>Mit dieser Einstellung kann das Induktionskochfeld bei jedem Einschalten des Induktionskochfelds automatisch die Lichter der angeschlossenen Haube aktivieren. Im eingeschalteten Zustand wird die Haube abhängig von der aktuell höchsten aktivierten Kochstufe automatisch gesteuert. Wenn Sie die Einstellungen für die Haube manuell ändern, wird die Haube für den Rest dieser Kochsitzung manuell gesteuert. Die Antwortstufe kann eingestellt werden: L3 (hoch), L2 (mittel), L1 (niedrig), aus.</p>
<p>hSp- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Haubenstopp-Stufe</p>	<p>Mit dieser Einstellung kann das Induktionskochfeld die Lichter der angeschlossenen Haube bei jedem Ausschalten des Induktionskochfelds automatisch deaktivieren. Abhängig von dem von Ihnen eingestellten Wert schaltet die Belüftung auf diese Geschwindigkeitsstufe und stoppt mit einer Verzögerung.</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Kopplung von Bluetooth-Geräten</p>	<p>Um ein Bluetooth-Gerät zu koppeln, setzen Sie diese Einstellung auf Ein. Sie haben jetzt 3 Minuten Zeit, um ein neues Bluetooth-Gerät mit diesem Induktionskochfeld zu koppeln.</p>

Einstellungen

<p>btC - Bluetooth clear Gekoppelte Bluetooth-Geräte löschen</p>	<p>Um alle Bluetooth-Geräte zu entkoppeln, setzen Sie diese Einstellung auf Clr.All Ihre verbundenen Bluetooth-Geräte sind jetzt nicht mehr gekoppelt.</p>
<p>Fir - Firmware-Version anzeigen</p>	<p>So zeigen Sie die aktuellen Softwareversionen des Kochfelds an. Die UI-Softwareversion und die Celsius°Cooking™ -Softwareversion werden in abwechselnder Reihenfolge angezeigt.</p>
<p>FoA - Firmware update over the air</p>	<p>Um Firmware-Updates für das Kochfeld zu erhalten, müssen Sie über eine mobile App mit dem Kochfeld gekoppelt sein. Sie erhalten eine Benachrichtigung oder können verfügbare Firmware-Updates im Menü der mobilen App auf Updates überprüfen.</p> <p>Um das Firmware-Update über die mobile App zu starten, stellen Sie diese Einstellung auf „Ein“, um Ihre Anwesenheit am Kochfeld zu bestätigen. Für weitere Informationen siehe Kapitel Firmware-Update. Nach 10 Minuten wird diese Einstellung automatisch auf „Aus“ zurückgesetzt.</p>
<p>dE - Demo Mode (Demo-Modus für Händler-Showrooms)</p>	<p>In der Demo verhält sich das Gerät wie gewohnt, ohne die Möglichkeit, das Kochgeschirr aufzuheizen.</p> <p>Wenn diese Option eingestellt ist, wird dies nach dem Einschalten des Geräts mit einem kurzen „d“ angezeigt. Ohne Benutzerinteraktion schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch aus.</p>
<p>Con - connection power Strombegrenzer</p> <p>HINWEIS!</p> <p>Um ein unbeabsichtigtes Verstellen der CON - connected power zu verhindern, muss die CON Einstellung durch Berühren des Schiebereglers für 3 Sekunden bestätigt werden. Eine Änderung ohne Bestätigung wird nicht durchgeführt!</p>	<p>Erfüllen Ihre elektrischen Leitungen oder der Leistungsschalter die auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme nicht, kann der Strombegrenzer durch Verringern des Werts dieser Einstellung aktiviert werden. Dies kann zu einer Leistungsminderung des Induktionskochfelds führen.</p> <p>Das folgende Nummerierungsformat der Einstellung ist verfügbar: X.XX. Die Zahl links vom Punkt repräsentiert die Anzahl der verbundenen Phasen, während die Zahl rechts vom Punkt den elektrischen Strom pro Phase in Ampere darstellt.</p> <p>⚠️ WARNUNG!</p> <p>Das Gerät muss immer auf die tatsächliche oder niedrigere Nennleistung der elektrischen Verkabelung oder Leistungsschalter eingestellt sein. Diese Einstellung kann nur von einem autorisierten Experten vorgenommen werden.</p>

Reinigen

INFORMATION!

Aktivieren Sie die Verriegelungsfunktion, bevor Sie mit der Reinigung des Kochfelds beginnen. Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies verhindert, dass überkochtes Essen die Glasoberfläche beschädigen kann.

Tägliche Reinigung

1. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel).
2. Trocknen Sie das Gerät mit einem Papier- oder Geschirrtuch.

Stark verschmutztes Glas

1. Entfernen Sie mit einem Schaber sofort Speisereste, verbranntes Fett, Zucker oder hartnäckige Flecken vom Kochfeld, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist! Zucker und/oder andere Lebensmittelreste können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen.
2. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glasplatte, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (bei einigen Modellen) nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt. Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glas. Kratzen Sie das Kochfeld nicht mit der Spitze des Schabers. Dies kann bleibende Kratzer im Glas verursachen.
3. Nachdem Sie hartnäckige Flecken vom Glas entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld. Nutzen Sie dafür die Anleitung zur täglichen Reinigung.
4. Bei Bedarf kann ein spezieller Intensivreiniger für Ceran-/Induktionskochfelder verwendet werden.
5. Wenn das Reinigungsergebnis nicht zu Ihrer Zufriedenheit ausfällt, können Sie die oben genannten Reinigungsschritte beliebig oft wiederholen oder unter www.atagservice.nl weitere Informationen zur Reinigung finden.

WARNUNG!

Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese Kratzer verursachen können. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Stahlwolle, Scheuermittel oder scharfe Gegenstände.

WARNUNG!

Das Kochfeld kann aufgrund des Kochvorgangs noch sehr heiß sein! Die Oberfläche sollte nicht direkt berührt werden. Falls gewünscht, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen beim Reinigen direkt nach dem Kochen zu vermeiden.

Allgemein

Wenn Sie in der Glasplatte den kleinsten Bruch oder Riss bemerken, schalten Sie das Kochfeld sofort aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie die (automatischen) Sicherungsschalter im Schaltschrank aus oder stellen Sie, im Falle einer Dauerstromverbindung, den Schalter im Netzteil auf Null. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Tabelle Störungen und Fehler

Funktioniert das Gerät nicht ordnungsgemäß, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie zunächst die in der folgenden Tabelle aufgeführten Punkte, oder besuchen Sie die Webseite für weitere Informationen.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät heizt zum ersten Mal auf.	Dies ist normal und verschwindet, nachdem es einige Male verwendet wurde. Lüften Sie die Küche.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	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.
Der Kreis des Topfbodens bleibt nach der Reinigung sichtbar.	Kontaminierter Topf- oder Pfannenboden auf der Kochzone.	Reinigen Sie das Induktionskochfeld mit einem Keramik-Kochfeld-Reiniger und entfernen Sie Schmutz/Fett vom Pfannenboden.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet, und Sie hören ein akustisches Signal.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie den Piepton durch Berühren der Countdown-Timer-Taste aus.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlan schlusses.	Überprüfen Sie die Sicherungen, den elektrischen Schalter und die Steckdose.
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld wurde falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Hestan Cue-Taste blinkt zusammen mit der Taste zum Einstellen der Kochmethode und dem Display	Celsius°Cooking™-Kochgeschirr ist der falschen Kochzone zugeordnet.	Lösung: Kochgeschirr entfernen und neu zuordnen.
Einstellung Hestan Cue-Kochen blinkt zusammen mit der Anzeige der eingestellten Temperatur während der Verwendung der Sonde.	Die Celsius°Cooking™ Probe wird entfernt oder steht nicht in Verbindung mit dem Inhalt. Oder die Temperatur ist schnell gefallen, z. B. durch Kaltwasserzugabe.	Setzen Sie die Sonde zurück oder positionieren Sie sie neu – drücken Sie die Kochmethodentaste, wenn die Sonde nicht automatisch erkannt wird.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Instabile Verbindung zwischen Kochgeschirr und Kochfeld	Geringe Akkuladung des Kochgeschirrs oder instabile Bluetooth-Verbindung	Schalten Sie das Kochfeld für 10 Sekunden aus und/oder wechseln Sie die Batterie

Problemlösung

Fehlercode	Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
U400	U 400 erscheint mit kontinuierlichem Ton auf dem Display.	Die Netzspannung ist zu hoch.	Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschild und Anleitung an.
E2	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.
Er03	Er03 wird auf dem Display angezeigt.	Eines der Bedienelemente wird zu lange gedrückt. Oder es gibt Wasser, Schmutz oder eine Pfanne auf den Bedienelementen.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
E7	E7 erscheint auf dem Display, nachdem die Wi-Fi-Verbindung eingerichtet wurde.	Verbindungsaufbau fehlgeschlagen.	Versuchen Sie erneut, das Gerät mit Ihrem Netzwerk zu verbinden. Stellen Sie sicher, dass sich neue Geräte damit verbinden können (z. B. MAC-Adressfilterung ist deaktiviert).
E65	Auf dem Display erscheint E65 zusammen mit Hestan Cue blinkt	Nicht-Celsius°Cooking™ Kochgeschirr wird nicht unterstützt	Verwenden Sie Celsius°Cooking™ Kochgeschirr
E66	Auf dem Display erscheint E66 zusammen mit Hestan Cue blinkt.	Celsius°Cooking™-Kochgeschirr wurde nicht gefunden (leere Batterie, außer Reichweite usw.)	Ersetzen Sie die Batterie - überprüfen Sie den Status mit der Hestan-App, wenn Sie sich nicht sicher sind.
E67	E67 erscheint auf dem Display, zusammen mit Hestan Cue-Taste blinkt.	Celsius°Cooking™Kochgeschirr fehlt.	Wenn die Griffkappe richtig montiert ist; Ersetzen Sie die Batterie - überprüfen Sie den Status mit der Hestan-App, wenn Sie sich nicht sicher sind.
E8	E8 erscheint auf dem Display	Ventilator ist blockiert (möglicherweise z. B. durch einen Gegenstand in der Schublade)	Entsperren Sie den Ventilator; trennen Sie das Gerät für 10 Sekunden von der Netzspannung
☹☹☹	Zone stoppt unbeabsichtigt und Restwärmeanzeige erscheint	Zone ist überhitzt	Nach dem Abkühlen des Kochfelds kann das Garen fortgesetzt werden

HINWEIS!

Bei anderen Fehlercodes: Bitte Fehlercode notieren und Service kontaktieren.

WLAN-Fehlerbehebung

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
WLAN Symbol nicht angezeigt	WLAN deaktiviert	Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein und dann berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  und halten Sie sie für 5 Sekunden.
WLAN Einrichtung fehlgeschlagen	Probleme mit dem Heimnetzwerk.	Überprüfen Sie, ob Ihr Heimnetzwerksignal stark ist und die Internetverbindung funktioniert.
Das Heimnetzwerk wird während des Verbindungsaufbaus nicht angezeigt.	Das Heimnetzwerk ist nicht auf 2,4 GHz eingestellt, das Netzwerk ist ausgeblendet oder die Signalstärke ist zu schwach.	Bitte überprüfen Sie Ihre Netzwerkeinstellungen. Stellen Sie ein 2,4-GHz- und sichtbares Netzwerk sicher. Wenn das Signal zu schwach ist, versuchen Sie, den Netzwerk-Router näher zu positionieren.
Das Kochfeld wird in der mobilen App als nicht verbunden angezeigt	WLAN ist deaktiviert oder Probleme mit dem Heimnetzwerk.	Sicherstellen, dass das WLAN aktiviert ist und die Internetverbindung Ihres Heimnetzwerks funktioniert. Wiederholen Sie den Verbindungsaufbau bei Bedarf.
Andere WLAN Probleme	Verschiedene Ursachen.	Deaktivieren Sie zuerst und aktivieren Sie erneut das WLAN. Stellen Sie sicher, dass die Internetverbindung Ihres Heimnetzwerks funktioniert. Wiederholen Sie den Verbindungsaufbau bei Bedarf. Weitere Fehlerbehebung finden Sie unter www.connectlife.io oder wenden Sie sich an die Serviceabteilung.
Firmware-Aktualisierung fehlgeschlagen.	Internetverbindung unterbrochen oder Stromversorgung beendet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht beendet ist und eine stabile Internetverbindung besteht, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn dies erneut fehlschlägt, wenden Sie sich an die Serviceabteilung.

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 ($>85\text{ °C}$) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.
- Die Abluft muss nicht in einen Rauchabzug für die Absaugung von Abgasen aus Öl und Gas verbrennenden Geräten geleitet werden (dies trifft nicht auf Geräte zu, die Abluft nur zurück in den Raum abgeben).
- Dunstabzugshauben und andere Geräte, die Kochdunst absaugen, können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (auch in anderen Räumen), durch rückströmende Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Dunstabzugs muss der Betrieb von Geräten mit Rauchgasabsaugung durch eine sachkundige Person geprüft werden, um sicherzustellen, dass die Verbrennungsgase nicht zurückströmen.
- 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.

- Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.
- 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.
- Ist ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Netzstecker oder mit einer anderen Vorrichtung zur Trennung vom Versorgungsnetz mit einer allpoligen Kontakttrennung ausgestattet, die eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gewährleistet, so muss die Vorrichtung zur Trennung in die feste Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Gerätes nicht zugänglich ist. Die Verwendung eines omnipolaren Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der festen Verdrahtung erfüllt diese Anforderung.
- 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

Installation

werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.

- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

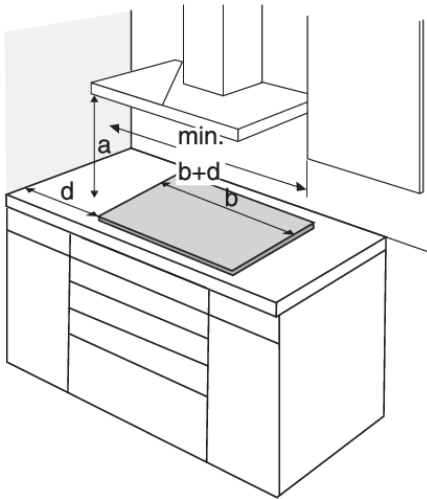
WARNUNG!

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

Installieren eines eingebauten Kochfelds

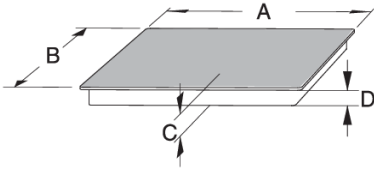


Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.

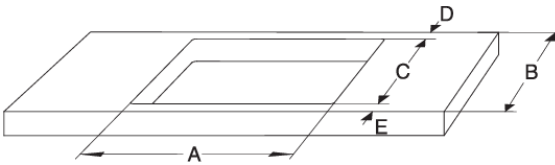
a (mm)	b (mm)	d (mm)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

Installation

Abmessungen



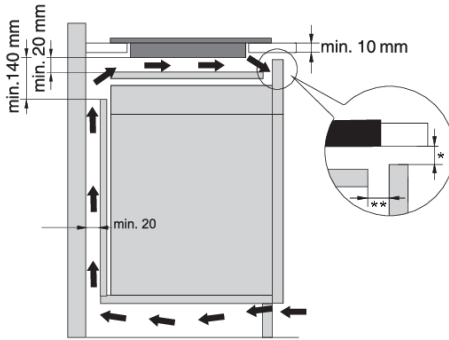
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46



	A (mm)	B (≥ mm)	C (mm)	D (≥ mm)	E (≥ mm)
38 cm	350-352	600	490-492	40	50
64/72 cm	560-562	600	490-492	40	50
80 cm	750-752	600	490-492	40	50
80 cm - 5 Zonen	770-772	600	490-492	40	50
90 cm	860-862	600	490-492	40	50
111 cm	1070-1072	500	385-387	40	50

Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank

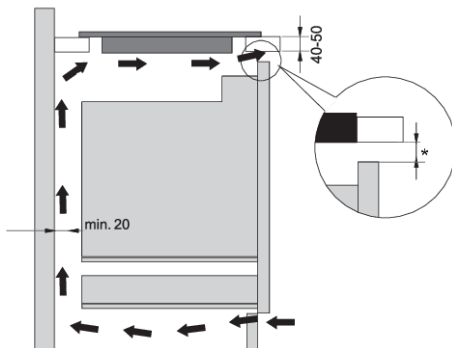
- Der normale Betrieb der elektronischen Komponenten des Induktionskochfelds erfordert eine ausreichende Luftzirkulation.



Unterschrank ohne Backofen

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

- 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

- Der Einbau eines Backofens unter das Induktionskochfeld ist bei Backöfen mit einem Kühlgebläse möglich. Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden. Zusätzlich sollte an der Vorderseite über die gesamte Breite des Gehäuses eine Öffnung von mindestens 6 mm vorhanden sein.
- Sind andere Geräte unterhalb des Induktionskochfelds installiert, können wir deren ordnungsgemäßen Betrieb nicht garantieren.

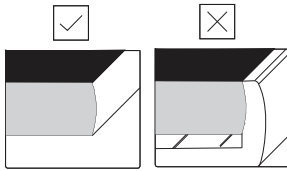
* Für eine optimale Leistung des Kochfelds wird ein Lüftungsspalt von ≥ 6 mm empfohlen.

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

Installation

Unterputzmontage in die Arbeitsplatte

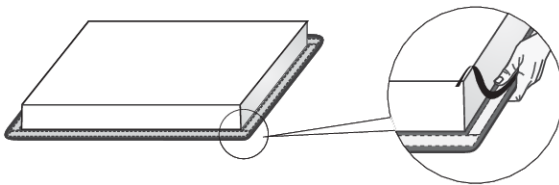
Geräte ohne facettierte Kanten oder dekorative Rahmen eignen sich zur Unterputzmontage.



- gebürstete Kante
- Zierrahmen

Installieren des Geräts

Das Gerät darf nur in eine temperatur- und wasserbeständige Arbeitsplatte eingebaut werden, z. B. in eine Arbeitsplatte aus (Natur-)Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt werden). Beim Einbau in eine Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte eine Holzunterkonstruktion verwendet werden. Der Rahmen wird nicht mit dem Gerät geliefert. Das Innenmaß des Grundgeräts sollte mindestens dem Innenausschnitt für das Gerät entsprechen. Nur so kann das Gerät im Problemfall von der Unterseite gewartet werden. Bringen Sie Dichtband entlang des Umfangs der Unterseite der Glasscheibe an.



Führen Sie zuerst das Netzkabel durch die Aussparung. Stellen Sie das Gerät über die Mitte des Ausschnitts. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe Kapitel Technische Installation). Testen Sie vor dem Verschließen unbedingt das Funktionieren des Geräts. Dichten Sie den Schlitz zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Das zur Abdichtung verwendete Silikondichtmittel muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie das Silikondichtmittel mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtmittels. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn das Silikondichtmittel vollständig getrocknet ist.



⚠️ WARNUNG!

Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikondichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung ungeeigneter Silikondichtungsmassen kann zu dauerhaften Verfärbungen einiger Teile führen.

Entfernen des integrierten Geräts

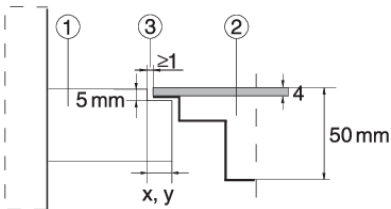
Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Silikonichtung vom Rand zu entfernen. Entfernen Sie das Gerät, indem Sie es von unten nach oben drücken.

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ WARNUNG!

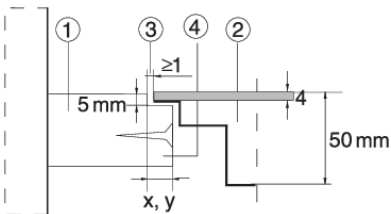
Die Serviceabteilung ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds verantwortlich. Wenden Sie sich bezüglich der Neuinstallation des Unterputz-Kochfelds an Ihren Fachhändler für Küchengeräte.



Arbeitsplatte aus Stein

1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte

Angesichts der Fehlerquote (Toleranz) für die Glaskeramikplatte des Geräts und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte ist der Schlitz anpassbar (min. 2 mm).

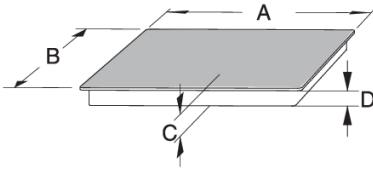


Keramische, Holz- oder Glasplatte

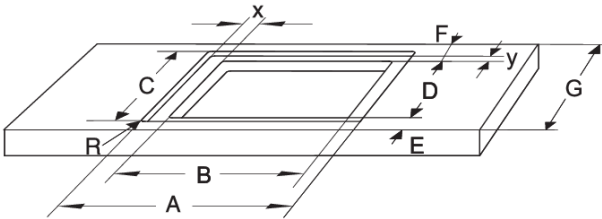
1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte
4. Holzrahmen, Dicke 16 mm.

Installation

Einbau in die Arbeitsplatte - Unterputz (je nach Modell)



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
72 cm	720	510	50	46
80 cm	800	510	50	46
90 cm	900	510	50	46
111 cm	1110	410	50	46



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (≥ mm)	F (≥ mm)	G (≥ mm)	R	X	Y
72 cm	724-725	560-562	514-515	490-492	50	40	600	6	82	12
80 cm (4 Zonen)	804-805	750-752	514-515	490-492	50	40	600	6	27	12
80 cm (5 Zonen)	804-805	770-772	514-515	490-492	50	40	600	6	17	12
90 cm	904-905	860-862	514-515	490-492	50	40	600	6	22	12
111 cm	1114-1115	1070-1072	414-415	385-387	50	40	500	6	22	14

⚠️ WARNUNG!

Wird der Ofen unter einem Unterputz-Kochfeld installiert, sollte die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 38 mm betragen.

WARNUNG!

Die Serviceabteilung ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds verantwortlich. Wenden Sie sich bezüglich der Neuinstallation des Unterputz-Kochfelds an Ihren Fachhändler für Küchengeräte.

Installation

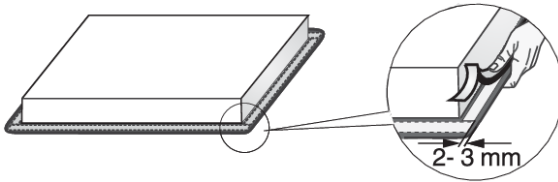
Schaumdichtung anbringen

⚡ INFORMATION!

Einige Geräte werden mit bereits montierter Dichtung geliefert!

Befestigen Sie vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Glaskeramikkochfelds.

- Entfernen Sie den Schutzfilm von der Dichtung.
- Befestigen Sie die Dichtung an der Unterseite des Glases (2–3 mm vom Rand entfernt). Die Dichtung muss entlang der gesamten Glaskante angebracht werden. Die Dichtung darf sich an den Ecken nicht überlappen.
- Stellen Sie beim Anbringen der Dichtung sicher, dass diese nicht durch scharfe Gegenstände beschädigt wird oder mit diesen in Kontakt kommt.



⚠ WARNUNG!

Installieren Sie das Gerät nicht ohne diese Dichtung!

- Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein.
- Schützen Sie die Arbeitsfläche.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

- Der Netzschutz muss den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- In der Elektroinstallation sollte sich ein Schaltgerät befinden, das alle Pole des Geräts vom Stromnetz trennen kann, wobei im geöffneten Zustand ein Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten besteht. Geeignete Geräte sind Sicherungen, Schutzschalter, etc.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

Anschluss

1. 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. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Experten mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.
2. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
3. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
4. Die Jumper werden separat geliefert.
5. Ändern Sie die Leistungsbegrenzung in „Einstellungen“, wenn nötig. Siehe Kapitel „Einstellungen“ **Con** zur Verbindungseinstellung.

WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker angeschlossen werden. Eine falsche Verbindung kann Teile des Geräts zerstören. In diesem Fall besteht kein Gewährleistungsanspruch. Trennen Sie das Gerät vor jeder Reparatur oder Wartung vom Stromnetz.

Netzstromkabel

- Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

Anschlussplan

Für folgende Gerätetypen: BI3CA... .

HINWEIS!

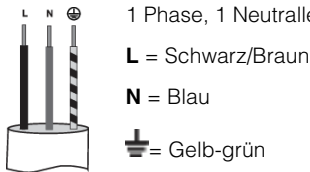
Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte für die folgenden Strombegrenzeinstellungen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten, mindestens 1,5 mm² betragen:

Elektroinstallation

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
1x16A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x13A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x10A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x06A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Die Spannung zwischen Leitung und Neutralleiter muss 220–240 V~ betragen.



Für folgende Gerätetypen: B11CA..., B16CA..., B16CB..., B17CA..., B18CA..., B18CB..., B19CE...

HINWEIS!

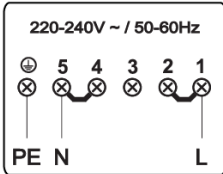
Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

Die Spannung zwischen Leitung und Neutralleiter muss 220–240 V~ betragen. Die Spannung zwischen den Leitungen muss 380–415 V~ betragen. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens den Angaben in der Tabelle für die folgenden Strombegrenzeinstellungen entsprechen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten:

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
2x16A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x13A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x10A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x06A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x16A	2 Phasen - 2 Neutralleiter (nur für NL)	H05VV-F	5 x 1,5 mm ²
1x32A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x25A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x20A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x16A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x13A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x10A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²

1x06A	1 Phase, 1 Neutraleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
-------	-------------------------	---------	-------------------------

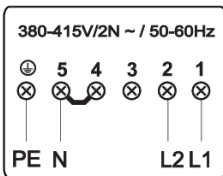
Weiterhin sind folgende Anschlüsse möglich:



1 Phase, 1 Neutraleiter (220–240 V ~, 50/60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 32 A benötigt.

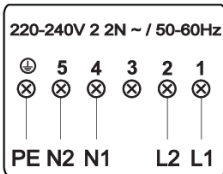
Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



2 Phasen, 1 Neutraleiter (380–415 V 2N ~, 50–60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, werden zwei Sicherungen von 16 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



(nur für NL)

2 Phasen, 2 Neutraleiter (220–240 V 2-2N ~, 50-60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, werden zwei Sicherungen von 16 A benötigt.

Die 2 Phasen (L1 und L2) sollten nur mit ein und demselben Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert werden. Es ist nicht erlaubt, L1/N1 mit einem anderen Fehlerstromschutzschalter als L2/N2 zu betreiben.

Für folgende Gerätetypen: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC...

HINWEIS!

Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

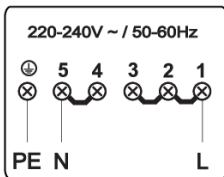
Die Spannung zwischen Leitung und Neutraleiter muss 220–240 V~ betragen. Die Spannung zwischen den Leitungen muss 380–415 V~ betragen. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens den Angaben in der Tabelle für die folgenden Strombegrenzeinstellungen entsprechen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten:

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
3x16A	3 Phasen, 1 Neutraleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3x13A	3 Phasen, 1 Neutraleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3x10A	3 Phasen, 1 Neutraleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²

Elektroinstallation

3x06A	3 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2x16A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2x13A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2x10A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2x06A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2x16A	2 Phasen - 2 Neutralleiter (nur für NL)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1 x48 A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1x35A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1x32A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x25A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x20A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x16A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²

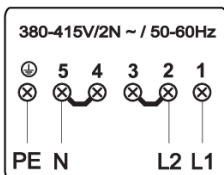
Weiterhin sind folgende Anschlüsse möglich:



1 Phase, 1 Neutralleiter (220–240 V ~, 50/60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 48 A benötigt.

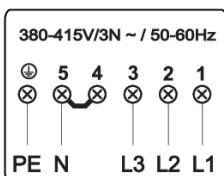
Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 und zwischen den Klemmen 2 und 3 und zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



2 Phasen, 1 Neutralleiter (380–415 V 2N ~, 50–60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, werden zwei Sicherungen von 32A benötigt.

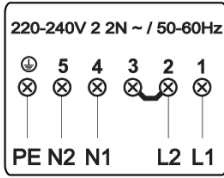
Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 2 und 3 und zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



3 Phasen, 1 Neutralleiter (380–415 V 3N ~, 50–60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, werden drei Sicherungen von 16 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



(nur für NL)

2 Phasen, 2 Neutraleiter (220–240 V 2-2N ~, 50-60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, werden zwei Sicherungen von 16 A benötigt.

Die 2 Phasen (L1 und L2) sollten nur mit ein und demselben Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert werden. Es ist nicht erlaubt, L1/N1 mit einem anderen Fehlerstromschutzschalter als L2/N2 zu betreiben.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 2 und 3 an!

Anschluss nur für BE

1. Prüfen Sie die Spannung. Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L1 und L2) sollte von einem Fachmann mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.
2. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
3. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
4. Die Jumper werden separat geliefert.
5. Ändern Sie die Leistungsbegrenzung in „Einstellungen“, wenn nötig. Siehe Kapitel „Einstellungen“ **Conzur** Verbindungseinstellung.

WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker angeschlossen werden. Eine falsche Verbindung kann Teile des Geräts zerstören. In diesem Fall besteht kein Gewährleistungsanspruch. Trennen Sie das Gerät vor jeder Reparatur oder Wartung vom Stromnetz.

Netzstromkabel

- Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

Anschlussplan

Für folgende Gerätetypen: BI3CA...

HINWEIS!

Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte für die folgenden Strombegrenzeinstellungen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten, mindestens 1,5 mm² betragen:

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
1x16A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x13A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x10A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Elektroinstallation

1x06A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
-------	----------------	-----------	-------------------------

Die Spannung zwischen den Leitern muss 220–240 V~ betragen.



2-Phasenleiter (220–240 V~, 50-60 Hz)

L1 = schwarz/braun

L2 = blau

 = Gelb-grün

Für folgende Gerätetypen: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

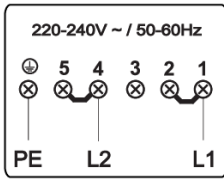
HINWEIS!

Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

Die Spannung zwischen den Leitern muss 220–240 V~ betragen. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens den Angaben in der Tabelle für die folgenden Strombegrenzeinstellungen entsprechen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten:

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
2x16A	3-Phasenleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x13A	3-Phasenleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x10A	3-Phasenleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x06A	3-Phasenleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
1x32A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x25A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x20A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x16A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x13A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x10A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x06A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²

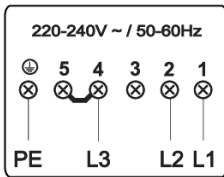
Weiterhin sind folgende Anschlüsse möglich:



2 Phasen (220–240 V~, 50-60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 32 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



3 Phasen (220–240 V~, 50-60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 32 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 4 und 5 an.

Für folgende Gerätetypen: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC...

HINWEIS!

Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

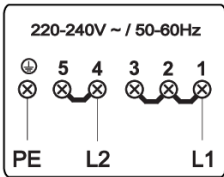
Die Spannung zwischen den Leitern muss 220–240 V~ betragen. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens den Angaben in der Tabelle für die folgenden Strombegrenzeinstellungen entsprechen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten:

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
3x16A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
3x13A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
3x10A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
3x06A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
2x16A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
2x13A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
2x10A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
2x06A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1 x48 A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1x35A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1x32A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x25A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x20A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²

Elektroinstallation

1x16A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
-------	----------------	-----------	-------------------------

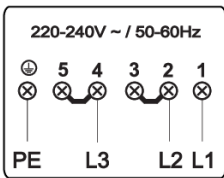
Weiterhin sind folgende Anschlüsse möglich:



2 Phasen (220–240 V~, 50-60 Hz).

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 48 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



3 Phasen (220–240 V~, 50-60 Hz).

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 48 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 2 und 3 und zwischen den Klemmen 4 und 5 an.

Strombegrenzer

Siehe Kapitel „Einstellungen“, unter Parameter **Con-** Strombegrenzer zum Einstellen des Parameters. Dieser Parameter muss eingestellt werden, bevor ein Topf auf das Kochfeld gestellt oder die Kochzone aktiviert wird.

WARNUNG!

Die Einstellung des Strombegrenzers muss von einem zugelassenen und qualifizierten Installateur entsprechend Ihren Anschlüssen und Leistungsschaltern vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig durch.

WARNUNG!

Das Einstellen eines niedrigeren Werts des Strombegrenzungsparameters kann zu einer Leistungsminderung des Induktionskochfelds führen.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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 Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen 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 Vertriebufer 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. Verreiber 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 Vertriebern 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 Altgerätauch 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 Verreiber 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.

Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	WLAN-Modul
Betriebsfrequenzbereich:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximale Ausgangsleistung:	17,7 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	2.7dBi
Funkgerätetyp:	HSCIM - 1 Modul
Frequenzbereich:	2402.0MHz - 2480.0MHz
Trägerausgabe:	<10dBm
Emissionsart:	G1D

Hiermit wird erklärt, ASKO dass die oben genannte Funkanlage mit der Richtlinie 2014/53/EU übereinstimmt. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.celsiuscooking.com/DoC.

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

 **ASKO**

ASKO APPLIANCES AB • SOCKERBRUKSGATAN 3, SE-531 40 LIDKÖPING, SWEDEN • WWW.ASKO.COM



830391-a2

CE