



Bedienungsanleitung Induktionskochfeld

HI1884M / SIVK8DTI

HI1884MF / SIVK8DTI

HI1994MF / SIVK9FTI

DE

Bedienungsanleitung

DE 3 – DE 31

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tipp

INHALTSVERZEICHNIS

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

Verwendung

Bedienung der Touch-Tasten	7
Kochen mit Induktion	7
Wie funktioniert Induktion?	8
Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	9

Bedienung

Einschalten und Leistung einstellen	11
Automatische Topferkennung (APd)	11
Restwärmeanzeige	12
„Boost“	12
Kapazitätsverteilung der Kochzonen	12
Brücken-Induktion (Modelle „SV“ und „SVI“)	13
Ausschalten	14
Standbymodus	14
Spar-Standbymodus	14
Kindersicherung	15
Pause	16
Erkennen des Modus	16
Zeitähler/Kochuhr	17
Aktivierung/Deaktivierung Tonsignale	19
Automatische Kochprogramme	19
Gesund kochen	23
Leistungsstufen zum Kochen	24

Pflege

Reinigung	25
-----------	----

Störungen

Allgemeines	26
Störungstabelle	26

Kundenservice

Weitere Anforderungen für den Einbau (bündige Installation) des Kochfelds (Modelle „F“)	29
---	----

Information (EU) 66/2014

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	30
---	----

Umweltschutz

Entsorgung von Verpackung und Gerät	31
-------------------------------------	----

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Siedepunkt von Speisen schnell erreicht. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen machen das Kochen ebenfalls besonders komfortabel.

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

Im Gerät gibt es verschiedene Temperatursicherungen sowie Restwärmearzeigen für heiße Kochzonen.

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



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

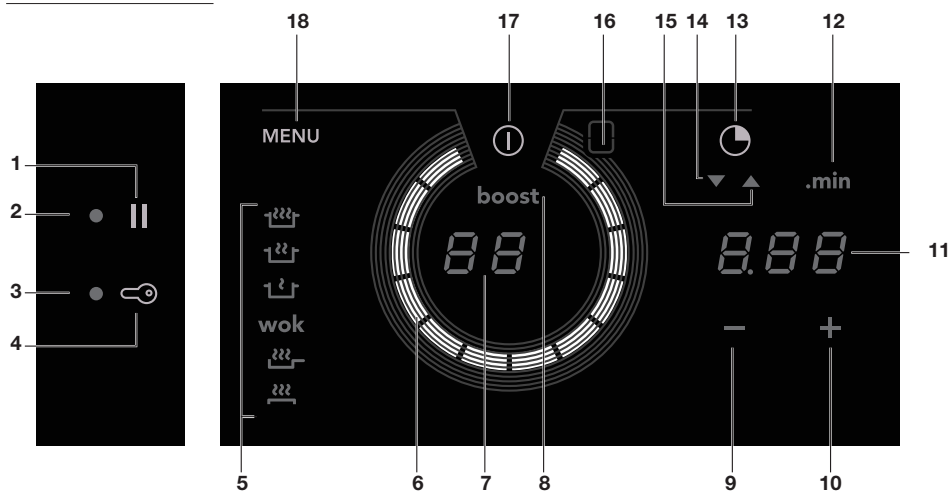
Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie beginnen, das Gerät zu verwenden, und bewahren Sie sie stets griffbereit auf.

Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Bedienfeld

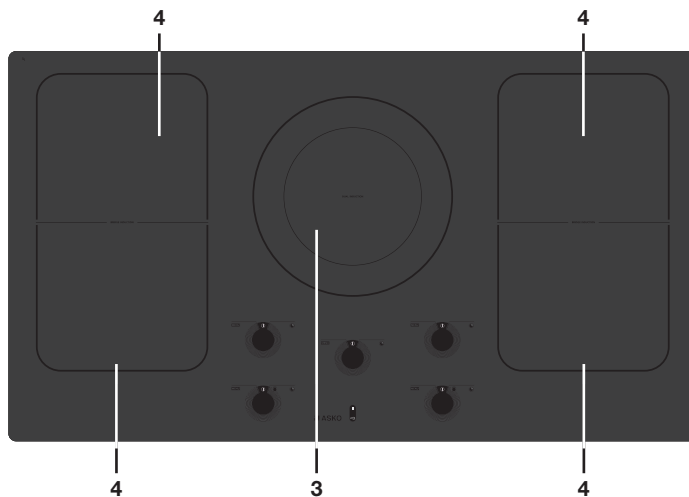


1. Pausetaste
2. Pausenzeichen
3. Anzeige „Kindersicherung/Spar-Standby“
4. Schlüsseltaste (Funktion „Kindersicherung/Spar-Standby“)
5. Menü für Induktionskochen
6. Einstellring (12 Stufen)
7. Stufenanzeige
8. Anzeige „Boost“
9. Taste „-“ (Zeit verkürzen)
10. Taste „+“ (Zeit verlängern)
11. Zeitzähler/Kochuhr
12. Anzeige „Minuten hinter dem Punkt“
13. Zeittaste
14. Anzeige Kochuhr
15. Anzeige Zeitzähler
16. Brückentaste (Verbindung von zwei Kochzonen, die dann mit einem einzigen Einstellring geregelt werden können)
17. EIN/AUS-Taste
18. Menütaste

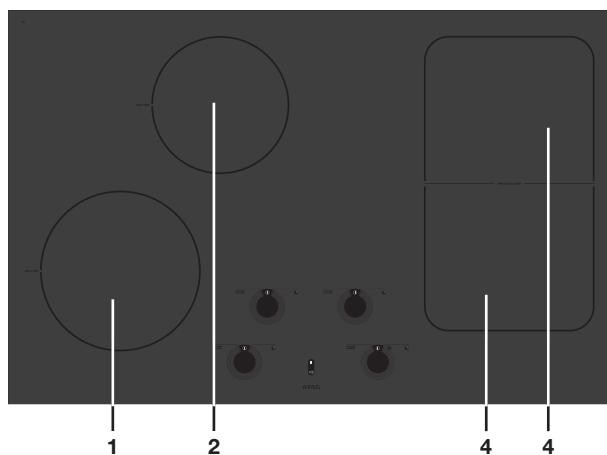
IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung

HI1994MF



HI1884M/HI1884MF



1. Kochzone Ø 210/3,7 kW
2. Kochzone Ø 180/3,0 kW
3. Kochzone Ø 260 / 5,5 kW (Doppelring)
4. Brückenzone 180 × 220 mm / 3,7 kW (verbindbare Zonen)

Bedienung der Touch-Tasten

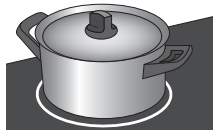
Falls Sie bisher andere Bedienelemente gewohnt waren, werden Sie sich an die Bedienung der Kochzonen mit den berührungsempfindlichen Touch-Tasten wahrscheinlich erst gewöhnen müssen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach und leicht auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie optimal auf die Form und den Druck von Fingerspitzen reagieren. Auf andere Objekte, zum Beispiel auf die Pfoten von Haustieren, reagiert das Kochfeld normalerweise nicht.

Kochen mit Induktion

Kochen mit Induktion ist schnell

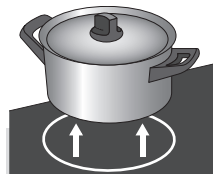
- Anfangs werden Sie von der Schnelligkeit des Geräts möglicherweise überrascht sein. Vor allem bei höheren Leistungen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, wird daher dringend empfohlen, das eingeschaltete Kochfeld nicht unbeaufsichtigt zu lassen.



Beim Induktionskochen gibt es keinen Wärmeverlust und keine heißen Griffe.

Leistung wird automatisch angepasst

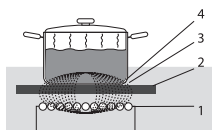
- Beim Induktionskochen wird nur jener Teil der Kochzone aktiviert, der vom Topf bedeckt ist. Wenn Sie einen kleinen Topf auf eine große Kochzone stellen, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht wird.



Hinweis

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie deshalb nur Töpfe mit sauberen Böden auf die Kochzonen. Wenn Sie Töpfe auf dem Kochfeld bewegen möchten, heben Sie diese immer hoch.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsplatte!
- Um Energieverlust zu vermeiden, kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel.

Wie funktioniert Induktion?



Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3). Wird ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gestellt, wird im Topfboden ein elektrischer Strom induziert.

In den einzelnen Kochzonen werden magnetische Felder erzeugt. Steht ein Topf mit eisernem Boden auf einer Kochzone, wird im Topfboden durch das Magnetfeld ein elektrischer Strom induziert. Dieser induzierte Stromfluss führt zu einer schnellen und direkten Erwärmung des Topfbodens.

Komfortabel

Die elektronischen Regler sind präzise und komfortabel bedienbar. Mit der niedrigsten Leistungsstufe können Sie zum Beispiel direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzen würden.

Schnell

Durch die hohe Leistung des Induktionskochfeldes wird die Gartemperatur sehr schnell erreicht. Der Garvorgang selbst dauert allerdings genauso lange wie bei anderen Methoden.

Reinigung

Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als der Topf selbst, können Speisereste nicht einbrennen.

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glaskeramikplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler als die Kochzone eines Cerankochfeldes oder eines Gasbrenners. Nachdem der Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Induktionsgeräusche

Ticken

Das leichte Tickern wird von den Leistungsbegrenzern der vorderen und hinteren Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Tickern auftreten.

Topf „singt“

Die Kochtöpfe geben möglicherweise beim Kochen ein Geräusch von sich. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei einigen Töpfen ist dies unvermeidbar, besonders bei hohen Leistungsstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies aber unschädlich.

Lüfter rauscht

Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Geräts wird der Lüfter eingeschaltet. Sie hören ein Rauschen oder Brummen. Auch nach dem Ausschalten des Geräts läuft der Lüfter je nach Kühlbedarf des Kochfelds noch eine Weile weiter.



Automatische Topferkennung (APd)

Wenn die automatische Topferkennung (APd) aktiv ist, ist ein Ticken zu hören, auch wenn die Zone nicht verwendet wird.

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen

Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.



Hinweis

- Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Induktionskochfelder nicht mehr geeignet!
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
 - Bodenstärke mindestens 2,25 mm
 - flachem Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



Tipp

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

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



Hinweis

Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr!

- Wenn der Topf zu trocken ist, kann das Email bei hoher Induktionsleistung abspringen,
- und/oder der Topfboden kann sich verziehen.



Hinweis

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden! Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, so dass das Gerät zu heiß wird. Eine Überhitzung kann dazu führen, dass die Glasplatte springt oder der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von jeder Garantie ausgeschlossen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

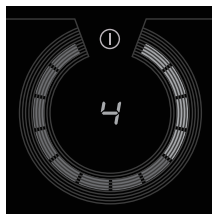
Der Mindestdurchmesser für einen Topf beträgt 12 cm (16 cm für Verbindungsinduktionszonen). Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Kochen auf dem Induktionskochfeld.

Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.

Einschalten und Leistung einstellen



1. Tippen Sie auf die Schlüsseltaste.
Ein Signalton wird wiedergegeben.
2. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
Der Topf wird von der Topferkennung (APd) erkannt. Auf der Anzeige blinkt „-“. Wenn Sie nichts weiter tun, wird die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
3. Fahren Sie mit Ihrem Finger über den Einstellring (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie mit dem Finger auf den Einstellring, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Die Kochzone startet automatisch mit der eingestellten Stufe.
4. Wählen Sie eine höhere oder niedrigere Einstellung, indem Sie mit dem Finger über den Einstellring fahren oder darauf tippen. Die Kochzonen verfügen über jeweils 12 Stufen. Darüber hinaus gibt es für die Induktionszonen jeweils eine „Boost“-Stufe.



Wichtiger Hinweis!

Wenn die APd-Funktion deaktiviert ist, schalten Sie die Kochzonen mit der EIN/AUS-Taste ein.

Automatische Topferkennung (APd)

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und ein Topf auf eine inaktive Kochzone gestellt wird, leuchtet das entsprechende Bedienfeld auf. Sie können dann gleich anfangen zu kochen (ohne Betätigung der EIN/AUS-Taste). Wenn Sie für die betreffende Kochzone nicht innerhalb von 10 Sekunden eine Leistung einstellen, wird die Zone wieder ausgeschaltet. Sie können die Kochzone erneut einschalten, indem Sie den Topf anheben und wieder abstellen, oder indem Sie auf die EIN/AUS-Taste tippen.

Ein- und Ausschalten der automatischen Topferkennung

Die Topferkennung ist standardmäßig aktiviert, kann aber auch deaktiviert werden. Zum Deaktivieren schalten Sie das Kochfeld aus. Bedienen Sie dann aus dem Spar-Standby-Modus die „Pause“-Taste (1) für fünf Sekunden. Auf der Anzeige wird „APd OFF“ (Automatische Topferkennung AUS) angezeigt. Um die Funktion zu reaktivieren, wiederholen Sie die Aktion. Auf der Anzeige wird „APd ON“ (Automatische Topferkennung EIN) angezeigt.

Kochgeschirrerkennung

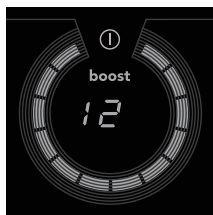
Wenn das Kochfeld nach der Einstellung einer Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt das Display weiter und die Kochzone bleibt kalt. Wird nicht innerhalb einer Minute ein (eisenhaltiger) Topf auf das Kochfeld gestellt, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige



Nach Nutzung einer Kochzone kann diese noch einige Zeit lang warm bleiben. Mit dem Buchstaben „H“ auf der Anzeige wird darauf hingewiesen, dass die Kochzone noch heiß ist. Sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat, erlischt die Anzeige.

„Boost“



Mit der „Boost“-Funktion können Sie kurzzeitig (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird automatisch auf Leistungsstufe 12 umgeschaltet.

„Boost“ einschalten

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone und schalten Sie diese ein.
2. Tippen Sie zum Einschalten der „Boost“-Funktion zweimal auf das Ende des Einstellrings.

Auf der Anzeige werden „12“ und „Boost“ angezeigt.

„Boost“ ausschalten

Die „Boost“-Funktion ist eingeschaltet. Auf der Anzeige werden „12“ und „Boost“ angezeigt.

1. Tippen Sie auf eine beliebige Position des Einstellrings.

Auf der Anzeige wird eine niedrigere Stufe angezeigt.

Oder:

2. Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste der gewünschten Kochzone.
Ein Signalton wird wiedergegeben. Die Anzeige erlischt. Die Kochzonen sind jetzt vollständig ausgeschaltet.

Kapazitätsverteilung der Kochzonen



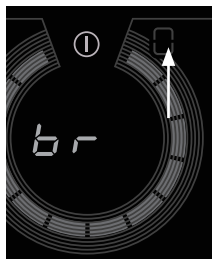
- Je nach Kochfeldtyp können sich die Kochzonen gegenseitig beeinflussen. Wenn mehrere Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt.

- Bei Erreichen der Maximalleistung der verbundenen Kochstufen während der Einstellung, werden eine oder mehrere Zonen automatisch auf die größtmögliche Einstellung zu diesem Zeitpunkt reduziert. Wenn dies der Fall ist, blinken die entsprechenden Bedienelemente. Vorrang hat immer die Kochzone, die zuletzt per Einstellring bedient wurde.

Brücken-Induktion (Modelle „SV“ und „SVI“)

Bei Brückenzonen besteht die Möglichkeit, zwei Zonen miteinander zu verbinden. Dabei entsteht eine große Zone, z. B. für eine ASKO-Grillpfanne, die ASKO Teppanyaki, eine große Fischpfanne oder verschiedene Töpfe mit derselben Leistung.

- Sind Brückenzonen verbunden, kann „Boost“ jedoch nicht aktiviert werden, und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.
- Verwenden Sie eine Fischpfanne oder eine andere Pfanne, die mindestens eine der Brückenzonen in der Mitte bedeckt.



Brückenfunktion einschalten

1. Stellen Sie den großen Kochtopf gut abdeckend auf die beiden Kochzonen.
2. Schalten Sie die vordere Kochzone ein.
3. Halten Sie die Brückentaste des vorderen Einstellrings 2 Sekunden gedrückt, um die Brücke zu aktivieren.
Auf der Anzeige der hinteren Zone wird „BR“ angezeigt. Das Bedienfeld der hinteren Kochzone reagiert nicht mehr.
4. Fahren Sie beim Bedienfeld der vorderen Kochzone mit Ihrem Finger über den Einstellring (im Uhrzeigersinn), oder tippen Sie mit dem Finger auf den Einstellring, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Beide Zonen werden mit der eingestellten Stufe erhitzt.

Brückenfunktion ausschalten

1. Halten Sie die Brückentaste des vorderen Einstellrings 2 Sekunden gedrückt, um die Brücke auszuschalten.
Die Brücken-Funktion wird ausgeschaltet, das Display der hinteren Kochzone wird ausgeschaltet, und im Display der vorderen Kochzone wird Stufe 1 angezeigt.

Oder:

2. Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste der vorderen Kochzone, um beide Kochzonen auszuschalten.
*Ein Signalton wird wiedergegeben. Die Anzeige erlischt.
Die Kochzonen sind jetzt vollständig ausgeschaltet.*

Ausschalten

Kochzone ausschalten

Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste der gewünschten Kochzone.

Ein Signalton wird wiedergegeben. Der Einstellring erlischt.

- Wenn alle Kochzonen auf diese Weise ausgeschaltet wurden, befindet sich das Kochfeld automatisch im Standbymodus (siehe „Standbymodus“).

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

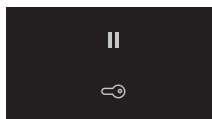
Tippen Sie kurz auf die Schlüsseltaste, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

Ein Signalton wird wiedergegeben. Die rote Kontrollleuchte („Kindersicherung“) blinkt langsam.

- Das Kochfeld befindet sich jetzt im Spar-Standbymodus (siehe auch „Spar-Standbymodus“).

Standbymodus

Im Standbymodus ist das Kochfeld ausgeschaltet. Sie können in den Standbymodus wechseln, indem Sie alle Kochzonen ausschalten. Sie können auch Spar-Standbymodus in den Standbymodus wechseln. Aus dem Standbymodus können Sie direkt mit dem Kochen beginnen, indem Sie bei der gewünschten Kochzone auf die EIN/AUS-Taste tippen.



Vom Spar-Standbymodus in den Standbymodus wechseln

Die rote Kontrollleuchte neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.

- Drücken Sie kurz auf die Schlüsseltaste, um in den Standbymodus zu schalten.

Ein akustisches Signal ertönt. Alle Kontrollleuchten des Kochfelds sind aus (Ausnahmen: Restwärmeeanzeigen „H“).

Spar-Standbymodus

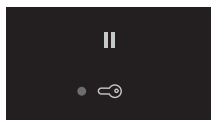
Im Spar-Standbymodus ist das Kochfeld ausgeschaltet. So verbraucht es am wenigsten Energie.

In den Spar-Standbymodus kann aus dem Standbymodus gewechselt werden. Aber auch wenn noch Kochzonen aktiv sind, lässt sich der Spar-Standbymodus direkt aktivieren.



Wussten Sie?

Das Kochfeld verbraucht im Spar-Standbymodus weniger als 0,5 W. Dies ist deutlich weniger als im Standbymodus.



Spar-Standbymodus des Kochfelds aktivieren

- Drücken Sie auf die Schlüsseltaste.
Ein Signalton ertönt. Der Spar-Standbymodus ist aktiv. Die rote Kontrollleuchte neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.

Im Spar-Standbymodus können Sie nicht sofort mit dem Kochen beginnen. Hierzu muss das Kochfeld erst in den Standbymodus versetzt werden.

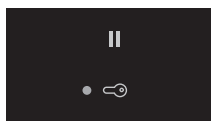


Wussten Sie?

Nach 30 Minuten im Standbymodus wird das Kochfeld automatisch in den Spar-Standbymodus versetzt, um unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden.

Kindersicherung

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



Einschalten der Kindersicherung

- Drücken Sie 2 Sekunden lang auf die Schlüsseltaste.
Ein zweifaches akustisches Signal ertönt. Alle Tasten sind jetzt inaktiv, mit Ausnahme der Schlüsseltaste. Das Kochfeld wird erst in den Spar-Standbymodus und dann in den Kindersicherungsmodus geschaltet. Das rote Lämpchen leuchtet konstant.
- Drücken Sie erneut zwei Sekunden lang auf die Taste, um die Kindersicherung wieder aufzuheben.
Ein Signalton ertönt. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standbymodus. Die rote Kontrollleuchte neben der Schlüsseltaste ist aus.



Tipp

Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen, um zu verhindern, dass es versehentlich eingeschaltet wird.

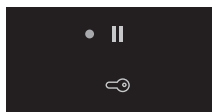


Wussten Sie?

Das Kochfeld verbraucht bei eingeschalteter Kindersicherung so wenig Energie wie im Spar-Standbymodus.

Pause

Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld beim Kochen 5 Minuten „pausieren“ lassen. Die Stromversorgung zu den Kochzonen wird unterbrochen, ohne dass die Einstellungen verloren gehen. Bitte beachten Sie, dass die Kochzone noch einige Zeit nach dem Ausschalten heiß bleibt. Es wird daher empfohlen, empfindliches Geschirr von der Kochzone zu nehmen.



Kochfeld in den Pausemodus versetzen

- Drücken Sie einmal auf die „Pause“-Taste.
Zwei Signaltöne werden wiedergegeben. Die Kochzonen wechseln auf niedrigere Werte. Die rote Kontrollleuchte neben der Pausetaste blinkt.
 - ▷ Eventuell laufende Zeitzähler/Kochuhren werden gestoppt.
 - ▷ Alle aktiven Kochzonen werden auf Stufe 1 oder 2 geschaltet.
 - ▷ Alle Tasten mit Ausnahme der Schlüsseltaste und der Pausetaste sind inaktiv. Auch die EIN/AUS-Tasten der einzelnen Kochzonen bleiben aktiv. Sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von 2 Sekunden, so dass Sie das Bedienfeld problemlos reinigen können.
 - ▷ Wenn Sie innerhalb von fünf Sekunden erneut auf die Pausetaste drücken, werden die angehaltenen Kochvorgänge fortgesetzt.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal und das Kochfeld stellt die vor der Pause vorgenommenen Einstellungen wieder her.
- Wenn Sie innerhalb von fünf Minuten keine weitere Bedienaktion vornehmen:
Alle Aktivitäten der Kochzonen werden automatisch ausgeschaltet. Danach blinkt die Taste noch weitere 25 Minuten, um anzuzeigen, dass die Kochvorgänge durch den Pausenmodus beendet wurden. Nach 25 Minuten wird das Kochfeld automatisch aus dem Pausenmodus in den Spar-Standbymodus versetzt.

Erkennen des Modus

Standbymodus	Keine Kontrollleuchten leuchten.
Spar-Standbymodus	Rote Kontrollleuchte neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.

Kindersicherung	Rote Kontrollleuchte neben der Schlüsseltaste leuchtet kontinuierlich.
Pausemodus	Die rote Kontrollleuchte neben der Pausetaste blinkt.

Zeitzähler/Kochuhr

Die Zeitzähler/Kochuhr-Tasten der einzelnen Kochzonen haben jeweils zwei Funktionen:



Zeitzähler	Kochuhr
Diese Funktion ist am roten Pfeil nach oben zu erkennen.	Diese Funktion ist am roten Pfeil nach unten zu erkennen.
Beim Zeitzähler wird aufwärts gezählt.	Bei der Kochuhr wird abwärts gezählt.
Der Zeitzähler hat keinen Einfluss auf die jeweilige Kochzone.	Mit der Kochuhr lässt sich die jeweilige Kochzone steuern. Die Kochzone wird ausgeschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
3 Sekunden nach dem Tippen auf die Zeittaste wird automatisch der Zeitzähler eingeschaltet, wenn Sie nichts weiter tun.	Um bei laufendem Zeitzähler die Kochuhr zu aktivieren, tippen Sie auf „+“ oder „-“.



Hinweis

- Pro Kochzone kann jeweils entweder der Zeitzähler oder die Kochuhr genutzt werden.
- Die Zeitzähler/Kochuhr-Funktion ist auch bei ausgeschalteter Kochzone aktivierbar.



Zeitzähler aktivieren

- Drücken Sie einmal auf die Timer-/Kochuhrtaste.
Die Zeitanzeige leuchtet auf und zeigt drei blinkende Nullen an. Darunter werden „+“ und „-“ angezeigt.
- Wenn Sie mit den Tasten + oder - keine Zeit einstellen, wird der Timer nach drei Sekunden automatisch gestartet. Der Timer läuft maximal 9 Stunden und 59 Minuten.
Der rote Aufwärtspfeil leuchtet, die Zeit wird aufwärts gezählt.
- Zum Ausschalten der Zeitzählung erneut auf Zeittaste tippen.

Kochuhr aktivieren

- Tippen Sie bei der gewünschten Kochzone auf die Zeittaste.
- Drücken Sie auf die Tasten + oder - , um von der Timerfunktion zur Kochuhr zu schalten. Danach können Sie mit der Taste + die gewünschte Kochzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste - die eingestellte Zeit anpassen.

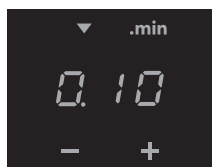
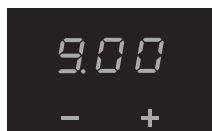
Der rote Aufwärtspfeil leuchtet auf. Die Zeit wird abwärts gezählt.

- Um eine laufende Kochuhr auszuschalten, auf Zeittaste tippen.

Hinweis



- Die Kochuhr wird mit der Kochzone gekoppelt, wenn die zugehörige Kochzone eingeschaltet wird.
- Wenn die Kochuhr mit einer Kochzone gekoppelt ist, wird sich die Kochzone ausgeschaltet, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. *Der Kochuhralarmton wird aktiviert. Der Alarmton ertönt 15 Minuten lang. Die Zeit wird herunter gezählt. „0.00“ und der rote Aufwärtspfeil blinken. Drücken Sie die Taste Kochuhr/Timer erneut oder nehmen Sie den Topf von der Kochzone, um den Alarm erneut auszuschalten.*



Einstellen der Kochzeit

- Schalten Sie die Kochuhr ein.

Taste	Schritte pro Tastenberührung	Dauer
+	x = 1 Minute	0.00 bis ...
-	x = 10 Sekunden	5.00–0.00
-	x = 30 Sekunden	9.00–5.00
-	x = 1 Minute	... bis 9.00

Nach neun Minuten und null Sekunden („9.00“) wird über der Anzeige „min“ angezeigt. Die Minuten werden hinter dem Punkt aufwärts gezählt.



Tipp

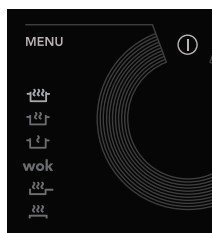
Sie können „+“ oder „-“ gedrückt halten, um die gewünschte Garzeit schneller einzustellen.

Aktivierung/Deaktivierung Tonsignale

- Drücken und halten Sie die Menütaste und die Koch-/Timer-Taste gleichzeitig, bis Sie einen Signalton hören.
Der Alarmton ist jetzt für alle Tastenfunktionen ausgeschaltet, mit Ausnahme der Pausetaste und der Schlüsseltaste. Hinweis: Der Kochuhralarmton und die Alarmtöne von Störungsmeldungen lassen sich nicht deaktivieren.
- Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

Automatische Kochprogramme

Ihr Kochfeld verfügt über sechs automatische Kochprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Kochprogramms können Sie mithilfe der Kochuhrfunktion (siehe Seite 20) einstellen. Die Kochprogramme basieren auf üblichen Mengen. Die Tabellenwerte sollen lediglich als Anhaltspunkt dienen. Die großzügigen Wertebereiche helfen Ihnen dabei, das Gericht an Ihre eigenen Wünsche anzupassen.



Einstellen eines automatischen Kochprogramms

Die Kochzone ist eingeschaltet.

- Drücken Sie auf die Menütaste.
Eine Reihe von sechs Symbolen leuchtet auf, eines davon heller als die anderen.
- Drücken Sie erneut auf die Menütaste oder halten Sie die Menütaste gedrückt, um zur nächsten Menüfunktion weiterzuschalten.
Das gewählte Kochprogramm wird nach drei Sekunden automatisch gestartet. Im Display wird "A" für "automatisch" angezeigt.

Wenn ein automatisches Garprogramm aktiv ist, können Sie in den normalen Garvorgang zurück wechseln, indem Sie mit dem Finger auf den Einstellring tippen.



Hinweis!

Das Kochprogramme funktionieren nicht, wenn die Zonen verbunden sind.

BEDIENUNG



(Auf)kochfunktion*/**

Bringt den Inhalt des Topfes schnell zum Kochen (100 °C) und hält diese Hitze. Wenn der Topfinhalt kocht, oder wenn Sie die Speise hinzufügen können, wird ein Signalton wiedergegeben. Dies funktioniert nur, wenn kein Deckel auf dem Topf liegt.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone	Den Topf füllen bis: (Beginn des Kochvorgangs)
Gekochte Kartoffeln	1-3	200-500 g	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Kartoffeln
	3-5	500-800 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Kartoffeln
	3-5	500-800 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Kartoffeln
	6-8	1000-1.400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l einschl. Kartoffeln
	9-15	1500-2.200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,5 l einschl. Kartoffeln
	9-15	1500-2.200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Kartoffeln
Gekochte (harte) Gemüse	1-3	150-250 g	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Gemüse
	3-4	300-500 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Gemüse
	3-4	300-500 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Gemüse
	4-6	500-750 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l einschl. Gemüse
	6-8	750-900 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,5 l einschl. Gemüse
	6-8	750-900 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Gemüse
Eier	2-6	2-6 Eier	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Eier
	8-12	8-12 Eier	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Eier
Reis	1	100 g	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l nur Wasser ¹⁾
	2-4	200-400 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser ¹⁾
	2-4	200-400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser ¹⁾
	4-5	400-500 g	Hoher Topf (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser ¹⁾
Pasta	1-2	100-200 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,0 l nur Wasser ¹⁾
	2-3	200-300 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser ¹⁾
	4-6	400-600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,0 l nur Wasser ¹⁾
	4-6	400-600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l nur Wasser ¹⁾

1) Nach dem Signalton können Sie Reis oder Nudeln hinzugeben.

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ASKO empfohlenen Töpfen/Pfannen (siehe www.asko.com).

** Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Garvorgangs gestartet.



Köchelfunktion*

Die Temperatur der Speise wird konstant in der Nähe des Siedepunkts gehalten (90–95 °C). Die Köchelstufe funktioniert am besten mit Deckel auf dem Topf. Festere Speisen müssen alle 15 Minuten umgerührt werden. Die maximale Köchelzeit beträgt 8 Stunden, es sei denn, Sie haben über eine Kochuhr eine kürzere Zeit eingestellt.

Speise	Menge +/-	Topf	Zone
Soße oder Suppe	1 l	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt



Warmhaltefunktion*

Die Temperatur des Gerichts wird automatisch konstant bei 70–75 °C gehalten. Die Warmhaltestufe funktioniert am besten mit Deckel auf dem Topf. Größere Mengen und festere Gerichte müssen ab und zu umgerührt werden. Die maximale Warmhaltezeit beträgt 8 Stunden, es sei denn, es wurde über einen Timer eine kürzere Zeit eingestellt.

Speise	Anzahl Personen	Menge +/-	Topf	Zone
Alle Speisen	1	1.000 g	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145
	2–3	1.500 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4.000 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260
	8	4.000 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ASKO empfohlenen Töpfen/Pfannen (siehe www.asko.com).

wok

Wokfunktion*/**

Die Wokstufe sorgt für eine optimale Woktemperatur, sowohl für das Öl als auch für den Wok. Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird ein Signalton wiedergegeben. Öl und danach die Speisen können hinzugefügt werden.

Speise	Anzahl Personen	Max. Menge Fleisch oder Fisch / Gemüse	Topf	Zone
Fleisch, Fisch, Gemüse	1–2	300 g / 300 g	Wok-Pfanne	Ø 145
	1–2	300 g / 300 g	Wok-Pfanne	Ø 180
	3–4	600 g / 600 g	Wok-Pfanne	Ø 210 / Vario
	3–4	600 g / 600 g	Wok-Pfanne	Ø 260
	1–2	300 g / 300 g	Wok-Pfanne	Ø 260 doppelt



Röstfunktion*/**

Die Röstfunktion sorgt für die optimale Rösttemperatur. Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird ein Signalton wiedergegeben. Öl bzw. Butter und danach die Speisen können in den Topf gegeben werden.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone
Fleisch, Fisch	1–2	150–200 g	Kuchenpfanne	Ø 145
	2–3	200–400 g	Kuchenpfanne	Ø 180
	4–5	400–500 g	Kuchenpfanne	Ø 210 / Vario
	5–6	500–600 g	Kuchenpfanne	Ø 260
	5–6	500–600 g	Kuchenpfanne	Ø 260 doppelt

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ASKO empfohlenen Töpfen/Pfannen (siehe www.asko.com).

** Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Garvorgangs gestartet.



Grillfunktion*/**

Die Grillstufe sorgt für eine optimale Grilltemperatur. Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird ein Signalton wiedergegeben.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone
Fleisch, Fisch, Gemüse	1–2	100–200 g	Grillpfanne/-platte	Ø 145
	2–3	200–300 g	Grillpfanne/-platte	Ø 180
	3–4	300–400 g	Grillpfanne/-platte	Ø 210 / Vario
	4–6	400–600 g	Grillpfanne/-platte	Ø 260
	4–6	400–600 g	Grillpfanne/-platte	Ø 260 doppelt

Gesund kochen

Rauchpunkt der verschiedenen Ölsorten

Rauchpunkt verschiedener Ölsorten. Für ein gesundes Braten empfiehlt ASKO, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freierwerden. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

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

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ASKO empfohlenen Töpfen/Pfannen (siehe www.asko.com).

** Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Garvorgangs gestartet.

Leistungsstufen zum Kochen

Da die Einstellungen von der Menge und der Zusammensetzung der Speisen in den Kochtöpfen abhängen, können die Tabellenwerte lediglich als Anhaltspunkte dienen.

Verwenden Sie „Boost und die Stufen 11 und 12 für folgende Zwecke:

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

Verwenden Sie die Stufen 9 und 10 für folgende Zwecke:

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

Verwenden Sie die Stufen 7 und 8 für folgende Zwecke:

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

Verwenden Sie die Stufen 4 - 6 für folgende Zwecke:

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

Verwenden Sie die Stufen 1 - 3 für folgende Zwecke:

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

Reinigung



Tipp

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Die regelmäßige Reinigung direkt nach der Verwendung verhindert, dass sich Speisereste langfristig festsetzen können und hartnäckige Verschmutzungen verursachen, die schwer zu entfernen sind. Verwenden Sie ein hierzu ein mildes Reinigungsmittel.
- Trocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasabdeckung mit einem Spezialreiniger für Keramik Kochplatten. Wasserflecken und Kalkreste lassen sich am einfachsten mit Essig entfernen.

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (zum Beispiel Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallspuren (durch die Bewegung von Töpfen) lassen sich oftmals schwer entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

Auf keinen Fall verwenden



- Niemals Scheuermittel verwenden! Diese verursachen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalkablagerungen ansammeln können.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

STÖRUNGEN

Allgemeines

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

Störungstabelle

Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie auf der Website „www.asko.com“ nach weiteren Informationen.

Hinweis

Wenn die quadratische Kontrollleuchte über der Pausetaste blinkt (und keine der unten genannten Fehlfunktionen zutrifft), nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Wenn ich das Gerät einschalte, wird auf den Anzeigen Text angezeigt.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet, nachdem das Kochfeld einige Male verwendet wurde. Lüften Sie die Küche.
Im Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören.	Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der vorderen und hinteren Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten. APd überprüft, ob ein Topf vorhanden ist.	Das ist normal. Entfernen Sie den Topf oder schalten Sie die APd-Funktion aus.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Dies ist bei einigen Töpfen bei hohen Leistungsstufen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Wenn ich eine Kochzone einschalte, blinkt die Anzeige.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Um den Signalton auszuschalten, tippen Sie auf „+“ oder „-“.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen bleiben leer.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Auf der Anzeige wird „BR“ angezeigt. Die Tasten funktionieren nicht.	Die Brückenfunktion ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Brückenfunktion aus.
Nach dem Einschalten einer Kochzone wird eine weitere mit einem automatischen Kochprogramm verwendete Kochzone zeitgleich angehalten.	Dies stellt eine Sicherheitsfunktion dar. Die Maximalleistung bei der Kombination von Kocheinstellungen wurde überschritten.	Setzen Sie das automatische Kochprogramm zurück und verwenden Sie eine geringere Leistungseinstellung für die andere Kochzone.
Fehlercode F00 / Die rote Kontrollleuchte neben der Kindersicherungstaste leuchtet. Die Kontrollleuchte über der Pausetaste blinkt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode F0 ... F6 und FC.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode F7.	Unzulässige Umgebungstemperatur.	Alle Wärmequellen in der Nähe des Kochfelds abschalten.
Fehlercodes F8 und F08 / Die rote Kontrollleuchte neben der Kindersicherungstaste leuchtet. Die Kontrollleuchte über der Pausetaste blinkt.	Gerät überhitzt.	Gerät vor der erneuten Verwendung abkühlen lassen.
Fehlercode F9 und/oder dauerndes akustisches Signal.	Zu hohe Spannung und/oder nicht ordnungsgemäß angeschlossen.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode F99 / Die rote Kontrollleuchte neben der Kindersicherungstaste leuchtet. Die Kontrollleuchte über der Pausetaste blinkt.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt.	Immer nur eine Taste drücken.
Fehlercode FA.	Netzspannung ist zu niedrig.	Wenden Sie sich an Ihr Energieunternehmen.
Fehlercode FAN.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen unter dem Gerät offen sind.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Kochzone wird nicht automatisch eingeschaltet.	APd ist ausgeschaltet.	Schalten Sie die APd-Funktion ein.
Klopfende Geräusche während des Kochens	APd ist eingeschaltet (prüft ständig, ob ein Topf vorhanden ist).	Schalten Sie die APd-Funktion aus.

Weitere Anforderungen für den Einbau (bündige Installation) des Kochfelds (Modelle „F“)

- Nach dem Einbau muss es für Wartungsarbeiten von unten erreichbar sein.
- Wenn eine Schublade oder ein Ofen unter dem Kochfeld eingebaut wird, muss diese/r leicht entfernt werden können.
- Diese Kochfelder eignen sich besonders gut für einen Einbau in Steinarbeitsflächen oder geflieste Arbeitsflächen.
- Melden Sie alle Transportschäden, bevor Sie das Kochfeld versiegeln. Alle danach gemeldeten Schäden werden als Ergebnis des Einbaus betrachtet.
- Die Garantie deckt keine Schäden ab, die beim Einbau des Kochfelds entstehen.
- Die Garantie deckt keine Wasserschäden oder andere Schäden an der Arbeitsplatte ab, in die das Kochfeld eingebaut wird.
- Vor dem Einsatz des Kundendienstes müssen alle Innenteile des Schrankes, in die das Kochfeld eingebaut ist, entfernt werden, wie Schubladenkonstruktionen, Regale, Gestelle und Schienen.
- Der Kundendienst ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds zuständig. Nehmen Sie für den Wiedereinbau (bündige Installation) des Kochfelds Kontakt mit Ihrem Küchenspezialisten auf.
- Der Kitt zum Versiegeln der Kanten der Glasfläche muss hitzebeständig bis mindestens 160° C sein.
- Um eine Verfärbung von Naturstein zu verhindern, muss ein spezielles Dichtungsmittel zwischen dem Glas und dem Naturstein aufgebracht werden.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	HI1884M HI1884MF		HI1994MF
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4		5
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche		Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	1 18,0	1 21,0	1 26,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	179,1	193,6	172,0
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich	2 22,0 x 19,0 cm		4 22,0 x 19,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	188,8		188,8
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	187,6		185,4

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien wurden verwendet:

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Die Pflicht zur separaten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte wird durch das Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers am Produkt angegeben. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät muss zu einem speziellen städtischen Abfallsammelzentrum oder einer durch diesen Service bereitgestellten Verkaufsstelle gebracht werden.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Dadurch wird sichergestellt, dass das Material, aus dem das Gerät besteht, recycelt werden kann, um wesentliche Einsparungen an Energie und Rohmaterialien zu erzielen.



Konformitätserklärung

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



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

Kleben Sie das Typenschild hier ein.

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

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

 **ASKO**



781042