



Bedienungsanleitung Induktionskochfeld

HI1655MF / SIVK6ETA

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tipp

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

Sicherheit

Überhitzungsschutz	7
Kochzeitbegrenzung	7

Verwendung

Funktion der Sensortasten	8
Kochen mit Induktion	8
Die Induktionstechnik	9
Induktionsgeräusche	9
Kochgeschirr	10

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Kochstufe	12
Restwärmeanzeige	12
„Boost“	13
Zwei hintereinander liegende Kochzonen	13
Verbindung von Induktionszonen	14
Ausschalten	14
Standbymodus	15
Spar-Standbymodus	15
Kindersicherung	16
Pause	17
Erkennen eines Modus	17
Timer/Kochuhr	18
Ein- und Ausschalten des akustischen Signals	20
Automatische Kochprogramme	20
Gesund kochen	23
Leistungsstufen	24

Pflege

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

Fehlerbehebung

Allgemeines	26
Störungstabelle	26

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	28
---	----

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	29
-------------------------------------	----

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

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 zudem der Siedepunkt von Speisen schnell erreicht. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

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

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über verschiedene Temperatursicherungen sowie Restwärmeanzeigen 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 diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie sie zum späteren Nachlesen gut auf.

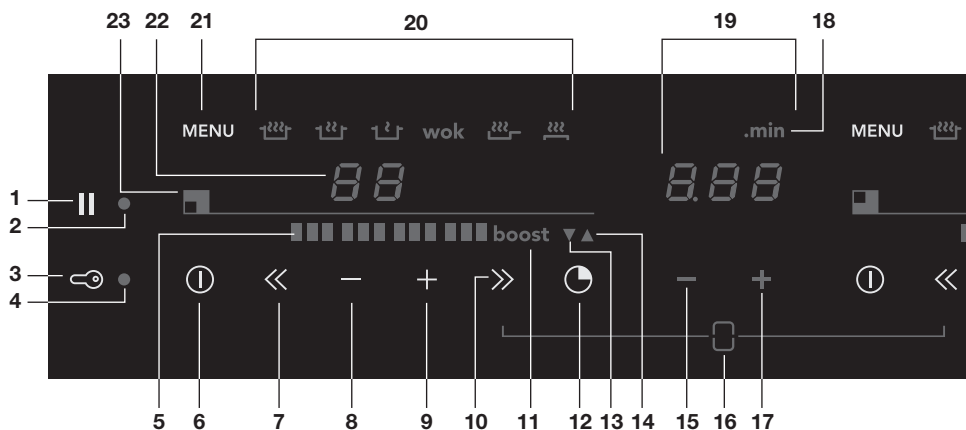
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.**

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

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

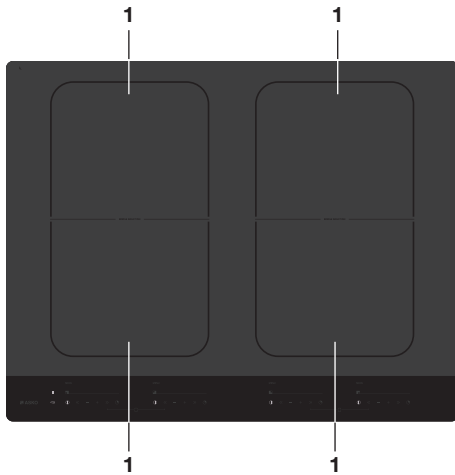
Bedienfeld



1. Pausetaste
2. Pause-Anzeige
3. Kindersicherung-/Spar-Standby-Taste
4. Kindersicherungsanzeige / Spar-Standby-Anzeige
5. Stufenanzeige in Blöcken
6. Ein-/Aus-Taste
7. Leistung schnell absenken
8. Leistung absenken
9. Leistung erhöhen
10. Leistung schnell erhöhen
11. „Boost“
12. Timer-/Kochuhr-taste
13. Kochuhr-anzeige
14. Timer-anzeige
15. Taste Zeit verlängern
16. „Verbindungsfunktion“ (Zwei Zonen werden zu einer großen Zone verbunden. Beide Zonen werden mit einem Schieberegler gesteuert).
17. Taste „Zeit verkürzen“
18. „Minuten nach dem Punkt“ Anzeige
19. Timer/Kochuhr
20. Menü-funktionen
21. Menü-taste
22. Stufen-anzeige
23. Kochzonen-anzeige

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung



1. Variozone 180 x 220 mm 3,7 kW (Zonen mit Verbindungsmöglichkeit)



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

- Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um Überhitzung und Trockenkochen zu vermeiden. Bei überhöhter Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



- Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten.
- Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	5 Stunden
6, 7 und 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 und 12	1 Stunde

Wenn die oben angegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Leistungsstufe	Die Kochzone wird automatisch auf Kochstufe 12 geschaltet nach:
Boost	10 Minuten

Funktion der Sensortasten

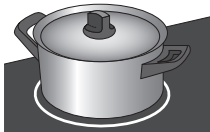
An die Bedienung des Kochfeldes mithilfe der Sensortasten werden Sie sich gewöhnen wie an andere Bedienungsweisen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Form von Fingerspitzen reagieren. Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen. Das Kochfeld schaltet sich nicht ein wenn z. B. Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

Kochen mit Induktion

Kochen mit Induktion ist schnell

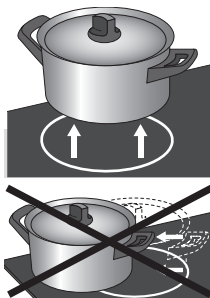
- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Geräts überrascht sein. Vor allem bei höheren Leistungen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, wird daher dringend empfohlen, das eingeschaltete Kochfeld nicht unbeaufsichtigt zu lassen.



Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.

Leistung wird automatisch angepasst

- Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Kochzone genutzt, auf dem der Topf steht. 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.

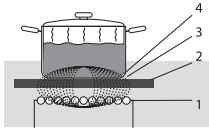


Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie deshalb nur Töpfe mit sauberen Böden auf die Kochzonen. Heben Sie die Töpfe beim Bewegen immer hoch.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Um Energieverlust zu vermeiden, kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel.

VERWENDUNG

Die Induktionstechnik



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

Schnell

Durch die hohe Leistung des Induktionskochfelds können Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden. Der Garvorgang selbst dauert allerdings genauso lange wie bei anderen Methoden.

Sauber

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 Cerankochfelds oder eines Gasbrenners. Nachdem der Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter gibt Geräusche von sich

Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Automatische Einschaltfunktion

Wenn die automatische Einschaltfunktion aktiv ist, ist ein Ticken hörbar, auch wenn die Zone nicht verwendet wird.

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen

Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.



Achtung

- 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 mithilfe 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
Robuste Emailletöpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

Für die automatischen Kochprogramme empfehlen wir, die von ASKO empfohlenen Töpfe zu verwenden.



Achtung

Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr:

- auf einer höheren Kochstufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist
- durch die hohe Leistung könnte sich der Topfboden leicht verziehen



Achtung

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. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen sind von jeder Garantie ausgeschlossen.

Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

Der Minstdurchmesser von Topfböden beträgt 12 cm. 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.

Eine ovale (Fisch-)Pfanne für die Variozone muss mindestens 22 cm lang sein.

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 beendet.

Einschalten und Einstellen der Kochstufe

Die Kochzonen haben 12 Leistungsstufen. Daneben gibt es noch eine Stufe „Boost“.

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Sperrtaste.
Ein einzelner Signalton ist zu hören.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste der betreffenden Kochzone.
Im Display wird ein blinkender „-“ angezeigt und es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach einigen Sekunden automatisch ausgeschaltet.
4. Stellen Sie mit der Taste + oder - oder mit der Taste << oder >> die gewünschte Stufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe (wenn ein Topf erkannt wird).
 - ▷ Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste + oder - drücken, erscheint die Stufe „6“.
 - ▷ Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste >> drücken, erscheint die Stufe „12“ + „Boost“. Dies ist die „Boost“-Stufe, die Sie dazu verwenden können, kurzfristig bei höchster Leistung zu kochen.
 - ▷ Drücken Sie zum ersten Mal auf die Taste <<, erscheint die Stufe „1“.



Tipp:

- Mit der Taste + oder - oder können Sie die Stufe schrittweise erhöhen oder reduzieren. Drücken Sie auf die Taste << oder >>, können Sie die Stufe schnell erhöhen oder reduzieren.
- Sie können die Taste <<, -, + oder >> gedrückt halten, um die gewünschte Leistung schneller einzustellen.

Topferkennung

Wenn die Kochplatte keinen Topf (aus Eisenmetall) erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt das Display und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet. Wenn nicht innerhalb von einer Minute ein Topf (aus Eisenmetall) auf die Kochzone gestellt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (siehe auch Kapitel „Töpfe“).

Restwärmearzeige



Eine Kochzone kann nach intensivem Gebrauch nach dem Ausschalten noch einige Minuten heiß bleiben. Die Anzeige „H“ weist darauf hin, dass die Kochzone noch heiß ist.

„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.

Einschalten der Boost-Funktion

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drücken Sie sofort nach dem Einschalten der Zone auf die Taste >>. *Auf der Anzeige werden „12“ und „Boost“ angezeigt.*

- Wenn eine Zone bereits auf eine bestimmte Stufe eingestellt wurde und Sie diese auf die Stufe „Boost“ setzen möchten, können Sie dazu mehrmals auf die Taste >> oder auf die Taste + der betreffenden Zone drücken.

„Boost“ ausschalten

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

1. Drücken auf die Taste << oder -. *Auf der Anzeige wird eine niedrigere Stufe angezeigt.*

Oder:

2. Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste der gewünschten Kochzone. *Es ertönt ein akustisches Signal und das Display wird verdunkelt. Die Kochzonen sind jetzt vollständig ausgeschaltet.*

Zwei hintereinander liegende Kochzonen

- Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Die zuerst eingestellte Kochzone hält immer die eingestellte Stufe. Die maximale Stufe, die für die davor oder dahinter liegende Kochzone (die später dazugeschaltet wird) eingestellt werden kann, hängt daher von der Stufe der ersten Kochzone ab. Wenn Sie die maximale Kombination von Kochstufen erreicht haben, blinkt die zuletzt eingestellte Stufe und wird automatisch zur höchstmöglichen Stufe gesenkt.
- Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können beide Kochzonen auf einer hohen Stufe betreiben.
- Sind Induktionszonen verbunden, kann „Boost“ allerdings nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.

Verbindung von Induktionszonen

Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Dadurch entsteht eine größere Zone, zum Beispiel für eine große Fischpfanne oder für einen sehr großen Kochtopf.

- Für verbundene Zonen kann „Boost“ nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen sind nicht verfügbar.
- Verwenden Sie eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens eine der mittleren Positionen der verbundenen Zonen abdeckt.

Aktivierung des Verbindungsmodus

1. Stellen Sie den großen Kochtopf so auf die beiden Kochzonen, dass diese gut abgedeckt sind.
2. Schalten Sie die vordere Kochzone ein.
3. Halten Sie (einige Sekunden) zwei Tasten gedrückt: Die Taste << der hinteren Variozone und die Taste >> der vorderen Variozone. *Auf der Anzeige der hinteren Zone wird „BR“ angezeigt. Stellen Sie dann mit dem Regler für die vordere Zone eine Kochstufe für beide Zonen ein.*
4. Stellen Sie die gewünschte Kochstufe mit der Taste + oder - bzw. mit der Taste << oder >> der vorderen Zone ein. Beide Zonen werden auf die gewünschte Stufe erhitzt.



Deaktivierung des Verbindungsmodus

1. Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste >> der vorderen und auf die Taste << der hinteren Variozone, um die Verbindung der Kochzonen aufzuheben. *Die für die Verbindung eingestellte Kochstufe gilt jetzt nur noch für die vordere Zone.*
- Oder:**
2. Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste der gewünschten Kochzone. *Es ertönt ein akustisches Signal und das Display wird verdunkelt. Die Kochzonen sind jetzt vollständig ausgeschaltet.*

Ausschalten

Kochzone ausschalten

Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste der gewünschten Kochzone. *Es ertönt ein akustisches Signal und das Display wird verdunkelt.*

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

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

Drücken Sie kurz auf die Sperrtaste, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

Ein Signalton ertönt. Neben der Sperrtaste beginnt das rote (Kindersicherungs-) Lämpchen langsam zu blinken.

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

Standbymodus

Im Standbymodus ist das Kochfeld ausgeschaltet. Sie können aus dem Spar-Standbymodus in den Standbymodus schalten, oder indem Sie alle Kochzonen ausschalten.

Aus dem Standbymodus können Sie direkt mit dem Kochen beginnen, indem Sie bei der gewünschten Kochzone auf die EIN/AUS-Taste tippen.

Umschalten des Kochfelds vom Spar-Standbymodus in den Standbymodus

Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste blinkt langsam.

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

Ein Signalton ertönt. Alle Lämpchen auf dem Kochfeld sind aus.

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.



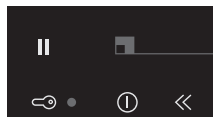
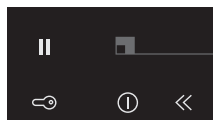
Wussten Sie?

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

Das Kochfeld in den Spar-Standbymodus versetzen

- Drücken Sie auf die Sperrtaste.

Ein Signalton wird wiedergegeben. Der Spar-Standbymodus ist aktiv, das rote Lämpchen neben der Sperrtaste geht langsam an und aus.



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

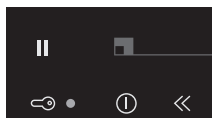


Wussten Sie?

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

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Induktionskochfeld sperren. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern.



Aktivieren der Kindersicherung

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



Tipp

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

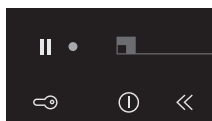


Wussten Sie?

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

Pause

Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Garvorgangs für fünf Minuten „pausieren“ lassen. So können Sie das Kochfeld für eine kurze Zeit auf sichere Weise unbeaufsichtigt lassen oder reinigen, ohne dass Sie Einstellungen verlieren.



Das Kochfeld in den Pausenmodus versetzen

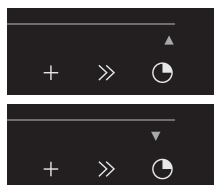
- Drücken Sie einmal auf die „Pause“-Taste.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal, die Stufen springen auf niedrigere Werte und das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.
 - ▷ Eventuell eingestellte Timer/Kochuhren werden angehalten. Alle Kochzonen werden automatisch auf eine niedrige Stufe gesetzt.
 - ▷ Alle Tasten mit Ausnahme der Sperrtaste und der Pause-Taste sind inaktiv.
 - ▷ Auch die Ein-/Ausschaltknöpfe der einzelnen Kochzonen bleiben aktiv, sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von zwei Sekunden.
- Wenn Sie innerhalb von fünf Sekunden erneut auf die Pause-Taste drücken, werden die angehaltenen Kochvorgänge fortgesetzt.
Ein zweifaches akustisches Signal ertönt und das Kochfeld stellt die vor der Pause vorgenommenen Einstellungen wieder her.
- Wenn Sie innerhalb von fünf Minuten keine weitere Bedienaktion vornehmen:
Werden alle aktiven Kochzonen 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 eines Modus

Standbymodus	Keine Kontrollleuchten leuchten.
Spar-Standbymodus	Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste blinkt langsam.
Kindersicherung	Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste ist an.
Pausenmodus	Die rote Kontrollleuchte neben der Pausetaste blinkt.

Timer/Kochuhr

Die Timer/Kochuhr-Taste jeder Kochzone hat zwei Funktionen:



Zeitähler	Kochuhr
Diese Funktion ist an dem roten Aufwärtspfeil zu erkennen.	Diese Funktion ist an dem roten Abwärtspfeil zu erkennen.
Beim Zeitähler wird aufwärts gezählt.	Bei der Kochuhr wird abwärts gezählt.
Der Zeitähler 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.
Die Timerfunktion wird nach dem Drücken der Timer-Taste nach drei Sekunden von selbst eingeschaltet, wenn Sie nichts weiter tun.	Die Kochuhr ist über die Timerfunktion erreichbar, indem Sie auf die rote + Taste oder auf die rote - Taste drücken.

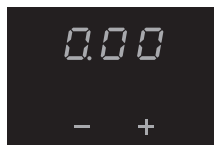


Achtung

- Für jeweils zwei Kochzonen (vorn und hinten) steht ein Timer/eine Kochuhr zur Verfügung. Die 5. Kochzone hat ihren eigenen Timer bzw. ihre eigene Kochuhr.
- Der Timer/die Kochuhr kann für jeweils zwei Kochzonen nur mit einer der beiden Kochzonen verbunden werden.
- Die Timer-/Kochuhrfunktion kann auch verwendet werden, ohne eine dazugehörige Kochzone zu aktivieren.

Einschalten der Zeitählung

1. Drücken Sie einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der gewünschten Kochzone.
Die Zeitanzeige leuchtet auf und zeigt drei blinkende Nullen an. Darunter sind ein + und ein - zu sehen.
- Wenn Sie mit den Tasten + oder - keine Zeit einstellen, startet der Timer automatisch nach drei Sekunden. Der Timer läuft maximal 9 Stunden und 59 Minuten.
Der rote Aufwärtspfeil leuchtet, die Zeit wird aufwärts gezählt.
2. Drücken Sie zum Ausschalten noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone.



Kochuhr aktivieren

1. Drücken Sie die Timer/Kochuhr-Taste für die gewünschte Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Tasten + oder -, um von der Timerfunktion zur Kochuhr zu wechseln. Danach können Sie mit der Taste + die gewünschte Kochzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste - die eingestellte Zeit anpassen.

Der kleine rote Abwärtspeil leuchtet. Die Zeit läuft ab.

3. Drücken Sie zum Ausschalten noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone.

Achtung

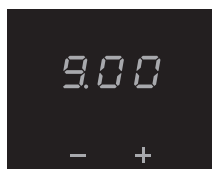


- Die Kochuhr wird mit der Kochzone verbunden, wenn die dazugehörige Kochzone eingeschaltet wird. Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen, wird die Zeitzählung sofort angehalten. Die Zeitzählung wird fortgesetzt, wenn das Geschirr wieder aufgesetzt wird.
- Wenn die Kochuhr mit einer Kochzone verbunden ist, schaltet sich die Kochzone aus, nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Der Kochuhralarmton wird aktiviert und ertönt 15 Minuten lang. Dabei wird die Zeit herunter gezählt. „0.00“ und der rote Aufwärtspeil blinken. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, um den Kochuhralarm auszuschalten. Drücken Sie erneut auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, deren roter Abwärtspeil blinkt, oder nehmen Sie den Topf von der Zone, um den Timer auszuschalten.

Einstellen der Garzeit

- Schalten Sie die Kochuhr ein.



Taste	Schritte pro Tastenberührung	Zeit
+	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 9 Minuten und 0 Sekunden („9.00“) wird über dem Display „.min“ angezeigt und die Minuten werden nach dem Punkt weiter gezählt.



Tipp

Sie können die Taste + oder - gedrückt halten, um die gewünschte Kochzeit schneller einzustellen.

Ein- und Ausschalten des akustischen Signals

1. Drücken Sie zweimal auf den am weitesten links sitzenden Ein-/Ausschaltknopf .
2. Drücken und halten Sie die Taste << und die Taste + gleichzeitig, bis Sie einen Signalton hören.

Nun ist der Signalton für alle Tastenbedienungen ausgeschaltet, mit Ausnahme der Pause-Taste und der Sperrtaste. Hinweis: Der Kochuhralarmton und die Alarmtöne von Störungsmeldungen lassen sich nicht deaktivieren.

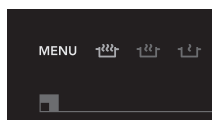
3. Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

Ein-/Ausschalten der automatischen Topferkennung

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 die Kochzone nicht innerhalb von 10 Sekunden aktiviert wird, erlöscht das Bedienfeld wieder. Es kann erneut aktiviert werden, indem der Topf entfernt und wieder aufgesetzt wird oder indem Sie die Ein-/Aus-Taste verwenden. Die Topferkennung ist standardmäßig aktiviert, kann aber auch ausgeschaltet werden. Hierzu schalten Sie das Kochfeld aus und drücken in „Menü“ (6) im linken Bedienfeld 5 Sekunden lang auf die Ein-/Aus-Taste (21). Im Display wird „APd OFF“ angezeigt. Um die Funktion erneut zu aktivieren, wiederholen Sie die Aktion. Auf der Anzeige wird „APd ON“ (Automatische Topferkennung EIN) angezeigt.

Automatische Kochprogramme

Ihr Kochfeld verfügt über sechs automatische Kochprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Garprogramms können Sie selbst mithilfe der Kochuhrfunktion einstellen (siehe Seite 18). Die Kochprogramme basieren auf den üblichen Mengen. Die Tabellenwerte dienen lediglich als Anhaltspunkte. Der großzügige Rahmen hilft 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 6 Symbolen leuchtet auf, von denen eines heller ist als die anderen.
- Drücken Sie erneut auf die Menütaste, oder halten Sie die Menütaste gedrückt, um zur nächsten Menüfunktion zu wechseln.

BEDIENUNG

Das gewählte Kochprogramm wird nach drei Sekunden automatisch gestartet. Im Display wird „A“ für „automatisch“ angezeigt.

Wenn ein automatisches Kochprogramm aktiv ist, können Sie mit den folgenden Tasten zum manuellen Kochvorgang zurückkehren: <<, +, -, >>.



Achtung

Die Kochprogramme und die Boost-Funktion funktionieren nicht, wenn die Zonen verbunden sind.



(Auf)kochfunktion*/**

Bringt den Inhalt des Topfs schnell zum Kochen (100 °C) und hält diese Hitze. Wenn der Topfinhalt kocht, oder wenn Sie die Speise hinzufügen können, ertönt ein akustisches Signal. Damit diese Funktion möglich ist, darf kein Deckel auf dem Topf liegen.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone	Den Topf füllen bis: (Beginn des Kochvorgangs)
Gekochte 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 doppelt	3,5 l einschl. Kartoffeln
Gekochte (harte) 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 doppelt	3,5 l einschl. Gemüse
Reis	4–5	400–500 g	Hoher Topf (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser ¹⁾
Pasta	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 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.

** Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Kochvorgangs 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 210 / Vario
	1,5 l	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt



Warmhaltefunktion*

Die Temperatur des Gerichts wird automatisch konstant bei 70 °C - 75 °C gehalten. Die Warmhaltestufe funktioniert am besten mit einem 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	4	2000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt

* *Dieses Programm funktioniert am besten mit von ASKO empfohlenen Töpfen/Pfannen.*



Wokfunktion*/**

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

Speise	Anzahl Personen	Maximale Menge Fleisch oder Fisch / Gemüse	Topf	Zone
Fleisch, Fisch, Gemüse	3-4	600 g / 600 g	Wok	Ø 210 / Vario
	1-2	300 g / 300 g	Wok	Ø 260 doppelt



Bratfunktion*/**

Die Bratstufe sorgt für eine optimale Brattemperatur. 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	4-5	400-500 g	Kuchenpfanne	Ø 210 / Vario
	5-6	500-600 g	Kuchenpfanne	Ø 260 doppelt

* *Dieses Programm funktioniert am besten mit von ASKO empfohlenen Töpfen/Pfannen.*

** *Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Kochvorgangs 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	3-4	300-400 g	Grillpfanne/-platte	Ø 210 / Vario
	4-6	400-600 g	Grillpfanne/-platte	Ø 260 doppelt

Gesund kochen

Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

Für ein gesundes Braten empfiehlt Asko, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. In der folgenden Tabelle sind die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten angegeben.

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
Reisöl	255 °C
Olivenöl	242 °C

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ASKO empfohlenen Töpfen/Pfannen.

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

Leistungsstufen

Die Werte in der folgenden Tabelle sind lediglich als Orientierungswerte zu verstehen, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

Verwenden Sie „Boost“ und die Stufen 11 und 12 für:

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

Leistungsstufen 9 und 10 verwenden für:

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

Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:

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

Leistungsstufen 4–6 verwenden für:

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

Leistungsstufen 1–3 verwenden für:

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

Reinigung

Tip

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände, die durch das Schieben von Töpfen entstehen, sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker sind damit entfernbar.



Auf keinen Fall verwenden

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

FEHLERBEHEBUNG

Allgemeines

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

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte der nachfolgenden Tabelle.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. 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.	Das ist normal.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display blinkt weiterhin.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser von weniger als 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (vgl. Seiten 10 und 11).

FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf die Taste + oder - des Timers drücken.
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.
Im Display erscheint 'br' und die Sensortasten funktionieren nicht.	Die Verbindungsfunktion ist aktiviert.	Funktion deaktivieren.
Fehlercode F00.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode F0 bis einschließlich F6 und FC.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode F7.	Die Umgebungstemperatur ist nicht gut.	Alle Wärmequellen in der Nähe der Kochplatte abschalten.
Fehlercode F8 und F08.	Gerät überhitzt.	Das Gerät wurde wegen Überhitzung ausgeschaltet. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wählen Sie danach eine niedrigere Leistungsstufe.
Fehlercode F9 und/oder dauerndes akustisches Signal.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie den elektrischen Anschluss ändern.
Fehlercode F99.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Fehlercode FA.	Netzspannung ist zu niedrig.	Wenden Sie sich an Ihren Energieversorger.
Fehlercode FAN.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Sorgen Sie dafür, dass die Belüftungsöffnungen unten an dem Kochfeld offen sind.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	HI1655MF
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	-
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich	4 22,0 x 19,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	188,8
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	188,8

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsgemäß entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

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

Konformitätserklärung



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



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

Kleben Sie das Typenschild hier ein.

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

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

 **ASKO**



780958