

---

# INHALT

---

<b><i>Ihr Induktionskochfeld</i></b>		
	Einführung	4
	Bedienfeld	5
	Beschreibung	6
<b><i>Sicherheitshinweise</i></b>		
	Temperatursicherung	7
	Kochzeitbegrenzung	7
<b><i>Gebrauch</i></b>		
	Funktion der Sensortasten	8
	Kochen mit Induktion	8
	Die Induktionstechnik	9
	Induktionsgeräusche	9
	Töpfe	10
<b><i>Bedienung</i></b>		
	Einschalten und Einstellen der Kochstufe	12
	Restwärmeanzeige	12
	Booster	13
	Zwei hintereinander liegende Kochzonen	13
	Verbindung der Vario-Induktionszonen	14
	Ausschalten	15
	Standby-Modus	15
	Spar-Standby-Modus	15
	Kindersicherung	16
	Pause	17
	Erkennen eines Modus	17
	Timer / Kochuhr	18
	Ein- und Ausschalten des akustischen Signals	20
	Automatische Topferkennung	20
	Automatische Kochprogramme	21
	Chefkochfunktion (HI199G)	21
	Gesund kochen	26
	Kochstufen	27
<b><i>Pflege</i></b>		
	Reinigen	29
<b><i>Störungen</i></b>		
	Allgemeines	30
	Störungstabelle	30
<b><i>Leistungs- und einbautabelle</i></b>		32
<b><i>Umweltaspekte</i></b>		
	Entsorgung von Gerät und Verpackung	34

---

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

---

## *Einführung*

---

Dieses Kochfeld wurde für den leidenschaftlichen Koch entworfen. 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 schnell erreicht. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

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 in Kapitel "Kochgeschirr".

In dem Gerät gibt es verschiedene Temperatursicherungen und Restwärmeanzeigen, die anzeigen, welche Kochzonen noch heiß sind.

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

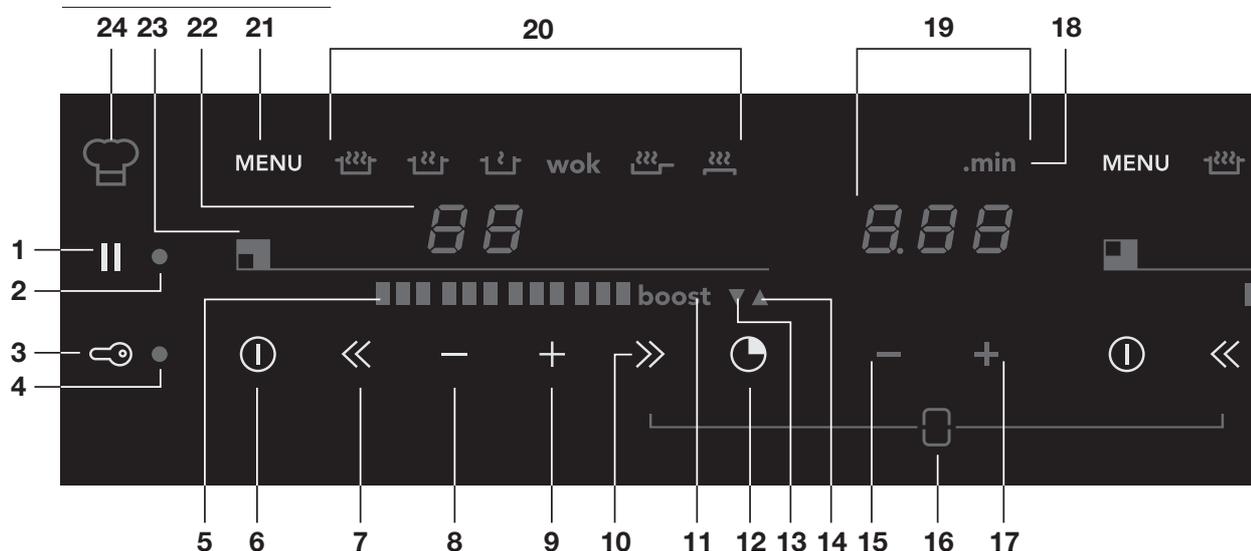
**Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.**

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das lose mitgelieferte Typenschild in das dafür bestimmte Feld auf der Rückseite des Handbuchs.** Auf dem Typenschild stehen alle Informationen, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Bedienfeld

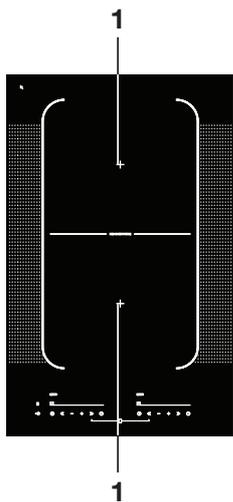


1. Pause-Taste
2. Pause-Anzeige
3. Kindersicherung-/Spar-Standby-Taste
4. Kindersicherungsanzeige / Spar-Standby-Anzeige
5. Stufenanzeige in Blöcken
6. Ein-/Aus-Taste
7. Leistung schnell absenken
8. Leistung absenken
9. Leistung erhöhen
10. Leistung schnell erhöhen
11. Booster
12. Timer-/Kochuhr-taste
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. Menüfunktionen
21. Menütaste
22. Stufenanzeige
23. Kochzonenanzeige
24. Chefkochfunktion

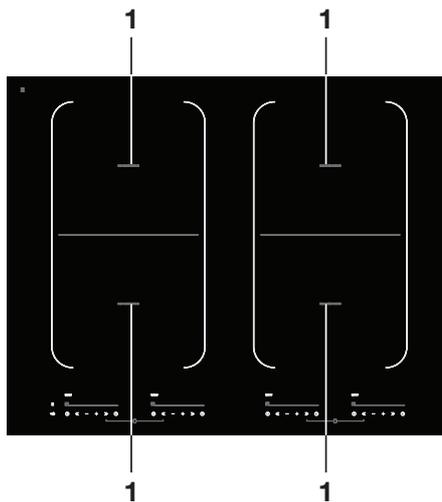
# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Beschreibung

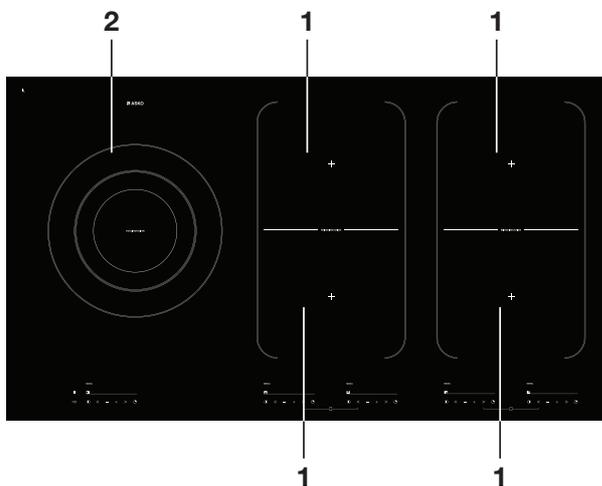
HI1355G



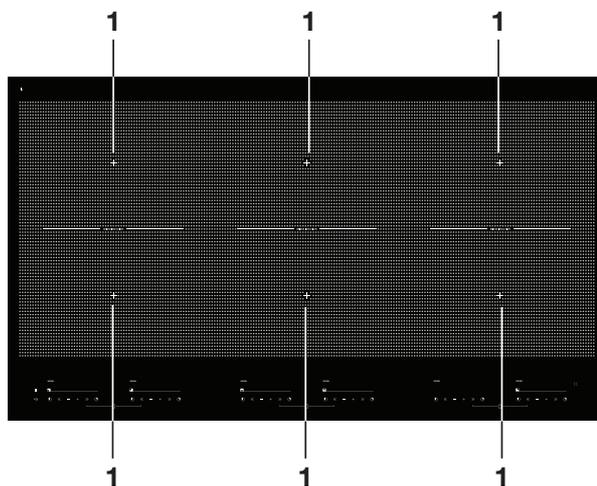
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



- 1. Variozone 180 x 220 mm 3,7 kW (Zonen mit Verbindungsmöglichkeit)
- 2. Kochzone Ø 260 5,5 kW

## Lesen Sie sich vor Gebrauch die einzelnen Sicherheitsanweisungen durch!

### Temperatursicherung

- Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Bauteile des Kochfeldes. Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um das Risiko von Überhitzung oder Trockenkochen zu vermeiden. Bei einer hohen Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

### Kochzeitbegrenzung



- Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten.
- Je nach der gewählten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	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
Chefkochfunktion	9 Stunden

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

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

## Funktion der Sensortasten

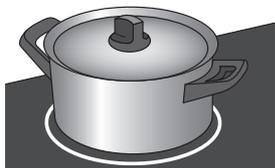
An die Bedienung des Kochfeldes mithilfe der Sensortasten werden Sie sich gewöhnen wie an andere Bedienungsweisen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Form von Fingerspitzen reagieren. Das Kochfeld darf nicht mit anderen Gegenständen bedient werden; Das Kochfeld schaltet sich nicht ein wenn z. B. Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

## Kochen mit Induktion

### **Induktionskochen ist schnell**

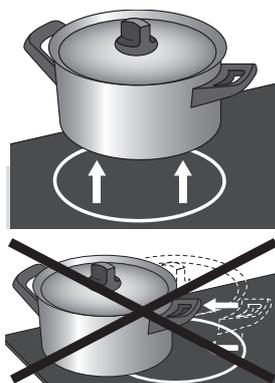
- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Geräts überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben.



*Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.*

### **Die Leistung passt sich an**

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

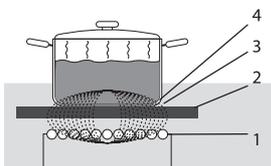


### **Achtung**

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum auf die Kochzonen nur Töpfe mit sauberem Böden auf.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

## NUTZUNG

### Die Induktionstechnik



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

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 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 Induktionskochfeldes können Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden. Das Fortkochen dauert genauso lange wie bei anderen Kochmethoden.

#### **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 im Vergleich zur Kochzone des Cerankochfeldes oder eines Gasbrenners. Nachdem der Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

### Induktionsgeräusche

#### **Ticken**

Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Tickern auftreten.

#### **Die Töpfe machen Geräusche**

Die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche machen. Dies wird durch den Durchfluss der Energie von der Kochzone zum Kochtopf verursacht. Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

## Töpfe

### Die Lüftung macht Geräusche

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 arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

### Automatische Einschaltfunktion

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

### Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.



### Achtung

- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:
  - mit einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
  - mit einem flachen Boden.



### Tipp

Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden einen Magneten anzieht.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Robuste Emailtöpfe	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 Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

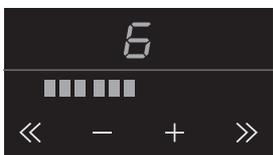
### **Topf-Mindestdurchmesser**

Der Topfboden-Mindestdurchmesser beträgt 12 cm. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf, der genauso groß ist wie die Kochzone, erzielt. 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 Einstellen der Kochstufe



Die Kochzonen haben 12 Kochstufen. Daneben gibt es noch eine Stufe "Boost".

1. Stellen Sie eine(n) Topf/Pfanne in die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Sperrtaste.

*Es ist ein einzelner Signalton 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, für eine kurze Zeit bei höchster Leistung zu kochen (vgl. S. 14).
  - ▷ Drücken Sie zum ersten Mal auf die Taste <<, erscheint die Stufe "1".



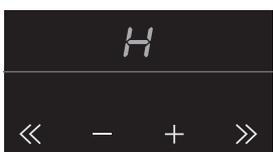
### Tipps

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

### Topferkennung

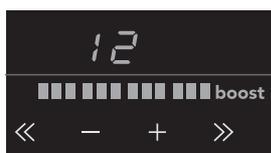
Wenn die Kochplatte keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt das Display und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet. Wenn innerhalb einer Minute kein (eisenhaltiger) Topf auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch aus (siehe auch Seite 11 und 12 „Töpfe“).

## Restwärmeanzeige



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

## Booster



Die "Boost"-Funktion können Sie dafür verwenden, für eine kurze Zeit (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 12 gesenkt.

### Einschalten der Boost-Funktion

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drücken Sie sofort nach dem Einschalten der Zone auf die Taste >>. *Im Display erscheint "12" und "Boost".*

- 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 die Taste + drücken.

### Ausschalten der Boost-Funktion

*Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, im Display wird "12" und "Boost" angezeigt.*

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

#### Oder:

2. Drücken Sie auf die Ein-/Ausschalttaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.  
*Es ertönt ein akustisches Signal und das Display wird verdunkelt. Die Kochzone ist 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.
- Wenn die Vario-Zonen verbunden werden, kann "Boost" nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.

## Verbindung der Vario-Induktionszonen

Die Vario-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone, z. B. für eine große Fischpfanne.

- Wenn die Vario-Zonen verbunden werden, kann "Boost" nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.

Verwenden Sie eine (Fisch-) Pfanne, die mindestens eine der zentralen Positionen der Vario-Zonen bedeckt.

### **Aktivierung der Verbindung**

1. Stellen Sie den großen Kochtopf gut abdeckend auf die beiden Kochzonen.
2. Schalten Sie die vordere Kochzone ein.
3. Halten Sie zwei Tasten gleichzeitig gedrückt (einige Sekunden lang): Drücken Sie zuerst auf die Taste << für die hintere und unmittelbar danach auf die Taste >> für die vordere Vario-Zone.

*Im Display der hinteren Zone erscheint "BR". Stellen Sie dann mit dem Regler für die vordere Zone eine Kochstufe für beiden 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 der Verbindung**

1. Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste >> für die vordere und auf die Taste << für die hintere Vario-Zone, um die Verbindung der Kochzonen aufzuheben.

*Die für die Verbindung eingestellte Kochstufe gilt jetzt nur noch für die vordere Zone.*

### **Oder:**

2. Drücken Sie auf die Ein-/Ausschalttaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten. *Es ertönt ein akustisches Signal und das Display wird verdunkelt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.*

## Ausschalten

### Kochzone ausschalten

Drücken Sie auf die Ein-/Ausschalttaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

*Es ertönt ein akustisches Signal und das Display wird verdunkelt.*

- Wenn alle Kochzonen auf diese Weise ausgeschaltet wurden, befindet sich das Kochfeld automatisch im Standby-Modus (vgl. "Standby-Modus").

### Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

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

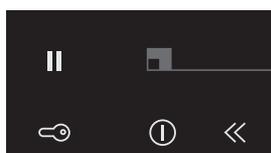
*Es wird ein Signalton ausgegeben. Neben der Sperrtaste beginnt das rote (Kindersicherungs-) Lämpchen langsam zu blinken.*

- Das Kochfeld befindet sich jetzt im Spar-Standby-Modus (vgl. auch "Spar-Standby-Modus").

## Der Standby-Modus

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

Aus dem Standby-Modus können Sie direkt mit dem Kochen beginnen, indem Sie die Ein-/Aus-Taste der gewünschten Kochzone drücken.



### Umschalten des Kochfelds vom Spar-Standby-Modus in den Standby-Modus

*Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste blinkt langsam.*

- Drücken Sie kurz auf die Schlüssel-Taste, um in den Standby-Modus zu schalten.

*Es ist ein einzelner Signalton zu hören. Alle Lämpchen auf dem Kochfeld sind aus.*

## Spar-Standby-Modus

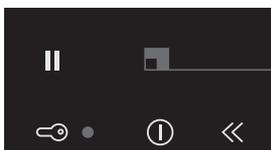
Im Spar-Standby-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet; so verbraucht es am wenigsten Energie.

Das Kochfeld kann aus dem Standby-Modus in den Spar-Standby-Modus geschaltet werden, wenn noch Kochzonen aktiv sind.



### Wussten Sie, dass

Das Kochfeld verbraucht im Spar-Standby-Modus weniger als 0,5 W. Dies ist noch weniger als im Standby-Modus.



### Das Kochfeld in den Spar-Standby-Modus versetzen

- Drücken Sie auf die Sperrtaste.  
*Es ist ein einzelner Signalton zu hören. Der Spar-Standby-Modus ist aktiv, das rote Lämpchen neben der Sperrtaste geht langsam an und aus.*

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

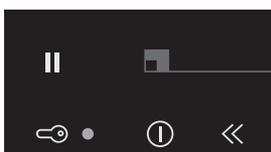


### Wussten Sie, dass

Nach 30 Minuten im Standby-Modus das Kochfeld automatisch in den Spar- Standby-Modus geschaltet wird, um unnötigen Energieverbrauch zu verhindern.

## Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Kochfeld 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 nun inaktiv, abgesehen von der Taste für die Kindersicherung. Das Kochfeld wird erst in den Spar-Standby-Modus 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.  
*Es ertönt ein akustisches Signal. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standby-Modus. 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.

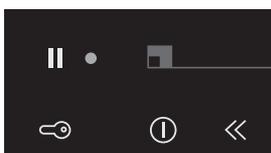


### Wussten Sie, dass

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

## Pause

Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochvorgangs für fünf Minuten "pausieren" lassen. So können Sie das Kochfeld für eine kurze Zeit in sicherer Weise unbeaufsichtigt lassen oder reinigen, ohne dass Sie Einstellungen verlieren.



### Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

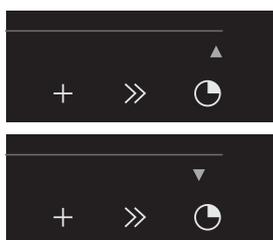
- Drücken Sie einmal auf die „Pause“-Taste.  
*Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal, die Stufen springen auf niedrigere Werte und das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.*
  - ▷ Eventuell eingestellte Timer/Kochuhren werden angehalten. Alle Kochzonen werden automatisch auf eine niedrige 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 die Pause-Taste innerhalb von 5 Minuten erneut drücken, wird der angehaltene Kochvorgang fortgesetzt.  
*Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal und das Kochfeld stellt die vor der Pause vorgenommenen Einstellungen wieder her.*
- Wenn Sie innerhalb von fünf Sekunden keine weitere Bedienaktion vornehmen:  
*Alle aktiven 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-Standby-Modus versetzt.*

## Erkennen eines Modus

<b>Der Standby-Modus</b>	Kein Lämpchen leuchtet.
<b>Der Spar-Standby-Modus</b>	Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste blinkt langsam.
<b>Kindersicherung</b>	Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste ist an.
<b>Der Pause-Modus</b>	Das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.

## Timer / Kochuhr

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



Die Timerfunktion	Die Kochuhrfunktion
Diese Funktion ist an dem roten Aufwärtspfeil zu erkennen.	Diese Funktion ist an dem roten Abwärtspfeil zu erkennen.
In der Timerfunktion läuft die Zeit aufwärts.	In der Kochuhrfunktion läuft die Zeit abwärts.
Der Timer kann nicht mit einer Kochzone verbunden werden.	Die Kochuhr kann mit einer Kochzone verbunden werden. Dies bedeutet, dass die Kochzone ausgeschaltet wird, 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 kann aus der Timerfunktion erreicht werden, indem Sie auf die rote + Taste oder auf die rote - Taste drücken.

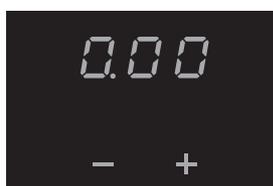


### Achtung

- Für jeweils zwei Kochzonen (vorn und hinten) steht ein Timer/eine Kochuhr zur Verfügung. Die 5. Kochzone, sofern vorhanden, hat eine/n eigene/n Timer/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 des Timers

1. Drücken Sie einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone.  
*Das Display des Timers leuchtet auf und Sie sehen drei blinkende Nullen. 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 auf und die Zeit läuft.*
2. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.



# BEDIENUNG

## Einschalten der Kochuhr

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 schalten. Danach können Sie mit der Taste + die gewünschte Kochzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste - die eingestellte Zeit anpassen.  
*Der kleine rote Abwärtspfeil leuchtet auf. Die Zeit läuft ab.*
3. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

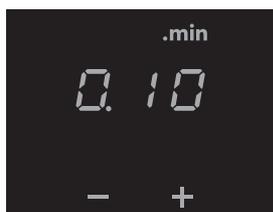
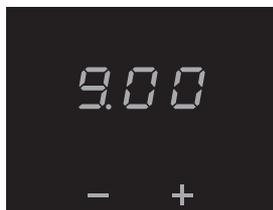


## Achtung

- Die Kochuhr wird mit der Kochzone verbunden, wenn die dazugehörige Kochzone eingeschaltet wird. Die Kochuhr wird angehalten, sobald der Topf entfernt wird. Sie läuft weiter, sobald der Topf zurückgestellt wird.
- Wenn die Kochuhr mit einer Kochzone verbunden ist, wird diese nach Ablauf der Kochzeit ausgeschaltet.  
*Der Kochuhralarm ertönt, sowie für die Dauer von 15 Minuten ein abnehmendes akustisches Signal, während "0.00" und der Abwärtspfeil 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 Abwärtspfeil blinkt, oder nehmen Sie den Topf aus der Zone, um den Kochuhralarm wieder auszuschalten.*

## Einstellen der Kochuhr

- Schalten Sie die Kochuhr ein.



Taste	Schritte von x 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 neun Minuten und null Sekunden ("9.00") erscheint über dem Display ".min" und die Minuten werden nach dem Punkt weitergezählt.*



### **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 Kochuhralarm und das akustische Signal bei Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.*
3. Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

### **Automatische Topferkennung ein- und ausschalten**

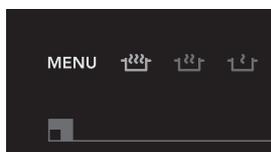
Wenn nach Einschalten der Kochplatte eine Topf auf eine inaktive Kochzone gestellt wird, leuchtet das entsprechende Bedienfeld auf und kann direkt bedient werden (ohne dass die Ein-/Ausschalttaste bedient werden muss).

Wenn die Kochzone nicht innerhalb von 10 Sekunden eingeschaltet wird, erlischt das Bedienfeld und kann wieder eingeschaltet werden, indem entweder der Topf entfernt und erneut auf die Zone gestellt oder die Ein-/Ausschalttaste verwendet wird.

Diese Funktion ist standardmäßig aktiv, kann aber auch deaktiviert werden. Sie schalten diese Funktion aus, indem Sie auf der Kochplatte die Taste „Menü“ (6) und die „Ein-/Ausschalttaste“ (21) des linken Bedienfelds für 5 s betätigen. Auf dem Display wird dann „APd OFF“ angezeigt. Um die Funktion wieder zu aktivieren, wiederholen Sie diesen Vorgang, bis auf dem Display „APd ON“ angezeigt wird.

## Automatische Kochprogramme

Ihr Kochfeld verfügt über sechs automatische Kochprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Kochprogramms können Sie selbst mithilfe der Kochuhrfunktion (vgl. S. 19) einstellen. Die Kochprogramme basieren auf üblichen Mengen. Die Tabellen sollen lediglich als Anhalt dienen, die großzügigen Wertbereiche helfen Ihnen dabei, das Gericht Ihren eigenen Wünschen anzupassen.



### Einstellen eines automatischen Kochprogramms

*Die Kochzone ist eingeschaltet.*

- Drücken Sie auf die Menütaste.  
*Es leuchten 6 Symbolämpchen auf (7 beim HI1995G), von denen 1 heller leuchtet als die anderen.*
- Drücken Sie erneut auf die Menütaste oder halten Sie die Menütaste gedrückt, um zur nächsten Menüfunktion weiterzuschalten.  
*Das gewählte Kochprogramm startet automatisch nach drei Sekunden. Im Display wird "A" für "automatisch" angezeigt.*

Wenn ein automatisches Kochprogramm aktiv ist, können Sie mit den folgenden Tasten zum manuellen Kochvorgang zurückkehren:

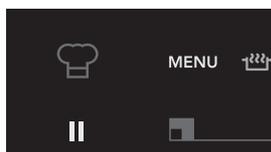
<< , + , - , >> .



### Achtung

**Bei „Vario“-Geräten sind die Kochprogramme und die „Boost“-Funktion deaktiviert, wenn die Zonen gebrückt sind oder die Chefkochfunktion aktiviert ist.**

### Chefkochfunktion)



Die „Chefkochfunktion“ aktiviert beim Einschalten alle Zonen. Sie schaltet die rechte Zone in Stufe 1, die mittlere in Stufe 7 und die linke in Stufe 12. Auf dem Display der hintersten Zonen wird „Ch“ angezeigt. Nun können Sie über die Bedienung der vordersten Zone für beide Zonen eine andere Kochstufe einstellen.

Mit dieser Funktion können Sie kochen, ohne die Leistungsbedienung zu verwenden, sondern regeln die Leistung, indem Sie die Töpfe über die verschiedenen Zonen schieben.

Diese Funktion kann nur dann eingeschaltet werden, wenn die Kochplatte nicht in Gebrauch ist; um diese Funktion einzuschalten, müssen zunächst alle Zonen ausgeschaltet werden.

Mit der Menütaste ganz links kann die Funktion ausgewählt werden, indem die Taste gedrückt gehalten und dann losgelassen wird, wenn die Chefkochanzeige (24) aufleuchtet.

### **Ausschalten der Chefkochfunktion (HI1995G)**

1. Mithilfe der Öko-Taste (3) wird die gesamte Kochplatte ausgeschaltet.
2. Ein-/Ausschalttasten (6): Hiermit wird die Chefkochfunktion ausgeschaltet, und alle Zonen gehen aus. Bei eingeschalteter APD leuchten die Displays der Zonen auf, auf denen ein Topf steht.
3. Mithilfe der Menütaste ganz links (21) wird sowohl die Chefkochanzeige bedient als auch die Chefkochfunktion beendet; aktive Zonen und Timer bleiben aktiv. Nicht verwendete Zonen werden ausgeschaltet.
4. Diese Funktion wird automatisch ausgeschaltet, wenn länger als 10 Minuten kein Topf auf der Kochplatte steht.

**Bei aktiver Chefkochfunktion ist nur der ablaufende Timer verfügbar.**

## 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, ertönt ein akustisches Signal. Diese Funktion wirkt nur mit dem Deckel auf dem Topf.

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	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	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
Reis	4 - 5	400 - 500 g	Hoher Topf (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l nur Wasser <sup>1)</sup>

1) Nach dem Ertönen des akustischen Signals können Reis oder Nudeln hinzugefügt werden.

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

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



### Köchelfunktion\*

Die Temperatur des Gerichts wird konstant in der Nähe des Kochpunkts (90 °C - 95 °C) gehalten. Die Köchelstufe funktioniert am besten mit einem Deckel auf dem Topf. Festere Gerichte müssen alle 15 Minuten umgerührt werden. Die maximale Köchelzeit beträgt acht Stunden, es sei denn, es wurde über einen Timer 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 acht Stunden, es sei denn, es wurde über einen Timer eine kürzere Zeit eingestellt.

Speise	Anzahl Personen	Menge +/-	Topf	Zone
Alle Speisen	4	2.000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4.000 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt

\* *Dieses Programm funktioniert am besten mit von Asko empfohlenen Töpfen/Pfannen).*

## wok

### Wokfunktion\*/\*\*

Die Wokstufe sorgt für eine optimale Woktemperatur, sowohl für das Öl als auch für das Pfannenrühren. Nach dem Ertönen des akustischen Signals hat der Topf die gewünschte Temperatur erreicht, 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. Nach dem Ertönen des akustischen Signals hat der Topf/die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht. Das Öl bzw. die 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.

## BEDIENUNG



### Grillfunktion\*/\*\*

Die Grillstufe sorgt für eine optimale Grilltemperatur. Wenn der Topf/die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.

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

#### 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 freigesetzt werden. Die folgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

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

\* Dieses Programm funktioniert am besten mit von Asko empfohlenen Töpfen/Pfannen).

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

## *Kochstufen*

---

Die Einstellungen richten sich nach dem Inhalt und der Zusammensetzung des Topfes.

Folgende Tabelle dient deshalb nur als Richtlinie.

### **Verwenden Sie „Boost“ und Kochstufe 11 und 12:**

- um Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen zu bringen;
- um Blattgemüse anzudünsten;
- um Öl, Fett und Butter zu erhitzen;
- zum Druckaufbau im Schnellkochtopf;
- Kochen mit dem Wok.

### **Verwenden Sie Kochstufe 9 und 10:**

- um Fleisch anzubraten;
- um Fisch zu braten;
- um Omelettes zu braten;
- zum Braten von gekochten Kartoffeln;
- zum Frittieren von Speisen.

### **Verwenden Sie Kochstufe 7 und 8:**

- um dicke Pfannkuchen zu backen;
- um dicke Scheiben paniertes Fleisch zu braten;
- zum Auslassen von Speck (Fett);
- um rohe Kartoffeln zu braten;
- um Arme Ritter zu backen;
- um panierten Fisch zu braten;
- Pasta Garen;
- um dünne Scheiben paniertes Fleisch zu braten;
- Anbraten von rotem Fleisch.

### **Verwenden Sie Kochstufe 4 bis 6:**

- zum Durchkochen von Gerichten (in großen Mengen);
- zum Auftauen von gefrorenem Gemüse;
- Braten und Garen von dickerem Fleisch;
- Dampfgaren.

---

## BEDIENUNG

---

**Verwenden Sie die Kochstufen 1 bis 3:**

- um Bouillon köcheln zu lassen;
- zum Zubereiten von Schmorfleisch;
- zum Schmoren von Gemüse;
- Pochieren;
- Warmhalten;
- zum Schmelzen von Schokolade;
- zum Schmelzen von Käse.

## Reinigen

### **Tipp**

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.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

### **Hartnäckige Flecken**

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



### **Auf keinen Fall verwenden**

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

# STÖRUNGEN

## Allgemeines

Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Netzschalter (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Elektroschrank herausschrauben. Rufen Sie den Kundendienst an.

## Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion des Geräts zweifeln, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website 'www.asko.com'.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchtet das Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld kühlt ab.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf dem Kochfeld.	Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie von der Kochzone zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display blinkt weiterhin.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Kochen mit Induktion oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (vgl. die Seiten 11 und 12).

## STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein akustisches Signal.	Die an der Eieruhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf die Taste + oder - des Timers drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlanschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes 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.	Deaktivieren Sie die Verbindungsfunktion (vgl. S. 15).
Fehlercode F00.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Bedienfeld reinigen.
Fehlercode F0 bis einschließlich F6 und FC.	Generator defekt.	Rufen Sie den Kundendienst an.
Fehlercode F7.	Die Umgebungstemperatur ist nicht gut.	Alle Wärmequellen in der Nähe der Kochplatte abschalten.
Fehlercode F8 und F08.	Überhitzung der Kochmulde.	Das Gerät hat sich wegen Überhitzung ausgeschaltet. Gerät abkühlen lassen und danach eine niedrigere Kochstufe wählen.
Fehlercode F9 und/oder dauerndes akustisches Signal.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren 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.	Generator defekt.	Rufen Sie den Kundendienst an.

## LEISTUNGS- UND EINBAUTABELLE

### *Leistungs- und Einbautabelle*

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

<b>Kochfeldtyp</b>	<b>HI1655G</b>	<b>HI1665M</b>
Induktion	x	x
Anschluss	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Anzahl Phasen	2	2
<b>Max. Leistung Kochzonen</b>		
Mitte links		
Links vorne	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Links hinten	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rechts hinten	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rechts vorne	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
<b>Anschlusswert</b>		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Gesamtanschlusswert	7400 W	7400 W
<b>(Einbau-) Maße</b>		
Breite und Tiefe des Geräts	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	43 mm	43 mm
Breite und Tiefe des Ausschnitts	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	40 mm	40 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm	40 mm

## LEISTUNGS- UND EINBAUTABELLE

Kochfeldtyp	HI1995G	HI1975G	HI1355G
Induktion	x	x	x
Anschluss	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Anzahl Phasen	3	3	1
<b>Max. Leistung Kochzonen</b>			
Vorne links	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Hinten links	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Vorne Mitte	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Hinten Mitte	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Vorne rechts	3,7 kW (180x220)		
Hinten rechts	3,7 kW (180x220)		
Mitte links		5,5 kW Ø 260	
<b>Anschlusswert</b>			
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	
L3	3,7 kW	3,7 kW	
Gesamtanschlusswert	11100 W	11100 W	3700 W
<b>(Einbau-) Maße</b>			
Gerät des Ausschnitts	904 x 522 mm	904 x 522 mm	330 x 522 mm
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	43 mm	43 mm	43 mm
Breite und Tiefe des Ausschnitts	860 x 490 mm	860 x 490 mm	290 x 490 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	40 mm	40 mm	40 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm	40 mm	40 mm

### Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus vorschriftsmäßig entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können benutzt worden sein:

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

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



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Abfallentsorgung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit der Menschen, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät zusammensetzt ist, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



### **Konformitätserklärung**

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.