

GEBRAUCHSANWEISUNG


Induktionskochfeld mit integriertem
Dunstabzug
DE

HIHD854GF
HIHD854MM


Inhaltsverzeichnis

Benutzte Piktogramme	3	Kindersperre	37
Sicherheit	4	Zeitfunktionen	38
Sicherer Gebrauch	8	Bedienung des Dunstabzugsmoduls	39
Funktion 'Offenes Fenster'	9	ConnectLife und Wi-Fi	42
Energiemanagement	10	ConnectLife-App und Wi-Fi-Verbindung	42
Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstab-		Firmware-Update	44
zug	11	Einstellungen	46
Sehr geehrter Kunde!	11	Pflege	50
Diese Bedienungsanleitung	11	Reinigen der Glasplatte	50
Beschreibung	13	Dunstabzugsmodul reinigen	50
Bedienfeld	14	Filteranzeige	53
Angaben auf dem Display	17	Umluftfilter ersetzen (bei Verwendung des	
Verwendung	18	Umluftkasten)	53
Kochen mit Induktion	18	Problemlösung	54
Geräusche	20	Allgemein	54
Induktionsgeeignete Kochtöpfe	20	Tabelle Störungen und Fehler	54
Garstufen	22	Technische Daten	59
Verwendung des Dunstabzugsmoduls	23	Informationen gemäß Verordnung (EU)	
Betrieb	26	66/2014	59
Beginnen Sie mit der Zubereitung	26	EU-Produktdatenblatt	60
Standardkochen	26	Informationen zur Konformität	60
Kochen mit dem PLUS-Menü	28	Umweltschutz	61
Kochen mit Celsius°Cooking™	30	Entsorgung von Gerät und Verpackung	61
Kochen mit Celsius°Cooking™ Kochgeschirr		FÜR DEUTSCHLAND:	62
und Programme	31	Installation	64
Schritt-für-Schritt Kochanleitung auf Celsius-		Sicherheit	64
Cooking.com	35	Vorbereitung der Installation	65
Bridge Induction Zone	36	Einbau	72
Pause	37		


Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 WARNUNG!

Warnung – Gefahr

 ELEKTROSCHOCK!

Warnung – Stromschlaggefahr

 HEIßE OBERFLÄCHE!

Warnung – heiße Oberfläche

 BRANDGEFAHR!

Warnung – Brandgefahr

 RICHTIG!

 FALSCH!

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

BITTE AUFMERKSAM LESEN UND SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN!

Allgemein

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

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

WARNUNG!

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.

Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.

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

BRANDGEFAHR!

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

HINWEIS!

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

BRANDGEFAHR!

WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.

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

WARNUNG!

Verwenden Sie für Kochplatten nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des KochGerätes produziert wurden bzw. die der Hersteller des KochGerätes in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

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

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Das Gerät ist nicht für das Beheizen von Zimmern geeignet.

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

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

Das Kochfeld ist mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet, das die Verbindung des Geräts mit einem mobilen Gerät wie einem Smartphone oder Tablet ermöglicht. Es besteht die Möglichkeit, den Status des

Kochfelds über das mobile Gerät zu überwachen. Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, das Kochfeld fernzusteuern, ein- oder auszuschalten. Die Überwachungsfunktion eines mobilen Geräts ist kein Ersatz für die persönliche Überwachung des Kochvorgangs direkt am Kochfeld.

Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

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

Der Keramikglasteller ist zerbrochen

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

Induktion verwenden

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

Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Induktionskochfelds gelangen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern zunächst Ihren Herzspezialisten zu konsultieren.

Niemals Alufolie zum Kochen verwenden und niemals in Aluminium verpackte Produkte auf das Kochfeld legen. Das Aluminium könnte schmelzen und Ihr Gerät unwiederruflich beschädigen.

Verwendung des Dunstabzugs

WARNUNG!

Lebensgefahr, Vergiftungsgefahr durch zurückgesaugte Verbrennungsgase!

Verwenden Sie das Gerät nicht mit eingeschaltetem Luftabzug, wenn gleichzeitig ein Kochgerät in Betrieb ist, das die im Raum vorhandene Luft verbraucht, falls nicht für ausreichende Lüftung gesorgt ist. Kochgeräte, die die Luft im Raum verbrauchen (z. B. Geräte, die mit Gas, Öl, Holz oder Kohlen betrieben werden, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter), entziehen die Verbrennungsluft dem Raum, in dem sie aufgestellt sind, und leiten die Gase über einen Abzug (z. B. einen Schornstein) ins Freie ab. Beim Betrieb in Kombination mit einer eingeschalteten Abzugshaube wird der Küche und den Nebenräumen Luft entzogen - ohne ausreichende Luftzufuhr entsteht dort ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Schornstein oder dem Abzugskanal werden in den Wohnraum zurückgesaugt.

Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung!

Wenn die Dunstabzugshaube und Geräte, die mit einer anderen Energiequelle als Elektrizität betrieben werden, gleichzeitig in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten.

Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

ELEKTROSCHOCK!

Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät reinigen.

Verwenden Sie die Absaugereinheit nicht, wenn der Fettfilter nicht korrekt angebracht ist!

Um zu verhindern, dass heißes Fett in Brand gerät, dürfen Fritteusen nur unter stetiger Aufsicht verwendet werden.

Reinigen Sie die Filter rechtzeitig.

Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter!



BRANDGEFAHR!

Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter! Einzelheiten zur Reinigungsmethode und -häufigkeit finden Sie im Kapitel 'Pflege'.

Fettablagerungen in den Metallfettfiltern können einen Brand verursachen. Flambieren Sie niemals auf einer Kochzone bei eingeschalteter Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können einen Brand verursachen. Verwenden Sie das Gerät immer mit dem Metallfettfilter. Reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.

Überhitztes Fett oder Öl kann ein Feuer entfachen. Beaufsichtigen Sie das Erhitzen von Fett und Öl stets. Löschen Sie ein Feuer niemals mit Wasser, sondern immer mit einer Löschdecke, einem Deckel oder einem Teller.

Sicherer Gebrauch

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

Temperatursicherheit

- Das Kochfeld ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die elektronischen Komponenten während des Kochens kühlt. Der Lüfter kann auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch eine Weile in Betrieb sein.

- Das Induktionskochfeld ist außerdem mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die elektronischen Komponenten vor Beschädigungen schützt. Der Überhitzungsschutz funktioniert auf verschiedene Weisen. Wird die Kochzonen-temperatur sehr hoch, wird die Kochleistung automatisch reduziert. Reicht dies nicht aus, nimmt die Leistung der Kochzone weiter ab, bis die Sicherheitsmechanismen die Kochzone vollständig ausschalten. Hat sich das Kochfeld abgekühlt, steht seine Gesamtleistung wieder zur Verfügung.

Kochzeitbegrenzung

WARNUNG!

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

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

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

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

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

HINWEIS!

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

HINWEIS!

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

Funktion 'Offenes Fenster'

Wenn vorgegeben ist, dass eine Dunstabzugshaube, die sich in einem Raum befindet, in dem ein Kamin vorhanden ist, nur bei geöffnetem (Küchen-)Fenster betrieben werden darf, muss ein Fenstersensor installiert werden. Die Funktion „Offenes Fenster“ wird automatisch aktiviert, sobald ein Fenster-Sensor an das Gerät angeschlossen wird. Es empfiehlt sich ein Sensor 'offenes Fenster' vom Typ 'FDS 100'.

Energiemanagement

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

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

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Sehr geehrter Kunde!

Willkommen bei unserer wachsenden ASKO Familien!

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

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

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

TIPP!

Die aktuellste Version der Gebrauchsanweisung finden Sie auf unserer Website.

Viel Spaß beim Kochen!

Diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist für:

- Den Benutzer; um sich schnell vertraut zu machen und das Gerät optimal zu nutzen.
- Den Installateur; um das Gerät gemäß den geltenden Normen zu installieren.

Die folgende Tabelle gibt Hinweise zu den einzelnen Kapiteln, die Sie in dieser Anleitung in der richtigen Reihenfolge finden.

Kapitel	Seite	Zweck
<i>Benutzte Piktogramme</i>	3	Erklärt die in dieser Anleitung verwendeten Piktogramme.
<i>Sicherheit</i>	4	Enthält Informationen, Warnungen und Tipps zur sicheren Verwendung des Geräts, damit Sie sich nicht verletzen und das Gerät nicht defekt wird. Lesen Sie diesen Abschnitt immer gründlich durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
<i>Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug</i>	11	Beschreibt die verfügbaren Funktionen des Geräts. Die Tabellen zeigen deutlich, wofür die verschiedenen Tasten verwendet werden können. Außerdem werden die verschiedenen möglichen Anzeigen und Meldungen des Geräts erläutert.
<i>Verwendung</i>	18	In diesem Kapitel finden Sie Informationen über den Betrieb und die Verwendung der Induktion und des Abgasmoduls. Sie finden dort auch Hinweise zum zu verwendenden Kochgeschirr und Informationen zu den Kochstufen.
<i>Betrieb</i>	26	Sie vermittelt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie das Gerät bedienen können. Die Schritte umfassen Illustrationen, die aus einer linken Zeichnung bestehen, die die Aktion (welche Taste zu berühren ist) und einer rechten Zeichnung mit der Reaktion des Geräts zeigt.

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

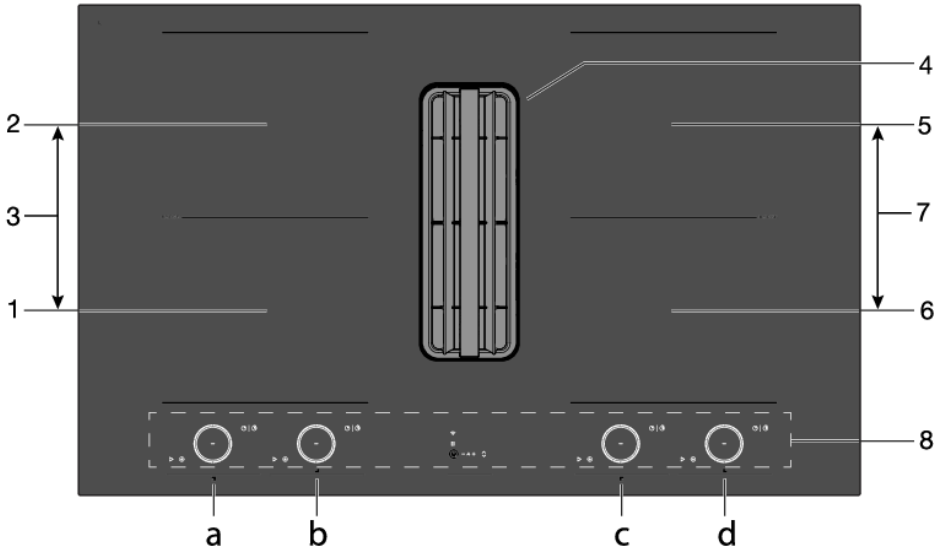
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Kapitel	Seite	Zweck
<i>ConnectLife und Wi-Fi</i>	42	Lesen Sie diesen Abschnitt, wenn Sie das Gerät zu Hause mit dem WLAN verbinden möchten. Außerdem wird beschrieben, wie Sie die ConnectLife -App verwenden und die Geräte-Firmware aktualisieren.
<i>Einstellungen</i>	46	Sie können dieses Induktionskochfeld vollständig an Ihren Kochstil anpassen! Mehrere Einstellungen können angepasst werden. Dieses Kapitel enthält auch Einstellungen für das Installationsprogramm.
<i>Pflege</i>	50	Enthält Informationen zur Reinigung und Wartung Ihres Geräts.
<i>Problemlösung</i>	54	Wenn die App nicht richtig funktioniert oder unklare Meldungen anzeigt, lesen Sie bitte diesen Abschnitt.
Technische Daten	59	Beschreibt die technischen Daten und Spezifikationen Ihres Gerätes.
<i>Umweltschutz</i>	61	Enthält Informationen zur Verpackung und zur verantwortungsvollen Entsorgung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer.
<i>Installation</i>	64	Dieses Kapitel ist für den Installateur bestimmt. Nur ein qualifizierter Installateur darf dieses Gerät installieren.

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Beschreibung

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



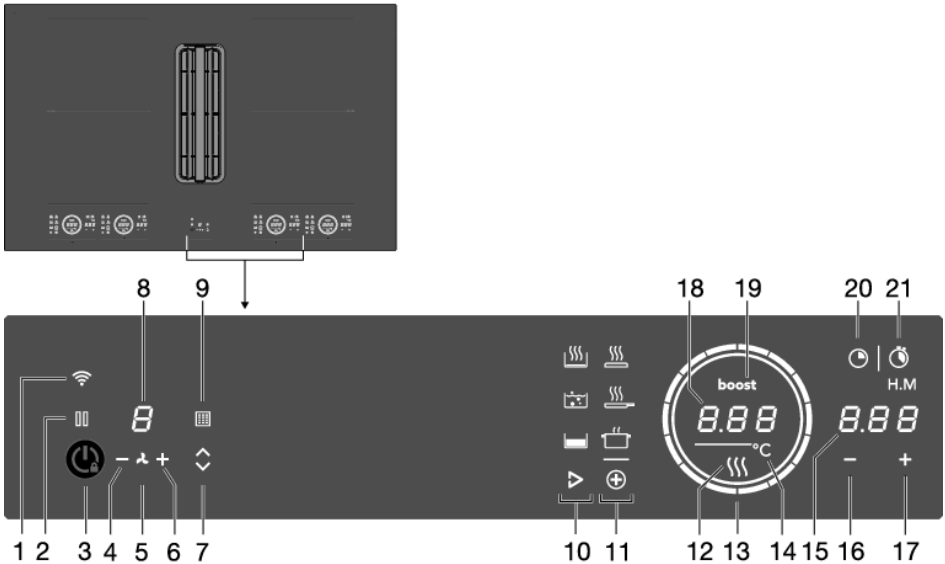
1. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,7 kW (Boost) Steuerung mit 'a'
2. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,7 kW (Boost) Steuerung mit 'b'
3. Verbunden Bridge Induction Kochzonen (1 und 2) Steuerung mit 'a'
4. Dunstabzugsmodul
5. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,7 kW (Boost) Steuerung mit 'd'
6. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,7 kW (Boost) Steuerung mit 'c'
7. Verbunden Bridge Induction Kochzonen (5 und 6) Steuerung mit 'c'
8. Bedienfeld (nur sichtbar, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist)

💡 INFORMATION!

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

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug





Bedienfeld



1. Touch-Taste WLAN/Verbindung
2. Touch-Taste Pause
3. Touch-Taste Ein/Aus und Kindersicherung
4. - (Minus) Touch-Taste für weniger Extraktion
5. Ein/Aus-Anzeige Abzug
6. + (plus) Touch-Taste für mehr Extraktion
7. Touch-Taste Turm hoch/runter
8. Anzeige der Dunstabzugsstufe
9. Filteranzeige Fettfilter zum reinigen oder Umluftfilter ersetzen / Touch-Taste zum Zurücksetzen der Filteranzeige
10. Touch-Taste zum Starten von Celsius°Cooking™-Programmen (vorhanden je nach Gerätetyp)
11. Touch-Taste zum Starten von PLUS-Programmen
12. Restwärmeanzeige
13. Schieberegler (12 Einstellungen) / Kochfeld-Standby-Anzeige
14. Grad Celsius-Anzeige für Celsius°Cooking™- und PLUS-Programme.
15. Anzeige Zeitfunktion
16. Touch-Taste Zeiteinstellung - (minus)
17. Touch-Taste Zeiteinstellung + (plus)
18. Anzeige Kocheinstellungen / Textanzeige
19. Boost-Anzeige
20. Touch-Taste Countdown-Timer
21. Touch-Taste für Kochzeitanzeige – Stoppuhr



Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Erklärung der Touch-Tasten-Funktion

Touch-Taste/Schieberegler	Beschreibung (siehe Kapitel 'Betrieb')
 Ein/Aus	<p>Ein- und Ausschalten des Kochfelds</p> <p>Mit der Ein-/Aus-Taste kann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden. Je nach Einstellung 'Synchro Stop' wird nur der Kochfeldteil oder auch das Dunstabzugsmodul ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none">• Synchro Stop eingeschaltet (standardmäßig): Das Gerät (Kochfeldteil und Dunstabzug) ist ausgeschaltet.• Synchro Stop Ausgeschaltet: Nur der Kochfeldteil schaltet sich aus. Schalten Sie das Dunstabzugsmodul aus, indem Sie die Abzugsstufe auf '0' stellen (oder durch Aktivieren des Air-Dry-Modus). <p>Kindersperre</p> <p>Die Kochzonen können gegen unbeabsichtigtes Einschalten verriegelt und entriegelt werden. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste etwa 3 Sekunden lang.</p>
 Schieberegler (12 Stufen)	<p>Schieberegler Innenkreis</p> <ul style="list-style-type: none">• Anzeige Kochfeld eingeschaltet.• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist und mindestens eine der Kochzonen noch heiß ist, bleibt der Innenkreis beleuchtet. Sinkt die Temperatur des Kochfelds unter 65 °C, erlischt auch der Innenkreis. <p>Schieberegler Außenkreis</p> <ul style="list-style-type: none">• Kochzonen-Leistungsstufen einstellen.• Temperatur einstellen für Celsius°Cooking™ und PLUS-Funktion.
 Pause	<p>Pause</p> <p>Mit der Pause-Funktion kann der Betrieb des gesamten Kochfeldes für bis zu 10 Minuten unterbrochen werden. So haben Sie Zeit, das Kochfeld sicher zu reinigen, ohne Ihre Einstellungen zu verlieren.</p>
 WLAN	<p>WLAN</p> <p>Das Kochfeld ist mit einem WLAN-Modul ausgestattet, das die Verbindung des Geräts mit einem mobilen Gerät wie einem Smartphone oder Tablet ermöglicht. Es bietet die Möglichkeit, den Status des Kochfeldes über das mobile Gerät zu überwachen. Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, das Kochfeld aus der Ferne zu steuern, ein- oder auszuschalten.</p> <p>Die Überwachungsfunktion über ein mobiles Gerät darf nicht dazu verwendet werden, die persönliche Überwachung des Kochvorgangs direkt am Kochfeld zu ersetzen.</p>

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Touch-Taste/Schieberegler	Beschreibung (siehe Kapitel 'Betrieb')
 Countdown-Timer	Countdown-Timer Der Countdown-Timer erleichtert den Garvorgang, indem Sie die Garzeit für die ausgewählte Kochzone einstellen können. Ist die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und gibt ein akustisches Signal aus. Schalten Sie das akustische Signal durch Berühren der Countdown-Timer-Taste aus; alternativ schaltet es sich nach einer Weile automatisch aus. Der Countdown-Timer kann für alle Kochzonen unabhängig eingestellt werden.
 Stoppuhr	Kochzeitanzeige – Stoppuhr Mithilfe der Stoppuhr können Sie feststellen, wie lange am Stück Sie auf der ausgewählten Kochzone gekocht haben; sie beginnt mit dem Zählen automatisch im Hintergrund.

Erklärung der Programmfunktion

Programm	Beschreibung (siehe Kapitel 'Betrieb')
 Celsius°Cooking™ Nur sichtbar, wenn eine Celsius°Cooking™-Pfanne oder -Sonde erkannt wird.	 Erwärmen und braten Dieses Programm soll schnell hohe Temperaturen erreichen. Es können hohe Topftemperaturen erreicht werden. Geben Sie stets Öl oder Butter in den Kochtopf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Für gesundes Kochen den Rauchpunkt von gebrauchtem Öl nicht überschreiten.
	 Sieden/Kochen in Wasser Mit diesem Programm kocht das Wasser schnell. Fügen Sie immer Wasser hinzu, bevor Sie beginnen.
	 Langsames Kochen oder Sous Vide Dieses Programm dient zur Steuerung niedriger bis mittlerer Temperaturen, damit keine hohen Temperaturen am Boden des Topfes oder der Pfanne entstehen können. Größere Mengen und festere Gerichte müssen ab und zu umgerührt werden, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
 PLUS (Automatische Garprogramme)	 Grill Diese Funktion ist ausschließlich für Bridge Induction Kochzonen, die zu einer größeren Kochzone verbunden sind. Das Grillen ist für ASKO Induktionszubehör Grillplatte und Teppanyaki optimiert. Es funktioniert aber auch mit unterschiedlichem Kochgeschirr, ist aber möglicherweise weniger genau.
	 Frittieren/Wok Mit dieser Funktion können Sie Gemüse, Fisch, Speck, Fleisch, Bratkartoffeln oder Eier in Butter oder Öl garen.
	 Erwärmen/warm halten Mit dieser Funktion können Sie beispielsweise Schokolade zum Schmelzen bringen (45 °C), Lebensmittel warm halten (70 °C), köcheln lassen (94 °C) oder zum Kochen bringen (100 °C).

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Kochmulde Wiederherstellungsfunktion




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

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

Topf Verschiebungsfunktion

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

Angaben auf dem Display

In-Display	Status
—	Leistungsstufe „0“ für eine Kochzone.
12	Leistungsstufe, die für eine Kochzone eingestellt ist; 1 = niedrig / 12 = hoch.
boost	Boost-Funktion aktiv.
L	Die Verriegelungsfunktion ist aktiviert; Das Bedienfeld ist gesperrt.
⋈	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt für jede Kochzone über eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen nach dem Ausschalten der Kochzone heiß sind. Obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige solange die Kochzone noch heiß ist! Wenn diese Anzeige leuchtet, vermeiden Sie es, diese Kochzonen zu berühren.  HEIßE OBERFLÄCHE! Gefahr! Gefahr von Verbrennungen.
E	Fehlercode; Siehe Kapitel ' <i>Problemlösung</i> '.
— °C	Grad Celsius-Anzeige für Celsius°Cooking™- und PLUS-Programme.
	Filteranzeige (und Touch-Taste) zum Reinigen der Fettfilter oder Wechseln des Umluftfilters. Berühren Sie die Taste 2 Sekunden lang, um die Filteranzeige zurückzusetzen.
	Anzeige Abzug <ul style="list-style-type: none">• Dauerlicht: Absaugung ist eingeschaltet.• Gedimmt: Die Extraktion ist deaktiviert oder im Air-Dry-Modus, oder ist Synchro Control aktiviert (automatische Extraktion).

Kochen mit Induktion

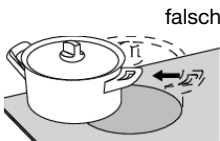
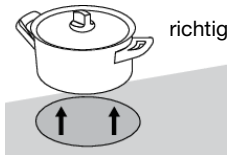


Das Kochen mit Induktion ist schnell

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

Die Leistung passt sich selbst an

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



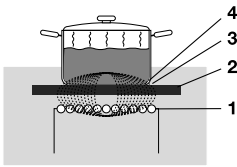
💡 INFORMATION!

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

Bedienung der Touch-Tasten und Schieberegler

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

Funktionsweise der Induktion



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

Bequem

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

Schnell

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

Sauber

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

Sicher

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

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

Kapazitätsverteilung der Kochzonen

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

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

Geräusche

- **Ticken**

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

- **Topf macht Geräusche**

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

- **Lüfter macht Geräusche**

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

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Das Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

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

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

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

TIPP!

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

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

WARNUNG!

Vorsicht bei emailliertem Kochgeschirr:

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

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, wodurch das Gerät zu warm wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Durchmesser des Kochtopfes

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

Schnellkochtöpfe

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

Topf- und Pfannenerkennung

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

Integrierte Pfannen- und Topferkennung

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

Grill-Teller

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

Verwendung

Garstufen

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

Stufe	Zweck
Verwenden Sie die Einstellungen 1 - 5 für:	<ul style="list-style-type: none">• Köcheln von Bouillon,• Zubereiten von Schmorfleisch,• Schmoren von Gemüse,• Schmelzen von Schokolade,• Pochieren,• Käse zu schmelzen.
Verwenden Sie die Einstellungen 6 - 9 für:	<ul style="list-style-type: none">• Kochen großer Mengen,• Auftauen von hartem gefrorenen Gemüse,• Braten von dicken Scheiben panierten Fleisches.
Verwenden Sie die Einstellungen 10 - 11 für:	<ul style="list-style-type: none">• Backen dicker Pfannkuchen,• Braten von Speck (Fett),• Kochen von rohen Kartoffeln,• Zubereiten von paniertem Fisch,• Garen von Fisch,• Braten von dünnen Scheiben panierten Fleisches.
Verwenden Sie die Einstellung 12 für:	<ul style="list-style-type: none">• Anbraten von Fleisch,• Kochen von Fisch,• Zubereiten von Omeletts,• Braten von gekochten Kartoffeln,• Frittieren von Lebensmitteln.
Verwenden Sie die Boost-Funktion für:	<ul style="list-style-type: none">• Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen,• Andünsten von Blattgemüse,• Erhitzen von Öl, Fett und Butter,• Wok.

Verwendung des Dunstabzugsmoduls

Das Dunstabzugsmodul ist mit einem beweglichen Turm ausgestattet. Wenn der Turm in der angehobenen Position verwendet wird, fängt das Dunstabzugsmodul den Dampf effektiver auf, insbesondere bei Verwendung von hohen Pfannen.

- Der Turm hat zwei Positionen; abgesenkt und angehoben. Die Position kann durch Berühren der Auf/Ab-Taste des Turms geändert werden. Standardmäßig fährt der Turm automatisch hoch, wenn das Induktionskochfeld bedient wird. Dies kann im Menü '*Einstellungen*' geändert werden.
- Ändern Sie die Einstellung der Abzugsleistung mit den Tasten - (minus) und + (plus) für den Lüfter (1-4 und Boost).

Wenn Sie die Abzugsstufe auf '0' setzen, wird das Dunstabzugsmodul manuell ausgeschaltet oder bei Bedarf die Air-Dry-Funktion aktiviert. Verwenden Sie Synchro Stop, um das Abzugsmodul beim Ausschalten des Kochfelds automatisch auszuschalten.

Beim Berühren der Turm-Auf-/Ab-Taste während der Bewegung wird die Bewegungsrichtung sofort geändert. Auch wenn die Aufwärtsbewegung behindert wird (z. B. durch einen Gegenstand), ändert sich die Bewegungsrichtung.

WARNUNG!

Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände den Turm in seiner Bewegung behindern. Jeder Gegenstand, der angehoben oder gekippt wird, kann das Kochfeld beschädigen und eine Gefahr darstellen (z. B. durch Verschütten von heißem Inhalt).

HINWEIS!

Deaktivieren Sie Einstellung 'Automatisches Hochfahren des Turms', wenn der Turm beim Einschalten des Dunstabzugs nicht automatisch angehoben werden soll. Siehe Kapitel '*Einstellungen*'.

Wird das Kochfeld ausgeschaltet (manuell oder automatisch), während sich der Turm in der angehobenen Position befindet, senkt sich der Turm automatisch ab.

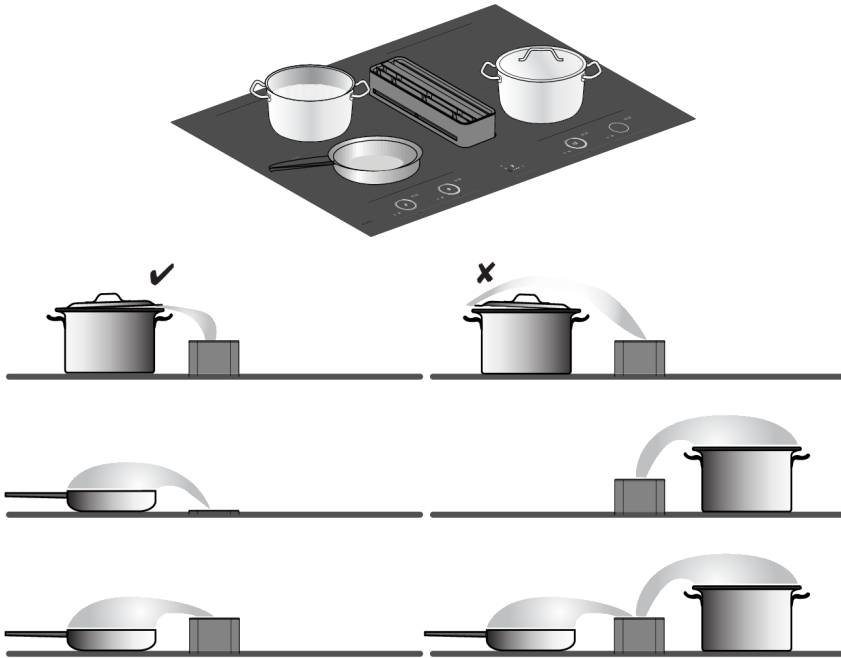
Automatischer Dunstabzug

Das Dunstabzugsmodul verfügt über drei automatische Abzugseinstellungen (siehe Kapitel '*Einstellungen*'):

- **Synchro Control:** Der Abzug wird automatisch gesteuert, wenn eine Kochzone betrieben wird (je höher die Leistungsstufe der Kochzone, desto höher der Abzug). Synchro Control überschreibt Synchro Start.
- **Synchro Start:** Der Dunstabzug schaltet sich bei einer festen Einstellung ein, wenn eine Kochzone betrieben wird. Stellen Sie die feste Einstellung über das Einstellungsmenü ein.
- **Synchro Stop:** Das Dunstabzugsmodul wird beim Ausschalten des Kochfeldes automatisch ausgeschaltet und ggf. auf die Funktion Air-Dry eingestellt.

Verwendung

Aufsetzen von Pfannen und Deckeln



Wir empfehlen, Töpfe so nah wie möglich am Turm zu platzieren, innerhalb der Abmessungen der Kochzonen. Wenn ein Deckel verwendet wird, legen Sie ihn schräg auf die Pfanne mit der Öffnung zum Turm. Dies gewährleistet einen optimalen Dunstabzug.

TIPP!

Die Verwendung von Deckeln hat Vorteile:

- Die Hitze verbleibt in der Pfanne, so dass der Inhalt schneller die gewünschte Temperatur erreicht. Dadurch fällt auch der Energieverbrauch geringer aus.
- Die meisten Kochdünste kondensieren auf dem Deckel, so dass weniger (feuchte) Luft abgesaugt werden muss. Dadurch wird eine geringere Luftfeuchtigkeit während der Umluft gewährleistet. Das bedeutet auch weniger Lärm.

Verwenden Sie den Turm in der angehobenen Position, um eine höhere Effektivität zu erzielen, insbesondere bei der Verwendung von hohen Pfannen.

Air-Dry Funktion

Die Air-Dry Funktion sorgt dafür, dass die Abzugskanäle und Fettfilter trocken geblasen werden. Nach 10 Minuten Air-Dry Funktion wird automatisch abgeschaltet.

Anzeige Fettfilter reinigen

Das Dunstabzugsmodul verfügt über eine Filteranzeige. Diese Anzeige blinkt, wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen. Es können drei Nutzungsintensitäten eingestellt werden, die das Reinigungsintervall der Fettfilter bestimmen. Durch die Auswahl der richtigen Nutzungsintensität basierend auf den Kochgewohnheiten müssen die Filter nicht mehr als nötig gereinigt werden.

Das erforderliche Reinigungsintervall des Fettfilters entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Indikation	Nutzungsintensität	Filterreinigung nach (Stunde):
L1	Kochen und Braten mit geringem Einsatz von Fetten und Ölen.	40
L2 (Standard)	Kochen und Braten mit mäßigem Einsatz von Fetten und Ölen.	20
L3	Kochen und Braten mit viel Einsatz von Fetten und Ölen.	10
off	Manuell: Die Filter können jederzeit gereinigt werden (vor Signalisierung durch die Filteranzeige). Die Filteranzeige kann dann zurückgesetzt werden. Hinweis! Setzen Sie die Filteranzeige nach dem Reinigen der Filter immer zurück. In der Einstellung 'Aus' erscheint die Filteranzeige nur, wenn Sie die Filter längere Zeit nicht gereinigt haben.	40

Anzeige Umluftfilter austauschen

Das Dunstabzugsmodul verfügt über eine Filteranzeige. Diese Anzeige und der Buchstabe „r“ auf dem Display blinken, wenn der Umluftfilter ausgetauscht werden muss.

Der Umluftfilter hat ein Wechselintervall von 300 Betriebsstunden. Siehe 'Umluftfilter wechseln' im Kapitel 'Pflege'.

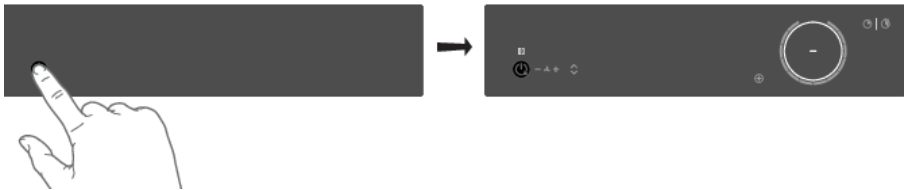
Beginnen Sie mit der Zubereitung

Es stehen drei Kochmodi zur Verfügung:

1. Standard-Kochen mit Leistungsstufen.
2. Kochen mit dem PLUS-Menü.
3. Celsius°Cooking™-Kochen durch Messen der Kochgeschirrtemperatur (je nach Modell verfügbar)

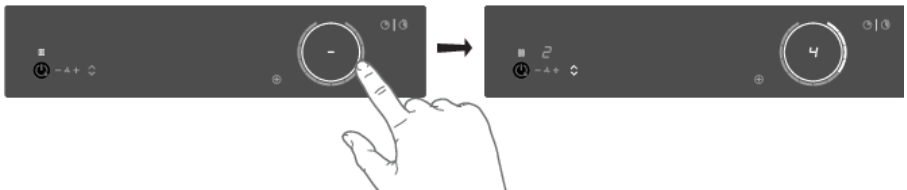
Standardkochen

1. Stellen Sie eine Pfanne auf eine Kochzone.
2. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Kochfeld einzuschalten.



- *Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal.*
- *Die Innenkreise leuchten auf.*
- *Alle Schieberegler leuchten auf und gehen dann nach und nach aus. Der Schieberegler leuchtet nur für die ausgewählten Kochzonen, auf denen Sie eine Pfanne abgestellt haben.*

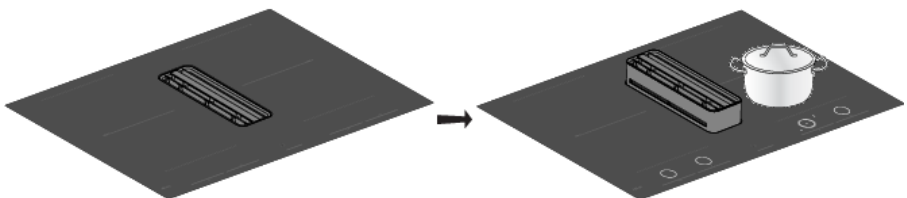
3. Fahren Sie mit Ihrem Finger über den Schieberegler (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie mit dem Finger auf den Schieberegler, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen.



- *Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe.*

⚠️ WARNUNG!

Je nach Einstellung kann sich der Turm auch automatisch auf und ab bewegen.



4. Wählen Sie eine höhere oder niedrigere Einstellung, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren oder darauf tippen.
 - *Die Kochzonen verfügen über 12 Einstellungen. Es gibt auch eine 'Boost'-Einstellung.*
5. Nehmen Sie die Pfanne herunter oder berühren Sie den Schieberegler für 3 Sekunden, um die Kochzone auszuschalten.

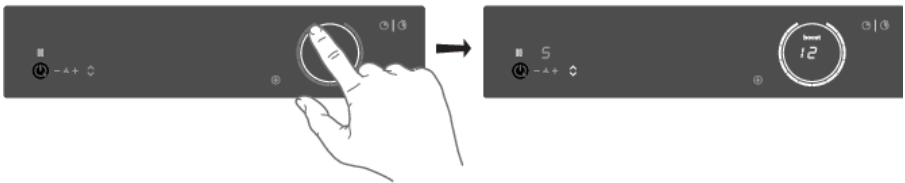
HINWEIS!

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

Boost

Die „Boost“-Funktion können Sie verwenden, um 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.

1. Stellen Sie eine Pfanne auf eine Kochzone.
2. Berühren Sie die Stufe 12 des Schiebereglers oder schieben Sie ihn entlang der Stufe 12, um den Verstärkungsgrad einzustellen. Tippen Sie zweimal auf Stufe 12, wenn „Auto Boost“ ausgeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen“).



- *Im Display erscheint „12“ und „Boost“.*
 - *Im eingeschalteten Zustand wird der Boost automatisch aktiviert, wenn die Leistungsstufe 12 gewählt wird (siehe Kapitel 'Einstellungen').*
3. Um die Boosterfunktion für die ausgewählte Kochzone zu deaktivieren, drücken Sie Stufe 12 erneut auf dem Schieberegler.

HINWEIS!

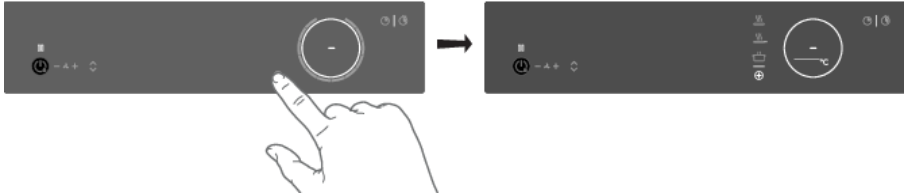
Um eine Überhitzung zu vermeiden, kann das elektronische Regelsystem die Boost-Funktion automatisch vorzeitig deaktivieren und den Leistungspegel auf 12 senken.

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

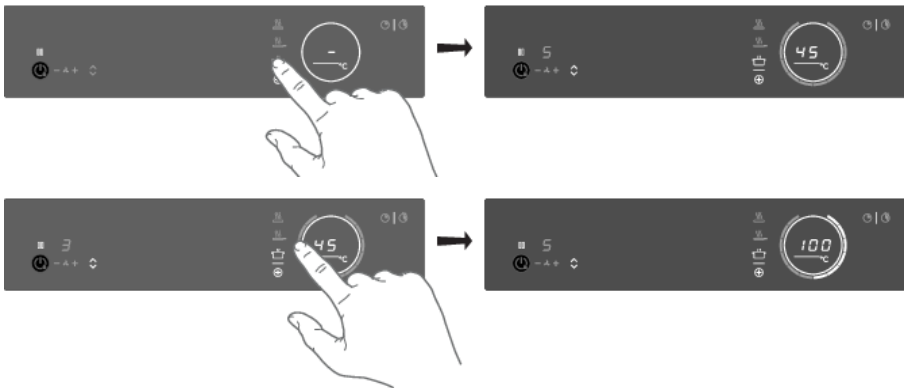
⊕ Kochen mit dem PLUS-Menü

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

1. Berühren Sie die PLUS-Menütaste, um die Programmzeile anzuzeigen: warm halten/aufheizen, braten/Wok- und Grillfunktion.
 - *Bei der Auswahl des Grillprogramms müssen Sie ein Grillblech verwenden, das zwei miteinander verbundene Kochzonen abdeckt.*



2. Wählen Sie das gewünschte Programm und den gewünschten Temperaturbereich durch Berühren des entsprechenden Symbols aus. Sie können durch das Menü oder die Temperatur wechseln, indem Sie auch lange auf die entsprechende Taste drücken.



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

HINWEIS!

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

Warm halten und aufheizen

Temperatur (°C)	Verwendung
45	Schmelzen von Schokolade
70	Erwärmen/warm halten
94	Schmoren von Gemüse
100	schnell zum Kochen zu bringen

Frittieren/Wok

Temperatur (°C)	Verwendung
140 / 160	Fisch, Speck, Spiegelei, Gemüse in Butter
180 / 200	Schnitzel, Würstchen, Pellkartoffeln
220	Wok

Grill

Diese Funktion ist ausschließlich für angeschlossene Bridge Induction Kochzonen, die zu einer größeren Kochzone zusammengefasst sind.

Grillen ist optimiert für ASKO Induktionszubehör: die Grillplatte und das Teppanyaki. Die Funktion funktioniert auch mit anderem Kochgeschirr, aber vielleicht weniger genau.

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

Der Sensor, der die Temperatur beim Kochen innerhalb der PLUS-Menüprogramme misst, befindet sich im Glas, unterhalb des Kochgeschirrs. Dadurch entsteht immer ein Offset zwischen Soll- und Ist-Temperatur des Inhalts im Kochgeschirr. Die Temperatur des Inhalts im Kochgeschirr ist daher auch abhängig von Faktoren wie: Art der Pfanne, Volumen der Flüssigkeit und ob ein Deckel auf die Pfanne gelegt wird.

HINWEIS!

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

HINWEIS!

Ab 100 °C erwärmt dieses Programm das Kochgeschirr mit verschiedenen zeitgesteuerten Leistungsstufen. Die eingestellte Temperatur gibt an, welcher Temperaturbereich ungefähr erreicht werden kann. Der Kochvorgang muss stets überwacht werden.

HINWEIS!

Für mehr Genauigkeit Celsius°Cooking™ Kochgeschirr wie Bratpfanne, Chef's Pot oder die Sonde wird empfohlen, mit separaten Funktionen dafür (siehe Kapitel '*Kochen mit Celsius°Cooking™*').

HINWEIS!

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

Kochen mit Celsius°Cooking™

Einführung

Willkommen bei Celsius°Cooking™.

Die Celsius°Cooking™ Programme wurden entwickelt in Zusammenarbeit mit Hestan Cue. Ihr neues Induktionskochfeld ist vollgepackt mit intelligenten Funktionen und Merkmalen, die das Kochen einfacher und angenehmer machen.

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

Bei einigen Modellen ist zusätzliches Zubehör im Lieferumfang enthalten.

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



Sonde



Bratpfanne



Kochtopf

Weitere Informationen finden Sie unter www.celsiuscooking.com, www.asko.com.

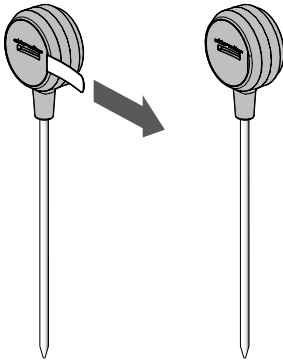
▷ Kochen mit Celsius°Cooking™ Kochgeschirr und Programme

Diese Option beinhaltet das Kochen entweder mit Celsius°Cooking™ Kochgeschirr (Pfanne oder Topf), das kontinuierlich die Temperatur im Inneren des Kochgeschirrs misst oder mit Celsius°Cooking™ Temperaturfühler. Alle verwenden Bluetooth Anschluss, um Informationen über die Temperatur an das Kochfeld zu senden.

System vorbereiten

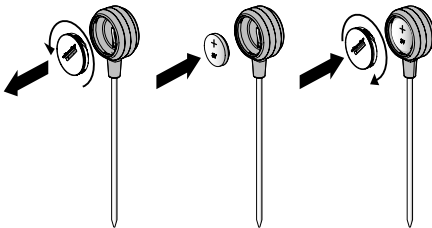
Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie alle Vorbereitungsschritte abgeschlossen haben. Andernfalls können Sie auf Schwierigkeiten stoßen oder das System versehentlich beschädigen.

Die Verwendung von Celsius°Cooking™ stellt sicher, dass das Kochgeschirr immer genau die richtige Temperatur hat, die für die Zubereitung der Speisen erforderlich ist.



Vorbereitung von Celsius°Cooking™ Sonde

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

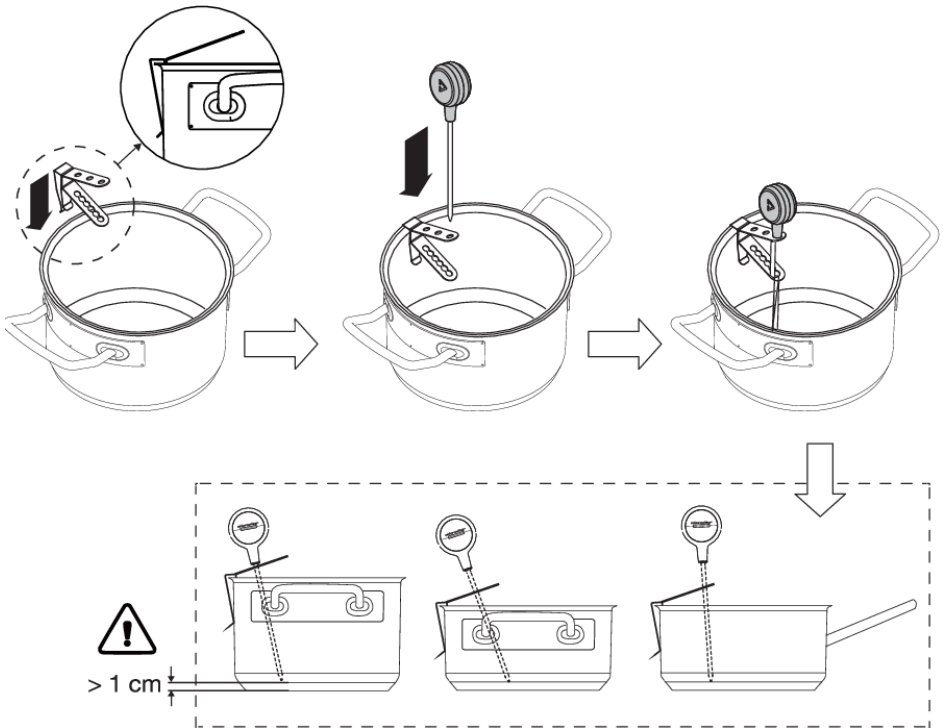


Batterieeinbau Celsius°Cooking™ Sonde

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

Setzen Sie die Celsius°Cooking™ Sonde in eine Pfanne

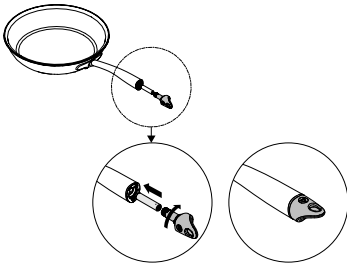
Die Celsius°Cooking™ Sonde kann mit verschiedenen Arten und Größen von Pfannen verwendet werden. Aufgrund der Verwendung einer Aufhängungshalterung mit unterschiedlichen Löchern kann die Sonde auf unterschiedliche Weise aufgehängt werden.



1. Schieben Sie die Aufhängungshalterung über den Pfannenrand.
2. Führen Sie die Sonde von oben in die Aufhängung ein.

HINWEIS!

- Lassen Sie zwischen dem Pfannenboden und dem Messpunkt der Sonde einen Mindestabstand von 1 cm!
- Falls die Konnektivität zwischen Kochgeschirr und Kochfeld instabil ist, könnte dies auf eine niedrige Batterieladung zurückzuführen sein. In diesen Fällen empfehlen wir, die Batterie zu wechseln.



Celsius°Cooking™ Kochgeschirr

1. Legen Sie eine AAA-Batterie in den Pfannenstiel ein (negatives (-) Ende geht zuerst hinein).
2. Führen Sie das Griffende in den Pfannenstiel ein und drehen Sie es zur Sicherung um ein Viertel.

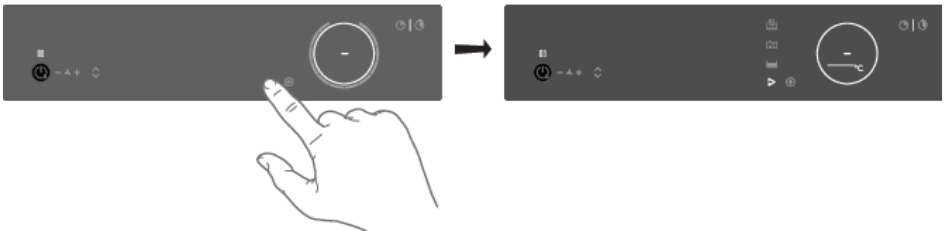
HINWEIS!

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

Zuweisen des Kochgeschirrs zur Kochzone

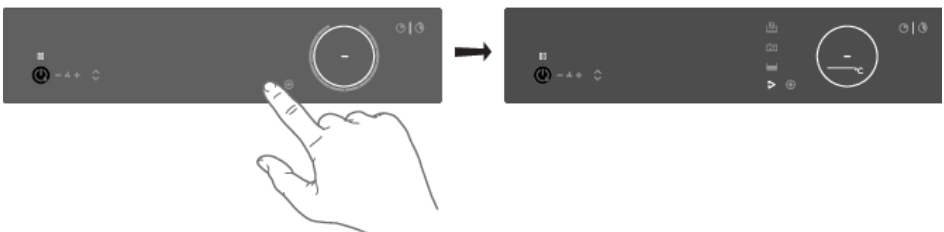
Schalten Sie das Kochfeld ein und warten Sie bis zum Ende der Startanimation.

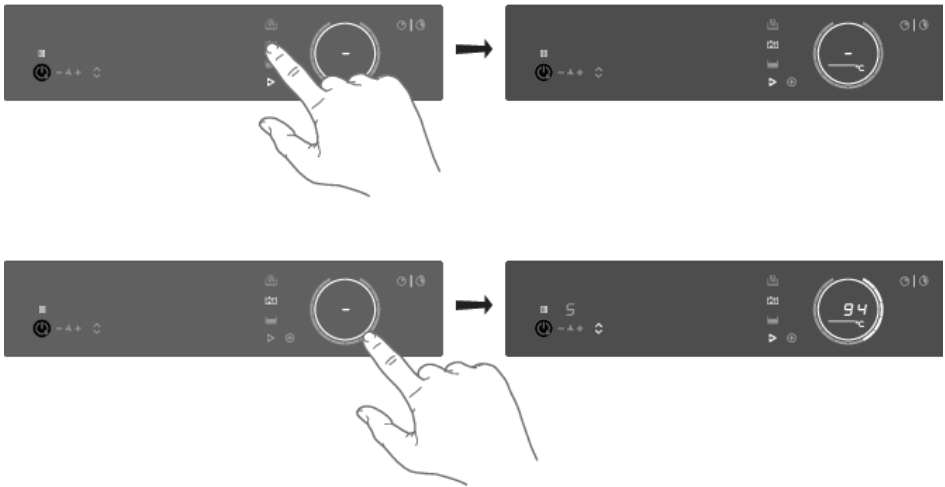
Platzieren Sie das Celsius°Cooking™ Kochgeschirr oder eine normale Pfanne mit der Celsius°Cooking™ Sonde auf die gewünschte Kochzone. Tippen Sie nach deren Erfassung schnell zweimal mit der Fingerspitze auf den Sensor in der Endkappe oder im SONDengehäuse, um ihn zu aktivieren. Folgend leuchtet die Celsius°Cooking™ Modustaste sofort auf. Zur Einstellung der Sonde leuchtet die Taste Celsius°Cooking™ Modus auf jeder möglichen Kochzone auf. Berühren Sie die Celsius°Cooking™ Modustaste von der gewünschten Kochzone. Das Celsius°Cooking™ Menü wird geöffnet. Durch nochmaliges kurzes Berühren kann es wieder geschlossen werden.



Kochen mit den eingeschlossenen Celsius°Cooking™ Programmen

Das Kochfeld kommt mit integrierten Celsius°Cooking™-Programme, optimiert für Celsius°Cooking™ Kochgeschirr. Mit dem geöffneten Menü können 3 verschiedene Garmethoden mit unterschiedlichen Temperaturbereichen gewählt werden. Bei Verwendung zeigt die Sonde nur 2 Celsius°Cooking™-Methoden. Verwenden Sie diejenige, die dem gewünschten Zweck entspricht:





Erwärmen und braten

Dieses Programm soll schnell hohe Temperaturen erreichen. Es können hohe Topftemperaturen erreicht werden. Geben Sie stets Öl oder Butter in den Kochtopf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Für gesundes Kochen den Rauchpunkt von gebrauchtem Öl nicht überschreiten.

Sieden/Kochen in Wasser

Mit diesem Programm kocht das Wasser schnell. Fügen Sie immer Wasser hinzu, bevor Sie beginnen.

Langsames Kochen oder Sous Vide

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

Verwendung der Sonde als Kochthermometer

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

INFORMATION!

Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät bereits eingeschaltet ist, bevor Sie das Celsius°Cooking™ Kochgeschirr aufstellen, damit das System seine Position eindeutig identifizieren kann.

TIPP!

Wenn die Celsius°Cooking™ Sonde in einer Kochzone erkannt wird, kann sie auch als Thermometer verwendet werden. Die Temperatur wird anstelle der Leistungsstufe angezeigt. Wenn sich die Leistungsstufe ändert, wird sie vorübergehend anstelle der tatsächlichen Temperatur angezeigt.

Erkennung des Entfernens der Sonde

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

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

Schritt-für-Schritt Kochanleitung auf CelsiusCooking.com

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

CelsiusCooking.com

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

Kochzone ausschalten

Das Ausschalten einer durch Celsius°Cooking™ gesteuerten Zone ist möglich, indem die Temperatur auf Null (0) gesetzt wird. Es wird ein Strich angezeigt. Berühren Sie alternativ den Slider oder die betreffende Celsius°Cooking™Taste für mindestens 3 Sekunden lang, um den Celsius°Cooking™Modus komplett zu deaktivieren.

💡 INFORMATION!

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

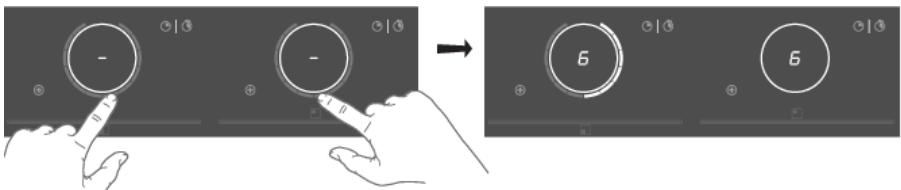
Bridge Induction Zone

Die Bridge Induction Zonen können miteinander verbunden werden. Dadurch entsteht eine große Zone, die z. B. für eine große Fischpfanne oder verschiedene Pfannen bei gleicher Leistung genutzt werden kann.

- Die Pfannenpositionserkennung wird nach dem Einschalten des Geräts automatisch aktiviert. Wenn eine Pfanne auf das Kochfeld gestellt wird, erkennt die Pfannenerkennungsfunktion ihre Position und überbrückt automatisch die Kochzonen in Abhängigkeit von der Größe der Pfanne (nur wenn das Kochfeld bereits eingeschaltet war).
- Wenn die Bridge Induction zonen verbunden werden, kann „Boost“ nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.
- Verwenden Sie eine Fischpfanne, die/der mindestens eine der Bridge Induction zonen in der Mitte bedecken.

Herstellung der Verbindung von Bridge Induction Zonen

1. Stellen Sie den großen Kochtopf so auf die beiden Kochzonen, dass sie gut abgedeckt sind.
 - Wenn die **brd** (Auto-Connecting)-Funktion aktiv ist, werden die Zonen automatisch verbunden (siehe Kapitel 'Einstellungen').
2. Berühren Sie die Schieberegler der beiden linken oder beider rechten Kochzonen.



- Auf beiden angeschlossenen Kochzonen werden gleichzeitig die Leistungsstufe oder die Temperaturen angezeigt.
3. Verwenden Sie den Schieberegler der vorderen Kochzone, um die gewünschte Kocheinstellung für die miteinander verknüpften Kochzonen einzustellen.
 4. Berühren Sie beide Schieberegler erneut, um die Verknüpfung der Kochzonen aufzuheben.

Pause

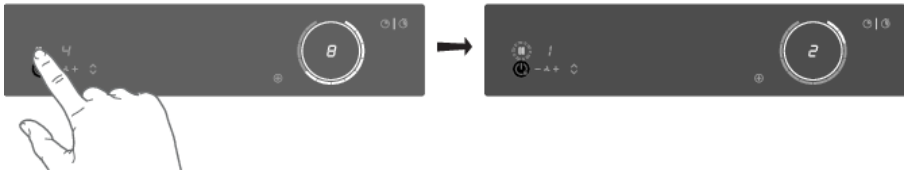
Mit der Pausen-Funktion kann der Betrieb des gesamten Kochfelds für bis zu 10 Minuten unterbrochen werden. So können Sie innerhalb kurzer Zeit vom Gerät weggehen oder das Kochfeld sicher reinigen, ohne Ihre Einstellungen zu verlieren.

Pause aktivieren

Mindestens eine Kochzone muss aktiv sein.

Berühren Sie die Pause-Taste.

- *Es ertönt ein kurzes Signal.*
- *Die Einstellungen aller aktiven Kochfelder werden auf Stufe 2 reduziert.*



- *Alle Timerfunktionen werden pausiert.*
- *Die Pause-Taste blinkt.*
- *Alle Tasten sind inaktiv, außer der Pause- und der Ein/Aus-Taste.*

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

Celsius°Cooking™-Programme pausieren nicht, da sie automatisch ausgeführt werden.

Pause ausschalten

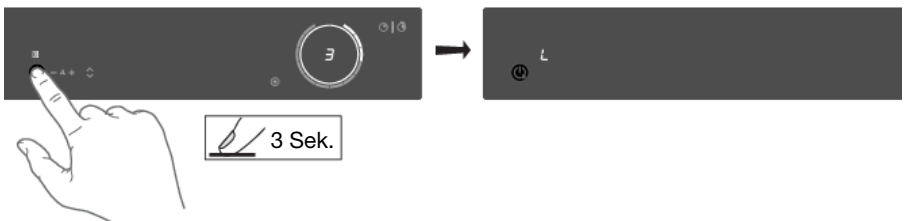
Drücken Sie die Pause-Taste innerhalb von 10 Minuten erneut.

- *Das Kochfeld arbeitet weiterhin mit den gleichen Einstellungen.*

Kindersperre

Die Kochzonen können gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesperrt werden.

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste etwa 3 Sekunden lang.



- *Auf dem Display erscheint die Anzeige 'L' und die Kochfeldsteuerungen sind gesperrt.*
3. Gehen Sie auf die gleiche Weise vor, um die Bedienelemente zu entsperren.

- Wenn Sie die Ein-/Ausschalttaste berühren und gedrückt halten, erscheint „L“ auf den Anzeigen und verschwindet dann. Die Bedienelemente sind entsperrt.

Zeitfunktionen

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

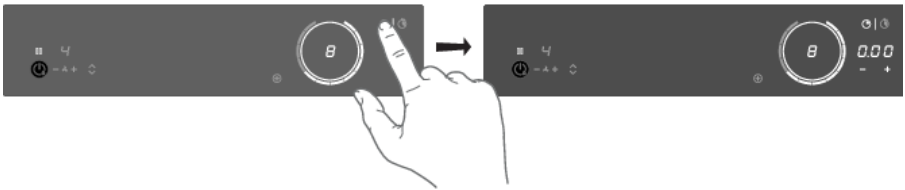


Countdown-Timer

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

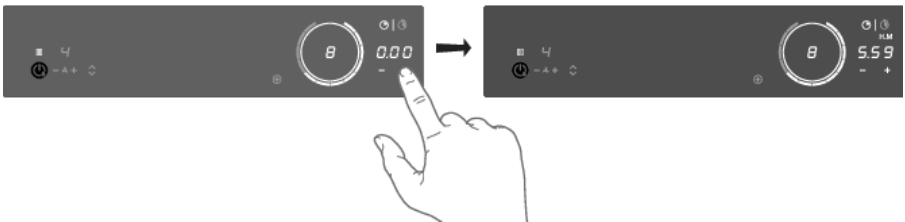
Countdown-Timer einstellen

1. Drücken Sie die Countdown-Timer-Auswahltaste für die gewünschte aktive Kochzone



- Die count-down Taste und 000 blinken auf der Kochzonenanzeige.

2. Stellen Sie mit den Sensortasten + (plus) und - (minus) die gewünschte Garzeit ein.



- Berühren Sie die Taste - (minus), um die Zeit in Stunden zu erhöhen. Berühren Sie die Taste + (plus), um die Zeit in Minuten zu erhöhen. Berühren Sie dann, falls gewünscht, die Taste - (minus), um die Zeit in Minuten zu verringern.
 - Wenn die Zeit nicht innerhalb von fünf Sekunden eingestellt wird, wird der Countdown-Timer deaktiviert.
3. Falls gewünscht, wiederholen Sie die gleichen Schritte, um den Countdown-Timer für eine andere aktive Kochzone einzustellen.
 - Ist ein Celsius°Cooking™-Programm aktiv, zählt der Timer die Zeit herunter, zu der das Programm die gewünschte Temperatur erreicht.

TIPP!

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

Countdown-Timer deaktivieren

Drücken Sie lange auf die Taste des Countdown-Timers für die gewünschte aktive Kochzone.

- *Der Timer ist ausgeschaltet.*
- *Countdown-Timer deaktivieren.*
- *Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm, die Taste für die jeweilige Kochzone blinkt und 0:00 blinkt auf dem Countdown-Timer-Display.*
- *Berühren Sie zum Beginnen und Stoppen des Timers die Countdown-Timer-Auswahl Taste oder nehmen Sie die Pfanne von der Kochzone herunter.*

**Kochzeitanzeige – Stoppuhr**

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

Drücken Sie die Stoppuhr-Taste.

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

Bedienung des Dunstabzugsmoduls

Das Dunstabzugsmodul ist standardmäßig eingestellt auf Synchro Control (siehe 'Automatischer Dunstabzug' im Kapitel 'Verwendung'). Im Synchro Control, werden die Tasten/Anzeigen des Dunstabzugsmodus abgeblendet. Die Abzugsleistung wird entsprechend der Nutzung der Kochzonen angepasst. Einstellung 5 (Boost) ist auch eine temporäre Einstellung in Synchro Control. Der Turm hebt sich automatisch, wenn das Dunstabzugsmodul aktiviert ist (wenn die Einstellung 'Automatisches Hochfahren des Turms' eingeschaltet ist).

HINWEIS!

Deaktivieren Sie Einstellung 'Automatisches Hochfahren des Turms', wenn der Turm beim Einschalten des Dunstabzugs nicht automatisch angehoben werden soll. Siehe Kapitel 'Einstellungen'.

Dunstabzugsstufe manuell einstellen:

1. Berühren Sie die + (plus) Taste um den Dunstabzug zu starten.
 - *Der Turm fährt hoch (wenn „Automatisches Hochfahren des Turms“ aktiviert ist).*

Betrieb



2. Stellen Sie mit den Tasten + (plus) und - (minus) die gewünschte Dunstabzugsstufe ein.

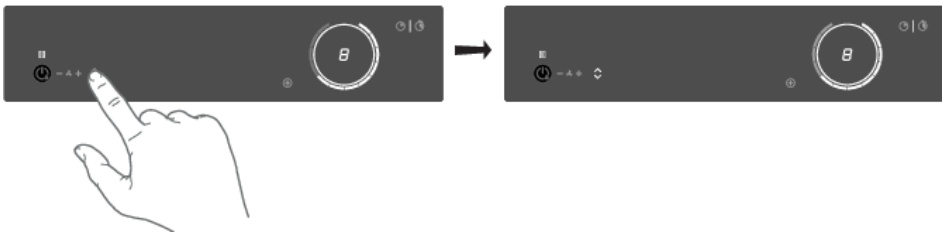
- *Es stehen 4 Dunstabzugsstufen und eine Boost-Stufe (Stufe 5) zur Verfügung.*
- *Berühren Sie lange die Touch-Taste + (Plus), um den Boost-Modus direkt auszuwählen.*
- *Nach 10 Minuten schaltet die Boost-Stufe automatisch auf Stufe 4 zurück.*

HINWEIS!

Berühren Sie einfach die Taste – (Minus) oder + (Plus), um die Synchro Control zu deaktivieren. Wenn die Synchro Control ausgeschaltet ist, drücken Sie gleichzeitig die Tasten – (Minus) und + (Plus), um die Extraktion auf automatische Tätigkeit (Synchro Control) einzustellen.

Turm manuell anheben oder absenken:

Berühren Sie die Auf/Ab-Taste des Turms.

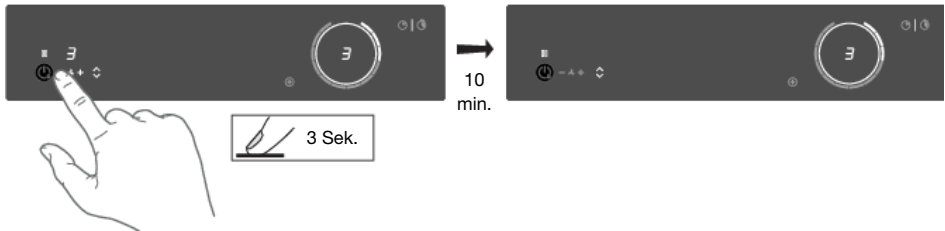


- *Der Turm hebt sich.*
- *Durch erneutes Berühren der Auf-/Ab-Taste während der Auf-/Abbewegung des Turms ändern Sie die Richtung der Bewegung. Wenn etwas den Turm stoppt, während er sich nach oben bewegt, bewegt sich der Turm wieder nach unten.*

Air-Dry Funktion

Die Air-Dry-Funktion wird automatisch aktiviert, sobald das Absaugmodul ausgeschaltet wird. Wenn der Kochbereich bereits ausgeschaltet ist, wird die Air-Dry-Funktion automatisch aktiviert, sobald auch das Absaugmodul ausgeschaltet wird (durch Einstellen der Absaugstufe auf „0“).

Berühren Sie die Taste - (minus) für 3 Sekunden, um die Air-Dry Funktion während des Kochens zu aktivieren.



- Die Extraktionsanzeige pulsiert (gedimmt).
- Schalten Sie die Air-Dry Funktion jederzeit ab durch Berühren der Taste - (minus) für 2 Sekunden.
- Nach 10 Minuten Air-Dry Funktion wird automatisch abgeschaltet.



ConnectLife-App und Wi-Fi-Verbindung

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

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

Unter www.connectlife.io/getstarted finden Sie direkte Links für die verschiedenen Geschäfte für die ConnectLife-App. Weitere Informationen zu System, Support, verfügbaren Funktionen und zusätzlichen Optionen finden Sie unter www.connectlife.io.

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

Vorbereitung

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



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

Einrichtung der Wi-Fi-Verbindung

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

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

Fahren Sie auf dem Gerät folgendermaßen fort:

4. Schalten Sie das Kochfeld ein.

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

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

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

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

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

Aus Sicherheitsgründen können nur gekoppelte Benutzer mit dem Kochfeld kommunizieren.

Wi-Fi aktivieren

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

WLAN-Menü

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

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

Verbindungsaufbau

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

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

ConnectLife und Wi-Fi

Koppeln von zusätzlichen Benutzern

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

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

Alle Benutzer entkoppeln

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

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

Wi-Fi ausschalten

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

Firmware-Update

Das Kochfeld ist mit einem WLAN-Modul ausgestattet, über das Updates der Gerätefirmware (z. B. verbesserte Funktionsupdates oder sicherheitsrelevante Updates) empfangen werden können.

Voraussetzung dafür ist, dass das Kochfeld mit der Cloud und mit einem registrierten Benutzerkonto verbunden ist in der **ConnectLife**-app. Wenn dies noch nicht eingerichtet ist, lesen Sie das Kapitel 'ConnectLife und Wi-Fi'.

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

Um den Update-Vorgang zu starten, muss im Einstellungsmenü die **FoA**-Einstellung auf **ON** (Ein) gesetzt sein (siehe 'Einstellungen'). Dies bestätigt Ihre Anwesenheit am Kochfeld. Nach 90 Minuten wird diese Einstellung automatisch auf **OFF** (Aus) zurückgesetzt.

Nach dem die **FoA**-Einstellung am Kochfeld auf EIN gesetzt wurde, starten Sie den Update-Vorgang auf Ihrer **ConnectLife**-app. Das Kochfeld wird ausgeschaltet. Als Hinweis blinkt während des Vorgangs das WLAN-Symbol. Je nach Konfiguration kann der Update-Vorgang bis zu 60 Minuten dauern.

HINWEIS!

Während des Update-Vorgangs kann das Kochfeld nicht verwendet werden. Das Kochfeld startet mehrmals neu und reagiert zeitweise nicht. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die WLAN-Verbindung während des Updates nicht unterbrochen werden.

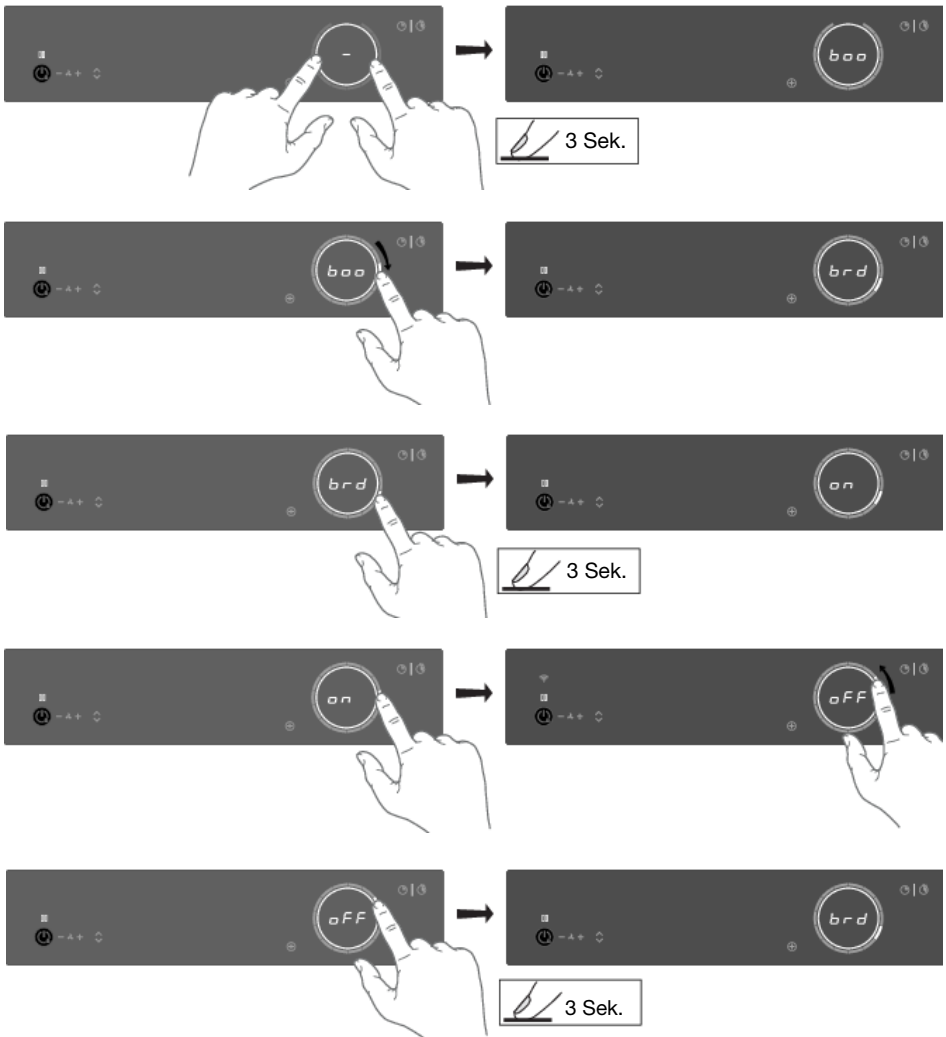
Wenn das Update fehlschlägt, bleibt das Kochfeld auf der vorherigen Firmware-Version und funktioniert wie gewohnt. Versuchen Sie es nach kurzer Zeit erneut. Wenn das Update weiterhin fehlschlägt, wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung, um weitere Unterstützung zu erhalten.

Wenn das Kochfeld nach dem Update nicht reagiert, wurde der Update-Vorgang möglicherweise nicht abgeschlossen. Warten Sie, bis der Update-Vorgang abgeschlossen ist. Wenn das Kochfeld nach einiger Zeit immer noch nicht reagiert, wenden Sie sich bitte an den Service, um weitere Hilfe zu erhalten.

Einstellungen

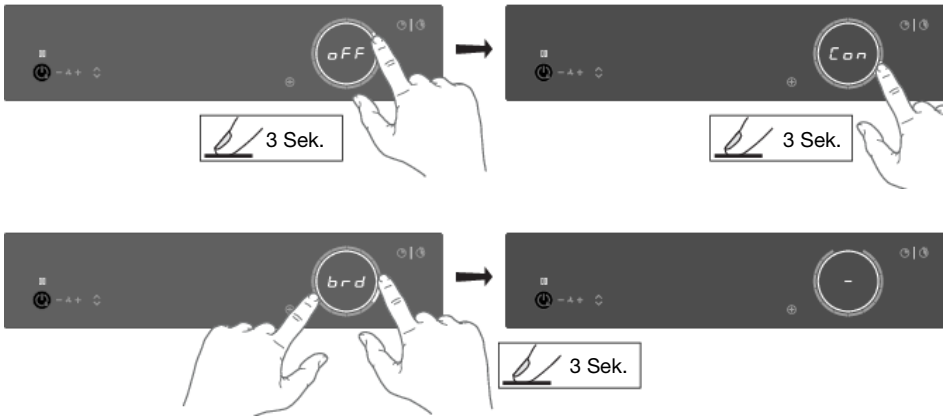
Sie können die Funktionen dieses Induktionskochfelds an Ihren Kochstil anpassen! Es stehen unterschiedliche Einstellungen zur Verfügung, die individuell angepasst werden können.

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



HINWEIS!

Um ein unbeabsichtigtes Verstellen der Con - connected power zu verhindern, muss die Con Einstellung durch Berühren des Schiebereglers für 3 Sekunden bestätigt werden. Eine Änderung ohne Bestätigung wird nicht durchgeführt!



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

Folgende Einstellungen stehen zur Verfügung (je nach Modell):

boo - Auto boost Automatische Boost-Aktivierung	Im eingeschalteten Zustand wird der Boost automatisch aktiviert, wenn die Leistungsstufe 12 aktiviert wird. Im ausgeschalteten Zustand wird der Boost aktiviert, indem Sie über die Leistungsstufe 12 gleiten oder die Leistungsstufe 12 zweimal berühren.
brd - Auto bridge Automatische Kopplung	Wird im eingeschalteten Zustand eine neue Pfanne in zwei Bridge Induction Kochzonen erkannt, werden die Kochzonen automatisch zu einer großen Kochzone verknüpft. Im ausgeschalteten Zustand muss die Verknüpfung manuell erfolgen, indem gleichzeitig auf die Schieberegler zweier Bridge Induction Kochzonen gedrückt wird.
rEC - Recovery function Wiederherstellungsfunktion	Im eingeschalteten Zustand ist die Wiederherstellungsfunktion aktiv und die Einstellungen können von einer Kochzone in die andere übertragen werden, sofern mit einer Pfanne oder einem Topf die Position gewechselt wird.
Ati - Auto timer Automatischer Stoppuhr-Timer	Im eingeschalteten Zustand beginnt die Stoppuhr (Countup-Timer) im Hintergrund zu zählen, sofern die Kochzone aktiviert worden ist. Im ausgeschalteten Zustand muss die Stoppuhr manuell aktiviert werden und beginnt ab 0:00 Uhr zu zählen.
ACL - Auto child lock Automatische Kindersicherung	Im eingeschalteten Zustand wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch verriegelt.
Snd - Sound volume Lautstärke	Es gibt 4 verschiedene Optionen für die Lautstärke.L3 (hoch), L2 (mittel), L1 (niedrig), aus (nur Fehler- und Alarmtöne).

Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

SEn - Key sensitiveness Tastenreaktivität	Die Reaktionsfähigkeit der Tasten verfügt über 3 verschiedene Geschwindigkeitsoptionen. L3 (schnell), L2 (mittel), L1 (langsam).
hSt - Synchro Start Synchronstart-Stufe	Diese Einstellung ermöglicht es dem Induktionskochfeld, das Dunstabzugsmodul bei jedem Einschalten des Induktionskochfelds automatisch zu aktivieren. Je nach eingestelltem Wert startet die Absaugung automatisch mit dieser Geschwindigkeitsstufe, wenn eine Kochzone aktiviert wird.
hSc - Synchro Control Synchronsteuern-Antwortstufe	Diese Einstellung ermöglicht es dem Induktionskochfeld, das Absaugmodul zu steuern. Das Absaugmodul schaltet sich automatisch ein, wenn eine Kochzonenleistung eingestellt wird. Die Kochzone mit der höchsten Leistungseinstellung bestimmt den Absauggrad. Synchro Control kann mit den Tasten + (plus) und - (minus) überstimmt und durch gleichzeitiges Berühren der Tasten + (plus) und - (minus) reaktiviert werden. Die Ansprechempfindlichkeit kann eingestellt werden: L3 (hoch), L2 (mittel), L1 (niedrig), aus.
hSP - Synchro Stop Synchro Stop, Funktion Dunstabzugsmodul abschalten	Bei dieser Einstellung kann beim Ausschalten des Gerätes auch das Dunstabzugsmodul automatisch ausgeschaltet werden und die Air-Dry-Funktion kann bei Bedarf aktiviert werden. Wenn sich noch heiße Pfannen auf dem Kochfeld befinden, startet Air-Dry gegebenenfalls auf einer höheren Stufe, bis alle Kochzonen abgekühlt sind. Dann wird Air-Dry mit dem normalen Zyklus von 10 Minuten auf Extraktionsstufe 1 fortgesetzt.
Ato - Automatic raising of the tower Automatisches Anheben des Turms	Deaktivieren Sie diese Einstellung, wenn der Turm beim Einschalten des Dunstabzugs nicht automatisch angehoben werden soll.
rCi - Recirculation filter Umluftfilter	Aktivieren Sie diese Einstellung, wenn ein Umluftfilter installiert ist. Es sind 2 Optionen verfügbar: off (aus) - (Standard) CAr - Umluftfilter
GrF - Clean grease filters indicator Anzeige Fettfilter reinigen	Aktivieren Sie diese Einstellung, wenn eine Filterreinigungsanzeige gewünscht wird. Es stehen 4 Optionen zur Verfügung: off (aus) - Manuell L1 – Kochen und Braten kleiner Mengen L2 - Kochen und Grillen mittlerer Mengen (Standard) L3 - Braten, Grillen und Wokken
btP - Bluetooth pairing Bluetooth-Gerätekopplung	Um ein Bluetooth-Gerät zu koppeln, setzen Sie diese Einstellung auf Ein. Sie haben jetzt 3 Minuten Zeit, um ein neues Bluetooth-Gerät mit diesem Induktionskochfeld zu koppeln.
btC - Bluetooth clear Über Bluetooth gekoppelte Geräte entkoppeln	Um alle Bluetooth-Geräte zu entkoppeln, setzen Sie diese Einstellung auf Clr. All Ihre verbundenen Bluetooth-Geräte sind jetzt nicht mehr gekoppelt.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

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

Reinigen der Glasplatte

TIPP!

Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfeldes die Kindersicherung.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

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

HINWEIS!

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

Dunstabzugsmodul reinigen

WARNUNG!

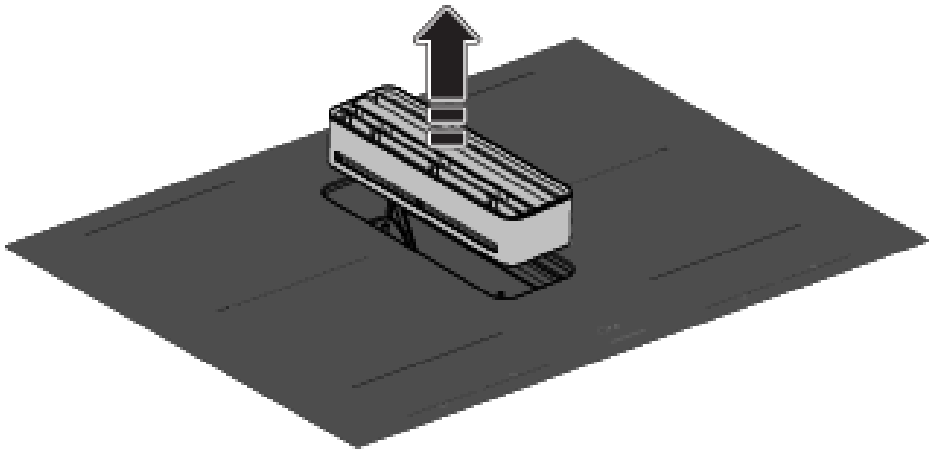
Das Dunstabzugsmodul muss regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie, dass die Stifte, die den Turm tragen, nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Scheuermittel enthalten. Keinen Alkohol verwenden!

Wenn die Anweisungen zum Reinigen des Geräts oder zum Austauschen der Filter nicht befolgt werden, kann dies zu einem Brand führen. Diesen Anweisungen muss gefolgt werden! Der Hersteller haftet nicht für Geräte- oder Brandschäden, die durch unsachgemäße Wartung oder Nichtbeachtung der obigen Sicherheitshinweise entstehen.

Turm reinigen

Entfernen Sie den Turm.



Spülen Sie den Turm täglich unter fließendem, warmen Wasser ab. Reinigen Sie den Turm wöchentlich mit Wasser und etwas Spülmittel. Der Turm kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Glaszierleiste ist nicht sturz- oder stoßfest.

WARNUNG!

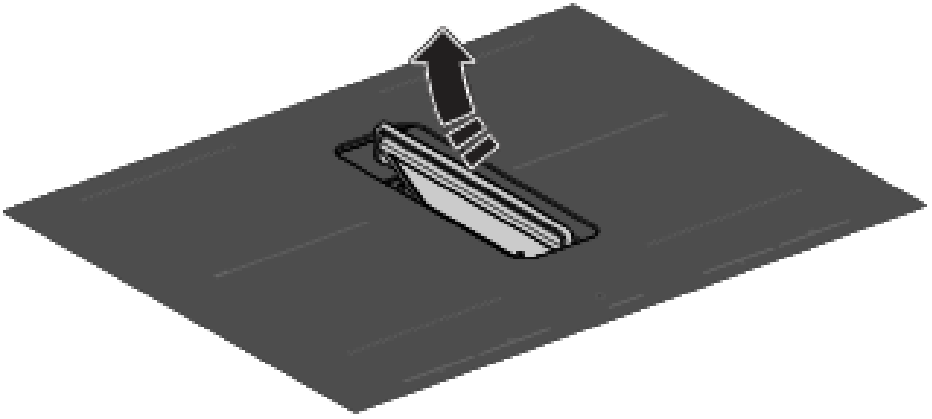
Ersetzen Sie den Turm, wenn die Glaszierleiste des Turms beschädigt ist. Scharfe Glasbruchkanten können Verletzungen verursachen.

TIPP!

Die Unterseite des Turms ist mit einem Pfeil markiert. Der Turm wird am besten mit dem Glas ausgerichtet, wenn der Pfeil nach hinten zeigt.

Fettfilter reinigen

Entfernen Sie die Fettfilter aus dem Dunstabzugsmodul. Die Metallfilter können bei Bedarf aus ihrem Kunststoffrahmen geschoben werden.



Bei Anzeige durch die Filteranzeige müssen die Metallfilter per Hand oder in der Spülmaschine bei niedrigen Temperaturen mit einem Kurzprogramm gereinigt werden. Geben Sie die Kunststoffrahmen niemals einzeln in die Spülmaschine, ohne Metallfettfilter. Siehe Kapitel '*Einstellungen*' für Filterreinigungseinstellungen.

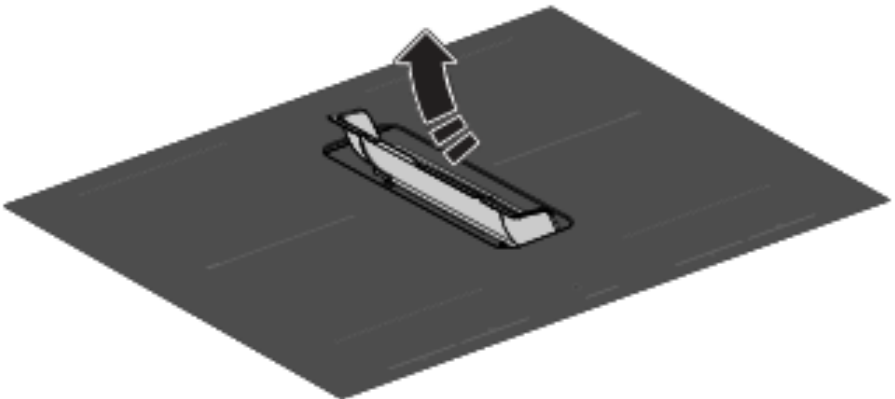
HINWEIS!

Es ist wichtig, dass die Fettfilter vollständig trocken sind, bevor sie wieder eingesetzt werden.

Reinigung der Kondensatbehälter

Es wird empfohlen, die Kondensatbehälter alle zwei Wochen zu überprüfen und zu entleeren.

1. Entfernen Sie die Kondensatbehälter mit den Griffen vom Abgaseinlass.
 - *Achtung: Entfernen Sie zuerst die Filter, bevor Sie die Kondensatbehälter entfernen.*



2. Entleeren Sie die Kondensatbehälter und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine.
3. Reinigen Sie das Innere des Dunstabzugsmoduls mit einem feuchten Tuch.

Filteranzeige

Sättigung von Fettfilter und Umluftfilter

Wenn nur die Filteranzeige blinkt, müssen die Fettfilter gereinigt werden. Wenn sowohl die Filteranzeige als auch der Buchstabe 'r' auf der Anzeige blinken, tauschen Sie den Umluftfilter aus.

Fettfilter

Nach 10, 20 oder 40 Betriebsstunden leuchtet die Fettfilteranzeige auf (je nach Nutzungsintensität).

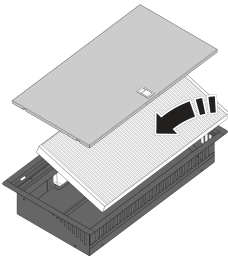
- Die Fettfilter müssen gereinigt werden.
- Setzen Sie die Filteranzeige zurück, indem Sie die Filteranzeigetaste 2 Sekunden lang berühren.

Umluftfilter (wenn im Umluftbetrieb)

Nach 300 Betriebsstunden (Umluftfilter) blinken die Filteranzeige und der Buchstabe 'r' auf der Anzeige.

- Ersetzen Sie den Umluftfilter.
- Setzen Sie die Filteranzeige zurück, indem Sie die Filteranzeigetaste 2 Sekunden lang berühren.

Umluftfilter ersetzen (bei Verwendung des Umluftkastens)



Der Umluftkasten mit Filter befindet sich unter dem Schrankboden und ist vom Küchenschrank aus zugänglich.

1. Öffnen oder entfernen Sie die untere Schublade des Küchenschrankes.
2. Entfernen Sie den Deckel des Umluftkastens.
3. Entnehmen Sie den Filter.
4. Setzen Sie einen neuen Filter so ein, dass der Pfeil (siehe an der Seite des Filters) nach oben zeigt.
5. Bringen Sie den Deckel des Umluftkastens an und schließen Sie die Schublade oder setzen Sie sie wieder ein.
6. Setzen Sie die Filteranzeige zurück, indem Sie die Filteranzeigetaste 2 Sekunden lang berühren.

TIPP!

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

Allgemein

HINWEIS!

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

Rufen Sie dann den Kundendienst an.

Tabelle Störungen und Fehler

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

Induktionszonen

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Bei der ersten Inbetriebnahme erscheinen auf den Displays verschiedene Zeichen.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet, nachdem das Kochfeld einige Male verwendet wurde. Lüften Sie die Küche.
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.
Der Kreis des Topfbodens bleibt nach der Reinigung sichtbar.	Kontaminierter Topf- oder Pfannenboden auf der Kochzone.	Reinigen Sie das Induktionskochfeld mit einem Keramik-Kochfeld-Reiniger und entfernen Sie Schmutz/Fett vom Pfannenboden.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie vom Kochfeld zum Kochtopf verursacht.	Dies ist bei einigen Töpfen normal, besonders bei hohen Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display nach wie vor.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Kapitel 'Verwendung').

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet, und Sie hören ein akustisches Signal.	Die an der Kochuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Halten Sie die Tasten + und - des Timers gedrückt, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Zone stoppt unbeabsichtigt und Restwärmeanzeige erscheint.	Zone ist überhitzt.	Nach dem Abkühlen des Kochfelds kann das Garen fortgesetzt werden.
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Die Celsius°Cooking™-Taste blinkt zusammen mit der Taste zum Einstellen der Kochmethode und dem Display.	Celsius°Cooking™ Kochgeschirr ist der falschen Kochzone zugeordnet.	Kochgeschirr entfernen und neu zuordnen.
Instabile Verbindung zwischen Kochgeschirr und Kochfeld.	Geringe Akkuladung des Kochgeschirrs oder instabile Bluetooth-Verbindung.	Schalten Sie das Kochfeld für 10 Sekunden aus und/oder wechseln Sie die Batterie.
Einstellung Celsius°Cooking™-Kochen blinkt zusammen mit der Anzeige der eingestellten Temperatur während der Verwendung der Sonde.	Die Celsius°Cooking™ Probe wird entfernt oder steht nicht in Verbindung mit dem Inhalt. Oder die Temperatur ist schnell gefallen, z. B. durch Kaltwasserzugabe.	Setzen Sie die Sonde zurück oder positionieren Sie sie neu – drücken Sie die Kochmethoden-taste, wenn die Sonde nicht automatisch erkannt wird.
Der Keramikglasteller ist zerbrochen.		Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Ihren Installateur. Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.

Dunstabzugsmodul

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Bewegung des Turms ist mühsam und/oder macht mehr Lärm.	Die Stifte, die den Turm tragen, sind verschmutzt.	Reinigen Sie die Stifte, die den Turm tragen.

Problemlösung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft die Absaugung auf Stufe 1, 2 oder 3 weiter, und die Absauganzeige pulsiert.	Die Air-Dry-Funktion ist aktiv. Diese Nachlauf Funktion sorgt dafür, dass die Absaugkanäle und Fettfilter trocken geblasen werden.	Die Air-Dry-Funktion ist keine Einstellung. Durch Ausschalten der Synchro Stop-Einstellung wird Air-Dry jedoch nur auf der Absaugstufe 1 aktiviert.

Fehlercodes

Fehlercode	Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Er03	Er03 wird auf dem Display angezeigt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
E2	E2 erscheint auf dem Display.	Auf der Kochzone wurde eine leere Pfanne erhitzt.	Warten Sie, bis sich die Kochzone abgekühlt hat, oder geben Sie die Lebensmittel in den Topf.
U400	U 400 erscheint mit kontinuierlichem Ton auf dem Display.	Die Netzspannung ist zu hoch.	Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschild und Anleitung an.
E7	Nach dem Einrichten der WLAN-Verbindung erscheint E7 auf dem Display.	Verbindung zum WLAN-Netzwerk fehlgeschlagen.	Versuchen Sie erneut, das Gerät mit Ihrem Netzwerk zu verbinden. Stellen Sie sicher, dass sich neue Geräte mit dem Netzwerk verbinden können (z. B. dass MAC-Adressfilterung deaktiviert ist).
E8	E8 erscheint auf dem Display.	Ventilator ist blockiert (möglicherweise z. B. durch einen Gegenstand in der Schublade).	Entsperren Sie den Ventilator; trennen Sie das Gerät für 10 Sekunden von der Netzspannung.
E65	Auf dem Display erscheint E65 zusammen mit Celsius°Cooking™ blinkt	Nicht-Celsius°Cooking™ Kochgeschirr wird nicht unterstützt.	Verwenden Sie Celsius°Cooking™ Kochgeschirr.
E66	E66 blinkt zusammen mit der Celsius°Cooking™-Taste.	Celsius°Cooking™ Kochgeschirr wurde nicht gefunden (leerer Akku, außer Reichweite usw.).	Ersetzen Sie die Batterie.
E67	E67 blinkt zusammen mit der Celsius°Cooking™-Taste.	Celsius°Cooking™ Kochgeschirr fehlt.	Wenn die Griffkappe richtig montiert ist; Ersetzen Sie die Batterie.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Fehlercode	Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dunstabzugsmodul			
E80	E80 erscheint auf der Anzeige.	Das Fenster, mit montiertem Fenstersensor, ist nicht geöffnet.	Öffnen Sie das Fenster, um das Dunstabzugsmodul nutzen zu können oder stoppen Sie die Meldung durch Berühren der blinkenden Taste(n) - (minus) oder + (plus).

HINWEIS!

Bei anderen Fehlercodes: Bitte Fehlercode notieren und Service kontaktieren.

WLAN-Fehlerbehebung

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das WLAN-Symbol wird nicht angezeigt.	Das WLAN ist ausgeschaltet.	Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein, dann berühren Sie die Ein-/Aus-Taste und halten sie 5 Sekunden lang gedrückt.
Die WLAN-Einrichtung ist fehlgeschlagen.	Probleme mit dem Heimnetzwerk.	Überprüfen Sie, ob Ihr Heimnetzwerksignal stark ist und die Internetverbindung funktioniert.
Das Heimnetzwerk wird während des Verbindungsaufbaus nicht angezeigt.	Das Heimnetzwerk ist nicht auf 2,4 GHz eingestellt, das Netzwerk ist versteckt oder die Signalstärke ist zu schwach.	Bitte überprüfen Sie die Netzwerkeinstellungen. Stellen Sie sicher, dass das Netzwerk auf 2,4 GHz eingestellt sichtbar ist. Wenn das Signal zu schwach ist, versuchen Sie, den Netzwerkrouter näher an das Gerät zu stellen.
Das Kochfeld wird in der mobilen App als nicht verbunden angezeigt	Das WLAN ist ausgeschaltet oder es sind Probleme mit dem Heimnetzwerk aufgetreten.	Stellen Sie sicher, dass WLAN aktiviert ist und die Internetverbindung in Ihrem Heimnetzwerk funktioniert. Wiederholen Sie ggf. die Verbindungseinrichtung.

Problemlösung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Anderes WLAN-Problem.	Verschiedene Ursachen.	Deaktivieren Sie zuerst das WLAN und aktivieren Sie es erneut. Überprüfen Sie, ob die Internetverbindung in Ihrem Heimnetzwerk funktioniert. Wiederholen Sie ggf. die Verbindungseinrichtung. Weitere Fehlerbehebung finden Sie unter www.connectlife.io oder wenden Sie sich an die Serviceabteilung.
Firmware-Aktualisierung fehlgeschlagen.	Internetverbindung unterbrochen oder Stromversorgung beendet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht beendet ist und eine stabile Internetverbindung besteht, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn dies erneut fehlschlägt, wenden Sie sich an die Serviceabteilung.

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 Messungen gemäß EN60350-2 / EN 30-2-1

Modellbezeichnung	HIHD854GF / HIHD854MM
Warenzeichen	ASKO
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und -Kochflächen
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche	22,0 x 18,0 cm
Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{\text{Elektrische Kochen}}$) in Wh/kg	188,8
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{\text{elektrische Kochplatte}}$) in Wh/kg	188,8
Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood}) [kWh/a]	28,3
Energieeffizienzklasse	A
Fluiddynamische Effizienz (FDE_{hood}) [%]	28,6
Fluiddynamische Effizienzklasse	A
Fettabscheidegrad (GFE_{hood}) [%]	95,7
Fettabscheidegradklasse	A
Luftstrom bei minimaler und maximaler Drehzahl im normalen Gebrauch [m^3/h]	213,8 - 449,4
Luftstrom bei Intensiv- oder Boost-Einstellung [m^3/h]	617,2
A-bewertete Luftschallemissionen bei minimaler und maximaler Drehzahl im normalen Gebrauch [dB(A)]	44 - 60
A-bewertete Luftschallemissionen bei Intensiv- oder Boost-Einstellung [dB(A)]	68
Leistungsaufnahme in ausgeschaltetem Zustand (P_o)	-
Leistungsaufnahme: im Standby-Betrieb (P_s) [W]	0,48 - 0,70 (WiFi)

Technische Daten

EU-Produktdatenblatt

Modellbezeichnung	HIHD854GF / HIHD854MM
Zeitverlängerungsfaktor (f)	1
Energieeffizienzindex (EEI _{hood})	48,8
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt (Q _{BEP}) [m ³ /h]	346,8
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt (P _{BEP})	230
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt (W _{BEP})	77,6

Informationen zur Konformität

Art der Funkausstattung	HSCIM - 1 Modul
Betriebsfrequenzbereich	2402,0 - 2480,0 MHz
Maximale Ausgangsleistung	<10 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Emissionsart:	G1D

Art der Funkausstattung	WLAN-Modul
Betriebsfrequenzbereich	2412 - 2472 MHz (16 Kanäle)
Maximale Ausgangsleistung	17,7 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Maximaler Antennengewinn	2,7 dBi

ASKO erklärt hiermit, dass das Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug inklusive Funkanlage der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.celsiuscooking.com/DoC.

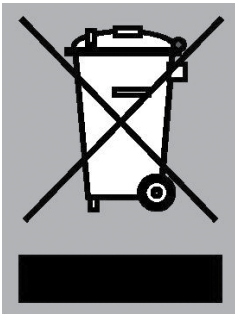
Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

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



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

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

HINWEIS!

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



Konformitätserklärung

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

FÜR DEUTSCHLAND: Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

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

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

Sicherheit

Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.

Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

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

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparaturen ausführen.

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

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.

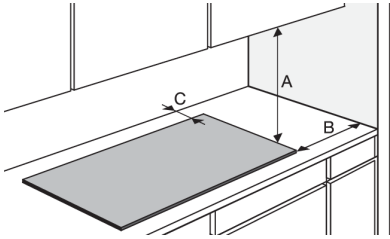
Die Abluft muss nicht in einen Rauchabzug für die Absaugung von Abgasen aus Öl und Gas verbrennenden Geräten geleitet werden (dies trifft nicht auf Geräte zu, die Abluft nur zurück in den Raum abgeben).

Dunstabzugshauben und andere Geräte, die Kochdunst absaugen, können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (auch in anderen Räumen), durch rückströmende Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Dunstabzugs muss der Betrieb von Geräten mit Rauchgasabsaugung durch eine sachkundige Person geprüft werden, um sicherzustellen, dass die Verbrennungsgase nicht zurückströmen.

Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

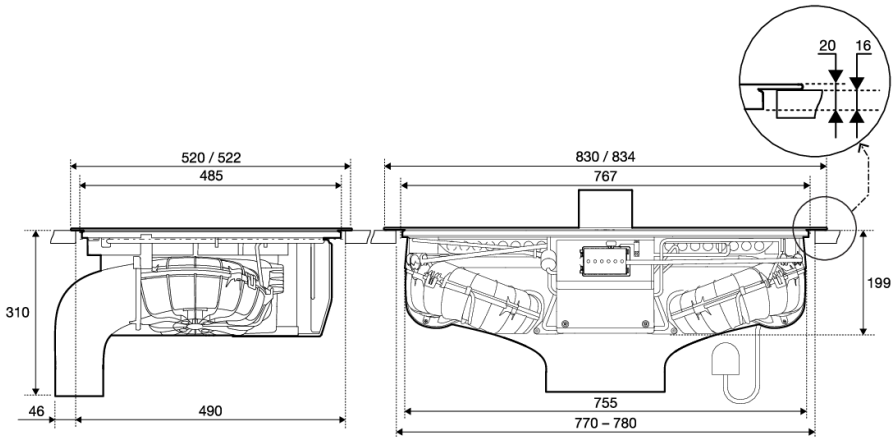
Vorbereitung der Installation

Freier Platz rund um das Gerät

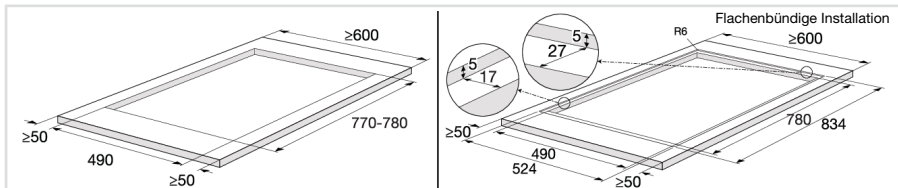


A	min. 550 mm
B	min. 40 mm
C	min. 35 mm

Geräteabmessungen



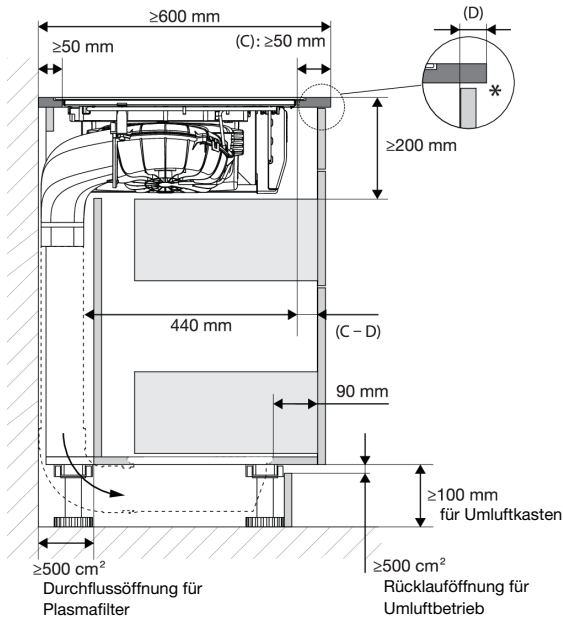
Ausschnitt in der Arbeitsplatte



Geräte ohne Dekorraahmen sind für die Einbaumontage geeignet.

Installation

Abmessungen des Küchenschrank



HINWEIS!

- * Für eine optimale Leistung des Kochfelds wird ein Lüftungsspalt von ≥ 6 mm empfohlen.
- Mindestschrankbreite: 800 mm.
- Für Installation und Service muss die Rückwand demontiert werden.
- Bei Umluft kann die Luftfeuchtigkeit ansteigen. Daher ist eine Rücklauföffnung von mindestens 500 cm² vorzusehen und die Schnittflächen müssen feuchtigkeitsbeständig gemacht werden.
- Bei Umluftbetrieb ist zu beachten, dass Kondenswasser entstehen kann, wenn die Küchenzeile an einer ungedämmten Wand oder auf einem ungedämmten Boden aufgestellt wird. Wählen Sie gegebenenfalls ein alternatives Umluftset, das im Sockel montiert ist.
- Der Netzkabelanschluss befindet sich an der Vorderseite des Geräts. Das Netzkabel muss mindestens 900 mm lang sein, um es an die dafür vorgesehene Stelle hinter dem Gerät zu führen.
- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (> 105 °C) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.

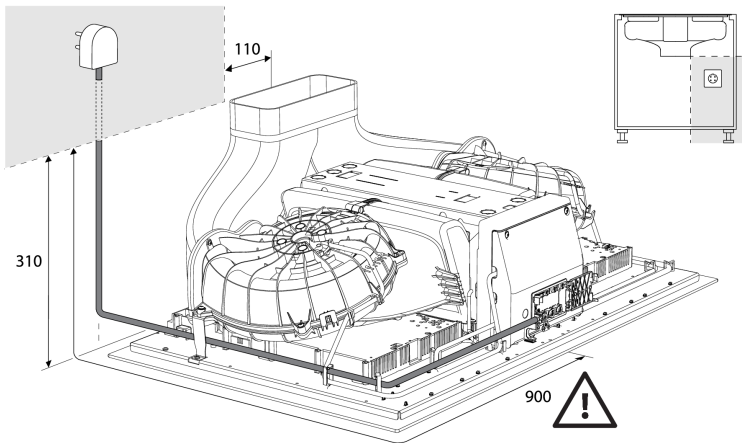
Elektroanschluss

WARNUNG!

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

- Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, und Frequenz) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Überprüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob das elektrische System Ihres Hauses ordnungsgemäß geerdet ist.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Verwenden Sie ein zugelassenes Kabel mit dem richtigen Kabeldurchmesser für den Anschluss. Der Kabelmantel sollte mindestens 70 °C standhalten können und daher vorzugsweise vom Typ H05V2V2 oder H07V2V2 sein.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Nach der Installation müssen die Teile, die elektrischen Strom führen, und die isolierten Teile vor Kontakt geschützt werden.

Installation



HINWEIS!

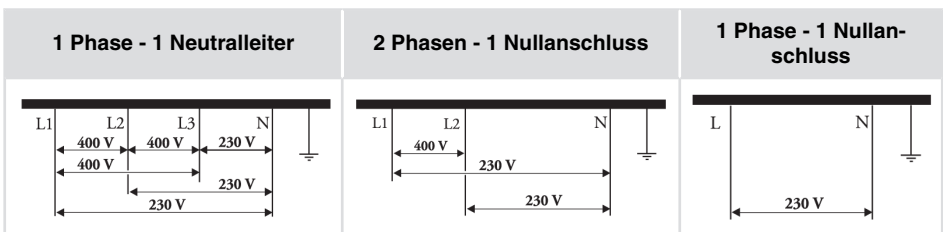
Der Netzkabelanschluss befindet sich an der Vorderseite des Geräts. Das Netzkabel muss mindestens 900 mm lang sein, um es an die dafür vorgesehene Stelle hinter dem Gerät zu führen.

Ermittlung des vorhandenen elektrischen Anschlusses

HINWEIS!

Prüfen Sie die Netzspannung. Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Stromnetz übereinstimmt. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Experten mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.

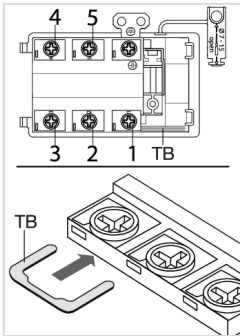
Prüfen Sie die vorhandenen Spannungen wie in den untenstehenden Diagrammen angegeben.



Anschlussplan

HINWEIS!

Beachten Sie die Schaltpläne auf der Vorderseite des Geräts.



1. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
2. Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
3. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
4. Stellen Sie die notwendigen Verbindungen zwischen den Klemmen über die mitgelieferten Klemmenbrücken her. Die Klemmenbrücken befinden sich im Anschlusskasten.

Strombegrenzer

Siehe Kapitel '*Einstellungen*' unter Parameter Con - Strombegrenzer, um den Parameter einzustellen. Dieser Parameter muss eingestellt werden, bevor eine Pfanne auf das Kochfeld oder die Kochzone gestellt wird.

⚠️ WARNUNG!

Die Einstellung des Strombegrenzers muss von einem registrierten und qualifizierten Installateur entsprechend Ihrer Verbindung und Leistungsschalter eingestellt werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsbestimmungen und die Installationsanweisungen sorgfältig durch.

HINWEIS!

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

Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Nulleiter sowie die Spannung zwischen den Phasenleitern entnehmen Sie bitte den Anschlussdiagrammen.

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

Strombegrenzer-Einstellungen	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	1 Phase - 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 Phasen - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 Phasen - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1x48 A / 1x35 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1x32 A / 1x25 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²

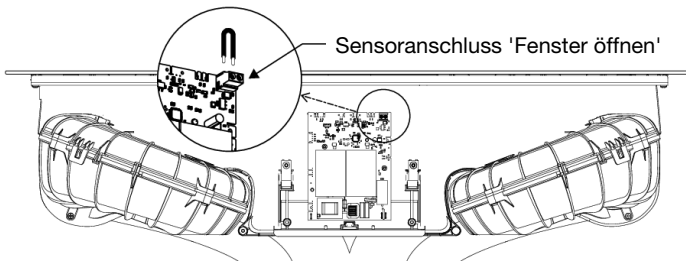
Installation

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

1x20 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1x16 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Anschließen eines Sensors „Fenster öffnen“

Die Verwendung des Sensortyps 'FDS 100' wird empfohlen, wenn ein Fenstersensor installiert werden muss. Der Sensor muss ein potenzialfreier "NO" (normally open)-Kontakttyp sein. Es muss an den dafür vorgesehenen Anschluss an der Motorsteuereinheit (motor control unit - MCU) im Gehäuse an der Vorderseite des Geräts angeschlossen werden. Für den Anschluss eines Fenstersensors wird ein Kabel vom Typ H05VV-F 2x0,5 mm² (oder ähnlich) empfohlen. Ohne Fenstersensor schließt ein Überbrücker den Stromkreis.



1. Schrauben Sie die Abdeckung des MCU-Gehäuses ab und entfernen Sie sie.
2. Entfernen Sie den Jumper des Sensoranschlusses.
3. Verbinden Sie die Drähte des Kabels mit dem Sensoranschluss.
4. Verwenden Sie die verfügbare Zugentlastungsklemme, um das Kabel zu sichern.
5. Schließen Sie die Drähte des Kabels so an den Fenstersensor an, dass der Kontakt bei geschlossenem Fenster geöffnet ist (siehe Anleitung des Fenstersensors).

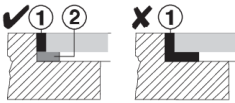
Installieren des Geräts

Das Gerät darf nur in einer temperatur- und wasserfesten Arbeitsplatte installiert werden, z. B. einer Arbeitsplatte aus (Natur-) Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt sein). Bei der Installation in einer Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte ein hölzerner Hilfsrahmen verwendet werden. Der Rahmen ist nicht im Lieferumfang enthalten.

Das Gerät darf nur in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien eingebaut werden, nachdem Sie den Hersteller der Arbeitsplatte konsultiert und seine ausdrückliche Genehmigung erhalten haben. Das Innenmaß der Basiseinheit sollte mindestens dem Innenausschnitt des Geräts entsprechen.

Dies ermöglicht ein einfaches Entfernen des Geräts von der Arbeitsplatte. Bringen Sie das Dichtungsband an der Unterseite der Glasscheibe einmal um diese herum an.

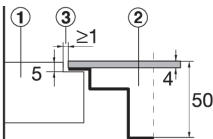
Installieren Sie das Gerät (siehe 'Installation') und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe Anleitung zum Anschließen des Geräts). Testen Sie die Funktion des Geräts, bevor Sie die Versiegelung anbringen. Dichten Sie die Fuge zwischen dem Gerät und der Küchenarbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Der zur Abdichtung des Geräts verwendete Silikondichtstoff muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie den Silikondichtstoff mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtstoffes. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn der Silikondichtstoff vollständig getrocknet ist.



1. Silikonkitt, 2. Dichtungsband

HINWEIS!

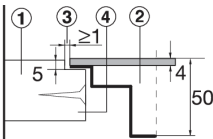
Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikonkittmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung ungeeigneter Silikonkittmassen kann zu dauerhaften Verfärbungen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



Arbeitsplatte aus Stein

1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte

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



Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas

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

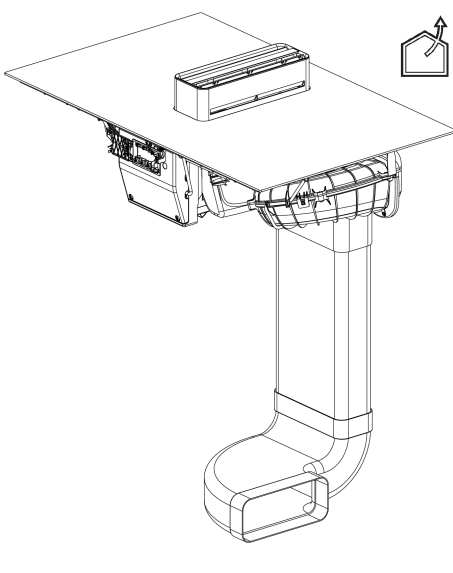
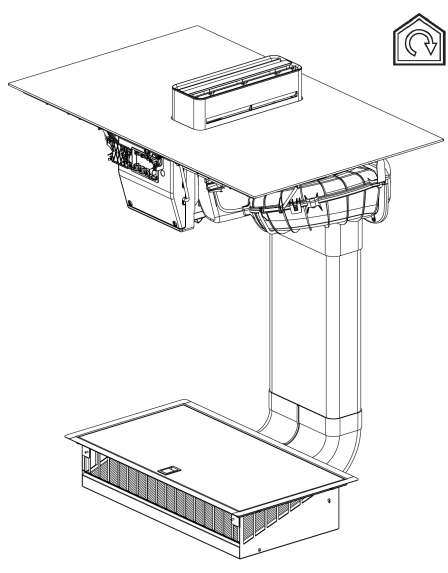
⚠️ WARNUNG!

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

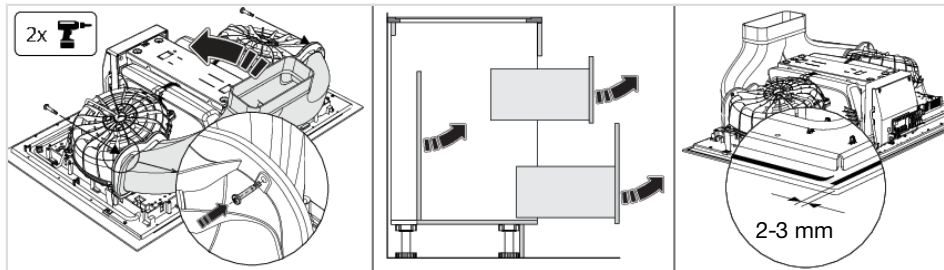
Installation

Einbau

Dieses Gerät kann an verschiedene Austragssysteme angeschlossen werden:

	
<p>An einem Abluftkanal (Auslass)</p> <p>Nach der Filterung durch Fettfilter wird die abgeseugte Luft über eine Reihe von Kanälen (separat zu erwerben) nach außen abgeführt.</p> <p>Erforderliche Teile:</p> <ul style="list-style-type: none">• Verbindungsstück (HD2001)• Abluftkanal (HD1001)• Vertikaler / horizontaler Winkel	<p>An einem Umluftfilter</p> <p>Nach der Filterung durch Fettfilter und den Geruchskontroll-/Feinstaubfilter wird die abgezogene Luft wieder in den Raum abgegeben.</p> <p>Erforderliche Teile:</p> <ul style="list-style-type: none">• Rezirkulationsset inkl. Kanäle (HR0016)• Kombifilter Geruch/Feinstaub ersetzen (HF3010)

Vorbereitung

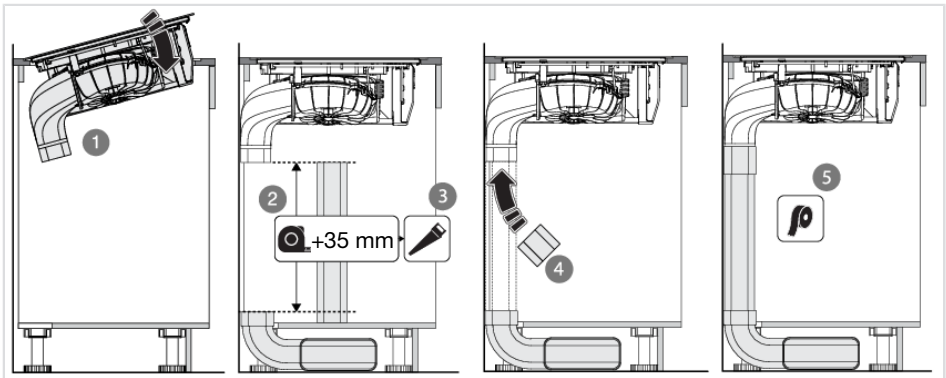


1. Hängen Sie den Y-Kanal in die Unterkante der beiden Motorgehäuse ein und kippen Sie den Y-Kanal nach oben.
2. Befestigen Sie den Y-Kanal mit den beiden Schrauben an den Motorgehäusen.

3. Entfernen Sie die Schubladen und die Rückwand aus dem Küchenschrank.
4. Befestigen Sie vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Glaskeramikkochfelds.
5. Entfernen Sie den Schutzfilm von der Dichtung.
6. Befestigen Sie die Dichtung an der Unterseite des Glases (2–3 mm vom Rand entfernt). Die Dichtung muss entlang der gesamten Glaskante angebracht werden. Die Dichtung darf sich an den Ecken nicht überlappen.
Stellen Sie beim Anbringen der Dichtung sicher, dass diese nicht durch scharfe Gegenstände beschädigt wird oder mit diesen in Kontakt kommt.



Anschluss an einen Abluftkanal (Auslass)

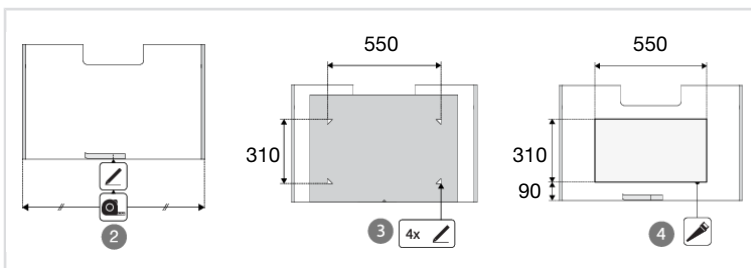


1. Setzen Sie das Gerät in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein.
2. Messen Sie den Abstand wie in der Abbildung angegeben und addieren Sie 35 mm.
3. Sägen Sie den Flachkanal auf Maß.
4. Installieren Sie die Kupplung, den Flachkanal und das Naber-Rohrbogen-set.
5. Machen Sie den Kanal mit Dichtband luftdicht.

Fahren Sie mit Schritt 16 fort.

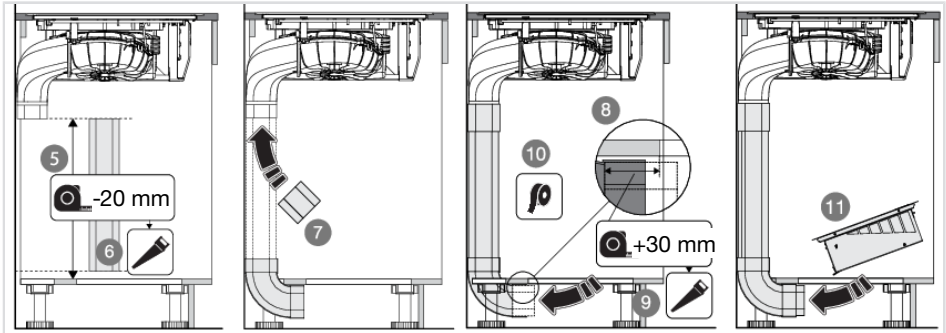


Anschluss an einen Umluftfilter

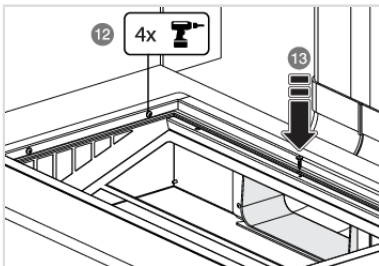


Installation

1. Setzen Sie das Gerät in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein.
2. Markieren Sie die Mitte des Schrankbodens mit einem Streifen Kreppband.
3. Markieren Sie die Ecken des Ausschnitts mit der mitgelieferten Schablone.
4. Sägen Sie den Ausschnitt im Schrankboden aus und bearbeiten Sie die Schnittflächen, so dass sie feuchtigkeitsbeständig sind.



5. Messen Sie den Abstand wie in der Abbildung angegeben und ziehen Sie 20 mm ab.
6. Sägen Sie den Flachkanal auf Maß.
7. Montieren Sie die Kupplung, den vertikalen Rohrbogen und den Flachkanal.
8. Messen Sie den Abstand zwischen dem vertikalen Rohrbogen und dem Ausschnitt und addieren Sie 30 mm hinzu.
9. Sägen Sie die Kupplung auf Maß. Verwenden Sie dazu ggf. den abgesägten Teil des Flachkanals.
10. Machen Sie den Kanal mit Dichtband luftdicht.
11. Platzieren Sie den Kasten.



12. Entfernen Sie den Deckel des Kastens und schrauben Sie den Kasten von innen fest.
13. Fixieren Sie die Position der Ankopplung mit einer Schraube von oben. Vergessen Sie nicht, ein Loch für die Schraube vorzubohren.
14. Bringen Sie den Filter und den Deckel des Kastens an.
15. Bringen Sie den Umluftfilter und die Abdeckung an.

Installation abschließen

16. Schließen Sie das Gerät an die Energieversorgung an. Die Steckdose muss geerdet sein. Die für das Gerät erforderliche Nennspannung und -frequenz sind auf dem Typenschild/Etikett des Geräts mit grundlegenden Informationen angegeben.

17. Bringen Sie die Rückseite des Schrankes und die Schubladen an.

18. Setzen Sie die Kondensatbehälter, Filter und den Turm in das Dunstabzugsmodul ein.

19. Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt funktioniert.

20. Bei flächenbündigem Einbau das Kochfeld abdichten.

Entfernen des integrierten Geräts

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

HINWEIS!

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

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

 **ASKO**
Inspired by Scandinavia

www.asko.com



859031-a10

CE

Änderungen vorbehalten.