



Istruzioni per l'uso
Anleitung
Piano cottura a induzione
Induktionskochfeld

HI1995G / HI9ETA04
HI1975G / HI9DTA04
HI1655G / HI6ETA02
HI1655M / HI6ETA02
HI1355G / HI3DTA03

IT

Manuale

IT 3 - IT 33

DE

Anleitung

DE 3 - DE 33

Simboli utilizzati - Benutzte Piktogramme:



Informazioni importanti - Wissenswertes



Suggerimento - Tips

SOMMARIO

Il piano cottura a induzione

Introduzione	4
Pannello comandi	5
Descrizione	6

Sicurezza

Sicurezza temperatura	7
Limitatore di consumo	7

Utilizzo

Utilizzo dei comandi Touch Control	8
Cottura a induzione	8
Come funziona la cottura a induzione	9
Rumori da induzione	9
Pentole	10

Funzionamento

Accendere il piano cottura e impostare la potenza	12
Indicatore di calore residuo	12
Funzione Boost	13
Zone di cottura bridge	13
Come collegare le zone di cottura a induzione Vario	14
Spegnimento	15
Modalità stand-by	15
Modalità stand-by eco	15
Blocco bambino	16
Pausa	17
Riconoscimento modalità	17
Timer / Timer cucina	18
Attivare e disattivare il segnale acustico	20
Programmi di cottura automatica	21
Cottura salutare	26
Impostazioni di cottura	27

Manutenzione

Pulizia	29
---------	----

Identificazione dei guasti

Generale	30
Tabella identificazione dei guasti	30

Aspetti ambientali

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballo	32
Informazioni secondo regolamento (UE) 66/2014	33

Introduzione

Il piano cottura è stato pensato per i veri amanti della cucina. Cucinare con un piano cottura a induzione presenta una serie di vantaggi. È semplice, perché il piano cottura si attiva velocemente e può essere impostato anche a un livello di potenza molto basso. Grazie alla possibilità di impostare un livello di potenza alto, il piano riesce a portare i cibi a ebollizione molto velocemente. L'ampio spazio tra le zone di cottura rende piacevole cucinare.

Cucinare su un piano cottura a induzione è molto diverso dal farlo su una cucina tradizionale. La cottura a induzione utilizza un campo magnetico per generare calore. Ciò significa che non può essere utilizzata una pentola qualsiasi.

Nella sezione pentole sono disponibili ulteriori informazioni a riguardo.

Per garantire la massima sicurezza il piano cottura a induzione è dotato di diverse protezioni di temperatura e di un indicatore di calore residuo, che indica quali zone di cottura sono ancora calde.

Il manuale descrive come sfruttare al meglio il piano cottura a induzione. Oltre alle informazioni sul funzionamento, sono disponibili anche informazioni generiche che vi aiuteranno nell'utilizzo del prodotto. Troverete anche tabelle di cottura e suggerimenti per la manutenzione.

Si consiglia di leggere il manuale attentamente prima di utilizzare l'elettrodomestico e di conservarlo in un luogo sicuro per una consultazione futura.

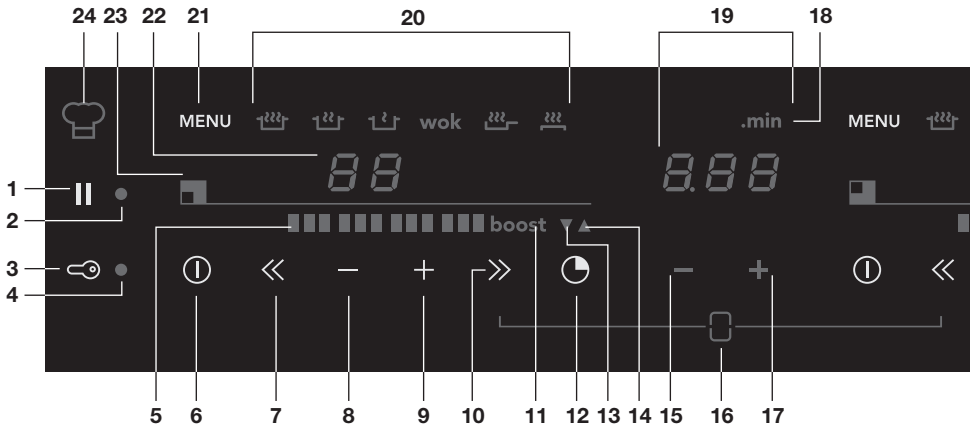
Il manuale potrà essere usato anche come materiale di riferimento dai tecnici del servizio assistenza. **Si prega perciò di incollare la scheda di identificazione dell'elettrodomestico nello spazio presente sul retro del manuale.**

La scheda di identificazione dell'elettrodomestico contiene tutte le informazioni di cui il tecnico del servizio assistenza avrà bisogno per rispondere ai vostri bisogni e alle vostre domande.

Godetevi il piacere di cucinare!

IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Pannello comandi

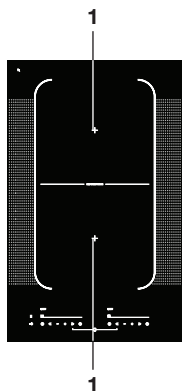


1. Tasto pausa
2. Indicatore di pausa
3. Tasto blocco bambino/Stand-by eco
4. Indicatore blocco bambino/Stand-by eco
5. Indicatore di livello con quadratini
6. Tasto On/Off
7. Ridurre velocemente la potenza
8. Ridurre la potenza
9. Aumentare la potenza
10. Aumentare velocemente la potenza
11. Funzione Boost
12. Tasto timer/allarme
13. Indicatore allarme
14. Indicatore tempo di cottura
15. Tasto "Riduzione tempo"
16. Funzione ponte (due zone sono collegate in modo da formare un'unica grande zona. Si controllano due zone con un unico cursore).
17. Tasto "Incremento tempo"
18. Indicatore "minuti"
19. Timer/allarme
20. Funzioni menu
21. Tasto menu
22. Indicatore di livello
23. Indicatore zona di cottura
24. Funzione chef

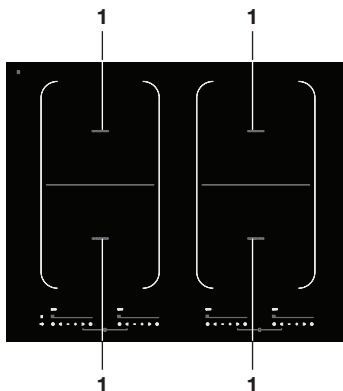
IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Descrizione

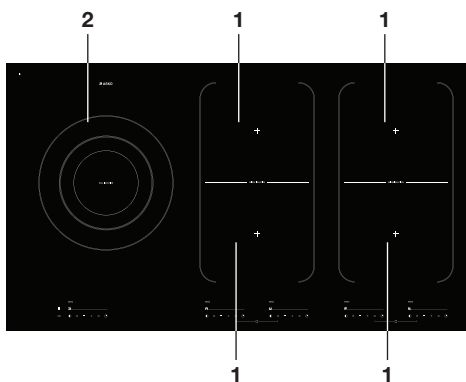
HI1355G



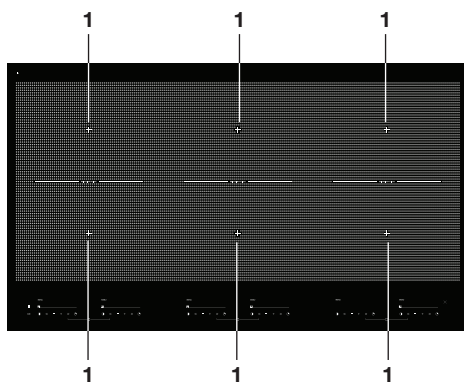
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



1. Zona bridge 180 x 220 mm 3,7 kW (zone che possono essere collegate)
2. Zona di cottura diametro 260 5,5 kW (doppio anello)

Prima dell'uso leggere le istruzioni di sicurezza allegate!

Sicurezza temperatura

- Un sensore misura continuamente la temperatura di alcune parti del piano cottura. Ogni zona di cottura è dotata di un sensore che misura la temperatura della parte inferiore della pentola per prevenire rischi di surriscaldamento quando il contenuto della pentola evapora. Se la temperatura aumenta troppo, la potenza si riduce automaticamente o il piano cottura si spegne automaticamente.

Limitatore di consumo



- Il limitatore di consumo è una funzione di sicurezza dell'elettrodomestico. Entra in funzione quando ci si dimentica di spegnere il piano cottura.
- A seconda delle impostazioni scelte, la potenza verrà limitata come segue:

Impostazioni	La zona di cottura si spegne automaticamente dopo:
1 e 2	9 ore
3, 4 e 5	5 ore
6, 7 e 8	4 ore
9	3 ore
10	2 ore
11 e 12	1 ora
Funzione chef	9 ore

Il limitatore di consumo temporizzato spegne le zone di cottura se è trascorso il periodo di tempo indicato nella tabella.

Impostazioni	La zona di cottura passa automaticamente all'impostazione 12 dopo:
Funzione Boost	10 minuti

Utilizzo dei comandi Touch Control

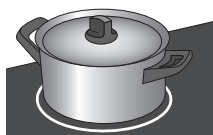
Potrebbe essere necessario un po' di tempo prima di abituarsi all'utilizzo dei comandi Touch Control se si è abituati ad altro tipo di comandi (manopole). Poggiare il polpastrello sul comando per ottenere i risultati migliori. Non è necessario fare pressione.

I sensori Touch si attivano solo con una leggera pressione del polpastrello. Non attivare i comandi con altri oggetti. Il piano cottura non si accende se il vostro animale domestico ci salta sopra.

Cottura a induzione

La cottura a induzione è veloce

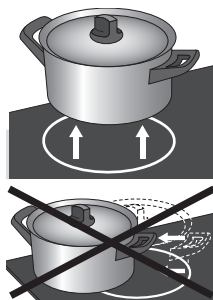
- Rimarrete sorpresi dalla velocità della cottura a induzione. I cibi e i liquidi andranno a ebollizione molto velocemente, specialmente se si impostano valori elevati. Non è consigliabile lasciare le pentole incustodite se si vuole evitare che il contenuto fuoriesca dalla pentola o che evapori.



Con la cucina a induzione non ci sono perdite di calore e i manici rimangono freddi.

La potenza verrà regolata

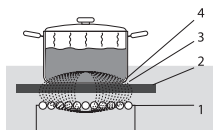
- Con la cottura a induzione, verrà utilizzata solo l'area su cui è posizionata la pentola. Se si utilizza una pentola piccola su una zona grande, la potenza verrà regolata in base al diametro della pentola. In questo caso la potenza si ridurrà e sarà necessario un tempo maggiore per portare il contenuto a ebollizione.



Attenzione

- I granelli di sabbia possono graffiare il piano in maniera irreversibile. Porre sulla superficie di cottura soltanto pentole pulite e sollevarle sempre per spostarle.
- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro.
- Non rimuovere mai il coperchio dalla pentola in modo da evitare dispersioni di energia.

Come funziona la cottura a induzione



La bobina (1) nel piano cottura (2) genera un campo magnetico (3). Posizionando una pentola con una base in ferro (4) dalla bobina viene indotta della corrente al fondo della pentola.

Nell'elettrodomestico si genera un campo magnetico. Se si posiziona una pentola con base di ferro su una zona di cottura, nel fondo della pentola viene indotta della corrente. Tale corrente indotta genera calore nel fondo della pentola.

Facile

I comandi elettronici sono accurati e semplici da usare. Impostando dei valori più bassi, per esempio, si può sciogliere il cioccolato direttamente nella pentola o cuocere pietanze che normalmente si riscalderebbero a bagnomaria.

Veloce

Grazie all'elevata potenza del piano cottura a induzione si può portare l'acqua a ebollizione molto velocemente. La cottura a induzione richiede lo stesso tempo che richiedono gli altri tipi di cottura.

Pulizia

Il piano è facile da pulire. Poiché le zone di cottura non si surriscaldano più delle pentole stesse, i residui di cibo non si bruciano.

Sicurezza

Il calore si genera direttamente nella pentola. La parte in vetro non si surriscalda più della pentola. Ciò significa che la zona di cottura è considerevolmente più fredda rispetto a quella di un piano cottura in ceramica o di un bruciatore a gas. Dopo aver rimosso la pentola dal piano, la zona di cottura si raffredda velocemente.

Rumori da induzione

Ticchettio

Tale rumore può essere causato dal limitatore di capacità presente sulla zona anteriore e posteriore. Il ticchettio può essere avvertito anche se sono stati impostati valori bassi.

Le pentole fanno rumore

Le pentole a volte possono far rumore durante la cottura. Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola. Se vengono impostati valori elevati il rumore è perfettamente normale con alcune pentole. Le pentole e il piano non verranno danneggiati in nessun modo.

La ventola fa rumore

Per aumentare la durata dei componenti elettronici, l'elettrodomestico è stato dotato di una ventola. Durante un utilizzo intensivo dell'elettrodomestico, si attiverà la ventola di raffreddamento e si sentirà un ronzio. La ventola rimarrà in funzione per diversi minuti dopo aver spento il piano cottura.

Funzione accensione automatica

Anche se la zona non viene utilizzata, quando è attiva la funzione accensione automatica (APd) si sentirà un ticchettio.

Pentole

Pentole per cottura a induzione

La cottura a induzione richiede l'utilizzo di un particolare tipo di pentole.



Attenzione

- Le pentole che venivano utilizzate per cucinare su un piano cottura a gas non sono adatte all'utilizzo su un elettrodomestico a induzione.
- Utilizzare esclusivamente pentole adatte alla cottura elettrica e a induzione con:
 - una base spessa (minimo 2,25 mm);
 - una base piatta.
- Le migliori sono le pentole con il marchio di qualità "Class Induction".



Suggerimento

Potete controllare personalmente se le vostre pentole sono adatte all'utilizzo servendovi di un magnete. La pentola è adatta se la sua base viene attratta dal magnete.

Adatte	Non adatte
Pentole speciali in acciaio INOX	Terracotta
Class Induction	Acciaio INOX
Pentole smaltate resistenti all'usura	Porcellana
Pentole in ghisa smaltate	Rame
	Plastica
	Alluminio

Per i programmi di cottura automatici si consiglia di utilizzare le pentole raccomandate da ASKO.



Attenzione

Fare attenzione alle pentole in lamiera d'acciaio smaltato:

- se si accende il piano cottura impostandolo con valori elevati quando la pentola è (troppo) asciutta, lo smalto può scheggiarsi;
- la base della pentola può deformarsi in seguito a surriscaldamento o se si è impostato un livello di potenza troppo elevato.



Attenzione

Non utilizzare mai pentole con una base deformata. Una base cava o arrotondata può interferire con il dispositivo di protezione dal surriscaldamento e quindi l'elettrodomestico può riscaldarsi eccessivamente. Ciò può portare alla rottura del piano in vetro e alla fusione del fondo della pentola. I danni causati dall'utilizzo di pentole non adatte o dall'evaporazione sono esclusi dalla garanzia.

Diametro minimo della pentola

Il diametro del fondo della pentola deve essere come minimo di 12 cm.

Si otterranno risultati migliori utilizzando una pentola dello stesso diametro della zona di cottura. Se la pentola è troppo piccola la zona di cottura non funzionerà.

La lunghezza di una padella ovale, usata nella zona vario, deve essere come minimo di 22 cm.

Pentole a pressione

La cottura a induzione è particolarmente adatta all'utilizzo di pentole a pressione. La zona di cottura si attiva molto rapidamente e quindi la pentola arriva velocemente a pressione. Non appena si spegne una zona di cottura il processo di cottura si arresta immediatamente.

Accendere il piano cottura e impostare la potenza

Le zone di cottura hanno 12 livelli di potenza. Inoltre è presente un ulteriore livello chiamato "Boost".

1. Posizionare una pentola al centro della zona di cottura.
2. Premere il tasto blocco bambino.

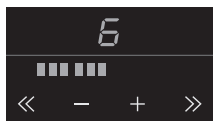
Si sentirà un segnale acustico singolo.

3. Premere il tasto On/Off della zona di cottura interessata.

Un trattino lampeggiante apparirà sul display e si sentirà un segnale acustico singolo. Se non vengono compiute altre azioni, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo pochi secondi.

4. Premere il tasto + o -, o il tasto << o >> per selezionare l'impostazione desiderata. La zona di cottura entrerà in funzione al livello impostato automaticamente (se rileva la presenza di una pentola).

- ▶ Se si preme prima il tasto + o -, appare il livello 6.
- ▶ Se si preme prima il tasto >>, sul display appare il livello 12 + la funzione "Boost". Si tratta del livello di potenza "Boost" che può essere utilizzato per portare velocemente i piatti a ebollizione (vedi pag. 14).
- ▶ Se si preme prima il tasto <<, sul display appare il livello 1.



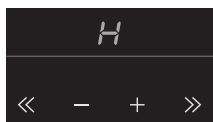
Suggerimenti

- Con il tasto + o - puoi incrementare o ridurre volta per volta il valore della potenza. Premendo il tasto << o >> puoi incrementare o ridurre velocemente il valore della potenza.
- Premere e tenere premuto il tasto << , - , + o >> per impostare il livello di potenza desiderato.

Rilevazione pentola

Se il piano cottura non rileva una pentola (di ferro), dopo aver impostato la potenza di cottura il display lampeggerà e il piano cottura rimarrà freddo. Se non viene posizionata una pentola (di ferro) sulla zona di cottura entro 1 minuto, la zona di cottura si spegnerà automaticamente (vedere la sezione "Pentole" a pagina 11 e 12).

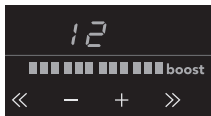
Indicatore di calore residuo



Una zona di cottura che è stata utilizzata in modo intensivo tratterrà calore per diversi minuti dopo averla spenta. Finché la zona di cottura è calda verrà visualizzata sul display una "H".

Funzione Boost

La funzione Boost può essere utilizzata per cucinare al massimo livello di potenza per poco tempo (massimo 10 minuti). Dopo il tempo di Boost massimo la potenza verrà ridotta a 12.



Attivare la funzione "Boost"

1. Posizionare una pentola su una zona di cottura.
2. Premere il tasto >> subito dopo aver acceso la zona.

Il livello 12 e la funzione "Boost" appaiono sul display.

- Se il valore di una zona di cottura è già stato impostato e si desidera utilizzare la funzione "Boost", premere diverse volte il tasto >> o il tasto + della zona di cottura interessata.

Disattivare la funzione "Boost"

La funzione "Boost" è stata attivata, il display mostra il livello 12 e la funzione "Boost".

1. Premere il tasto << o -.

Sul display verrà visualizzato un livello più basso.

In alternativa

2. Premere il tasto On/Off della zona di cottura che si vuole spegnere.

Si sentirà un segnale acustico e il livello sul display scomparirà.

La zona di cottura è stata spenta completamente.

Zone di cottura bridge

- Le zone di cottura bridge si influenzano reciprocamente. Quando entrambe sono accese la potenza viene condivisa. La zona di cottura regolata per prima rimarrà per tutto il tempo con le stesse impostazioni. L'impostazione massima per le zone di cottura sulla parte anteriore e posteriore che viene regolata successivamente dipende dall'impostazione della prima zona di cottura. Quando si è raggiunto il numero massimo di combinazioni di impostazioni di cottura, l'ultima impostazione inizierà a lampeggiare e verrà ridotta al valore più alto possibile.
- Due zone di cottura una affianco all'altra non si influenzano reciprocamente. Si possono impostare entrambe le zone di cottura su valori elevati.
- Se le zone Vario vengono collegate, non potrà essere attivata la funzione Boost e le funzioni del menu non potranno essere utilizzate.

Come collegare le zone di cottura a induzione Vario

Le zone di induzione Vario possono essere collegate l'una all'altra. In questo modo si crea una zona più grande che può essere utilizzata per esempio per una padella ovale grande o per una pentola grande.

- Se le zone Vario vengono collegate, non potrà essere attivata la funzione Boost e le funzioni del menu non potranno essere utilizzate.

Utilizzare una padella (ovale) in cui è coperta almeno una delle posizioni centrali delle zone Vario.

Attivazione della modalità bridge (ponte)

1. Posizionare la pentola grande su entrambe le zone di cottura in modo che entrambe siano completamente coperte.
2. Accendere la zona di cottura anteriore.
3. Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente (per pochi secondi): prima premere il tasto << sulla zona Vario posteriore e subito dopo il tasto >> sulla zona Vario anteriore.

Sul display della zona posteriore apparirà la scritta "BR". Quindi utilizzare il comando della zona anteriore per impostare uno stesso livello di cottura per entrambe le zone.

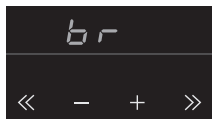
4. Impostare il livello di cottura desiderato utilizzando il tasto + o -, o il tasto << o >> sulla zona anteriore. Entrambe le zone vengono riscaldate in base al valore impostato.

Disattivazione della modalità bridge (ponte)

1. Premere simultaneamente il tasto >> sulla zona Vario anteriore e il tasto << sulla zona Vario posteriore per disattivare il livello "bridge".
La zona anteriore andrà oltre il valore impostato nella funzione bridge.

In alternativa

2. Premere il tasto On/Off della zona di cottura che si vuole spegnere.
*Si sentirà un segnale acustico e il livello sul display scomparirà.
La zona di cottura è stata spenta completamente.*



Spegnimento

Spegnere una zona di cottura

Premere il tasto On/Off della zona di cottura che si vuole spegnere. *Si sentirà un segnale acustico e il livello sul display scomparirà.*

- Se tutte le zone di cottura sono state spente in questo modo, il piano cottura passerà automaticamente in modalità stand-by (vedi anche la sezione "Modalità stand-by").

Spegnere tutte le zone di cottura

Premere il tasto blocco bambino per spegnere tutte le zone di cottura contemporaneamente.

Si sentirà un segnale acustico. L'indicatore rosso blocco bambino affianco al tasto blocco bambino lampeggerà molto lentamente.

- Il piano cottura si trova ora in modalità stand-by eco (vedere anche la sezione "Modalità stand-by eco").

Modalità stand-by

Nella modalità stand-by il piano cottura a induzione è spento. Si può passare alla modalità stand-by dalla modalità stand-by eco o spegnendo tutte le zone di cottura.

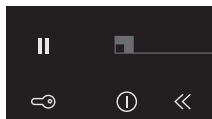
Dalla modalità stand-by è possibile iniziare a cucinare direttamente premendo il tasto On/Off della zona di cottura desiderata.

Passare dalla modalità stand-by eco alla modalità stand-by

La spia rossa accanto al tasto blocco bambino continua ad accendersi e spegnersi lentamente.

- Tenere premuto il tasto blocco bambino per un po' per passare alla modalità stand-by.

Si sentirà un segnale acustico singolo. Tutte le spie sul piano cottura sono spente.



Modalità stand-by eco

Nella modalità stand-by eco il piano cottura è spento e usa il minor quantitativo di energia utilizzabile.

Il piano cottura può passare alla modalità stand-by eco anche dalla modalità stand-by e quando le zone di cottura sono ancora attive.



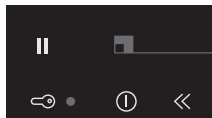
Lo sapevate che

Nella modalità stand-by eco il piano cottura utilizza meno di 0,5 Watt. Un consumo ancora più basso di quello della modalità stand-by.

Passare alla modalità stand-by eco

- Premere il tasto blocco bambino.

Si sentirà un segnale acustico singolo. Quando la modalità stand-by eco è attiva, la spia rossa accanto al tasto blocco bambino continua ad accendersi e spegnersi lentamente.



Non è possibile iniziare a cucinare immediatamente se il piano cottura è in modalità stand-by eco. Per farlo è necessario passare alla modalità stand-by.



Lo sapevate che

Dopo 30 minuti in modalità stand-by il piano cottura passerà direttamente alla modalità stand-by eco per evitare un consumo di energia eccessivo.

Blocco bambino

Il piano cottura a induzione è dotato di un blocco bambino che permette di bloccare l'elettrodomestico. Il blocco impedisce l'accensione non voluta.

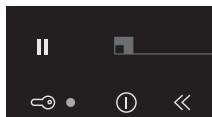
Attivare il blocco bambino

1. Premere il tasto blocco bambino per 2 secondi.

Si sentirà un segnale acustico doppio. Tutti i tasti sono inattivi, a eccezione del tasto blocco bambino. Il piano cottura passa prima in modalità stand-by eco e poi in modalità blocco bambino. La spia rossa è costantemente accesa.

2. Premere nuovamente il tasto per 2 secondi per uscire dalla modalità blocco bambino.

Si sentirà un segnale acustico singolo. Il piano cottura è ora in modalità stand-by. La spia rossa accanto al tasto blocco bambino è spenta.



Suggerimento

Impostare il piano cottura in modalità blocco bambino prima di pulirlo per evitare che si accenda accidentalmente.

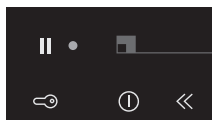


Lo sapevate che

Quando è in modalità blocco bambino, il piano cottura utilizza la stessa quantità di energia che utilizza in modalità stand-by eco.

Pausa

Con la funzione pausa è possibile mettere in pausa l'intero piano cottura per 5 minuti mentre si cucina. In questo modo sarà possibile lasciare o pulire il piano in tutta sicurezza per un breve periodo di tempo, senza perdere le impostazioni.



Passare alla modalità pausa

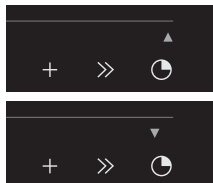
- Premere una volta il tasto pausa.
Si sentirà un segnale acustico doppio, il valore delle impostazioni si ridurrà e la spia rossa accanto al tasto pausa lampeggerà.
 - Tutti i timer e i timer della cucina impostati si arresteranno. Tutte le zone di cottura passeranno a valori più bassi.
 - Tutti i tasti sono inattivi fatta eccezione per il tasto blocco bambino e il tasto pausa.
 - Anche il tasto On/Off delle zone di cottura individuali rimane attivo, ma queste si attiveranno con un ritardo di 2 secondi.
- Premendo nuovamente il tasto pausa entro 5 minuti, il processo di cottura messo in pausa verrà riattivato.
Si sentirà un segnale acustico doppio e il piano cottura riattiverà le impostazioni attivate in precedenza.
- Se non si effettuano altre operazioni entro 5 minuti, tutte le zone di cottura attive verranno spente automaticamente. Subito dopo il tasto pausa continuerà a lampeggiare per 25 minuti per segnalare che i processi di cottura sono stati interrotti tramite la modalità pausa. Il piano cottura passa automaticamente dalla modalità pausa alla modalità stand-by eco dopo 25 minuti.

Riconoscimento modalità

La modalità stand-by	Non ci sono spie accese.
La modalità stand-by eco	La spia rossa accanto al tasto blocco bambino continua ad accendersi e spegnersi lentamente.
La modalità blocco bambino	La spia rossa accanto al tasto blocco bambino è costantemente accesa.
La modalità pausa	La spia rossa accanto al tasto pausa lampeggia.

Timer / Timer cucina

Il tasto timer/allarme presente su tutte le zone di cottura ha 2 funzioni:



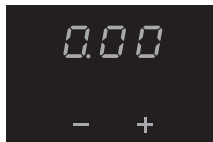
La funzione timer	La funzione timer cucina
Questa funzione è contraddistinta dalla piccola freccia rossa che punta verso l'alto.	Questa funzione è contraddistinta dalla piccola freccia rossa che punta verso il basso.
Nella funzione timer il tempo aumenta.	Nella funzione timer cucina il tempo decresce.
Il timer non può essere collegato a una zona di cottura.	Il timer cucina può essere collegato a una zona di cottura. Ciò significa che la zona di cottura si spegne se il tempo impostato è scaduto.
Quando viene premuto il tasto timer, la funzione timer si attiva automaticamente dopo 3 secondi.	La funzione timer cucina può essere azionata dalla funzione timer premendo il tasto rosso + o il tasto rosso -.



Attenzione

- È disponibile un timer ogni 2 zone di cottura (anteriore e posteriore). Se è presente una quinta zona di cottura sarà disponibile un timer cucina.
- Il timer/timer cucina può essere collegato a una delle due zone di cottura per ogni gruppo bridge.
- La funzione timer/timer cucina può essere utilizzata anche senza attivare la zona di cottura adiacente.

Accendere il timer



1. Premere una volta il tasto timer/allarme della zona di cottura.
Il display del timer si accende e vengono visualizzati tre zeri lampeggianti. Sotto apparirà un + e un -.
- Se non impostate un valore con il tasto + o -, il timer inizierà a funzionare automaticamente dopo 3 secondi. Il timer può essere impostato per un tempo massimo di 9 ore e 59 minuti.
La freccia rossa che indica la spia si accende e il tempo aumenta.
2. Premere nuovamente il tasto timer/allarme della zona di cottura per spegnerlo.

Accendere il timer cucina

1. Premere una volta il tasto timer/allarme della zona di cottura.
2. Premere il tasto + o - per passare dalla funzione timer alla funzione timer cucina. Quindi è possibile impostare il tempo di cottura desiderato con il tasto +. Successivamente sarà possibile modificare il tempo impostato con il tasto -.

La freccia rossa piccola puntata verso il basso si accende. Il conto alla rovescia è iniziato.

3. Premere nuovamente il tasto timer/allarme della zona di cottura per spegnerlo.



Attenzione

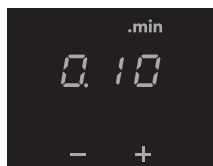
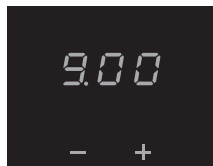
- Il timer cucina è collegato alla zona di cottura se la zona di cottura adiacente è accesa. Il timer cucina si ferma non appena la pentola viene rimossa e riprende a funzionare quando la pentola viene posizionata nuovamente sul piano cottura.

- Se il timer cucina è collegato alla zona di cottura, questa si spegnerà non appena il tempo impostato è trascorso.

L'allarme del timer cucina emette per un quarto d'ora un segnale acustico mentre il tempo decresce con il passare del tempo e le cifre (0.00) e la freccia che punta verso il basso continuano a lampeggiare. Premere nuovamente il tasto timer/allarme della zona di cottura per spegnere l'allarme del timer cucina. Premere nuovamente il tasto timer/allarme della zona di cottura in cui la freccia rossa che punta verso il basso sta lampeggiando o rimuovere la pentola dalla zona di cottura per spegnere nuovamente il timer.

Impostare il tempo di cottura

- Accendere il timer cucina.



Tasto	Valori variazione per pressione tasto	Tempo
+	x 1 = 1 minuto	0.00 a...
-	x 1 = 10 secondi	5.00 - 0.00
-	x 2 = 30 secondi	9.00 - 5.00
-	x 3 = 1 minuto	... a 9.00

Dopo 9 minuti e 0 secondi ("9.00") appare sul display la scritta ".min" e dopo il punto verranno visualizzati i minuti.



Suggerimento

Potete premere e tenere premuto il tasto + o - per impostare più velocemente il tempo di cottura desiderato.

Attivare e disattivare il segnale acustico

1. Premere due volte il tasto On/Off sulla sinistra.
2. Premere e tenere premuto contemporaneamente il tasto << e il tasto + fino a quando non sentirete un segnale acustico.
Il segnale acustico è ora spento per tutte le operazioni tramite tasti, eccetto per il tasto pausa e il tasto blocco bambino. Nota bene: l'allarme del timer cucina e il segnale acustico dei messaggi d'errore non possono essere spenti.
3. Utilizzare la stessa combinazione di tasti per riattivare l'audio.

Accendere e spegnere il rilevamento automatico pentola

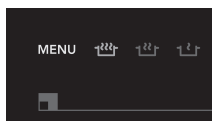
Se dopo aver acceso il piano cottura, viene posizionata una pentola su una zona di cottura attiva, i comandi corrispondenti si accendono e questa può essere utilizzata (senza usare i comandi On/Off).

Se la zona di cottura non si attiva entro 10 secondi, la spia si spegne. Essa potrà essere riattivata rimuovendo la pentola e poi riposizionandola o utilizzando il comando On/Off.

La funzione è attiva per default, ma può anche essere disattivata. Per disattivarla, spegnere il piano cottura e azionare il tasto "menu" (6) e il tasto On/Off (21) sul pannello comandi a sinistra per 5 secondi. "APd OFF" apparirà sul display. Ripetendo questo processo, la funzione verrà riattivata e sul display apparirà la scritta "APd On".

Programmi di cottura automatica

Il piano cottura è provvisto di 6 programmi di cottura automatica. È possibile impostare un qualsiasi orario di fine di un programma di cottura automatica con l'aiuto della funzione timer cucina (vedere pag. 18). I programmi di cottura si basano su quantità di cibo regolari. Le tabelle contengono linee guida. Infatti, grazie alle ampie tolleranze è possibile modificare il piatto in base ai vostri desideri.



Impostare un programma automatico

La zona di cottura è accesa.

- Premere il tasto menu.

Un gruppo di 6 icone inizierà a lampeggiare (7 icone sull'HI1995G) e una di queste sarà più luminosa delle altre.

- Premere di nuovo il tasto menu o tenere premuto il tasto menu per andare alle funzioni menu successive.

Il programma di cottura selezionato partirà automaticamente dopo 3 secondi. Una "A" che sta per "automatico" apparirà sul display.

Se è attivo un programma di cottura, potrete usare i seguenti tasti per tornare alla modalità di cottura manuale:

<< , + , - , >>.



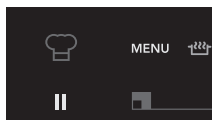
Attenzione

Per gli elettrodomestici "Vario", i programmi di cottura e la funzione Boost non funzioneranno se le zone sono collegate o se è attiva la funzione chef.

Funzione chef

La "Funzione chef", se abilitata, attiverà tutte le zone. Le zone sul lato destro con impostazione 1, le zone centrali con impostazione 7 e quelle sul lato sinistro con impostazione 12. Sul display delle zone posteriori apparirà la scritta "Ch". Successivamente potrete configurare una diversa impostazione di cottura per entrambe le zone utilizzando i comandi della zona anteriore.

Questa funzione vi permette di cucinare senza fare uso dei comandi potenza, ma spostando le pentole da una zona all'altra.



Può essere attivata soltanto quando il piano cottura non è in funzione. Per attivare tale funzione è necessario spegnere prima tutte le zone di cottura. La funzione può essere selezionata rilasciando il tasto menu sul lato sinistro quando l'indicatore chef (24) si accende.

Disattivare la funzione chef (HI1995G)

1. Attraverso il tasto blocco eco (3) è possibile spegnere l'intero piano cottura.
2. Utilizzando i tasti On/Off (6): si disattiva la funzione chef; tutte le zone vengono disattivate. Se l'APd è attivo, i display delle zone in cui è presente una pentola si illuminano.
3. Azionando il tasto menu sul lato sinistro (21) accanto all'indicatore chef, la funzione chef viene arrestata, mentre le zone attive e i timer rimangono attivi. Le zone non utilizzate verranno spente.
4. La funzione chef si disattiva automaticamente se per 10 minuti non è presente una pentola sul piano cottura.

Quando la funzione chef è attiva è disponibile soltanto il timer ascendente.



Funzione ebollizione*/**

Questa funzione porta a ebollizione (100 °C) il contenuto di una pentola e lo lascia in ebollizione. Può essere avvertito un segnale acustico quando il contenuto è in cottura o se devono essere aggiunti degli ingredienti. Questa funzione è disponibile solo senza il coperchio sulla pentola.

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona	Riempire la pentola fino a: (inizia il processo di cottura)
Patate lesse	6 - 8	1000 - 1400 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incluse le patate
	9 - 15	1500 - 2200 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia	3,5 l incluse le patate
Verdure (dure) lesse	4 - 6	500 - 750 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incluse le verdure
	6 - 8	750 - 900 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia	3,5 l incluse le verdure
Riso	4 - 5	400 - 500 g	Pentola alta (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l solo acqua ¹⁾
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l solo acqua ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia	3,5 l solo acqua ¹⁾

1) Dopo il segnale acustico è possibile aggiungere il riso o la pasta.

* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO.

** Queste funzioni menu operano al meglio se vengono attivate all'inizio del processo di cottura.



Funzione mantenimento ebollizione*

La temperatura della pietanza viene mantenuta costantemente vicino al punto di ebollizione (90 °C - 95 °C). L'impostazione di mantenimento dell'ebollizione funziona al meglio se sulla pentola è presente il coperchio. Le pietanze più spesse devono essere girate ogni 15 minuti. Il tempo massimo di mantenimento dell'ebollizione è di 8 ore, a meno che non sia stato impostato un tempo più breve con l'ausilio di un timer.

Pietanza	Quantità +/-	Pentola	Zona
Sugo o zuppa	1 l	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia



Funzione mantenimento in caldo*

La temperatura della pietanza viene mantenuta automaticamente a 70 °C - 75 °C. L'impostazione di mantenimento in caldo funziona al meglio se sulla pentola è presente il coperchio. Quantità maggiori e pietanze più spesse devono essere girate o mescolate di tanto in tanto. Il tempo massimo di mantenimento in caldo è di 8 ore, a meno che non sia stato impostato un tempo più breve con l'ausilio di un timer.

Pietanza	Numero di persone	Quantità +/-	Pentola	Zona
Tutte le pietanze	4	2000 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia

* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO.

wok

Funzione Wok*/**

L'impostazione wok garantisce una temperatura wok ottimale, sia per l'olio sia per la padella wok. Dopo il segnale acustico la pentola ha raggiunto la sua temperatura e può essere aggiunto l'olio e quindi le pietanze.

Pietanza	Numero di persone	Quantitativo massimo di carne o pesce / verdure	Pentola	Zona
Carne, pesce, verdure	3 - 4	600 g / 600 g	Pentola wok	Ø 210 / Vario
	1 - 2	300 g / 300 g	Pentola wok	Ø 260 doppia



Funzione arrostitura*/**

L'impostazione arrostitura garantisce una temperatura di arrostitura ottimale.

Il segnale acustico indica che la padella ha raggiunto la sua temperatura. Possono essere aggiunti l'olio o il burro e quindi le pietanze.

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona
Carne, pesce	4 - 5	400 - 500 g	Padella	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Padella	Ø 260 doppia

* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO.

** Queste funzioni menu operano al meglio se vengono attivate all'inizio del processo di cottura.



Funzione grill*/**

L'impostazione grill garantisce una temperatura di cottura al grill ottimale. Quando la padella raggiunge la giusta temperatura si avverte un segnale acustico.

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona
Carne, pesce, verdure	3 - 4	300 - 400 g	Padella / piastra grill	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Padella / piastra grill	Ø 260 doppia

Cottura salutare

Punto di combustione dei diversi tipi di olio

Per assicurarvi che il vostro cibo sia il più salutare possibile, Asko vi consiglia di scegliere il tipo di olio in base alla temperatura di frittura. Ogni olio ha un differente punto di combustione raggiunto il quale vengono rilasciati gas tossici. La tabella in basso mostra i punti di combustione dei vari tipi di olio.

Olio	Punto di fumo °C
Olio extra vergine d'oliva	160 °C
Burro	177 °C
Olio di cocco	177 °C
Olio di colza	204 °C
Olio vergine d'oliva	216 °C
Olio di girasole	227 °C
Olio di mais	232 °C
Olio di arachidi	232 °C
Olio di riso	255 °C
Olio d'oliva	242 °C

* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO.

** Queste funzioni menu operano al meglio se vengono attivate all'inizio del processo di cottura.

Impostazioni di cottura

Poiché le impostazioni dipendono dalle quantità e dalla composizione del contenuto della padella, la tabella in basso è solo indicativa.

Utilizzare l'impostazione "Boost" e l'impostazione 11 e 12 per:

- portare velocemente a ebollizione il cibo o il liquido;
- ridurre le verdure;
- riscaldare olio e grassi;
- portare a pressione una pentola a pressione;
- utilizzare la funzione wok.

Utilizzare l'impostazione 9 e 10 per:

- arrostitire la carne;
- cuocere il pesce;
- cuocere le omelette;
- friggere le patate bollite;
- friggere pietanze in olio abbondante.

Utilizzare l'impostazione 7 e 8 per:

- friggere pancake spessi;
- friggere fette spesse di carne impanata;
- friggere la pancetta (grassi);
- cuocere patate crude;
- preparare French toast;
- friggere pesce impanato;
- cuocere la pasta;
- friggere fette sottili di carne impanata;
- friggere fette sottili di carne.

Utilizzare le impostazioni 4-6 per:

- completare la cottura di grandi quantità di cibo;
- scongelare verdure dure;
- friggere fette spesse di carne impanata.

Utilizzare le impostazioni 1-3 per:

- cuocere il brodo a fuoco lento;
- stufare la carne;
- cuocere le verdure a fuoco lento;
- fondere il cioccolato;
- cuocere al vapore;
- mantenere in caldo;
- fondere il formaggio.

Pulizia

Suggerimento

Impostare il blocco bambino prima di iniziare a pulire il piano cottura.

Pulizia giornaliera

- Sebbene i residui di cibo non possano bruciare sul vetro, vi consigliamo tuttavia di pulire il piano cottura subito dopo l'uso.
- Per la pulizia giornaliera consigliamo un panno umido imbevuto con un detergente delicato.
- Asciugare con carta da cucina o con uno strofinaccio asciutto.

Macchie ostinate

- Le macchie ostinate possono essere rimosse con un detergente delicato come un detersivo liquido per piatti.
- Rimuovere le tracce d'acqua e il calcare con dell'aceto.
- I residui di metallo (lasciati dalle pentole) sono difficili da rimuovere. Sono disponibili agenti pulenti speciali.
- Utilizzare un raschietto per vetro per rimuovere i residui di cibo. Anche la plastica e lo zucchero fusi si rimuovono meglio con un raschietto per vetro.



Da non utilizzare

- Non utilizzare mai abrasivi. Lasciano segni in cui può accumularsi sporco e calcare.
- Non utilizzare mai oggetti abrasivi come pagliette o spugne abrasive.

IDENTIFICAZIONE DEI GUASTI

Generale

Se notate una spaccatura nel piano in vetro (seppur piccola), spegnete immediatamente il piano cottura, scollegate la spina, spegnete l'interruttore/gli interruttori fusibile/i (automatici) nel contatore principale o, in caso di connessione permanente, impostate l'interruttore del cavo di alimentazione a zero. Contattare il servizio assistenza.

Tabella identificazione dei guasti

Se l'apparecchio presenta malfunzionamenti, ciò non significa necessariamente che sia difettoso. Provate prima a risolvere il problema da soli controllando i punti menzionati in basso.

Sintomo	Possibile causa	Soluzione
Il display si illumina quando il piano cottura viene acceso per la prima volta.	Si tratta della normale procedura di installazione.	Funzionamento normale.
La ventola rimarrà in funzione per diversi minuti dopo aver spento il piano cottura.	Il piano cottura si sta raffreddando.	Funzionamento normale.
Al primo utilizzo del piano cottura si avverte un leggero odore.	Il nuovo elettrodomestico si sta riscaldando.	È normale e scomparirà dopo i primi utilizzi. Arieggiare la cucina.
Si avverte un ticchettio proveniente dal piano cottura.	Tale rumore può essere causato dal limitatore di capacità presente sulla zona anteriore e posteriore. Il ticchettio può essere avvertito anche se sono stati impostati valori bassi.	Funzionamento normale.
Le pentole fanno rumore durante la cottura.	Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola.	Se vengono impostati valori elevati il rumore è perfettamente normale con alcune pentole. Le pentole e il piano non verranno danneggiati in nessun modo.
Avete acceso una zona di cottura, ma il display continua a lampeggiare.	La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o il suo diametro è inferiore ai 12 cm.	Utilizzare una pentola adatta, vedere pag. 11 e 12.

IDENTIFICAZIONE DEI GUASTI

Sintomo	Possibile causa	Soluzione
Una zona di cottura improvvisamente smette di funzionare e viene emesso un segnale acustico.	Il tempo preimpostato è scaduto.	Spegnerne il segnale acustico premendo il tasto + o - del timer.
Il piano cottura non funziona e sul display non appare nulla.	Non c'è alimentazione a causa di un cavo o di una connessione difettosa.	Controllare i fusibili o gli interruttori elettrici (se non c'è una spina).
Un fusibile scoppia non appena si accende il piano cottura.	Il piano cottura è stato collegato in modo errato.	Controllare i collegamenti elettrici.
La scritta "br" appare sul display e i comandi Touch non funzionano.	La funzione ponte è attiva.	Disattivare la funzione ponte (vedere pag. 17).
Codice errore F00.	Il pannello comandi è sporco o vi è dell'acqua.	Pulire il pannello comandi.
Codice di errore F0 fino a F6 e FC inclusi.	Generatore difettoso.	Contattare il servizio assistenza.
Codice errore F7.	La temperatura dell'ambiente non è ottimale.	Spegnerne tutte le fonti di calore situate in prossimità della piastra di cottura.
Codice errore F8 e F08.	L'elettrodomestico è surriscaldato.	L'elettrodomestico è stato spento a causa del surriscaldamento. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico e riaccenderlo impostando valori più bassi.
Codice errore F9 e/o segnale acustico continuo.	L'elettrodomestico è stato collegato in modo errato e/o il voltaggio principale è troppo elevato.	Far sostituire il collegamento.
Codice errore F99.	Avete premuto due o più tasti contemporaneamente.	Non azionare più tasti contemporaneamente.
Codice errore FA.	Il voltaggio principale è troppo basso.	Contattare il proprio fornitore di energia.
Codice errore FAN.	La circolazione dell'aria non è buona.	Assicurarsi che i fori di ventilazione sotto la piastra di cottura siano aperti.
Altri codici errore.	Generatore difettoso.	Contattare il servizio assistenza.

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballo

Durante la fabbricazione di questo elettrodomestico sono stati utilizzati materiali durevoli. Assicurarsi di smaltire l'apparecchio responsabilmente al termine del suo ciclo di vita. Contattare le autorità per avere maggiori informazioni a riguardo.

L'imballo dell'elettrodomestico è riciclabile. Potrebbero essere stati utilizzati i seguenti materiali:

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirolo privo di CFC (schiuma dura PS).

Smaltire i suddetti materiali in modo responsabile e in accordo con le normative vigenti.



Per rimarcare l'obbligo di smaltire gli elettrodomestici separatamente, il prodotto è stato contrassegnato con il simbolo barrato di un contenitore della spazzatura a rotelle. Ciò significa che al termine del suo ciclo di vita il prodotto non può essere smaltito come un rifiuto urbano. Esso dovrà essere portato in un centro speciale di raccolta di rifiuti differenziati dell'autorità locale o da un commerciante che offre tale servizio.

Lo smaltimento separato di un elettrodomestico previene possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute derivanti dallo smaltimento inappropriato e permette di recuperare i materiali in modo da risparmiare energia e risorse.

Dichiarazione di conformità



Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi alle direttive, alle disposizioni e alle norme europee applicabili, nonché ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

ASPETTI AMBIENTALI

Informazioni secondo regolamento (UE) 66/2014

Misurazioni secondo EN 60350-2

Identificativo del modello	HI1355G	HI1655G HI1655M	HI1975G	HI1995G
Tipologia di piano cottura	Piano di cottura a induzione			
Numero di zone e/o aree di cottura	2	4	5	6
Tecnologia di riscaldamento	Zone di cottura e aree di cottura a induzione			
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica in cm			2 = 26.0	
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica L/L in cm	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{cottura elettrico}}$) in Wh/kg	1=188.8	1=188.8	1=188.8 2=172.0	1=188.8
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{piano cottura elettrico}}$) in Wh/kg	188,8	188,8	185,4	188,8

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

Sicherheitshinweise

Temperatursicherung	7
Kochzeitbegrenzung	7

Gebrauch

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

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Kochstufe	12
Restwärmeanzeige	12
Booster	13
Zwei hintereinander liegende Kochzonen	13
Verbindung der Vario-Induktionszonen	14
Ausschalten	15
Standby-Modus	15
Spar-Standby-Modus	15
Kindersicherung	16
Pause	17
Erkennen eines Modus	17
Timer / Kochuhr	18
Ein- und Ausschalten des akustischen Signals	20
Automatische Topferkennung	20
Automatische Kochprogramme	21
Chefkochfunktion (HI199G)	21
Gesund kochen	26
Kochstufen	27

Pflege

Reinigen	29
----------	----

Störungen

Allgemeines	30
Störungstabelle	30

Umweltaspekte

Entsorgung von Gerät und Verpackung	32
Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014	33

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für den leidenschaftlichen Koch entworfen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Siedepunkt schnell erreicht. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

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

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

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

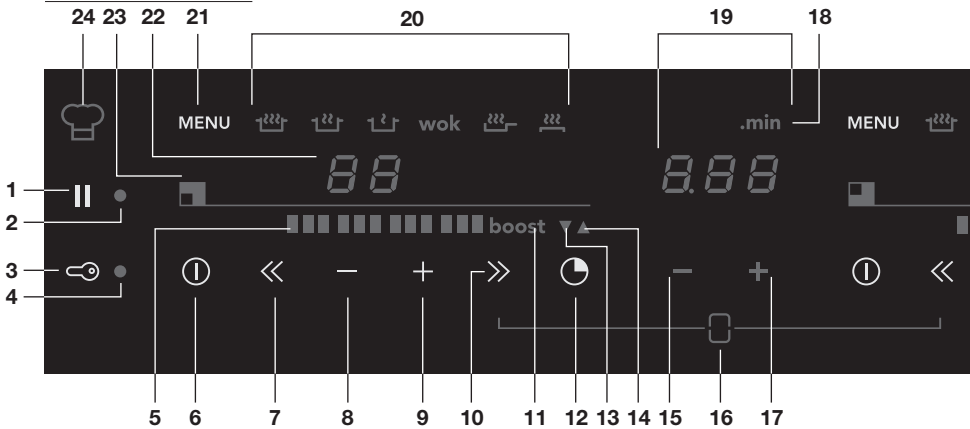
Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

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

Viel Spaß beim Kochen!

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Bedienfeld

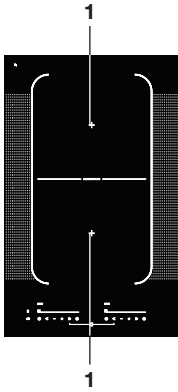


1. Pause-Taste
2. Pause-Anzeige
3. Kindersicherung-/Spar-Standby-Taste
4. Kindersicherungsanzeige / Spar-Standby-Anzeige
5. Stufenanzeige in Blöcken
6. Ein-/Aus-Taste
7. Leistung schnell absenken
8. Leistung absenken
9. Leistung erhöhen
10. Leistung schnell erhöhen
11. Booster
12. Timer-/Kochuhr-taste
13. Kochuhranzeige
14. Timeranzeige
15. Taste Zeit verlängern
16. Verbindungsfunktion (Zwei Zonen werden zu einer großen Zone verbunden. Beide Zonen werden mit einem Schieberegler gesteuert).
17. Taste Zeit verkürzen
18. "Minuten nach dem Punkt" Anzeige
19. Timer/Kochuhr
20. Menüfunktionen
21. Menütaste
22. Stufenanzeige
23. Kochzonenanzeige
24. Chefkochfunktion

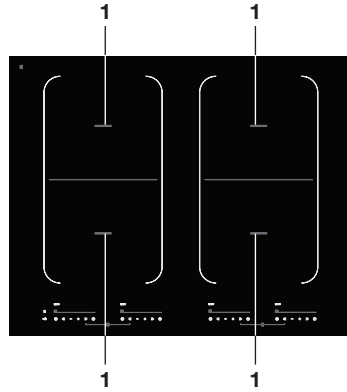
IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung

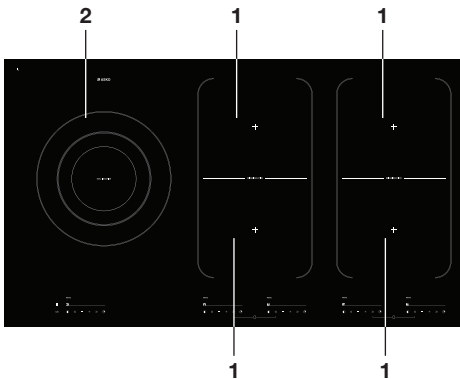
HI1355G



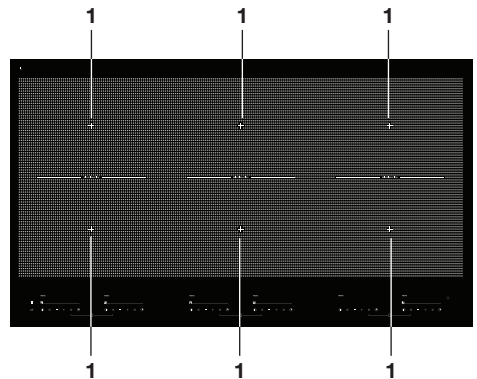
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



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

Lesen Sie sich vor Gebrauch die einzelnen Sicherheitsanweisungen durch!

Temperatursicherung

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

Kochzeitbegrenzung



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

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

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

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

Funktion der Sensortasten

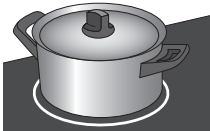
An die Bedienung des Kochfeldes mithilfe der Sensortasten werden Sie sich gewöhnen wie an andere Bedienungsweisen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

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

Kochen mit Induktion

Induktionskochen ist schnell

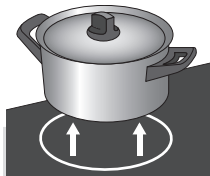
- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Geräts überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben.



Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.

Die Leistung passt sich an

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

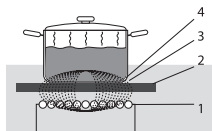


Achtung

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



Die Induktionstechnik



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

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

Bequem

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

Schnell

Durch die hohe Leistung des Induktionskochfeldes können Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden. Das Fortkochen dauert genauso lange wie bei anderen Kochmethoden.

Sauber

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

Sicher

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

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Die Töpfe machen Geräusche

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

Töpfe



Die Lüftung macht Geräusche

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

Automatische Einschaltfunktion

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

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

Achtung

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



Tipp

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

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Robuste Emailtöpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

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



Achtung

Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr:

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



Achtung

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Topf-Mindestdurchmesser

Der Topfboden-Mindestdurchmesser beträgt 12 cm. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf, der genauso groß ist wie die Kochzone, erzielt. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Kochen auf dem Induktionskochfeld. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.

Einschalten und Einstellen der Kochstufe

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

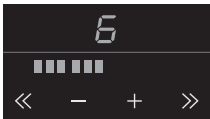
1. Stellen Sie eine(n) Topf/Pfanne in die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Sperrtaste.

Es ist ein einzelner Signalton zu hören.

3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste der betreffenden Kochzone.

Im Display wird ein blinkender "-" angezeigt und es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach einigen Sekunden automatisch ausgeschaltet.

4. Stellen Sie mit der Taste + oder - oder mit der Taste << oder >> die gewünschte Stufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe (wenn ein Topf erkannt wird).
 - Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste + oder - drücken, erscheint die Stufe "6".
 - Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste >> drücken, erscheint die Stufe "12" + "Boost". Dies ist die "Boost"-Stufe, die Sie dazu verwenden können, für eine kurze Zeit bei höchster Leistung zu kochen (vgl. S. 14).
 - Drücken Sie zum ersten Mal auf die Taste <<, erscheint die Stufe "1".



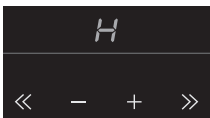
Tipps

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

Topferkennung

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

Restwärmeanzeige



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

Booster



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

Einschalten der Boost-Funktion

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

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

Ausschalten der Boost-Funktion

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

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

Oder:

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

Zwei hintereinander liegende Kochzonen

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

Verbindung der Vario-Induktionszonen

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

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

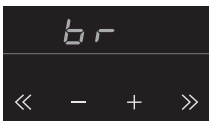
Verwenden Sie eine (Fisch-) Pfanne, die mindestens eine der zentralen Positionen der Vario-Zonen bedeckt.

Aktivierung der Verbindung

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

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

4. Stellen Sie die gewünschte Kochstufe mit der Taste + oder - bzw. mit der Taste << oder >> der vorderen Zone ein. Beide Zonen werden auf die gewünschte Stufe erhitzt.



Deaktivierung der Verbindung

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

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

Oder:

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

Ausschalten

Kochzone ausschalten

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

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display wird verdunkelt.

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

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

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

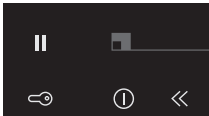
Es wird ein Signalton ausgegeben. Neben der Sperrtaste beginnt das rote (Kindersicherungs-) Lämpchen langsam zu blinken.

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

Der Standby-Modus

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

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



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

Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste blinkt langsam.

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

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

Spar-Standby-Modus

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

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

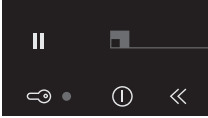


Wussten Sie, dass

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

Das Kochfeld in den Spar-Standby-Modus versetzen

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



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



Wussten Sie, dass

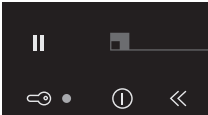
Nach 30 Minuten im Standby-Modus das Kochfeld automatisch in den Spar- Standby-Modus geschaltet wird, um unnötigen Energieverbrauch zu verhindern.

Kindersicherung

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

Aktivieren der Kindersicherung

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



Tip

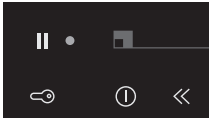
Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen, um zu verhindern, dass es versehentlich eingeschaltet wird.



Wussten Sie, dass

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

Pause



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

Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

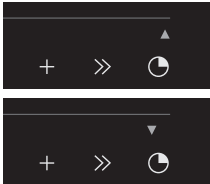
- Drücken Sie einmal auf die „Pause“-Taste.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal, die Stufen springen auf niedrigere Werte und das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.
 - Eventuell eingestellte Timer/Kochuhren werden angehalten. Alle Kochzonen werden automatisch auf eine niedrige Stufe gesetzt.
 - Alle Tasten mit Ausnahme der Sperrtaste und der Pause-Taste sind inaktiv.
 - Auch die Ein-/Ausschaltknöpfe der einzelnen Kochzonen bleiben aktiv, sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von zwei Sekunden.
- Wenn Sie die Pause-Taste innerhalb von 5 Minuten erneut drücken, wird der angehaltene Kochvorgang fortgesetzt.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal und das Kochfeld stellt die vor der Pause vorgenommenen Einstellungen wieder her.
- Wenn Sie innerhalb von fünf Sekunden keine weitere Bedienaktion vornehmen:
Alle aktiven Kochzonen werden automatisch ausgeschaltet. Danach blinkt die Taste noch weitere 25 Minuten, um anzuzeigen, dass die Kochvorgänge durch den Pausenmodus beendet wurden. Nach 25 Minuten wird das Kochfeld automatisch aus dem Pausenmodus in den Spar-Standby-Modus versetzt.

Erkennen eines Modus

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

Timer / Kochuhr

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



Die Timerfunktion	Die Kochuhrfunktion
Diese Funktion ist an dem roten Aufwärtspfeil zu erkennen.	Diese Funktion ist an dem roten Abwärtspfeil zu erkennen.
In der Timerfunktion läuft die Zeit aufwärts.	In der Kochuhrfunktion läuft die Zeit abwärts.
Der Timer kann nicht mit einer Kochzone verbunden werden.	Die Kochuhr kann mit einer Kochzone verbunden werden. Dies bedeutet, dass die Kochzone ausgeschaltet wird, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
Die Timerfunktion wird nach dem Drücken der Timer-Taste nach drei Sekunden von selbst eingeschaltet, wenn Sie nichts weiter tun.	Die Kochuhr kann aus der Timerfunktion erreicht werden, indem Sie auf die rote + Taste oder auf die rote - Taste drücken.

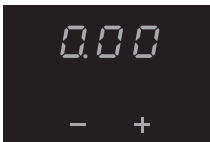


Achtung

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

Einschalten des Timers

1. Drücken Sie einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone.
Das Display des Timers leuchtet auf und Sie sehen drei blinkende Nullen. Darunter sind ein + und ein - zu sehen.
 - Wenn Sie mit den Tasten + oder - keine Zeit einstellen, startet der Timer automatisch nach drei Sekunden. Der Timer läuft maximal 9 Stunden und 59 Minuten.
Der rote Aufwärtspfeil leuchtet auf und die Zeit läuft.
2. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.



Einschalten der Kochuhr

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

Der kleine rote Abwärtspfeil leuchtet auf. Die Zeit läuft ab.

3. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.



Achtung

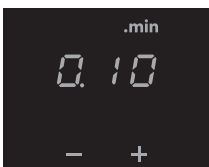
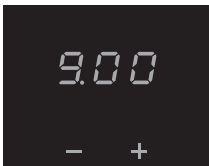
- Die Kochuhr wird mit der Kochzone verbunden, wenn die dazugehörige Kochzone eingeschaltet wird. Die Kochuhr wird angehalten, sobald der Topf entfernt wird. Sie läuft weiter, sobald der Topf zurückgestellt wird.

- Wenn die Kochuhr mit einer Kochzone verbunden ist, wird diese nach Ablauf der Kochzeit ausgeschaltet.

Der Kochuhralarm ertönt, sowie für die Dauer von 15 Minuten ein abnehmendes akustisches Signal, während "0.00" und der Abwärtspfeil blinken. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, um den Kochuhralarm auszuschalten. Drücken Sie erneut auf die Timer-/Kochuhr-Taste der Kochzone, deren roter Abwärtspfeil blinkt, oder nehmen Sie den Topf aus der Zone, um den Kochuhralarm wieder auszuschalten.

Einstellen der Kochuhr

- Schalten Sie die Kochuhr ein.



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

Nach neun Minuten und null Sekunden ("9.00") erscheint über dem Display ".min" und die Minuten werden nach dem Punkt weitergezählt.



Tipp

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

Ein- und Ausschalten des akustischen Signals

1. Drücken Sie zweimal auf den am weitesten links sitzenden Ein-/Ausschaltknopf .
2. Drücken und halten Sie die Taste << und die Taste + gleichzeitig, bis Sie einen Signalton hören.
Nun ist der Signalton für alle Tastenbedienungen ausgeschaltet, mit Ausnahme der Pause-Taste und der Sperrtaste. Hinweis: Der Kochuhralarm und das akustische Signal bei Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.
3. Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

Automatische Topferkennung ein- und ausschalten

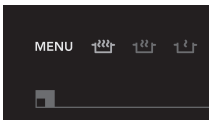
Wenn nach Einschalten der Kochplatte eine Topf auf eine inaktive Kochzone gestellt wird, leuchtet das entsprechende Bedienfeld auf und kann direkt bedient werden (ohne dass die Ein-/Ausschalttaste bedient werden muss).

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

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

Automatische Kochprogramme

Ihr Kochfeld verfügt über sechs automatische Kochprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Kochprogramms können Sie selbst mithilfe der Kochuhrfunktion (vgl. S. 18) einstellen. Die Kochprogramme basieren auf üblichen Mengen. Die Tabellen sollen lediglich als Anhalt dienen, die großzügigen Wertbereiche helfen Ihnen dabei, das Gericht Ihren eigenen Wünschen anzupassen.



Einstellen eines automatischen Kochprogramms

Die Kochzone ist eingeschaltet.

- Drücken Sie auf die Menütaste.
Es leuchten 6 Symbolämpchen auf (7 beim HI1995G), von denen 1 heller leuchtet als die anderen.

- Drücken Sie erneut auf die Menütaste oder halten Sie die Menütaste gedrückt, um zur nächsten Menüfunktion weiterzuschalten.

Das gewählte Kochprogramm startet automatisch nach drei Sekunden. Im Display wird "A" für "automatisch" angezeigt.

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

<< , + , - , >> .



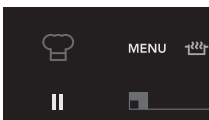
Achtung

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

Chefkochfunktion)

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

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



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

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

Ausschalten der Chefkochfunktion (HI1995G)

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

Bei aktiver Chefkochfunktion ist nur der ablaufende Timer verfügbar.



(Auf)kochfunktion*/**

Bringt den Inhalt des Topfes schnell zum Kochen (100 °C) und hält diese Hitze. Wenn der Topfinhalt kocht, oder wenn Sie die Speise hinzufügen können, ertönt ein akustisches Signal. Diese Funktion wirkt nur ohne Deckel auf dem Topf.

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

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

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

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



Köchelfunktion*

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

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



Warmhaltefunktion*

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

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

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

wok

Wokfunktion*/**

Die Wokstufe sorgt für eine optimale Woktemperatur, sowohl für das Öl als auch für das Pfannenrühren. Nach dem Ertönen des akustischen Signals hat der Topf die gewünschte Temperatur erreicht, Öl und danach die Speisen können hinzugefügt werden.

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



Bratfunktion*/**

Die Bratstufe sorgt für eine optimale Brattemperatur. Nach dem Ertönen des akustischen Signals hat der Topf/die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht. Das Öl bzw. die Butter und danach die Speisen können in den Topf gegeben werden.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone
Fleisch, Fisch	4 - 5	400 - 500 g	Kuchenpfanne	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Kuchenpfanne	Ø 260 doppelt

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

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



Grillfunktion*/**

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

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone
Fleisch, Fisch, Gemüse	3 - 4	300 - 400 g	Grillpfanne /-platte	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpfanne /-platte	Ø 260 doppelt

Gesund kochen

Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

Für ein gesundes Braten empfiehlt Asko, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. Die folgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

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

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

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

Kochstufen

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

Folgende Tabelle dient deshalb nur als Richtlinie.

Verwenden Sie „Boost“ und Kochstufe 11 und 12:

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

Verwenden Sie Kochstufe 9 und 10:

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

Verwenden Sie Kochstufe 7 und 8:

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

Verwenden Sie Kochstufe 4 bis 6:

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

Verwenden Sie die Kochstufen 1 bis 3:

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

Reinigen

Tipp

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

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



Auf keinen Fall verwenden

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

STÖRUNGEN

Allgemeines

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

Störungstabelle

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

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

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein akustisches Signal.	Die an der Eieruhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf die Taste + oder - des Timers drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Im Display erscheint 'br' und die Sensortasten funktionieren nicht.	Die Verbindungsfunktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Verbindungsfunktion (vgl. S. 15).
Fehlercode F00.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Bedienfeld reinigen.
Fehlercode F0 bis einschließlich F6 und FC.	Generator defekt.	Rufen Sie den Kundendienst an.
Fehlercode F7.	Die Umgebungstemperatur ist nicht gut.	Alle Wärmequellen in der Nähe der Kochplatte abschalten.
Fehlercode F8 und F08.	Überhitzung der Kochmulde.	Das Gerät hat sich wegen Überhitzung ausgeschaltet. Gerät abkühlen lassen und danach eine niedrigere Kochstufe wählen.
Fehlercode F9 und/oder dauerndes akustisches Signal.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode F99.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Fehlercode FA.	Netzspannung ist zu niedrig.	Wenden Sie sich an Ihren Energieversorger.
Fehlercode FAN.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Sorgen Sie dafür, dass die Belüftungsöffnungen unten an dem Kochfeld offen sind.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Rufen Sie den Kundendienst an.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

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



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

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



Konformitätserklärung

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

UMWELTASPEKTE

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN 60350-2

Modellkennung	HI1355G	HI1655G HI1655M	HI1975G	HI1995G
Art der Kochmulde	Induktions Kochmulde			
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	2	4	5	6
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -Kochflächen			
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm			2 = 26.0	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche L/B in cm	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{\text{Elektrische Kochmulde}}$) in Wh/kg	1=188.8	1=188.8	1=188.8 2=172.0	1=188.8
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{\text{elektrisch kochen}}$) in Wh/kg	188,8	188,8	185,4	188,8



ASKO



523381

343 (07-15)

700005659304 / VER 3 / 2015-01-07