



Anleitung
Istruzioni per l'uso
Induktionskochfeld
Piano cottura a induzione

HI1694G / HI6HTI02
HI1794G / HI7CTI02
HI1794M / HI8ATI02
HI1994G / HI9FTI04
HI1994M / HI9FTI04
HI1194G / HI1ATI02

DE

Anleitung

DE 3 - DE 32

IT

Manuale

IT 3 - IT 32

Benutzte Piktogramme - Simboli utilizzati:



Wissenswertes - Informazioni importanti



Tips - Suggerimento

INHALTSVERZEICHNIS

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

Gebrauch

Funktion der Berührungstasten	9
Kochen mit Induktion	9
Funktionsweise der Induktion	10
Geräusche beim Kochen mit Induktion	10
Töpfe	11

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Leistung	13
Restwärmeanzeige	13
Boost-Funktion	13
Zwei hintereinander liegende Kochzonen	14
Verbinden der Vario-Induktionszonen	14
Ausschalten	15
Standby-Modus	16
Spar-Standby-Modus	16
Kindersicherung	17
Pause	17
Erkennen eines Modus	18
Timer-/Kochzeitprogrammierung	18
Das akustische Signal ein- oder ausschalten	20
Automatische Kochprogramme	21
Gesund kochen	25
Kochstufen	26

Pflege

Reinigen	27
----------	----

Störungen

Allgemeines	28
Fehlertabelle	28

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	31
Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014	32

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für den leidenschaftlichen Koch entworfen. Das Kochen auf einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, da das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Bei Einstellen einer hohen Leistung wird der Siedepunkt schnell erreicht. Auch der große Abstand zwischen den Kochzonen erleichtert das Kochen.

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung benutzt. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel „Töpfe“.

Um höchstmögliche Sicherheit zu gewährleisten, verfügt das Gerät über einige Überhitzungsschutzvorrichtungen und eine Restwärmanzeige, die zeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

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



Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

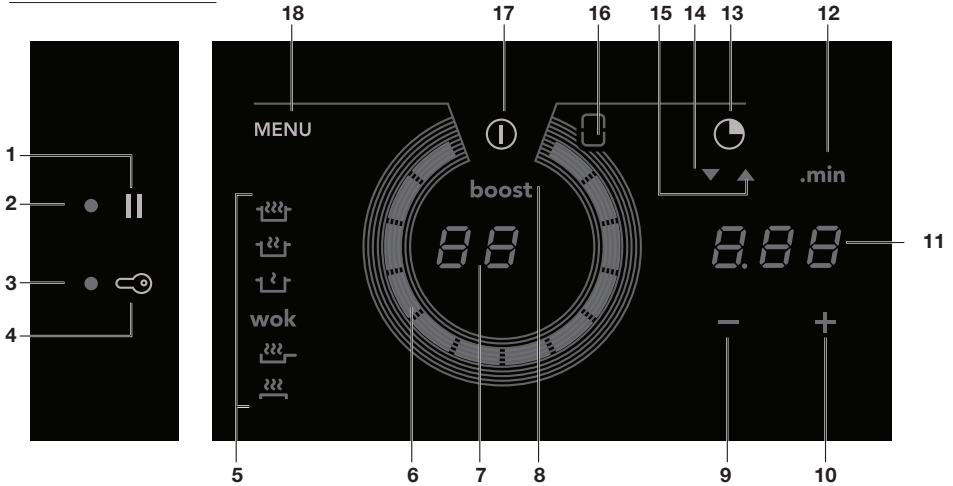
Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das 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

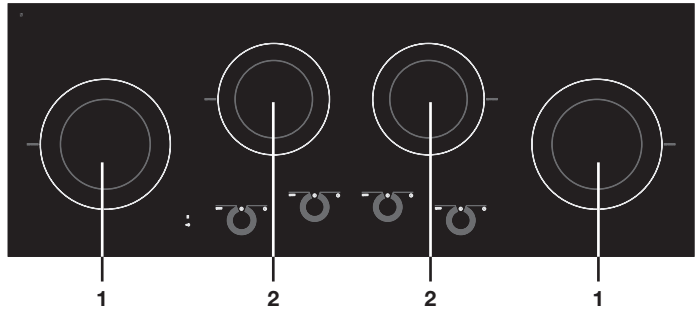
Bedienfeld



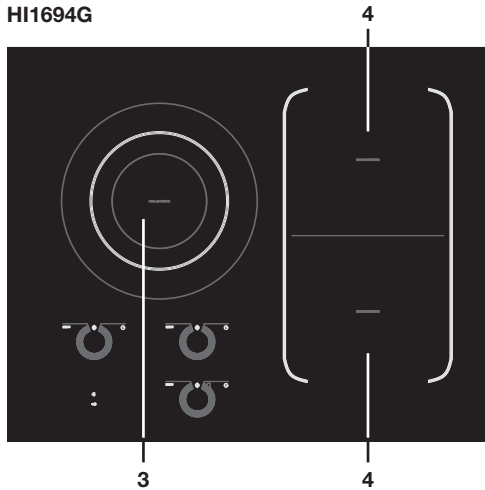
1. Pause-Taste
2. Pause-Anzeige
3. Kindersicherungsanzeige / Spar-Standby-Anzeige
4. Schlüsseltaste (Kindersicherung / Spar-Standby-Modus)
5. Induktions-Menüfunktionen (siehe Seite 16-18)
6. Slide Control (12 Stufen)
7. Stufenanzeige
8. Boost-Anzeige
9. Timer-Minustaste
10. Timer-Plustaste
11. Timer-/Kochzeitprogrammierung
12. Anzeige der ‚Minuten hinter dem Punkt‘
13. Timer-/Kochzeitaste
14. Kochzeit-Anzeige
15. Timer-Anzeige
16. Verbindungsfunktionstaste (verbindet zwei Kochzonen miteinander zu einer großen Zone, die mit einem Schieberegler bedient werden kann)
17. Ein-/Aus-Taste
18. Menütaste

Beschreibung

HI1194G

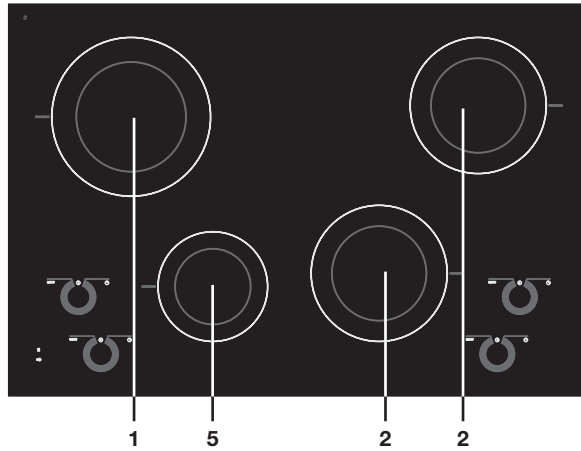


HI1694G

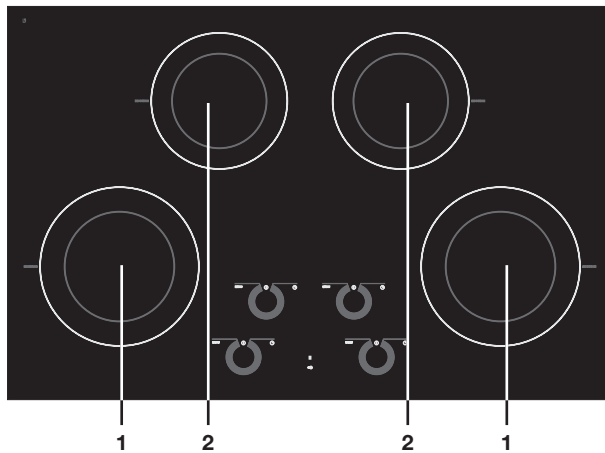


1. Kochzone \varnothing 210 3,7 kW
2. Kochzone \varnothing 180 3,0 kW
3. Kochzone \varnothing 260 5,5 kW (Zweikreis)
4. Vario-Zone 180 x 220 mm 3,7 kW (verbindbare Zonen)

HI1794G

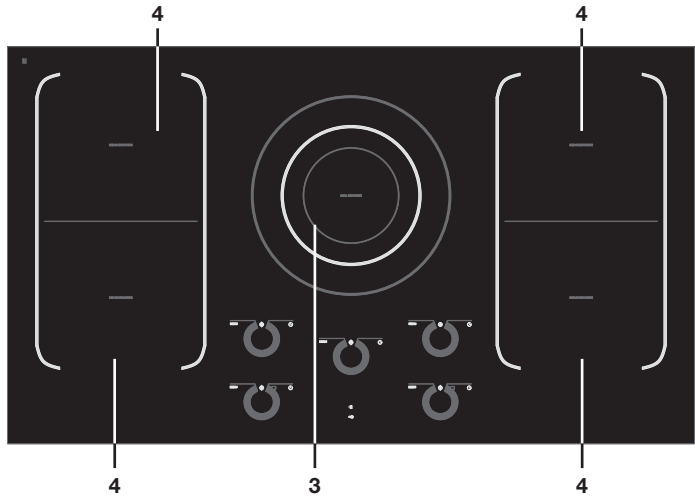


HI1794M



1. Kochzone Ø 210 3,7 kW
2. Kochzone Ø 180 3,0 kW
3. Kochzone Ø 260 5,5 kW (Zweikreis)
4. Vario-Zone 180 x 220 mm 3,7 kW (verbindbare Zonen)
5. Kochzone Ø 145 2,2 kW

HI1994G / HI1994M



1. Kochzone Ø 210 3,7 kW
2. Kochzone Ø 180 3,0 kW
3. Kochzone Ø 260 5,5 kW (Zweikreis)
4. Vario-Zone 180 x 220 mm 3,7 kW (verbindbare Zonen)
5. Kochzone Ø 145 2,2 kW

Funktion der Berührungstasten

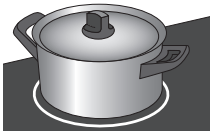
An die Bedienung des Kochfelds mithilfe der Berührungstasten werden Sie sich gewöhnen, wie auch an andere Bedienungsmöglichkeiten. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

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

Kochen mit Induktion

Induktionskochen ist schnell

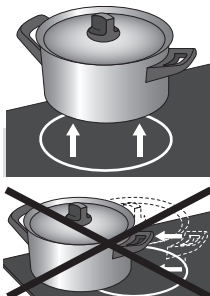
- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Geräts überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben.



Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Kochen mit Induktion.

Die Leistung passt sich an

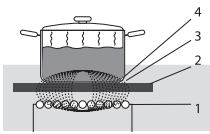
- Beim Induktionskochen wird nur jener Teil der Kochzone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Kochzone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht wird.



Anmerkung

- Töpfe mit unsauberem Boden können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie daher nur Töpfe mit sauberen Böden auf die Kochfeldoberfläche und heben Sie die Töpfe zum Bewegen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energie zu sparen.

Funktionsweise der Induktion



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.

Im 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 Garen von Speisen 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 eines Cerankochfeldes oder eines Gasherdes. Nachdem der Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Geräusche beim Kochen mit Induktion

Ticken

Das leise Ticken liegt am Kochzeitbegrenzer der vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Der Topf macht Geräusche

Kochtöpfe können beim Kochen Geräusche verursachen. Dies wird durch den Energiefluss von der Kochzone zum Kochtopf verursacht. Dies ist für manche Töpfe ganz normal, besonders bei höheren Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

Der Lüfter macht Geräusche

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die Lebensdauer der Elektronikteile erhöhen soll. Bei intensivem Gebrauch des Gerätes schaltet sich der Lüfter ein und verursacht ein Brummen. Der Lüfter kann weitere Geräusche verursachen, selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Töpfe

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.



Anmerkung

- Töpfe, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit
 - einem dicken Boden (mindestens 2,25 mm);
 - einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen



Tipp

Sie können selbst mit Hilfe 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
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



Anmerkung

Vorsicht bei dünnem, emaillierten Kochgeschirr.

- Der Emailleüberzug kann abplatzen (das Emaille löst sich vom Stahl), wenn die Kochzone zu hoch eingestellt wird und der Topf (zu) wenig Inhalt hat;
- durch z. B. hohe Leistung könnte sich der Topfboden verziehen.



Anmerkung

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Das Gerät kann zu heiß werden und die Glasoberfläche zum Springen und den Topfboden zum Schmelzen bringen. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

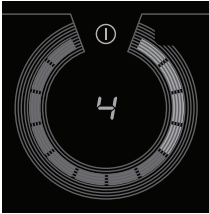
Topf-Mindestdurchmesser

Der Mindestdurchmesser des Topfbodens beträgt 12 cm. Am besten eignen sich Töpfe mit gleichem Durchmesser wie die Zone. Bei einem zu kleinen Topf funktioniert die Kochzone nicht.

Schnellkochtöpfe

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

Einschalten und Einstellen der Leistung



1. Stellen Sie eine(n) Topf/Pfanne in die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Schlüsseltaste
Es ertönt ein akustisches Signal.
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 zehn Sekunden von selbst ausgeschaltet.
4. Fahren Sie mit Ihrem Finger über die Slide Control (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie mit dem Finger auf die Slide Control, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Das Kochfeld schaltet automatisch in der gewählten Kochstufe ein.
5. Wählen Sie eine höhere oder niedrigere Einstellung, indem Sie mit dem Finger über die Slide Control fahren oder darauf tippen. Die Kochzonen haben 12 Kochstufen. Außerdem gibt es die ‚Boost‘-Stufe für die Induktionszonen.

Topferkennung

Wenn das Kochfeld nach der Einstellung einer Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt das Display weiter und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb einer Minute ein (eisenhaltiger) Topf auf das Kochfeld gestellt wird, so schaltet die Kochzone automatisch ab (siehe auch Seite 14 und 15, „Töpfe“).

Restwärmeanzeige



Nach dem Benutzen einer Kochzone kann diese noch eine Weile heiß bleiben. Solange die Kochzone heiß ist, zeigt das Display ein „H“ an.

Boost-Funktion

Die „Boost“-Funktion können Sie dafür verwenden, um 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 und schalten Sie die Kochzone ein.
2. Um die „Boost“-Stufe einzustellen, tippen Sie am Ende der Slide Control zweimal mit Ihrem Finger auf die Taste.

Im Display erscheint Stufe 12 und „Boost“.

Ausschalten der Boost-Funktion

Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, im Display wird Stufe 12 und „Boost“ angezeigt.

1. Tippen Sie mit dem Finger auf irgend einen Bereich der Slide Control.
Auf dem Display wird eine niedrigere Stufe angezeigt.

Oder:

2. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display erlischt. 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 zwischen ihnen 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 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 die Boost-Funktion nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.

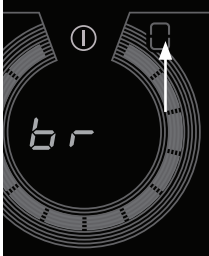
Verbinden der Vario-Induktionszonen (HI1694G und HI1994G)

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 die Boost-Funktion 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.





Einschalten der Verbindungsfunktion

1. Stellen Sie den großen Topf gut abdeckend auf die beiden Kochzonen.
2. Schalten Sie die vordere Kochzone ein.
3. Drücken Sie die Verbindungsfunktionstaste der vorderen Slide Control zwei Sekunden lang, um die ‚Verbindung‘ herzustellen.
Im Display der hinteren Zone erscheint „BR“. Die hintere Zone kann nicht mehr benutzt werden.
4. Fahren Sie mit Ihrem Finger über die vordere Slide Control (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie mit dem Finger auf die Slide Control, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Beide Zonen werden auf die gewünschte Stufe erhitzt.

Ausschalten der Verbindungsfunktion

1. Drücken Sie die Verbindungsfunktionstaste der vorderen Slide Control zwei Sekunden lang, um die ‚Verbindung‘ auszuschalten.
Die Verbindungsfunktion ist abgeschaltet, das hintere Display erlischt, im vorderen Display wird Stufe 1 angezeigt.

Oder:

2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste der vorderen Kochzone, um beide Kochzonen auszuschalten.
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display erlischt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.

Ausschalten

Eine Kochzone ausschalten

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

Sie hören ein akustisches Signal und der Schieberegler schaltet sich aus.

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

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

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

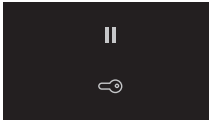
Es ertönt ein akustisches Signal. Neben der Taste blinkt die rote Kindersicherungsanzeige sehr langsam.

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

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 Schlüsseltaste blinkt langsam.

- Drücken Sie kurz die Schlüsseltaste, um in den Standby-Modus zu wechseln.

Es ertönt ein akustisches Signal. Alle Leuchten des Kochfelds sind aus, außer eventuell die Restwärmeanzeige „H“.

Spar-Standby-Modus

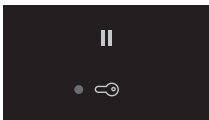
Im Spar-Standby-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet; es verbraucht so wenig Energie wie möglich.

Das Kochfeld kann aus dem Standby-Modus oder bei aktiven Kochzonen in den Spar-Standby-Modus geschaltet werden.



Wussten Sie schon:

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 Schlüsseltaste.

Es ertönt ein akustisches Signal. Der Spar-Standby-Modus ist aktiv, das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.

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

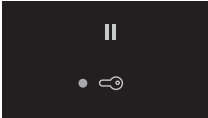


Wussten Sie schon:

Nach 30 Minuten im Standby-Modus wird das Kochfeld automatisch in den Spar-Standby-Modus geschaltet, um Energie zu sparen.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Kochfeld sperren. Somit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.



Einschalten der Kindersicherung

- Drücken Sie die Schlüsseltaste 2 Sekunden lang.
Es ertönt ein zweifacher Signalton. Alle Tasten sind jetzt inaktiv, mit Ausnahme der Schlüsseltaste. Das Kochfeld wird erst in den Spar-Standby-Modus und dann in den Kindersicherungsmodus geschaltet. Das rote Lämpchen leuchtet konstant.
- Drücken Sie erneut zwei Sekunden lang auf die Kindersicherungstaste, um die Kindersicherung wieder aufzuheben. *Es ertönt ein einfaches akustisches Signal. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standby-Modus. Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste ist aus.*



Tip

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

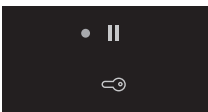


Wussten Sie schon:

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

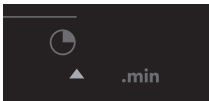
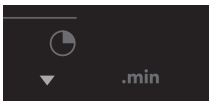
- Drücken Sie einmal auf die Pause-Taste.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal, die Stufen springen auf niedrigere Werte und das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.
 - ▷ Eventuell eingestellte Timer/Kochuhren werden angehalten.
 - ▷ Alle Kochzonen werden automatisch auf eine niedrige Stufe 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.
- Führen Sie innerhalb von 5 Minuten keine weitere Bedienaktion durch, so werden alle Aktivitäten der Kochzonen automatisch ausgeschaltet. Danach blinkt die Pause-Taste noch weitere 25 Minuten, um anzuzeigen, dass die Kochvorgänge durch den Pause-Modus 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 Schlüsseltaste blinkt langsam.
Die Kindersicherung	Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste leuchtet.
Der Pause-Modus	Das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.

Timer-/Kochzeitprogrammierung



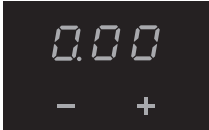
Die Timer-/Kochzeit-Taste jeder Kochzone hat zwei Funktionen:

Die Timerfunktion	Die Kochzeitfunktion
Diese Funktion ist an dem roten Pfeil nach oben zu erkennen.	Diese Funktion ist an dem roten Pfeil nach unten zu erkennen.
In der Timerfunktion läuft die Zeit aufwärts.	In der Kochzeitfunktion läuft die Zeit abwärts.
Der Timer kann nicht mit einer Kochzone verbunden werden.	Die Kochzeit 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-/Kochzeit-Taste nach drei Sekunden von selbst eingeschaltet, wenn Sie nichts weiter tun.	Die Kochzeitfunktion kann aus der Timerfunktion erreicht werden, indem Sie auf die Taste + oder - drücken.



Anmerkung

- Ein Timer / eine Kochuhr steht für jede Kochzone zur Verfügung.
- Die Timer-/Kochzeitfunktion kann auch verwendet werden, ohne eine dazugehörige Kochzone zu aktivieren.



Einschalten des Timers

- Drücken Sie einmal auf die Timer-/Kochzeit-Taste.
Das Display des Timers leuchtet auf und Sie sehen drei blinkende Nullen.
Darunter erscheint + und -.
- Wenn Sie mit den Tasten + oder - keine Zeit einstellen, startet der Timer automatisch nach drei Sekunden. Der Timer kann die Zeit bis 9 Stunden und 59 Minuten anzeigen.
Der rote Pfeil nach oben leuchtet und die Zeit beginnt zu laufen.
- Drücken Sie die Timer-/Kochzeit-Taste erneut, um die Funktion auszuschalten.

Einschalten der Kochzeitfunktion

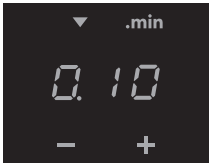
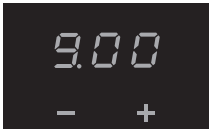
1. Drücken Sie die Timer/Kochuhr-Taste für die gewünschte Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Tasten + oder - , um von der Timerfunktion zur Kochuhr zu schalten. Danach können Sie mit der Taste + die gewünschte Kochzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste - die eingestellte Zeit anpassen.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

- Schalten Sie die Kochzeitfunktion ein.

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

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



Tip

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

Das akustische Signal ein- oder ausschalten

- Drücken Sie gleichzeitig die Menütaste und die Timer-/Kochzeit-Taste bis ein akustisches Signal ertönt.
Das akustische Signal ist nun für alle Tastenbedienungen ausgeschaltet, ausgenommen der Pause-Taste und der Schlüsseltaste. Anmerkung: Der Kochzeitalarm und das akustische Signal bei Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.
- Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

Automatische Kochprogramme

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

Einstellen eines automatischen Kochprogramms

Die Kochzone ist eingeschaltet.

- Drücken Sie auf die Menütaste.
Eine Reihe von sechs Symbolen leuchtet auf, eines davon heller als die anderen.
- Drücken Sie erneut auf die Menütaste oder halten Sie die Menütaste gedrückt, um zur nächsten Menüfunktion weiterzuschalten.

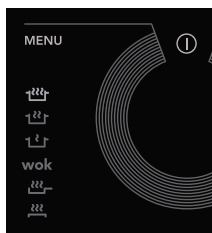
Das gewählte Kochprogramm startet automatisch nach drei Sekunden. Im Display wird „A“ für „automatisch“ angezeigt.

Wenn ein automatisches Kochprogramm aktiv ist, können Sie wieder zum normalen Kochvorgang schalten, indem Sie mit dem Finger auf die Slide Control tippen.



Anmerkung

Beim HI1694G, HI1994G und HI1994M funktionieren die Kochprogramme nicht, wenn die Zonen verbunden wurden.





(Auf)kochfunktion*/**

Diese Funktion bringt den Inhalt des Topfes zum Kochen (100 °C) und hält diese Hitze. Wenn der Topfinhalt kocht, oder wenn Sie eine Speise hinzufügen können, ertönt ein akustisches Signal. Dies funktioniert nur, wenn kein Deckel auf dem Topf ist.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone	Den Topf füllen bis: (Beginn des Kochvorgangs)
Gekochte Kartoffeln	1 - 3	200 - 500 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Kartoffeln
	6 - 8	1.000 - 1.400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l einschl. Kartoffeln
	9 - 15	1.500 - 2.200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Kartoffeln
Gekochte (harte) Gemüse	1 - 3	150 - 250 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Gemüse
	4 - 6	500 - 750 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l einschl. Gemüse
	6 - 8	750 - 900 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Gemüse
Eier	2 - 6	2 - 6 Eier	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Eier
	8 - 12	8 - 12 Eier	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Eier
Reis	1	100 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Hoher Topf (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser ¹⁾
Nudeln	1 - 2	100 - 200 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,0 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 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 (siehe www.asko.com).

** 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 145
	1 l	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	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	1	1.000 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1.500 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4.000 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt

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

wok

Wokfunktion*/**

Die Wokstufe sorgt für eine optimale Woktemperatur, sowohl für das Öl als auch den Wok selbst. 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	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 180
	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 oder die Butter und danach die Speisen können in den Topf gegeben werden.

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

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

** 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	1 - 2	100 - 200 g	Grillpfanne /-platte	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Grillpfanne /-platte	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grillpfanne /-platte	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpfanne /-platte	Ø 260 doppelt

Gesund kochen

Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

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

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

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

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

Kochstufen

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt.

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

- Regelmäßige Pflege direkt nach dem Gebrauch verhindert, dass sich Speisereste festsetzen und hartnäckige Flecken bilden, die schwer zu entfernen sind. Verwenden Sie hierzu ein mildes Reinigungsmittel.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasplatte mit einem Spezialreiniger für keramische Herdplatten. Am einfachsten lassen sich Wasser- oder Kalkflecken mit Essig entfernen.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallspuren (vom Bewegen der Töpfe) lassen sich oft nur schwer entfernen. Hierfür sind spezielle Reinigungsmittel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker kann damit entfernt werden.



Auf keinen Fall verwenden

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

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 Sicherungskasten ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst an.

Fehlertabelle

Wenn Sie Zweifel an der korrekten Funktion Ihres Geräts haben, so bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website ‚ASKOservice.nl‘.

Anmerkung

Wenn das quadratische rote Licht über der Pause-Taste blinkt (und keine der unten genannten Fehlfunktionen zutrifft), nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Einschalten erscheint Text im Display	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Der Lüfter läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch. Küche lüften.
Sie hören ein leichtes Ticken im Kochfeld.	Dies liegt am Kochzeitbegrenzer der vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Energiefluss von der Kochzone zum Kochtopf verursacht.	Dies ist bei manchen Töpfen ganz normal, besonders bei höheren 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 Seiten 11 und 12.)
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein akustisches Signal.	Die voreingestellte 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 Kabels oder Fehlan schlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei Geräten 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 Bedienung reagiert nicht.	Die Verbindungsfunktion ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Verbindungsfunktion aus (siehe Seite 15).
Fehlercode F00 / das rote Lämpchen neben der Kindersicherungstaste leuchtet und das Lämpchen über der Pause-Taste blinkt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Bedienfeld reinigen.
Fehlercode F0 ... F6 und FC.	Generator defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Fehlercode F7.	Die Umgebungstemperatur ist nicht in Ordnung.	Schalten Sie alle Heizquellen in der Nähe des Kochfeldes ab.
Fehlercode F8 und F08 / das rote Lämpchen neben der Kindersicherungstaste leuchtet und das Lämpchen über der Pause-Taste blinkt.	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und beginnen Sie erneut mit dem Kochen.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode F9 und/oder andauerndes akustisches Signal.	Spannung zu hoch und/oder nicht richtig angeschlossen.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode F99 / das rote Lämpchen neben der Kindersicherungstaste leuchtet und das Lämpchen über der Pause-Taste blinkt.	Sie haben 2 oder mehr Tasten gleichzeitig gedrückt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Fehlercode FA.	Netzspannung ist zu niedrig.	Kontaktieren Sie den Stromversorger.
Fehlercode FAN.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen unter dem Kochfeld frei sind.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

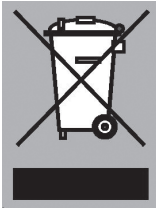
Entsorgung von Gerät und Verpackung

Dieses Gerät wurde unter Verwendung umweltfreundlicher Materialien hergestellt. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss es verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wieder verwendbar. Folgende Materialien wurden verwendet:

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

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



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach der Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einer speziellen Abfallentsorgungsstelle der Gemeinde oder einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten hilft dabei, potentielle Gefahren für die Umwelt und die Gesundheit des Menschen durch unsachgemäße Entsorgung zu vermeiden. Es wird sicher gestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiederverwertet werden können, um so erheblich Energie und Rohstoffe einzusparen.



Konformitätserklärung

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

UMWELTSCHUTZ

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014
Messungen gemäß EN 60350-2

Modellkennung	HI1794G	HI1794M HI1194G	HI1994G HI1994M	HI11694G
Art der Kochmulde	Induktions Kochmulde			
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4	4	5	3
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -Kochflächen			
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	1=21.0 2=18.0 5=14.5	1=21.0 2=18.0	3=26.0	3=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			4=19.0/22.0	4=19.0/22.0
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{Elektrische Kochmulde}) in Wh/kg	1=193.6 2=179.1 5=192.7	1=193.6 2=179.1	3=172.0 4=188.8	3=172.0 4=188.8
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{elektrisch kochen}) in Wh/kg	186,1	186,4	185,4	183,2

Il piano cottura a induzione

Introduzione	4
Pannello comandi	5
Descrizione	6

Utilizzo

Uso dei tasti sensibili al tatto	9
Cottura a induzione	9
Come funziona l'induzione	10
Rumori da induzione	10
Pentole	11

Funzionamento

Accensione e impostazioni di potenza	13
Indicatore di calore residuo	13
Funzione Boost	13
Due zone di cottura Bridge	14
Come collegare le zone di cottura Bridge	14
Spegnimento	15
Modalità stand-by	16
Modalità stand-by eco	16
Blocco bambino	17
Pausa	17
Come riconoscere una modalità	18
Timer / Timer cottura	18
Attivazione/disattivazione del segnale audio	20
Programmi di cottura automatica	21
Cottura salutare	25
Impostazioni di cottura	26

Manutenzione

Pulizia	27
---------	----

Errori

Generale	28
Tabella guasti	28

Aspetti ambientali

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballo	31
Informazioni secondo regolamento (UE) 66/2014	32

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. E poiché può essere impostato su livelli di potenza alti, può portare i piatti a ebollizione molto rapidamente. 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 a induzione è dotato di diverse protezioni termiche e un indicatore di calore residuo che mostra le zone di cottura 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.



Leggere le istruzioni di sicurezza separate prima di utilizzare il dispositivo!

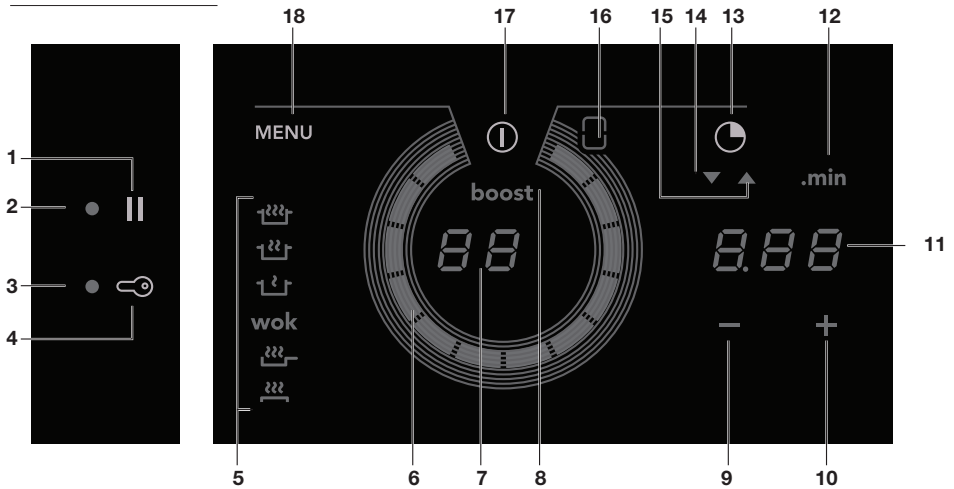
Leggere attentamente e interamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo, e conservarle per futuro riferimento.

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.** L'etichetta identificativa contiene tutte le informazioni necessarie al tecnico di assistenza per rispondere al meglio a dubbi e domande.

Godetevi il piacere di cucinare!

IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Pannello comandi

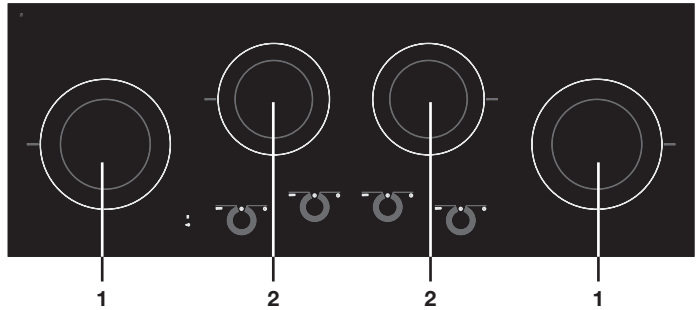


1. Tasto pausa
2. Indicatore pausa
3. Indicatore blocco bambino/Indicatore stand-by eco
4. Tasto chiave (blocco bambino/funzione stand-by eco)
5. Funzioni menu induzione (vedere pagine 16-18)
6. Corsore scorrevole (12 livelli)
7. Indicatore di livello
8. Indicatore Boost
9. Tasto "Riduzione tempo"
10. Tasto "Incremento tempo"
11. Timer / Timer cucina
12. Indicatore "minuti dopo il punto"
13. Tasto Timer / Timer cucina
14. Indicatore timer cucina
15. Indicatore timer
16. Tasto funzione Bridge (collega due zone di cottura, trasformandole in una sola grande zona che può essere controllata dallo stesso comando)
17. Tasto On/Off
18. Tasto menu

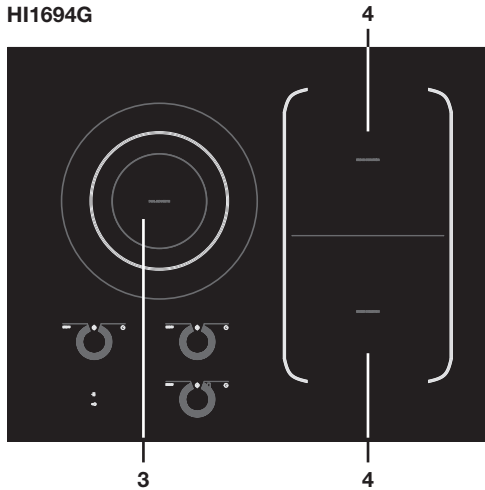
IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Descrizione

HI1194G

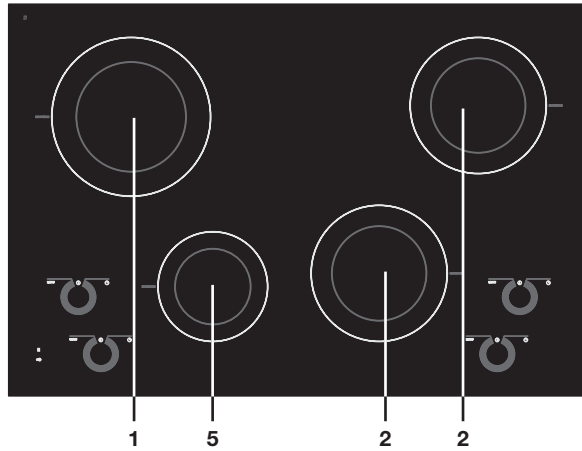


HI1694G

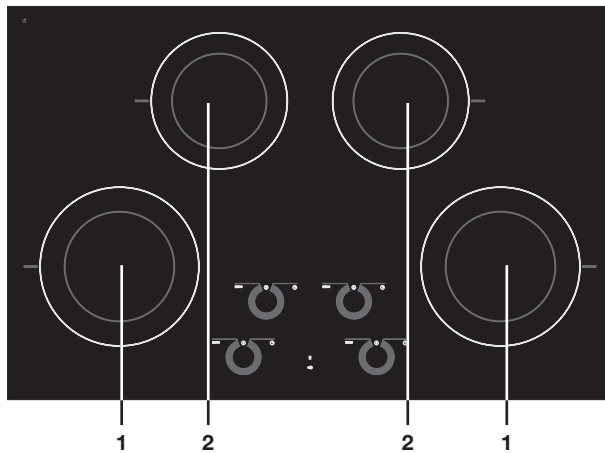


1. Zona di cottura Ø210 3.7 kW
2. Zona di cottura Ø180 3.0 kW
3. Zona di cottura Ø260 5.5 kW (doppio anello)
4. Zona Bridge 180 x 220 mm 3.7kW (zone collegabili)

HI1794G



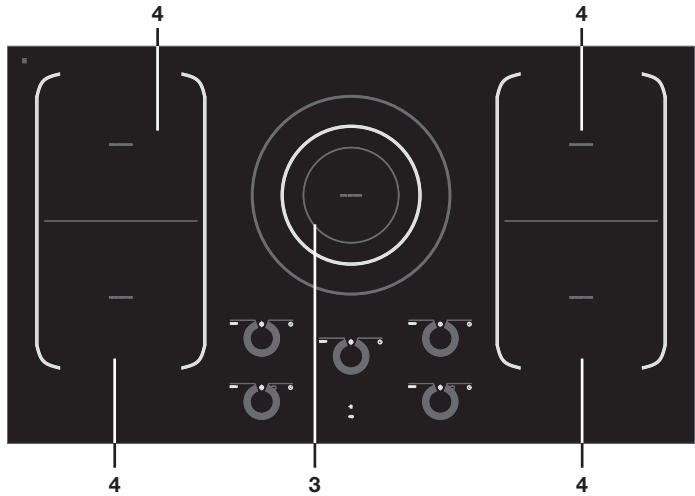
HI1794M



1. Zona di cottura Ø210 3.7 kW
2. Zona di cottura Ø180 3.0 kW
3. Zona di cottura Ø260 5.5 kW (doppio anello)
4. Zona Bridge 180 x 220 mm 3.7kW (zone collegabili)
5. Zona di cottura Ø145 2.2 kW

IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

HI1994G / HI1994M



1. Zona di cottura Ø210 3.7 kW
2. Zona di cottura Ø180 3.0 kW
3. Zona di cottura Ø260 5.5 kW (doppio anello)
4. Zona Vario 180 x 220 mm 3.7kW (zone collegabili)
5. Zona di cottura Ø145 2.2 kW

Funzionamento dei tasti sensibili al tatto

Se si è abituati ad apparecchi diversi, può volerci qualche tempo per abituarsi al funzionamento del piano cottura tramite tasti sensibili al tatto. Per risultati ottimali, è sufficiente posizionare i polpastrelli sui tasti. Non è necessario premere con forza.

I sensori tattili sono stati impostati in modo da reagire esclusivamente alla pressione e alle dimensioni dei polpastrelli. Il piano cottura non può essere utilizzato con altri oggetti, e non verrà attivato incidentalmente se, ad esempio, un animale domestico cammina su di esso.

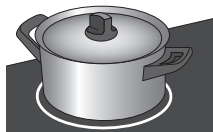
Cottura a induzione

La cottura a induzione è veloce

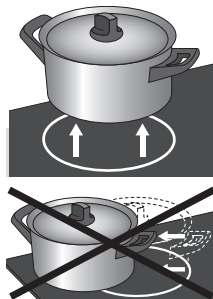
- Per iniziare, sarete sorpresi dalla velocità dell'apparecchio. I cibi e i liquidi andranno a ebollizione molto velocemente, specialmente se si impostano valori elevati. Si raccomanda di non lasciare pentole incustodite per evitare riscaldamento a vuoto o sovraebollizione.

La potenza verrà regolata

- Nel caso di cotture a induzione, viene utilizzata esclusivamente l'area su cui si trova la pentola. Se si utilizza una pentola piccola su una zona grande, la potenza verrà regolata in base al diametro della pentola. La potenza sarà quindi più bassa e gli alimenti contenuti nella pentola impiegheranno più tempo a bollire.



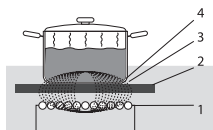
Nessuna perdita di calore, e i manici rimangono freddi durante la cottura a induzione.



Nota

- Eventuali residui possono graffiare il piano in maniera irreversibile. Perciò si raccomanda di collocare sulla superficie di cottura pentole dal fondo pulito, e di sollevare le pentole per spostarle anziché trascinarle.
- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro.
- Lasciare sempre il coperchio sulle pentole durante la cottura per evitare perdite di energia.

Come funziona l'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.

Collocando 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 controlli elettronici sono precisi e rapidi da impostare. Impostando dei valori più bassi, per esempio, si può sciogliere il cioccolato direttamente nella pentola o cuocere pietanze che normalmente si riscalderebbero a bagnomaria.

Rapido

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 cottura 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 è generato all'interno della pentola. La parte in vetro non si surriscalda più della pentola. Ciò significa che la zona di cottura è considerevolmente più fredda in rapporto a un piano cottura in ceramica o un bruciatore a gas.

Dopo aver rimosso la pentola dal piano, la zona di cottura si raffredda velocemente.

Rumori da induzione

Ticchettio

Un leggero ticchettio 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.

La pentola fa rumore

Le pentole possono fare rumore durante la cottura. Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola. Ciò è normale per alcune pentole, specialmente a valori elevati. Ciò non è dannoso per il piano cottura né per la pentola.

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 entrerà in funzione la ventola di raffreddamento e si sentirà un ronzio. La ventola potrà produrre un rumore anche dopo aver spento l'apparecchio.

Pentole

Pentole per cottura a induzione

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



Nota

- Le pentole già 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

È possibile verificare da sé la compatibilità delle pentole utilizzando 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	Porcellana
Pentole in ghisa smaltate	Rame
	Plastica
	Alluminio



Nota

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.



Nota

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. L'apparecchio potrebbe diventare molto caldo, e ciò potrebbe causare la rottura del top in vetro o la fusione della base della pentola. I danni causati dall'utilizzo di pentole non adatte o dall'evaporazione sono esclusi dalla garanzia.

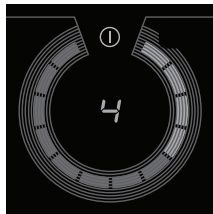
Diametro minimo della pentola

Il diametro minimo della base della pentola è 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.

Pentole a pressione

La cottura a induzione è molto adatta per la cottura con 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.

Accensione e impostazione della potenza



1. Posizionare una pentola al centro della zona di cottura.
2. Premere il tasto a chiave.
Si sentirà un segnale acustico singolo.
3. Premere il tasto on/off della zona cottura interessata.
Un trattino lampeggiante apparirà sul display e si sentirà un segnale acustico singolo. Se non vengono selezionate impostazioni di cottura dopo l'accensione di una zona, essa si spegnerà automaticamente dopo 10 secondi.
4. Fare scorrere il dito sul comando (in senso orario) o toccare il comando per impostare il valore desiderato. Il piano cottura si avvia automaticamente al livello desiderato.
5. Impostare un valore più elevato o più basso facendo scorrere il dito sul comando o toccando il comando. Le zone di cottura hanno 12 livelli di potenza. Inoltre, è disponibile il livello "Boost" per le zone a induzione.

Rilevamento pentole

Se il piano cottura non rileva una pentola (contenente ferro) dopo aver impostato la potenza di cottura, il display lampeggerà e il piano cottura rimarrà freddo. Se non vengono collocate pentole (contenenti ferro) entro un minuto, la zona di cottura si spegnerà automaticamente (consultare inoltre le pagine 14 e 15; "Pentole").

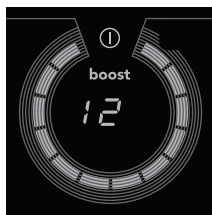
Indicatore di calore residuo



Dopo l'uso, una zona di cottura potrebbe rimanere calda ancora per qualche istante. 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.



Attivazione della funzione Boost

1. Posizionare una pentola su una zona di cottura e accendere la zona.
2. Toccare due volte la parte finale del comando per impostare la funzione Boost.

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

Disattivare la funzione "Boost"

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

1. Toccare una parte qualsiasi del comando con il dito.

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 udirà un segnale acustico e il livello sparirà dal display. La zona di cottura è stata spenta completamente.

Zone di cottura bridge

- Due zone di cottura l'una di fronte all'altra possono essere usate contemporaneamente. Quando entrambe sono accese la potenza viene condivisa. La zona di cottura regolata per prima controllerà entrambe le zone di cottura come se fossero una sola. Le impostazioni che saranno applicate alla prima zona avranno effetto su tutta la zona Bridge. Al raggiungimento del massimo di combinazioni di impostazioni di cottura consentite, l'ultima impostazione inizierà a lampeggiare e verrà automaticamente portata al valore più basso possibile.
- Due zone di cottura una affianco all'altra non possono essere usate contemporaneamente. reciprocamente.
È possibile impostare entrambe le zone di cottura su valori elevati.
- Se le zone Bridge vengono collegate, non potrà essere attivata la funzione Boost e le funzioni del menu non potranno essere utilizzate.

Creazione di una zona Bridge (HI1694G e HI1994G)

Le zone di induzione possono essere collegate l'una all'altra. Ciò crea 1 ampia zona di cottura che può essere utilizzata, ad esempio, per padelle molto grandi.

- Se le zone 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 Bridge.

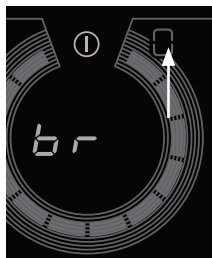


Attivazione della funzione Bridge

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. Premere il tasto della funzione Bridge sul comando frontale per due secondi in modo da impostare lo stato "bridge" (ponte).

Sul display della zona posteriore apparirà la scritta "BR". La zona posteriore non può più essere controllata separatamente.

4. Fare scorrere il dito sul comando (in senso orario) o toccare il comando per impostare il valore desiderato. Entrambe le zone vengono riscaldate in base al valore impostato.



Disattivazione della funzione Bridge

1. Premere il tasto della funzione ponte sul comando frontale per due secondi in modo da disattivare lo stato "bridge" (ponte).

La funzione Bridge è disattivata, il display posteriore si spegne, livello 1 viene visualizzato sul display anteriore.

In alternativa

2. Premere il tasto on/off della zona di cottura anteriore in modo da spegnere entrambe le zone.

Si udirà un segnale acustico e il livello sparirà dal display. 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 udirà un segnale acustico singolo e il cursore si spegnerà.

- 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 a chiave per spegnere tutte le zone di cottura nello stesso momento.

Si sentirà un segnale acustico singolo. La spia rossa del blocco bambino a lato del tasto lampeggerà molto lentamente.

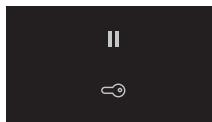
- Il piano cottura si trova ora in modalità stand-by eco (vedere anche la sezione “Modalità stand-by eco”).

Modalità stand-by

Nella modalità stand-by il piano cottura a induzione è spento.

È possibile passare alla modalità stand-by dalla modalità stand-by eco, o spegnendo tutte le zone di cottura separate.

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



Passaggio dalla modalità stand-by eco alla modalità stand-by

La spia rossa accanto al tasto a chiave continua ad accendersi e spegnersi lentamente.

- Premere il tasto a chiave brevemente in modo da passare alla modalità stand-by.

L'apparecchio emetterà un segnale acustico singolo. Tutte le spie del piano cottura sono spente, ad eccezione eventualmente della spia di calore residuo “H”.

Modalità stand-by eco

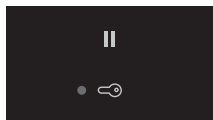
Nella modalità stand-by eco il piano cottura è spento e usa il minor quantitativo di energia utilizzabile.

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

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



Passaggio alla modalità stand-by eco

- Premere il tasto a chiave.

Si sentirà un segnale acustico singolo. Quando la modalità stand-by 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.

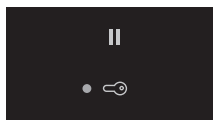


Lo sapevate che

Dopo 30 minuti in modalità stand-by, il piano cottura passa automaticamente alla modalità stand-by eco per evitare qualsiasi inutile consumo d'energia.

Blocco bambino

Il piano cottura a induzione è dotato di un blocco bambino che permette di bloccare l'elettrodomestico. Tale funzione evita l'accensione accidentale delle zone di cottura.



Attivare il blocco bambino

- Premere il tasto a chiave per 2 secondi.

L'apparecchio emetterà un doppio segnale acustico. Tutti i tasti sono ora 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 accesa costantemente.

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

Si udirà un segnale acustico singolo. Il piano cottura è ora in modalità stand-by. La spia rossa di fianco al tasto a chiave è spenta.



Suggerimento

Impostare il piano cottura in modalità blocco bambino prima di pulire il piano di cottura in modo da evitarne l'accensione accidentale.

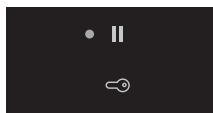


Lo sapevate che

Quando il piano cottura è impostato in modalità blocco bambino, utilizza la stessa quantità ridotta 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 prima della messa in pausa.
- 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.*

Come riconoscere le modalità

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

Timer/timer cottura



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

La funzione timer	La funzione timer cottura
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/timer cucina, la funzione timer si attiva automaticamente dopo 3 secondi.	La funzione timer cucina può essere azionata dalla funzione timer premendo il tasto + o il tasto -.

Nota



- Vi è un timer/timer cucina disponibile per ciascuna zona di cottura.
- La funzione timer/timer cottura può essere utilizzata anche senza attivare la zona di cottura adiacente.

Accendere il timer

- Premere una volta il tasto timer/timer cucina della zona di cottura.
Il display del timer si accende e vengono visualizzati tre zeri lampeggianti. + e - appaiono sotto.



- Se non si imposta 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.
- Premere il tasto timer/timer cucina di nuovo per spegnerlo.

Accendere il timer cottura

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.

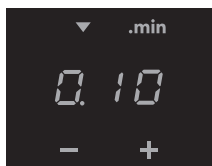
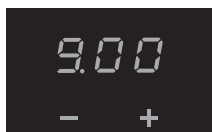
3. Premere nuovamente il tasto timer/allarme della zona di cottura per spegnerlo.

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 cottura.

Tasto	Valori variazione per pressione tasto	Durata
+	x = 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 circa 9 minuti e 0 secondi ("9.00") ".min" appare al di sopra del display e i minuti vengono indicati dopo il punto.



Suggerimento

È possibile premere e tenere premuto i tasti + o - per impostare più rapidamente il tempo di cottura desiderato.

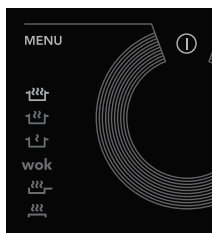
Attivazione/disattivazione del segnale audio

- Premere il tasto menu e il tasto timer/timer cottura contemporaneamente fino a udire un segnale acustico.
Il segnale acustico è ora spento per tutte le operazioni tramite tasti, eccetto per il tasto pausa e il tasto a chiave. Nota: l'allarme del timer cottura e il segnale acustico dei messaggi d'errore non possono essere spenti.
- Utilizzare la stessa combinazione di tasti per riattivare l'audio.

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 cottura (vedere pag. 19).

I programmi di cottura si basano su quantità di cibo regolari. Le tabelle contengono linee guida generiche, che è possibile adattare in base ai propri desideri.



Impostare un programma automatico

La zona di cottura è accesa.

- Premere il tasto menu.
Un gruppo di 6 icone inizierà a lampeggiare 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 automatico di cottura, è possibile ritornare alla cottura manuale toccando il cursore scorrevole con il dito:



Nota

Nei modelli HI1694G, HI1994G e HI1994M, i programmi di cottura non funzionano se le zone sono collegate tramite ponte.



Funzione ebollizione*/**

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

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona	Riempire la pentola a: (avvio del processo di cottura)
Patate lesse	1 - 3	200 - 500 g	Padella (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incluse le patate
	3 - 5	500 - 800 g	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incluse le patate
	3 - 5	500 - 800 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incluse le patate
	6 - 8	1000 - 1,400 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incluse le patate
	9 - 15	1500 - 2,200 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia	3,5 l incluse le patate
Verdure (dure) lesse	1 - 3	150 - 250 g	Padella (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incluse le verdure
	3 - 4	300 - 500 g	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incluse le verdure
	3 - 4	300 - 500 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incluse le verdure
	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
Uova	2 - 6	2 - 6 uova	Padella (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incluse uova
	8 - 12	8 - 12 uova	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incluse uova
Riso	1	100 g	Padella (Ø 200)	Ø 145	1,0 l solo acqua ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l solo acqua ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l solo acqua ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Pentola alta (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 L solo acqua ¹⁾
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180	1,0 l solo acqua ¹⁾
	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 (visitare www.asko.com).

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



Funzione mantenimento dell'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 minestra	1 l	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Pentola alta (Ø 200)	Ø 180
	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
Tutti i piatti	1	1000 g	Padella (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1500 g	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 180
	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 (visitare www.asko.com).

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	Quantità massima carne o pesce / verdure	Pentola	Zona
Carne, pesce, verdure	1 - 2	300 g / 300 g	Padella wok	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Padella wok	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Padella wok	Ø 210 / Vario
	1 - 2	300 g / 300 g	Padella wok	Ø 260 doppia



Funzione rosolatura*/**

L'impostazione rosolatura garantisce una temperatura di cottura arrosto 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	1 - 2	150 - 200 g	Padella	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Padella	Ø 180
	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 (visitare www.asko.com).

** Queste funzioni del 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	1 - 2	100 - 200 g	Padella / piastra grill	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Padella / piastra grill	Ø 180
	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

Punto di combustione dei diversi tipi di olio. ASKO consiglia di scegliere l'olio più adatto sulla base della temperatura di cottura per cuocere in modo sano. Ogni olio ha un differente punto di combustione raggiunto il quale vengono rilasciati gas tossici. La seguente tabella indica i punti di combustione di diversi tipi di oli.

Olio	Punto di combustione °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 d'oliva	242 °C
Olio di riso	255 °C

* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO (visitare www.asko.com).

** Queste funzioni del 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 della pietanza e dalla pentola, la tabella è da intendersi come una guida generale.

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:

- rosolare 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

Attivare il blocco bambino prima di pulire il piano cottura.

Pulizia giornaliera

- La manutenzione regolare dopo l'uso evita la formazione di incrostazioni di residui alimentari difficili da rimuovere. Rimuovere le macchie con un detergente delicato.
- Asciugare con carta da cucina o un panno asciutto.

Macchie ostinate sulla piastra in vetro

Pulire il piano in vetro con un detergente specifico per piani in ceramica. Il mezzo più semplice per pulire macchie d'acqua o calcare è l'aceto.

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.
- Tracce di metallo (causate dallo spostamento di pentole) sono spesso 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.

Generale

Se si nota una spaccatura nel piano in vetro (anche piccola), spegnere immediatamente il piano cottura, scollegare la spina, spegnere l'interruttore/gli interruttori fusibile/i (automatici) nel contatore principale o, in caso di connessione permanente, impostare l'interruttore del cavo di alimentazione a zero. Poi, contattare il servizio assistenza.

Tabella guasti

Eventuali dubbi sul funzionamento corretto dell'apparecchio non implicano necessariamente che vi siano difetti. Si raccomanda di provare prima a risolvere il problema da soli controllando i punti menzionati in basso o visitando il sito Web "www.asko.com".

Nota

Se la spia rossa quadrata sopra il tasto pausa lampeggia (e nessuno dei malfunzionamenti elencati di seguito è presente), contattare il servizio di assistenza.

Sintomo	Possibile causa	Soluzione
Il testo appare sul display all'avvio dell'apparecchio	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 del piano cucina Ventilare 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.	Ciò è normale per alcune padelle, specialmente a valori elevati. Ciò non è dannoso per il piano cottura né per la pentola.
È stata accesa 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).

PROBLEMI

Sintomo	Possibile causa	Soluzione
Una zona di cottura improvvisamente smette di funzionare e viene emesso un segnale acustico.	Il tempo preimpostato è scaduto.	Spegnere il segnale 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 non funzionano.	La funzione ponte è attiva.	Spegnere la funzione ponte (vedere pagina 15).
Codice errore F00 / la spia rossa accanto al tasto blocco bambino è illuminata e la spia sotto al tasto pausa lampeggia.	Il pannello comandi è sporco o vi è dell'acqua.	Pulire il pannello comandi.
Codice errore F0 ... F6 e FC.	Generatore difettoso.	Contattare il servizio di assistenza.
Codice errore F7.	La temperatura ambientale non è corretta.	Spegnere tutte le fonti di calore chiudere il piano cottura.
Codici errore F8 e F08 / la spia rossa accanto al tasto blocco bambino è illuminata e la spia sotto al tasto pausa lampeggia.	Apparecchio surriscaldato.	Lasciare raffreddare l'apparecchio dopo l'uso e riprendere di nuovo la cottura.
Codice errore F9 e/o segnale acustico continuo.	Voltaggio troppo alto e/o non collegato correttamente.	Fare modificare il collegamento.
Codice errore F99 / la spia rossa accanto al tasto blocco bambino è illuminata e la spia sotto al tasto pausa lampeggia.	Sono stati premuti 2 o più bottoni contemporaneamente.	Non azionare più tasti contemporaneamente.
Codice errore FA.	Il voltaggio principale è troppo basso.	Contattare la compagnia di fornitura energetica.
Codice errore FAN.	La circolazione dell'aria non è ottimale.	Assicurare che le aperture di ventilazione al di sotto del piano cottura siano aperte.
Altri codici errore.	Generatore difettoso.	Contattare il servizio di assistenza.

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio

Per la fabbricazione di questo prodotto sono stati utilizzati materiali sostenibili. L'elettrodomestico deve essere smaltito in modo responsabile al termine del suo ciclo di vita. Gli enti locali possono fornire informazioni sull'argomento.

L'imballaggio di questo apparecchio è riciclabile. Sono 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 indicare la necessità di smaltimento separato degli elettrodomestici, sul prodotto è presente il simbolo di un cestino dei rifiuti con una croce. Ciò significa che non sarà possibile gettare l'elettrodomestico tra i normali rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Esso dovrà essere portato in un centro speciale di raccolta di rifiuti differenziati comunale o da un commerciante che offra tale servizio.

La raccolta separata degli elettrodomestici aiuta a contenere l'impatto negativo sull'ambiente e la salute umana causato dallo smaltimento errato. Ciò assicura che i materiali con i quali è stato fabbricato l'elettrodomestico possano essere riutilizzati in modo da risparmiare energia e materie prime.



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	HI1794G	HI1794M HI1194G	HI1994G HI1994M	HI11694G
Tipologia di piano cottura	Piano di cottura a induzione			
Numero di zone e/o aree di cottura	4	4	5	3
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	1=21.0 2=18.0 5=14.5	1=21.0 2=18.0	3=26.0	3=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			4=19.0/22.0	4=19.0/22.0
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{cottura elettrico}) in Wh/kg	1=193.6 2=179.1 5=192.7	1=193.6 2=179.1	3=172.0 4=188.8	3=172.0 4=188.8
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{piano cottura elettrico}) in Wh/kg	186,1	186,4	185,4	183,2



ASKO



523339

343 (07-15)

700005711201 / VER 3 2015-03-17