
CONTENTS

<i>Your induction hob</i>		
	Introduction	4
	Control panel	5
<i>Safety instructions</i>		
	Temperature safety	6
	Cooking-time limiter	6
<i>Use</i>		
	Operation of the touch-sensitive buttons	7
	Induction cooking	7
	How induction works	8
	Pans for induction cooking	9
	Induction noises	10
<i>Operation</i>		
	Switching on and setting the power	11
	Residual heat indicator	11
	Boost	12
	Switching off	12
	Stand-by modus	13
	Eco stand-by modus	13
	Childproof lock	14
	Pause	14
	Recognizing a mode	15
	Timer / Kitchen timer	15
	Switching on and off the beep	17
	Automatic pan detection	18
	The ideal wok setting	19
	Healthy cooking	19
<i>Maintenance</i>		
	Cleaning	20
<i>Faults</i>		
	General	21
	Troubleshooting table	21
<i>Installation instructions</i>		
	Safety instructions for the installation	23
	Clearance	23
	Attachment points for mounting brackets	24
	Installation dimensions	25
	Ventilation	25
	Constructing above an oven or fixed pannel	26
	Fitted-unit situation with space	27
	Coupling examples with a coupling profile	27
	Building in	28
<i>Technical details</i>		
	Capacity and dimensions table	29
<i>Environmental aspects</i>		
	Disposal of packaging and appliance	30

YOUR INDUCTION HOB

Introduction

This induction hob is designed for the true lover of cooking. The cooking zone has a high capacity and responds fast and effectively. The cooking zone is designed especially for the wok and does not only heat the base of the pan, but also a large part of the pan itself, making you experience maximum cooking comfort.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows that the cooking zone is still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information and maintenance tips that can assist you in using this product.



Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

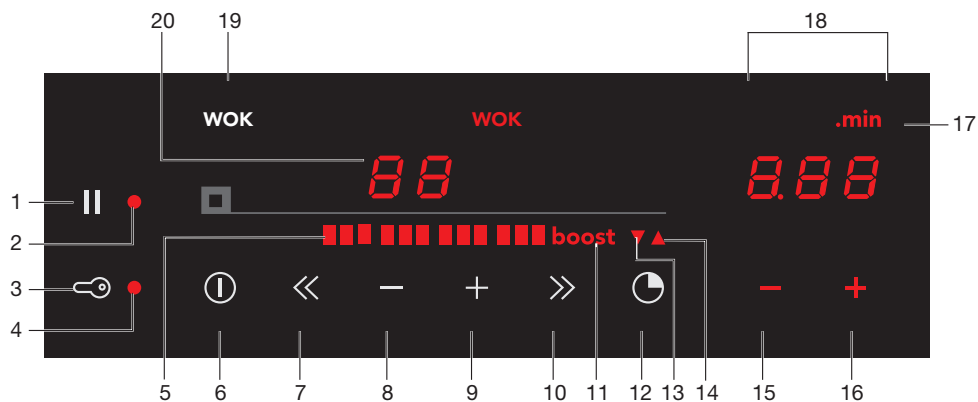
The manual also serves as reference material for service technicians.

Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

YOUR INDUCTION HOB

Control panel



1. Pauze button
2. Pauze indicator
3. Childproof lock/Eco stand-by button
4. Childproof lock indicator/Eco stand-by indicator
5. Level indicator in cubes
6. On/off button
7. Reduce the power quickly
8. Reduce the power
9. Raise the power
10. Raise the power quickly
11. Boost indicator
12. Timer/alarmclock button
13. Alarmclock indicator
14. Cooking time indicator
15. 'Reduce the time' button
16. 'Raise the time' button
17. 'Minutes after dot' indicator
18. Timer/alarmclock indicator
19. Wok button
20. Level indicator



Cooking zone Ø300 / 3,0 kW

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

- The cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced or shut off automatically.

Cooking-time limiter



- The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches automatically off after:
1 and 2	9 hours
3, 4 and 5	5 hours
6, 7 and 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11 and 12	1 hour

- The cooking-time limiter switches the cooking zones off if the time in the table has elapsed.

Setting	The cooking zone switches automatically to setting 9 after:
boost	10 minutes

Operation of the touch-sensitive buttons

The operation of the hob by means of the touch-sensitive buttons takes a while getting used to when you're used to a different operation. For the best effect, place your finger tips flat on the buttons. You don't have to push hard.

The touch sensors have been set in such a way that they only react to the pressure and size of finger tips. The hob can't be operated with other objects and won't, for instance, be turned on if your pet walks over the hob.

Induction cooking

Induction cooking is fast

- To start with you will be surprised by the speed of induction cooking. Wokking on a high setting is especially fast. It is best not to leave the pan unattended.

The power will be adjusted

With induction cooking, only that part of the cooking zone which is in contact with the wok, is used. It is important to use the wok that is included, as this wok is fully in contact with the cooking zone.

Suitable pans are available via the website 'www.asko.com'.

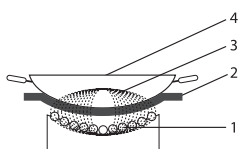


Attention

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Carefully place the pan on the cooking zone. When handling the pan carelessly, the handle may hit and damage the glass.
- Do not shake the pan while on the cooking zone. This may cause scratches on the glass, or the glass can get damaged by the handle.
- Do not use the hob as a worktop.

USE

How induction works



The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3).

By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.

A magnetic field is generated in the appliance. By placing a pan with an iron base on a cooking zone, a current is induced in the pan base. This induced current generates heat in the base of the pan.

Easy

The electronic controls are accurate and easy to set. On the lowest setting, you can melt chocolate directly in the pan, for example, or cook ingredients that you would normally heat in au bain-marie.

Fast

Thanks to the induction hob's high power levels, the wokking goes very fast.

Clean

The hob is easy to clean. Because the cooking zone does not get any hotter than the pan itself, food spills cannot burn on.

Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the cooking zone is considerable cooler compared to that from a ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of a pan.



Attention

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - a thick base (minimum 2.25 mm)
 - a spherical pan base that is fully in contact with the cooking zone.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.

Suitable pans are available via the website 'www.asko.com'.



Tip

Not all pans are suitable for induction cooking. Therefore it is important to know whether the pan is of the appropriate material. With a magnet, you can check if the pan is suitable. When the magnet is attracted to the pan, the pan is suitable.



Attention

- Because of the high cooking oil temperature there is only one wok pan suitable for stir-frying on this induction cooking ring. This is the so-called Curie pan, which cannot be heated to a temperature higher than 250 °C.

How to use the wok

- Carefully place the pan on the cooking zone. When handling the pan carelessly, the handle may hit and damage the glass.
- Do not shake the pan while on the cooking zone. This may cause scratches on the glass, or the glass can get damaged by the handle.

Induction noises

A ticking sound

Ticking can also occur at lower settings.

Pans are making noise

Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.

Automatic power-on function

When the automatic power-on function (APD) is active, you will hear a ticking noise, even if the zone is not being used.

OPERATION

Switching on and setting the power

The cooking zones have 12 levels. Beside it there is a level 'boost'.

1. Put a pan into the cooking zone.
2. Press the childproof lock button.

You will hear a signal.

3. Press the on/off button of the cooking zone concerned.

In the display '-' will blink and you will hear a signal. If no cooking setting is selected after a zone is switched on, the cooking zone switches off automatically after 10 seconds.

4. Press the + or - button, or the << or >> button to select the desired setting. The cooking zone starts automatically in the level that has been set (when a pan is detected).

- ▷ If you press button + or - first, level 6 appears.
- ▷ If you press button >> first, level 12 + 'boost' appear in the display. This is power level 'boost' and you can use this setting if you want to bring dishes to the boil quickly (see page 12).
- ▷ If you press button << first, level 1 will appear.



Tips

- With the + or - button you can raise or reduce the power setting step by step. By pressing the << or >> button, you can raise or reduce the power setting quick.
- Press and hold the << , - , + or >> button to set the desired power level more quickly.

Pan detection

If the hob doesn't detect a (suitable) pan after a cooking power has been set, the display will continue to flash and the cooking area remains cold. When no (suitable) pan is placed within one minute, the cooking zone will switch off automatically.

Residual heat indicator

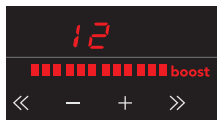


If the cooking zone has been used intensively it will retain heat for several minutes afterwards. As long as the cooking zone is still hot an "H" will be visible in the display.

OPERATION

Boost

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level during a short period of time (max.10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 12.



Switching on 'boost'

1. Put a pan into the cooking zone.
2. Press button >> immediately after you have switched on the zone.
Level 12 and 'boost' appear in the display.

- If the cooking zone has already been set to a power level and you want to use 'boost', press several times button >> or button +.

Switching off 'boost'

'Boost' has been switched on, the display shows level 12 and 'boost'.

1. Press button << or - .

In the display you will see a lower level.

Or:

2. Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.
*You will hear a signal and the level in the display disappears.
The cooking zone has been switched off completely.*

Switching off

Switching off the cooking zone

Press the on/off button.

You will hear a signal and the level in the display disappears.

- The hob will automatically be in the stand-by mode (also refer to 'stand-by mode').

Or

Press the childproof lock button to switch off the cooking zone.

You will hear a signal. The red childproof lock indicator next to the childproof lock button will blink very slowly.

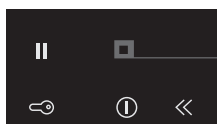
- The induction hob is now in eco stand-by modus (see also 'eco stand-by modus').

OPERATION

Stand-by modus

In stand-by modus the induction hob is switched off. You can switch to the stand-by mode from the eco stand-by mode, or by switching off the cooking zone.

From the stand-by mode you can directly start cooking by pressing the on/off button.



Switching the hob from the eco stand-by mode to the stand-by mode

The red light next to the childproof lock button keeps slowly going on and off.

Press the childproof lock button for a short while to switch to the stand-by mode.

A single beep will be heard. All lights on the hob are out.

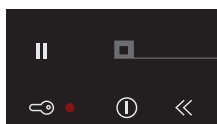
Eco stand-by mode

In the eco stand-by mode the hob is switched off and it uses as little energy as possible. The hob can also be switched to the eco stand-by mode from the stand-by mode and when the cooking zone is still active.



Did you know that

The hob uses less than 0.5 Watt in the eco- stand-by mode. That is even less than in the stand-by mode of the hob.



Switching the hob to the eco stand-by mode

Press the childproof lock button.

A single beep will be heard. The eco stand-by mode is active, the red light next to the childproof lock button keeps slowly going on and off.

From the eco stand-by mode you can't immediately start cooking. To be able to, the hob first needs to be switched to the stand-by mode.



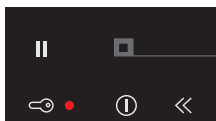
Did you know that

After 30 minutes in the stand-by mode the hob will automatically switch to the eco stand-by mode to prevent unnecessary energy consumption.

OPERATION

Childproof lock

Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance. It prevents unintended switching on.



Switching on the childproof lock

1. Press the childproof lock button.
A double beep will be heard. All buttons are inactive now, except for the childproof lock button. The hob first switches to the eco stand-by mode and then to the childproof lock mode. The red light is constantly on.
2. Press the childproof lock button again for 2 seconds to get the hob of the childproof lock.
A single beep will be heard. The hob is now in the stand-by mode. The red light next to the childproof lock button is out.



Tip

Set the hob to the childproof lock mode before cleaning the hob to prevent it from accidentally switching on.

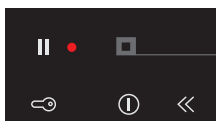


Did you know that

When the hob is set to the childproof lock, it uses just as little energy as when it is in the eco stand-by mode.

Pause

With this pause function, you can set the entire hob to 'pause' for 5 minutes during cooking. In this way you can leave or clean the hob in a safe way during a short period of time, without losing settings.



Switching the hob to the pause mode

Press the pause button.

A double beep will be heard, the settings change into a lower setting and the red light next to the pause button flashes.

- The set timer/kitchen timer stops.
- The cooking zone is automatically changed to a lower setting.
- All buttons are inactive except for the childproof lock and the pause button. The on/off button of the cooking zone also remains active, it does however react with a delay of two seconds.

OPERATION

If you press the pause button again within 5 minutes, the paused cooking process will be resumed.

A double beep will be heard, the hob resumes the settings as they were set before the pause.

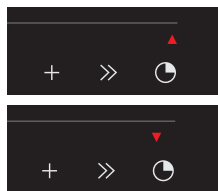
If you do not undertake any further action within 5 minutes:

The active cooking zone will be switched off automatically. After that the pause button will keep flashing for 25 minutes to indicate the cooking process has been ended by the pause mode. The hob automatically switches from the pause mode to the eco stand-by mode after 25 minutes.

Recognizing a mode

The stand-by mode	Not a single light is lit.
The eco stand-by mode	The red light next to the childproof lock button keeps slowly going on and off.
The childproof lock mode	The red light next to the childproof lock button is constantly on.
The pause mode	The red light next to the pause button flashes.

Timer / Kitchen timer



The timer/alarm clock button for the cooking zone has two functions:

The timer function	The kitchen timer function
This function can be recognized by a small red arrow pointing up.	This function can be recognized by a small red arrow pointing down.
The time increases in the timer function.	The time decreases in the kitchen timer function.
The timer cannot be linked to the cooking zone.	The kitchen timer can be linked to the cooking zone. This means the cooking zone switches off when the set time has passed.
The timer function is activated by pressing the timer button for 3 seconds.	The kitchen timer function can be activated as follows: first activate the timer function and then activate the kitchen timer function by pressing the + or - button.

OPERATION



Attention

- The timer-/kitchen timer function can also be used without activating the cooking zone.



Switching on the timer

1. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.
Three flashing zeroes and + and - appear in the display.
If you do *not* set a time with the + or - button, the timer will start running automatically after 3 seconds. The timer can go as far as 9 hours and 59 minutes.
The red arrow pointing up lights up and the time increases.
2. Again press the timer/alarmclock button of the cooking zone to switch it off.

Switching on the kitchen timer

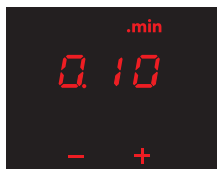
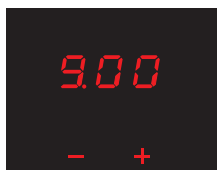
1. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.
2. Press the + or - button to switch from the timer function to the kitchen timer function. After that you can set the desired cooking time with the + button. Then you can change the set time with the - button.
The red arrow pointing down lights up. Time is counting down.
3. Again press the timer/alarmclock button of the cooking zone to switch it off again.



Attention

- The kitchen timer is linked to the cooking zone if the accompanying cooking zone is switched on.
- If the kitchen timer is linked to the cooking zone, the cooking zone will switch off after the set time has passed.
The kitchen timer alarm goes off and beeps for a quarter of an hour while decreasing as the time passes, while '0.00' and the arrow pointing down keep flashing. Again press the timer/alarm clock button to switch off the kitchen timer alarm again.

OPERATION



Setting the cooking time

Switch the kitchen timer on.

Button	Steps of x per button contact	Time
+	x = 1 minute	0.00 to...
-	x = 10 seconds	5.00 - 0.00
-	x = 30 seconds	9.00 - 5.00
-	x = 1 minute	... to 9.00

After 9 minutes and 0 seconds ("9.00") the word ".min" appears in the display and the minutes will be added behind the dot.



Tip

You can press and hold the + or - button to set the desired cooking time quicker.

Switching on and off the beep

1. Press the on/off button twice.
2. Press and hold the << button and the + button at the same time until you hear a beep.

The beep is now switched off for all button operations, except for the pause button and the childproof lock button. Note: the kitchen timer alarm and the beep for error messages cannot be switched off.

3. Use the same button combination to switch the sound back on.

OPERATION

Switching on/off the automatic pan detection

If, after the hob has been turned on, a pan is placed in an inactive cooking zone, the operating controls light up and this can be used immediately (without operating the on/off switch).

If the cooking zone is not activated within 10 seconds, the light will go out. It can be re-activated by removing the pan and then replacing it or by using the on/off switch.

This function is active by default, but can also be switched off. This is done by switching the hob off and operating the 'wok' button (19) and 'on/off button' (6) on the left-hand control panel for 5 seconds. 'APd OFF' will appear on the display. By repeating this process, the function can be reactivated and the 'APd On' will appear on the display.

OPERATION

The ideal wok setting

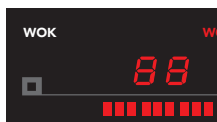
When the hob is switched on, you can automatically set the ideal wok setting with a push of the button.

To set the ideal wok setting

There is a pan on the cooking zone and the hob is switched on.

1. Press the wok button.

An icon will light up and an 'A' will appear in the display. The cooking zone automatically switches to the ideal wok setting after 3 seconds.



You can use the following buttons to choose another level:

<<, +, -, >> .

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

Burning point of separate kinds of oil ASKO advises to choose an oil based on the baking temperature to bake in a healthy way. Every kind of oil has a different burning point at which toxic gases are released. You can see the burning points of different kinds of oil in the table below.

Oil	Burning point °C
Extra virgin olive oil	160 °C
Butter	177 °C
Coconut oil	177 °C
Rapeseed oil	204 °C
Virgin olive oil	216 °C
Sunflower oil	227 °C
Corn oil	232 °C
Peanut oil	232 °C
Rice oil	255 °C
Olive oil	242 °C

MAINTENANCE

Cleaning



Tip

Activate the childproof lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use. Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry kitchen towel.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid. Special products are available for this purpose.
- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use

- Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

FAULTS

General

The service department telephone number can be found on the guarantee card provided or on 'www.asko.com'.



If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.) Contact the service department.

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website 'www.asko.com'.

Symptom	Possible cause	Solution
Text appears in the display when the appliance is connected for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is not harmful for the pans or hob.
You have switched on the cooking zone, but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or does not have the right spherical shape.	Use a suitable pan.
The cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off using the + or - button on the timer.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).

FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Fault code F00.	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Fault code F0 ... F6 and FC.	Defective generator.	Contact the service department.
Fault code F7.	The ambient temperature is not good.	Switch off all heat sources in the vicinity of the cooking plate.
Fault code F8 and F08.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating. Let the appliance cool down and start again on a lower setting.
Fault code F9 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
Fault code F99.	You have pressed two or more buttons at the same time.	Do not operate more than one button at the same time.
Fault code FA.	Mains voltage is too low.	Contact your energy supplier.
Fault code FAN.	Air circulation not good.	Make sure the venting holes under the cooking plate are open.
Fault code E6	Wrong pan.	Suitable pans are available via the website 'www.asko.com'.
	Hardware / software error.	Contact the service department.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

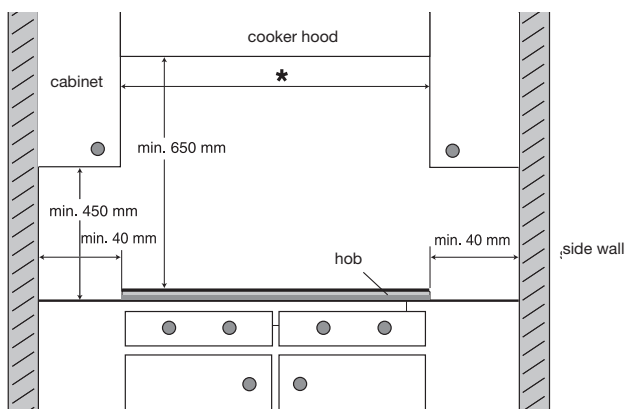
Safety instructions for the installation

- The connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance may only be connected by a competent electrical installer.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The worktop the hob is built into must be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Damage caused by incorrect connection, installation or use, will not be covered by the guarantee.

Clearance

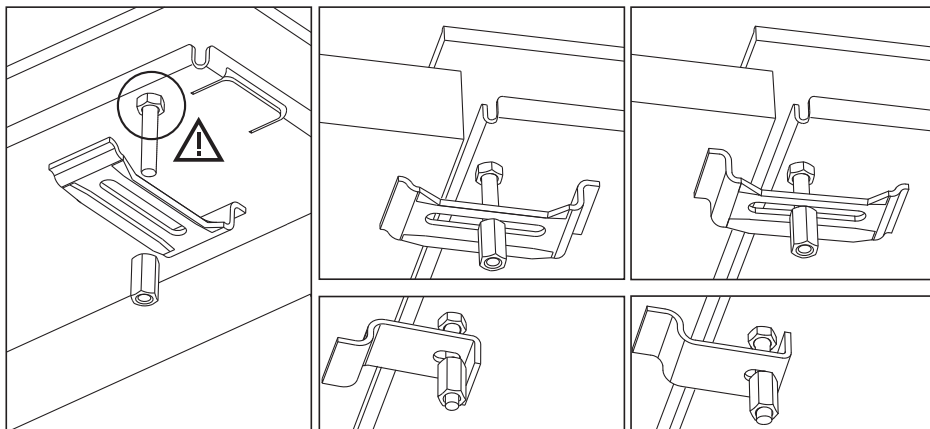
Sufficient all-round clearance is essential to the safe use of the hob. Check that there is enough clearance.

* HI1345G: min. 40 cm



INSTALLATION INSTRUCTIONS

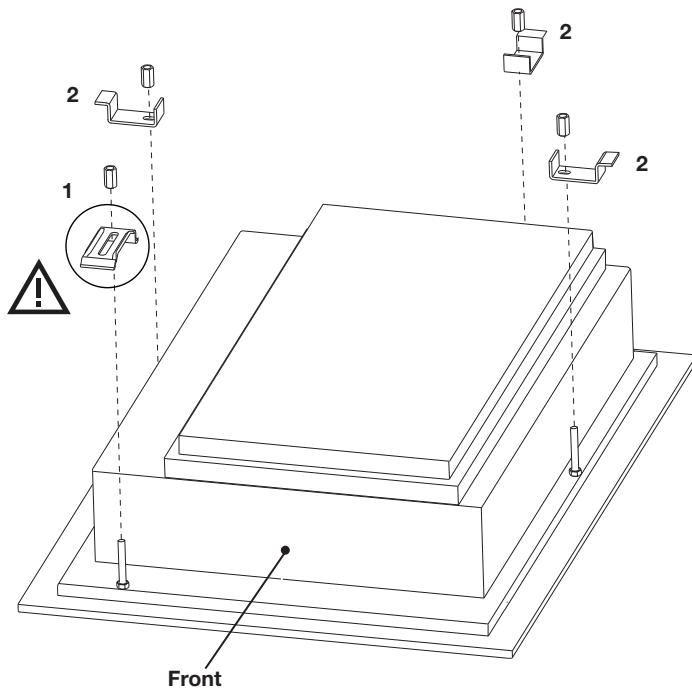
Attachment points for mounting brackets



Do not remove or twist the nut!

Thick worktops

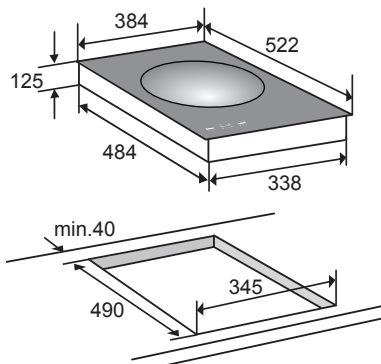
Thin worktops



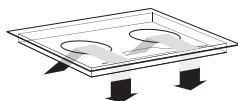
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation dimensions

The dimensions and recesses are shown in the illustration beneath.



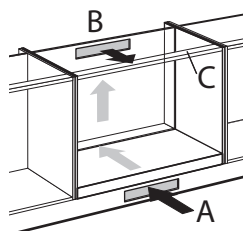
Ventilation



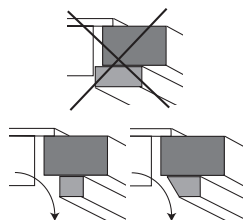
The electronics in the appliance need cooling. The appliance will automatically switch off if there is insufficient air circulation. There are ventilation openings at the bottom of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. There are outlet openings at the bottom and at the front of the appliance.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Constructing above an oven or fixed panel



Ventilation occurs through the plinth (A) and the back of the cupboard (B). Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²). Air supply A is superfluous when, together with opening B, there's an opening somewhere else where air can be drawn in.



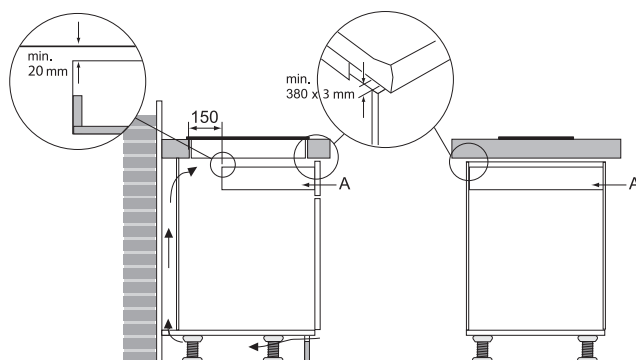
Make sure the crossbar does not impede the airflow. Plane or saw the crossbar C diagonally if necessary.

When the work top is thicker than the built in depth (=120 mm) of the appliance, this is fine. On the other hand, when the work top is thinner than the built in depth of the appliance, a drawer or oven possibly will not fit beneath the appliance.



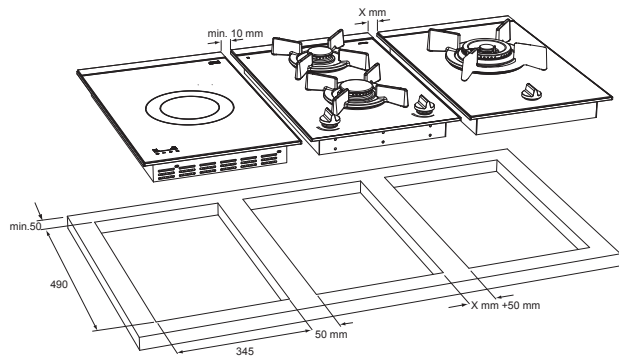
Beneath the hob a minimal space is required for cooling and optimal functioning of the hob. A minimum space of 10 mm between the base of the hob and the top of the drawer is advised.

Do not allow a drawer to block the ventilation openings on the bottom of the appliance. If there is a drawer under the hob, a gap of at least the width of the hob should be made at the front.

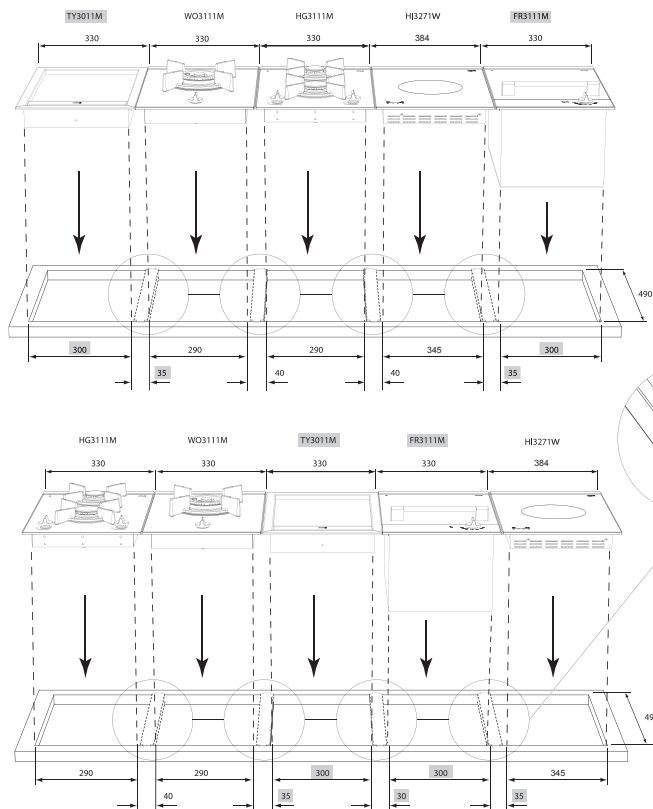


INSTALLATION INSTRUCTIONS

Fitted-unit situation with space

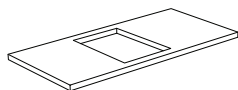


Coupling examples with a coupling profile

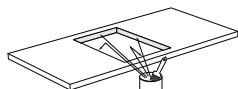


INSTALLATION INSTRUCTIONS

Building in



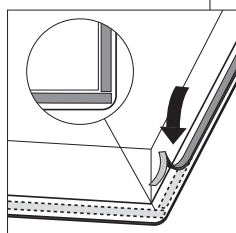
Check that the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirements



Treat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.

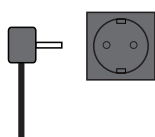


Lay the hob upside down on the worktop.



Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profile or on the edge of the glass plate. Do not stick tape round the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.

Turn the hob over and lay it in the recess.



Connect the appliance to the mains. A short bleep will be heard and all the displays will light up briefly. The appliance is ready for use.

Check that it works properly. If the appliance has been wrongly connected either a bleep will sound or nothing will appear in the displays, depending on the error.



If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

TECHNICAL DETAILS

Capacity and dimensions table

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	HI1345G
Induction	x
Connection	220-240V 50/60Hz (euro plug)
Phases	1
Maximum capacity cooking zone	3 kW (Ø 300)
Total connected load	3 kW
(Building in) dimensions	
Appliance width x depth	384 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	125 mm
Cut-out width x depth	345 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

TABLE DES MATIÈRES

<u>Votre plaque de cuisson</u>		
	Introduction	4
	Tableau de commandes	5
<u>Consignes de sécurité</u>		
	Sécurité anti-surchauffe	6
	Limiteur de durée de cuisson	6
<u>Utilisation</u>		
	Fonctionnement des touches sensibles	7
	La cuisson par induction	7
	Opération induction	8
	Casseroles par induction	9
	Les bruits de l'induction	10
<u>Fonctionnement</u>		
	Mise en marche et réglage de la puissance	11
	Voyant de chaleur résiduelle	11
	Boost	12
	Eteindre	12
	Mode veille	13
	Mode écoveille	13
	Sécurité enfant	14
	Pause	14
	Identifier les différents modes	15
	Horloge/minuteur de cuisson	15
	Activer et désactiver le signal sonore	17
	Détection automatique de casserole	18
	Réglage optimal du wok	19
	Cuisson saine	19
<u>Entretien</u>		
	Nettoyage	20
<u>Pannes</u>		
	General	21
	Tableau des pannes	21
<u>Consignes d'installation</u>		
	Mésures de sécurité	23
	Périmètre de sécurité	23
	Points de fixation des étriers de montage	24
	Dimensions d'encastrement	25
	Ventilation	25
	Encastrer au-dessus d'un tiroir	26
	Situation d'encastrement avec espace intermédiaire	27
	Exemples de raccordement avec la pièce de raccordement	27
	Encastrement	28
<u>Fiche technique</u>		
	Mesures de puissance et d'encastrement	29
<u>Aspects environnementaux</u>		
	Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	30

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Introduction

Cette plaque de cuisson à induction est conçue pour les vrais gastronomes. La zone de cuisson dispose d'une capacité élevée et réagit de manière rapide et efficace. La zone de cuisson est spécialement conçue pour le wok et chauffe la base de la casserole, mais également une grande partie de la casserole, ce qui vous permet de bénéficier d'un confort maximal pour la cuisson.

Cuire sur une plaque de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre « casseroles » vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale que la zone de cuisson est encore chaude.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande et des conseils d'entretien, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit.



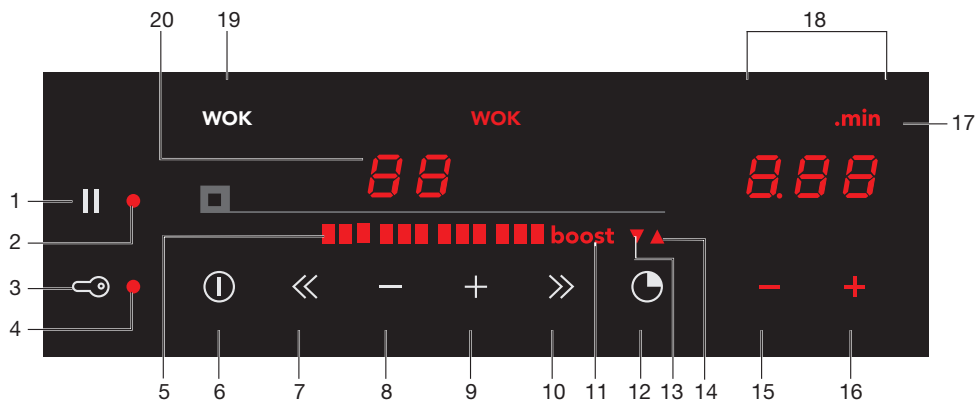
Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.

Le manuel sert de référence au service après-vente. **Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Tableau de commande



1. Touche pause
2. Voyant pause
3. Touche sécurité enfant/Écoveille
4. Voyant sécurité enfant/Écoveille
5. Indicateur de réglages sous forme de blocs
6. Touche marche/arrêt
7. Réduction accélérée de la puissance
8. Réduction de la puissance
9. Augmentation de la puissance
10. Augmentation accélérée de la puissance
11. Indicateur de boost
12. Touche horloge/minuteur de cuisson
13. Voyant minuteur de cuisson
14. Voyant horloge
15. Touche de réduction du temps
16. Touche d'augmentation du temps
17. Indicateur de 'minutes après le point'
18. Indicateur d'horloge/minuteur de cuisson
19. Touche du wok
20. Indicateur de réglages



Zone de cuisson Ø300 3,0 kW

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant toute utilisation, veuillez lire les consignes de sécurité !

Sécurité anti-surchauffe

- La zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

Limiteur de durée de cuisson



- Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il fonctionne si vous oubliez d'arrêter votre plaque de cuisson.
- Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Allure de chauffe	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après :
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 et 12	1 heure

- La zone de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

Allure de chauffe	La zone de cuisson revient automatiquement à la position de réglage 12 après :
boost	10 minutes

Fonctionnement des touches sensibles

Si vous êtes habitué à un appareil traditionnel, la commande de la plaque de cuisson avec les touches sensibles demande une certaine adaptation. Vous obtiendrez la réaction la plus rapide en plaçant le bout du doigt à plat sur les touches. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort.

Les capteurs tactiles sont conçus de manière à réagir uniquement à la pression et au format du bout des doigts. La plaque de cuisson ne peut pas être commandée autrement. Elle ne se mettra pas en marche par exemple, si un animal domestique marche dessus.

La cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. La cuisson au wok sur un réglage élevé est particulièrement rapide. Nous vous recommandons de toujours surveiller la casserole.

La puissance est automatiquement ajustée

Lors de la cuisson à induction, seule la partie de la zone de cuisson en contact avec le wok est utilisée. Il est important d'utiliser le wok inclus. Ce wok est en effet pleinement en contact avec la zone de cuisson.

Les casseroles adaptées sont répertoriées sur le site Web 'www.asko.com'.

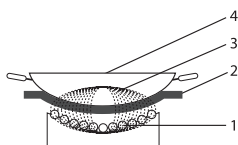


Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Veillez à ce que le fond des casseroles utilisées sur la plaque de cuisson soit parfaitement propre et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.
- Placez délicatement la casserole sur la zone de cuisson. Si vous manipulez la casserole sans faire attention, la poignée risque de heurter et d'endommager la vitre.
- Ne secouez pas la casserole lorsqu'elle se trouve sur la zone de cuisson. Vous risquez de rayer la vitre ou de l'endommager avec la poignée.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.

UTILISATION

Opération induction



La bobine (1) située dans la plaque de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.

Un champ magnétique est activé dans l'appareil. En plaçant sur une zone de cuisson une casserole avec un fond en fer, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

Confortable

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

Grâce à la grande puissance de la plaque de cuisson à induction, la cuisson au wok est très rapide.

Propre

La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme la zone de cuisson ne chauffe pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



Attention

- Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :
 - ▷ un fond épais de 2,5 mm ;
 - ▷ un fond sphérique pleinement en contact avec la zone de cuisson.
- Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque « Class induction ».

Les casseroles adaptées sont répertoriées sur le site Web 'www.asko.com'.



Attention

Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Si l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.



Attention

- Quand il s'agit de réchauffer de l'huile, seule une casserole est conçue pour cette plaque de cuisson à induction. Il s'agit du modèle Curiepan, cette casserole ne chauffe pas au-delà de 250°C.

UTILISATION

Mode d'emploi du wok

- Placez délicatement la casserole sur la zone de cuisson. Si vous manipulez la casserole sans faire attention, la poignée risque de heurter et d'endommager la vitre.
- Ne secouez pas la casserole lorsqu'elle se trouve sur la zone de cuisson. Vous risquez de rayer la vitre ou de l'endommager avec la poignée.

Les bruits de l'induction

Un cliquetis

Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.

Les casseroles font du bruit

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne courent aucun risque d'endommagement.

Le ventilateur est bruyant

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.

Fonction d'activation automatique

Lorsque la fonction d'activation automatique (APD) est activée, on entend un cliquetis, même si la zone n'est pas utilisée.

FONCTIONNEMENT

Mise en marche et réglage de la puissance

Il y a 12 positions de réglage de la puissance. Une fonction boost est également disponible.

1. Mettez une casserole sur la zone de cuisson
2. Appuyez sur la touche sécurité enfant.
Un signal sonore est émis.
3. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.
Un '·' s'affiche en clignotant et un signal sonore est émis. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 10 secondes.
4. Réglez avec la touche + ou - , ou la touche << ou >> la position souhaitée. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).
 - ▶ Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche + ou -, le réglage 6 s'affiche.
 - ▶ Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche >>, le réglage '12 + boost' s'affiche. Le réglage 'boost' permet une cuisson à haute température pendant une courte durée (voir page 12).
 - ▶ Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche <<, le réglage '1.' s'affiche.



Conseils

- La touche + ou - permet de réduire ou d'augmenter graduellement le réglage de la puissance. Appuyez sur la touche << ou >> pour augmenter rapidement la puissance ou la baisser.
- Maintenez la touche <<, -, + ou >> enfoncée pour arriver plus rapidement au réglage de la puissance voulu.

Détection de récipient

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, l'affichage continuera de clignoter et la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute.

Voyant de chaleur résiduelle



Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre. La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole H.

FONCTIONNEMENT

Boost

La fonction 'boost' permet une cuisson à un très haut niveau de puissance pendant une courte durée (10 minutes au maximum). La puissance revient automatiquement au niveau 12 une fois la durée maximum de la fonction boost écoulée.



Activer la fonction boost

1. Placez un récipient sur une zone de cuisson, puis activez cette zone de cuisson.

2. Appuyez immédiatement après sur la touche >>.

Le réglage 12 et la mention boost apparaissent sur l'affichage.

- Si vous souhaitez activer la fonction boost pour une zone de cuisson dont la puissance est déjà réglée, appuyez plusieurs fois sur la touche >> ou la touche +.

Désactiver la fonction boost

La fonction boost est activée, la position de réglage 12 et la mention boost sont affichées.

1. Appuyez sur la touche << ou -.

Une position de réglage plus basse apparaît sur l'affichage.

Ou :

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt.

Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors éteinte.

Eteindre

Eteindre une zone de cuisson particulière

Appuyez sur la touche marche/arrêt.

Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint.

- La plaque de cuisson passe automatiquement en mode de veille (reportez-vous également à la section relative au mode de veille).

Ou :

Appuyez sur la touche sécurité enfant pour éteindre la zone de cuisson.

Un signal sonore est émis. Le voyant de sécurité enfant rouge situé à côté de la touche sécurité enfant clignote très lentement.

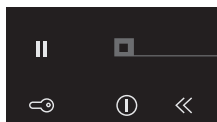
- Le mode écovveille de la plaque de cuisson à induction est alors activé (reportez-vous également à la section relative au mode écovveille).

FONCTIONNEMENT

Mode veille

En mode veille, la plaque de cuisson n'est pas en fonctionnement. Vous pouvez passer au mode veille depuis le mode écovveille, ou en éteignant la zone de cuisson.

La cuisson peut être démarrée directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson.



Mettre la plaque de cuisson en mode veille depuis le mode écovveille

Le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant clignote lentement. Appuyez brièvement sur la touche sécurité enfant pour passer au mode veille.

Un signal sonore est émis. Tous les voyants de la plaque de cuisson s'éteignent.

Mode écovveille

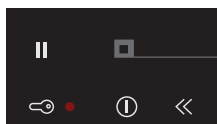
En mode écovveille, la plaque de cuisson n'est pas en fonctionnement et consomme le moins d'énergie.

Le mode écovveille peut être activé depuis le mode veille ou lorsque la zone de cuisson est encore en fonctionnement.



Bon à savoir

La plaque de cuisson consomme en mode écovveille moins de 0,5 W. Ce qui est encore inférieur à la consommation en mode veille.



Mettre la plaque de cuisson en mode écovveille

Appuyez brièvement sur la touche sécurité enfant.

Un signal sonore est émis. Le mode écovveille est activé, le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant clignote lentement.

Vous ne pouvez pas démarrer la cuisson directement depuis le mode écovveille. Vous devrez d'abord mettre la plaque de cuisson en mode veille.



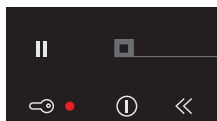
Bon à savoir

30 minutes après avoir été mise en mode veille, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode éco veille, évitant une consommation d'énergie inutile.

FONCTIONNEMENT

Sécurité enfant

La plaque de cuisson peut être verrouillée à l'aide du dispositif de sécurité enfant. Cela permet d'éviter tout allumage accidentel.



Activer la sécurité enfant de la plaque de cuisson

1. Appuyez 2 secondes sur la touche sécurité enfant.
Un double signal sonore est émis. Toutes les touches sont bloquées, excepté la touche sécurité enfant. La plaque de cuisson passe d'abord en mode écovveille, puis en mode sécurité enfant. Le voyant rouge est allumé en continu.
2. Appuyez à nouveau 2 secondes sur la touche sécurité enfant pour désactiver la sécurité enfant.
Un signal sonore est émis. La plaque de cuisson est maintenant en mode veille. Le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant s'éteint.



Conseil

Mettez la plaque de cuisson en mode sécurité enfant avant de la nettoyer, vous éviterez ainsi une mise en marche accidentelle.

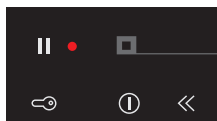


Bon à savoir

La plaque de cuisson est aussi économe en énergie en mode sécurité enfant qu'en mode écovveille.

Pause

La fonction pause vous permet d'interrompre totalement la cuisson pendant 5 minutes. Vous pourrez ainsi dans ce mode laisser brièvement la plaque de cuisson sans surveillance ou la nettoyer en toute sécurité, sans perdre les réglages.



Mettre la plaque de cuisson en mode pause

- Appuyez une fois sur la touche pause.
Un double signal sonore est émis, les réglages de la puissance passent à une position plus basse et le voyant rouge à côté de la touche pause clignote.
- L'horloge/le minuteur de cuisson est désactivé.
 - La zone de cuisson est automatiquement réglée sur une puissance inférieure.
 - Toutes les touches sont inactives, à l'exception de la touche sécurité enfant et de la touche pause. La touche marche/arrêt de la zone de cuisson est également activée, elle réagit cependant avec un retard de deux secondes.

FONCTIONNEMENT

Pour redémarrer la cuisson, appuyez à nouveau dans un délai de 5 minutes sur la touche pause.

Un double signal sonore est émis, la plaque de cuisson se remet en marche en reprenant les réglages effectués avant de la mettre en pause.

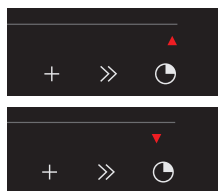
Si vous n'effectuez pas d'autres commandes durant 5 minutes :

La zone de cuisson active s'éteint automatiquement. La touche pause continue de clignoter pendant 25 minutes, indiquant que la cuisson a été interrompue par le mode pause. Une fois ces 25 minutes écoulées, la plaque de cuisson passe automatiquement du mode pause au mode écovveille.

Identifier les différents modes

Mode veille	Aucun voyant n'est allumé
Mode écovveille	Le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant clignote lentement.
Sécurité enfant	Le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé en continu.
Mode pause	Le voyant rouge à côté de la touche pause clignote.

Horloge / Minuteur de cuisson



La touche horloge/minuteur de cuisson du zone de cuisson a deux fonctions :

Fonction horloge	Fonction minuteur de cuisson
Cette fonction se reconnaît à la flèche rouge orientée vers le haut.	Cette fonction se reconnaît à la flèche rouge orientée vers le bas.
En fonction horloge, le temps augmente.	En fonction minuteur de cuisson, le temps diminue.
L'horloge ne peut pas être associée à une zone de cuisson.	Le minuteur de cuisson peut être associé à une zone de cuisson. Si c'est le cas, la zone de cuisson s'éteindra une fois écoulé le temps de cuisson réglé.
La fonction horloge est activée automatiquement 3 secondes après avoir appuyé sur la touche horloge/minuteur de cuisson si aucune commande n'est effectuée.	La fonction minuteur de cuisson est accessible depuis la fonction horloge en appuyant sur la touche + ou -.

FONCTIONNEMENT



Attention

- Il est également possible d'utiliser la fonction horloge/minuteur de cuisson sans activer la zone de cuisson.



Activer l'horloge

1. Appuyez une fois sur la touche horloge/minuteur de cuisson de la zone de cuisson.

L'affichage de l'horloge s'allume, indiquant trois zéros qui clignotent. Sous l'affichage apparaissent un + et un -.

Si aucun temps n'est réglé avec la touche + ou -, l'horloge démarre automatiquement après 3 secondes. L'horloge marche au maximum 9 heures et 59 minutes.

La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps écoulé s'affiche.

2. Appuyez à nouveau sur la touche horloge/minuteur de cuisson de la zone de cuisson pour l'arrêter.

Activer le minuteur de cuisson

1. Appuyez une fois sur la touche horloge/minuteur de cuisson de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour passer de la fonction horloge à la fonction minuteur de cuisson. Réglez ensuite avec la touche + le temps de cuisson souhaité. Vous pourrez ensuite modifier avec la touche - le temps de cuisson réglé.

La flèche rouge pointée vers le bas s'allume. Le décompte du temps de cuisson démarre.

3. Appuyez à nouveau sur la touche horloge/minuteur de cuisson de la zone de cuisson pour l'arrêter.

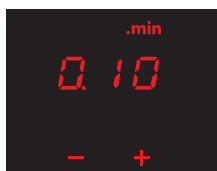
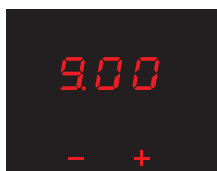


Attention

- Le minuteur de cuisson est associé à une zone de cuisson si la zone de cuisson correspondante est en fonctionnement.
- La zone de cuisson à laquelle le minuteur de cuisson est associé s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson réglé écoulé.

La sonnerie du minuteur de cuisson se déclenche et sonne pendant un quart d'heure en volume décroissant ; l'indication '0.00' et la flèche pointée vers le bas clignotent. Appuyez à nouveau sur la touche horloge/minuteur de cuisson de la zone de cuisson dont la flèche rouge pointée vers le bas clignote pour arrêter la sonnerie du minuteur de cuisson.

FONCTIONNEMENT



Régler le temps de cuisson

Activez le minuteur de cuisson.

Touche	Progression x par pression de touche	Durée
+	x = 1 minute	0.00 à ...
-	x = 10 secondes	5.00 - 0.00
-	x = 30 secondes	9.00 - 5.00
-	x = 1 minute	... à 9.00

Lorsque vous avez atteint 9 minutes et 0 secondes (« 9.00 »), la mention « .min » apparaît sur l'affichage. Les minutes s'ajoutent ensuite après le point.



Conseil

Maintenez la touche + ou - enfoncée pour régler plus rapidement le temps de cuisson voulu.

Activer et désactiver le signal sonore

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt la plus à gauche.
2. Maintenez ensuite enfoncées la touche << et la touche + simultanément jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
Le signal sonore est alors désactivé pour toutes les commandes, excepté pour les touches pause et sécurité enfant . Notez que la sonnerie du minuteur de cuisson et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.
3. Pour réactiver le signal sonore, procéder de la même façon.

FONCTIONNEMENT

Activer et désactiver la détection automatique de casserole

Si, après l'activation de la plaque de cuisson, vous posez une casserole sur une zone de cuisson inactive, la touche de commande s'allume et peut directement être contrôlée (sans utiliser la touche marche/arrêt).

Si la zone de cuisson n'est pas activée dans les 10 secondes, elle s'éteint automatiquement. Elle peut ensuite être réactivée en enlevant la casserole et en la remettant en place ou en utilisant la touche marche/arrêt.

Cette fonction est activée par défaut, mais elle peut être désactivée.

Pour la désactiver, il vous suffit d'éteindre la plaque de cuisson et d'appuyer pendant 5 sec. sur les touches «wok» (19) et «marche/arrêt» (6) de la partie gauche du panneau de commandes. L'écran affiche alors «APd OFF». En répétant cette procédure, la fonction est réactivée et «APd On» s'affiche à l'écran.

FONCTIONNEMENT

Réglage optimal du wok

Lorsque la plaque de cuisson est allumée, vous pouvez régler automatiquement le wok de manière optimale d'une pression sur une touche.

Pour régler le wok de manière optimale

Une casserole est placée sur la zone de cuisson et la plaque de cuisson est allumée.



1. Appuyez sur la touche wok.

Une icône s'allume et la lettre A s'affiche à l'écran. Le réglage optimal du wok est automatiquement activé pour la zone de cuisson au bout de trois secondes.

Vous pouvez sélectionner un autre niveau à l'aide des touches suivantes:

<< , + , - , >> .

Cuisson saine

Point de fumée des différentes sortes d'huiles

Pour une cuisine saine, ASKO conseille d'utiliser une sorte d'huile convenant à la température de cuisson. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon la sorte d'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d'huiles.

Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile de noix de coco	177 °C
Huile de colza	204 °C
Huile d'olive vierge	216 °C
Huile de tournesol	227 °C
Huile de maïs	232 °C
Huile d'arachide	232 °C
Huile de riz	255 °C
Huile d'olive	242 °C

Nettoyage



Attention

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation. Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Enlever les taches d'eau et les traces de calcaire avec du vinaigre blanc.
- Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien. Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce.
- Eliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



N'utilisez jamais

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

PANNES

General

Les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet 'www.asko.com'.



N'utilisez pas d'appareil présentant une surface cassée ou fissurée. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) de l'armoire électrique. Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes

Un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson à induction ne signifie pas nécessairement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site 'www.asko.com'.

Symptôme	Cause possible	Solution
À la mise en route, du texte apparaît sur l'écran.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	C'est normal et disparaît après quelques cuissons. Aérez la cuisine.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné la zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou ne dispose pas de la forme sphérique adaptée.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le délai programmé est écoulé.	Éteignez le signal avec les touches + ou - du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).

PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Code de panne F00.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne F0 à F6 et FC.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.
Code de panne F7.	La température environnante n'est pas adéquate.	Eteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la plaque de cuisson.
Code de panne F8 et F08.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code de panne F9 et/ou signal sonore continu.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements.
Code de panne F99.	Vous avez appuyé simultanément sur au moins 2 touches.	Appuyez sur une seule touche à la fois.
Code de panne FA.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop faible.	Contactez le service après-vente.
Code de panne FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les trous de ventilation sous la plaque de cuisson ne sont pas bouchés.
Code de panne E6	Casserole incorrecte.	Les casseroles adaptées sont répertoriées sur le site Web www.asko.com .
	Erreur matérielle/logicielle.	Contactez le service après-vente.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.

CONSIGNES D'INSTALLATION

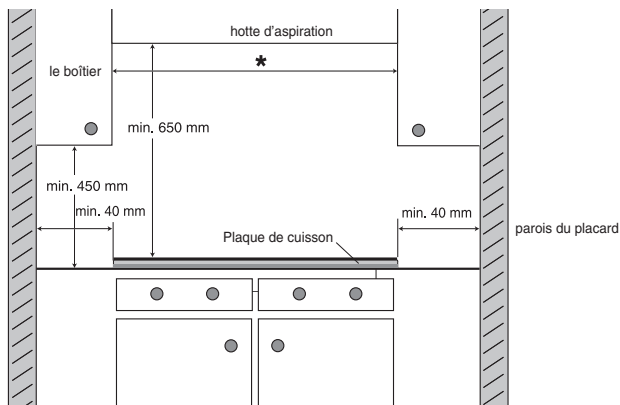
Mésures de sécurité

- Le branchement doit répondre aux prescriptions locales et nationales.
- L'appareil doit toujours être relié à la terre.
- Seul un installateur électrotechnicien agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Raccordez toujours l'appareil à une prise mise à la terre.
- Le câble de raccordement doit être libre et ne pas être susceptible d'être heurté par un tiroir.
- Si un raccordement fixe est souhaité, un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm devra être prévu dans les canalisations électriques fixes.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est intégrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une température de 85 °C. Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole peut décolorer ou déformer les parois.
- Les dégâts consécutifs à un branchement, un encastrement ou une utilisation impropres ne sont pas couverts par la garantie.

Périmètre de sécurité

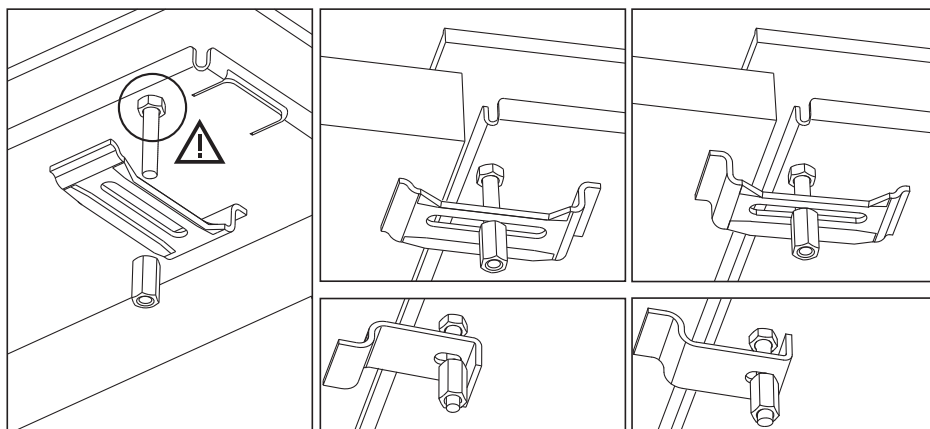
Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.

* HI1345G: min. 40 cm



CONSIGNES D'INSTALLATION

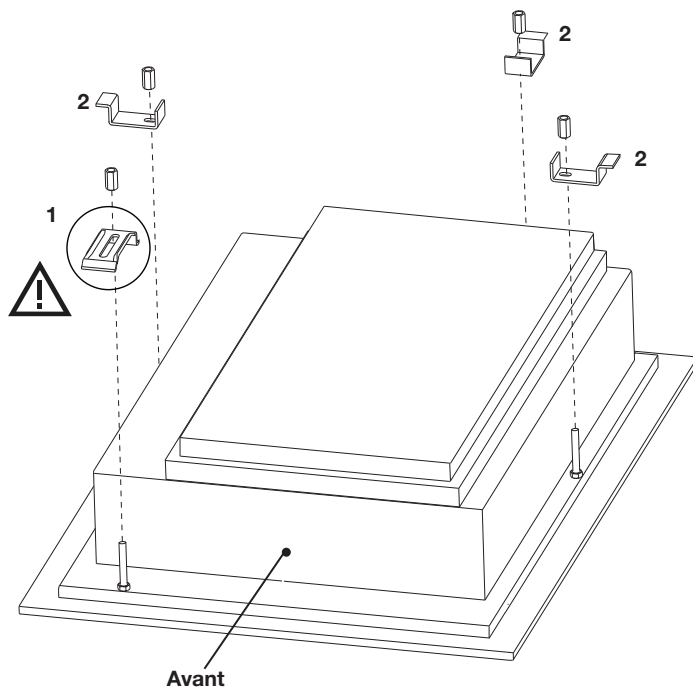
Points de fixation des étriers de montage



Ne pas enlever ou tordre l'écrou !

Plans de travail épais

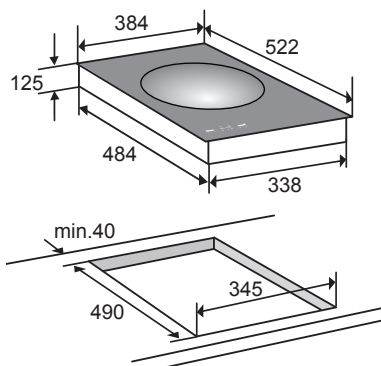
Plans de travail minces



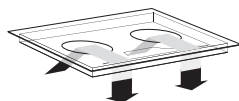
CONSIGNES D'INSTALLATION

Dimensions d'encastrement

L'illustration ci-dessus indique les côtes de l'évidement d'encastrement.



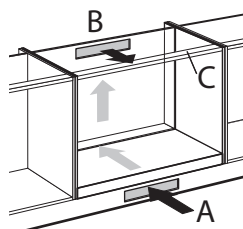
Ventilation



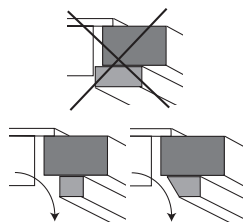
L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie.
L'air frais se aspire en arrière du meuble de cuisine et se souffler par les événements sur la face inférieure de l'appareil.
La plaque de cuisson s'arrête en cas d'aération insuffisant.

CONSIGNES D'INSTALLATION

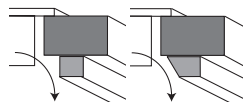
Encastrer au-dessus d'un tiroir



La ventilation s'effectue par la plinthe (A) et le panneau arrière (B) du meuble de cuisine. Pratiquez les ouvertures de ventilation à l'aide d'une scie (min. 100 cm²). L'arrivée d'air A est superflue s'il existe une autre ouverture permettant en combinaison avec l'ouverture B, d'aspirer de l'air frais.



Assurez-vous que la latte transversale n'empêche pas la bonne circulation de l'air. Si nécessaire, découpez ou rabotez en biseau la latte transversale C.

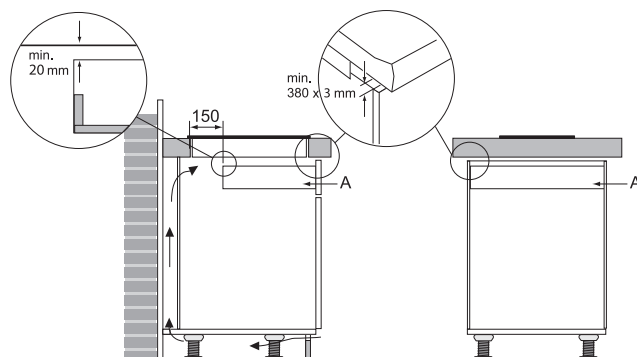


Le fait que la partie supérieure du wok soit plus épaisse que la profondeur d'intégration de l'appareil (= 120 mm) ne pose pas de problèmes. Cependant, si la partie supérieure du wok est moins épaisse que la profondeur d'intégration de l'appareil, il est possible que vous ne puissiez pas placer de tiroir ou de four sous l'appareil.



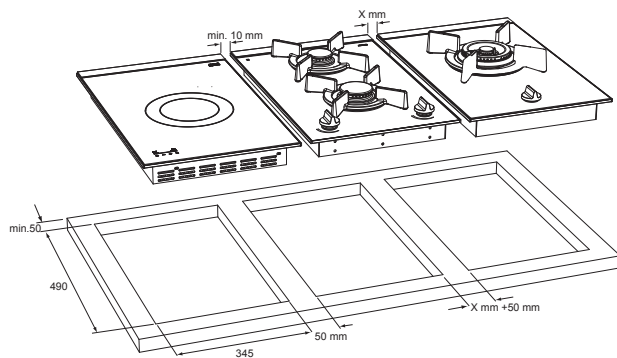
Un espace minimal est requis sous la plaque de cuisson pour permettre le refroidissement et le fonctionnement optimal de la plaque. Nous vous recommandons un espace minimal de 10 mm entre la base de la plaque de cuisson et la partie supérieure du tiroir.

Les tiroirs ne doivent pas obstruer les ouvertures d'aération au bas de l'appareil. Si un tiroir est placé sous la plaque de cuisson, un écart équivalent à au moins la largeur de la plaque de cuisson doit être conservé à l'avant.

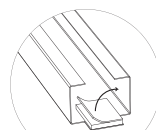
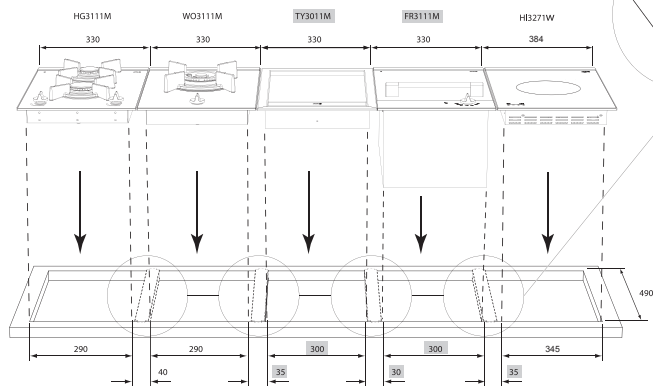
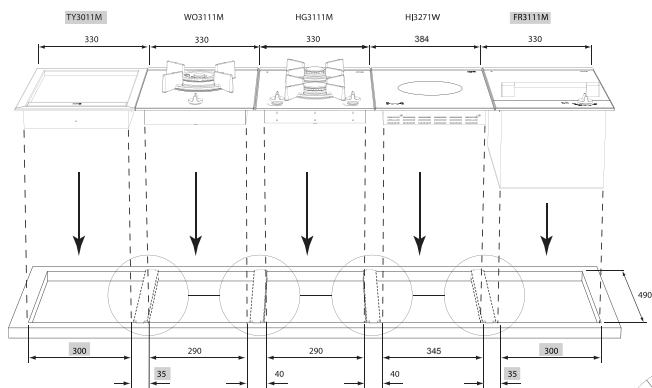


CONSIGNES D'INSTALLATION

Situation d'encastrement avec espace intermédiaire



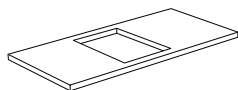
Exemples de raccordement avec la pièce de raccordement



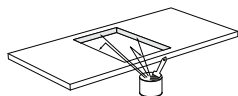
La pièce de raccordement sert à monter les appareils les uns contre les autres

CONSIGNES D'INSTALLATION

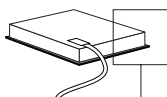
Encastrement



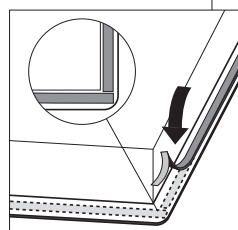
Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement correspondent aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.



Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.

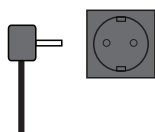


Déposez l'appareil sans dessus dessous sur le plan de travail.



Retirez le film de protection de la bande d'obturation et collez cette dernière dans la rainure des profils en aluminium et sur le bord de la plaque de verre. Pour une bonne finition des coins, coupez la bande d'obturation en 4 et ajustez-les bien dans les coins.

Retournez l'appareil et déposez-le dans l'évidement.



Branchez l'appareil sur le secteur. Il émet un bref signal, puis tous les affichages s'allument brièvement. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclenchent pas.



En cas de détérioration du câble de connexion, seul le fabricant, son service après-vente ou des homologues qualifiés sont autorisés à en faire le remplacement. Ceci pour éviter des situations dangereuses.

FICHE TECHNIQUE

Mesures de puissance et d'encastrement

Cet appareil satisfait à toutes les directives CE en la matière.

Type de plaque de cuisson	HI1345G
Induction	x
Branchement	220-240V 50/60Hz (fiche européenne)
Phases	1
Puissance zone de cuisson	3 kW (Ø 300)
Puissance maximale	3 kW
Dimensions (d'encastrement)	
Appareil largeur x profondeur	384 x 522 mm
Hauteur d'encastrement à partir de la face supérieure du plan de travail	125 mm
Dimensions de l'évidement largeur x profondeur	345 x 490 mm
Espace entre évidement et paroi arrière	40 mm
Espace entre évidement et paroi latérale	40 mm

ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été employés dans la fabrication de cet appareil. Veuillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent le composer :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez les matériaux de façon responsable et conformément aux réglementations gouvernementales.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à l'issue de son cycle de service, l'appareil ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite d'éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives découlant d'une mise au rebut inappropriée et permet de recycler les matériaux constitutifs pour réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Bedienfeld	5

Sicherheitshinweise

Temperatursicherung	6
Kochzeitbegrenzung	6

Gebrauch

Funktion der Berührungstasten	7
Induktionskochen	7
Funktionsweise der Induktion	8
Töpfe für Induktionskochen	9
Induktionsgeräusche	10

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Leistung	11
Restwärme-Anzeige	11
Boost	12
Ausschalten	12
Standby-Modus	13
Spar-Standby-Modus	13
Kindersicherung	14
Pause	14
Erkennen eines Modus	15
Timer / Kochuhr	15
Ein- und Ausschalten des akustischen Signals	17
Automatische Topferkennung	18
Die ideale Wok-Einstellung	19
Gesund kochen	19

Pflege

Reinigung	20
-----------	----

Störungen

Allgemein	21
Störungstabelle	21

Installationsvorschriften

Sicherheitsvorschriften Installation	23
Benötigter freier Platz	23
Befestigungspunkte Montagebügel	24
Einbaumaße	25
Belüftung	25
Einbau oberhalb einer Schublade oder einer festen Blende	26
Einbausituation mit Zwischenraum	27
Einbausituationen mit Koppelprofil	27
Einbau	28

Technische Daten

Leistungs- und Einbautabelle	29
------------------------------	----

Umweltaspekte

Entsorgung von Gerät und Verpackung	30
-------------------------------------	----

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Einführung

Dieses Induktionskochfeld ist für begeisterte Hobbyköche gedacht. Die Kochzone bietet eine hohe Kapazität und reagiert schnell und effektiv. Die Kochzone wurde speziell für Woks gestaltet und heizt nicht nur die Unterseite der Pfanne, sondern auch einen großen Teil der Pfanne selbst, was maximalen Kochkomfort bietet.

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich von der Arbeit mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Erzeugung von Hitze verwendet. Dies bedeutet, dass Sie nicht einfach jede Art von Topf verwenden können. Im Kapitel "Töpfe" finden Sie weitere Informationen hierzu.

Für höchste Sicherheit verfügt das Induktionskochfeld über mehrere Temperatursicherungen und eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, dass die Kochzone noch heiß ist.

In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Induktionskochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen und Tipps zur Wartung, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.



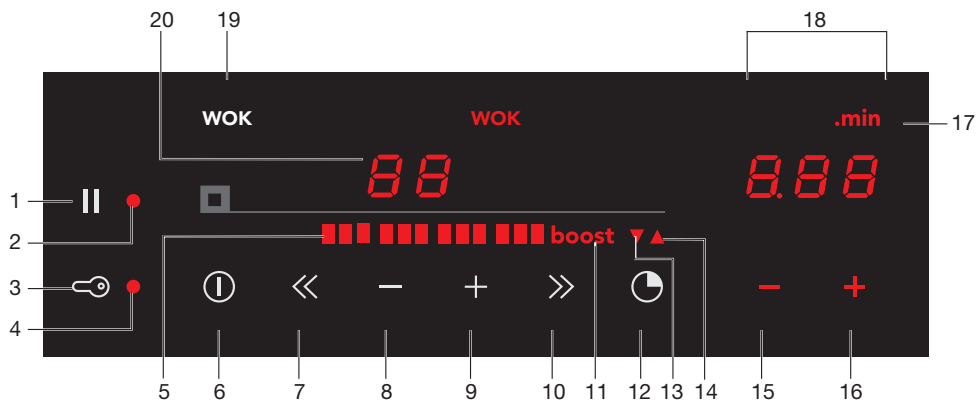
Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

Dieser Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Servicedienst. **Kleben Sie deshalb bitte die beigegefügte lose Datenabbildung in das, dafür hinten in der Gebrauchsanweisung, vorgesehene Kästchen.** Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Kochspass!

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Bedienfeld



1. Pause-Taste
2. Pauseanzeige
3. Kindersicherung-/Spar-Standby-Taste
4. Kindersicherung-Anzeige 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. Boostanzeige
12. Timer-/Kochuhr-taste
13. Kochuhranzeige
14. Timeranzeige
15. Taste Zeit herunter
16. Taste Zeit herauf
17. Minuten nach dem Punkt' Anzeige
18. Timer/Kochuhranzeige
19. Wok-Taste
20. Stufenanzeige



Kochfeld Ø300 3,0 kW

Lesen Sie sich vor Gebrauch die einzelnen Sicherheitsanweisungen durch!

Temperatursicherung

- Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Bauteile des Kochfeldes. Die 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

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

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

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 darf nicht mit anderen Gegenständen bedient werden; schalten Sie es z. B. nicht ein, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

Induktionskochen

Induktionskochen ist schnell

- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Das Wok-Kochen bei einer hohen Einstellung geht besonders schnell. Es wird empfohlen, die Pfanne nicht unbeaufsichtigt zu lassen.

Die Energie wird angepasst

Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Kochzone, der in Kontakt mit dem Wok ist, verwendet. Es ist wichtig, dass der mitgelieferte Wok verwendet wird, da dieser vollständigen Kontakt mit der Kochzone herstellt.

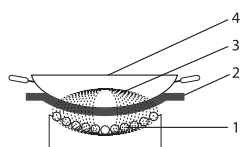
Geeignete Pfannen sind auf der Website www.asko.com erhältlich.



Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Setzen Sie die Pfanne vorsichtig auf die Kochzone. Wenn Sie beim Umgang mit der Pfanne unvorsichtig sind, kann der Griff das Glas beschädigen.
- Schütteln Sie die Pfanne nicht, während sie auf der Kochzone steht. Dies kann zu Kratzern auf dem Glas führen, oder das Glas kann durch den Griff beschädigt werden.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

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.

In dem Gerät wird ein magnetisches Feld erzeugt. Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf eine Kochzone gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erhitzt den Topfboden.

Komfortabel

Die elektronische Regelung kann präzise und einfach eingestellt werden. Auf der niedrigsten Stufe können Sie beispielsweise Schokolade direkt in der Pfanne schmelzen oder Gerichte/Zutaten im Wasserbad erwärmen.

Schnell

Aufgrund der hohen Energiestufen des Induktionskochfelds geht das Kochen mit dem Wok sehr schnell.

Sauber

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

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird daher nicht heißer als der Topf. Dadurch bleibt die Kochzone etwas kühler als etwa ein keramisches Kochfeld oder ein Gasbrenner. Nach dem Wegnehmen des Topfes kühlt die Kochzone schnell ab.

Töpfe für Induktionskochen

Induktionskochen stellt Anforderungen an die Qualität der Töpfe.



Achtung

- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:
 - einem Boden mit einer Mindestdicke 2,25 mm;
 - einem runden Pfannenboden, der vollständig in Kontakt mit dem Kochfeld ist.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem "ClassInduction" Gütezeichen.

Geeignete Töpfe sind auf der Website www.asko.com erhältlich.



Tipp

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



Achtung

- Aufgrund der hohen Temperaturen, die heißes Öl erreicht, gibt es nur eine Pfanne, die für den Wokbetrieb auf diesem Induktionskochfeld geeignet ist. Dabei handelt es sich um eine Curie-Pfanne, die nicht heißer als 250 °C wird.

GEBRAUCH

Verwendung des Woks

- Setzen Sie die Pfanne vorsichtig auf die Kochzone. Wenn Sie beim Umgang mit der Pfanne unvorsichtig sind, kann der Griff das Glas beschädigen.
- Schütteln Sie die Pfanne nicht, während sie auf der Kochzone steht. Dies kann zu Kratzern auf dem Glas führen, oder das Glas kann durch den Griff beschädigt werden.

Induktionsgeräusche

Ticken

Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Tickern auftreten.

Die Töpfe machen Geräusche

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

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 Tickern hörbar, wenn die Zone nicht verwendet wird.

Einschalten und Einstellen der Leistung

Die Leistung kann in 12 Stufen eingestellt werden. Daneben gibt es noch eine Stufe "Boost".

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Drücken Sie die Kindersicherung-Taste.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal.

3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Im Display erscheint ein blinkendes "-" und es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach zehn Sekunden von selbst ausgeschaltet.



4. Stellen Sie mit der Taste + oder - , oder der Taste << oder der Taste >> 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. 12).
 - ▷ Drücken Sie zum ersten Mal auf die Taste << , erscheint die Stufe "1".



Tipps

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

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 gesetzt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

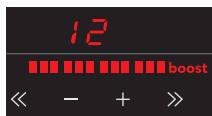
Restwärme-Anzeige



Eine Kochzone kann noch einige Minuten heiss bleiben nach intensiver Benutzung. Diese Anzeige "H" weist darauf hin, dass die Kochzone noch warm ist. Sie erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat.

Boost

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. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone und schalten Sie die Kochzone ein.
2. Drücken Sie sofort nach dem Einschalten einmal auf die Taste >> .
Im Display wird "12" und "Boost" angezeigt.

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

Ausschalten der Boost-Funktion

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

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

Oder:

2. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und das Display wird verdunkelt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.

Ausschalten

Die Kochzone ausschalten

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Sie hören ein akustisches Signal, und auf dem Display wird die Stufe angezeigt.

- Das Kochfeld geht automatisch in den Standby-Modus (vgl. auch "Standby-Modus").

Oder

Drücken Sie die Kindersicherung-Taste, um die Kochzone auszuschalten.

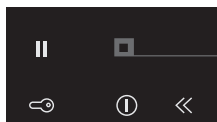
Sie hören ein akustisches Signal. Die rote Anzeige für die Kindersicherung neben der Kindersicherung-Taste blinkt sehr langsam.

- Das Induktionskochfeld befindet sich jetzt im Spar-Standby-Modus (vgl. 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 die Kochzone ausschalten.

Aus dem Standby-Modus können Sie durch Drücken der Ein-/Aus-Taste direkt mit dem Kochen beginnen.



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

Das rote Lämpchen neben der Kindersicherung-Taste geht langsam an und aus.

Drücken Sie kurz auf die Kindersicherung-Taste, um zum Standby-Modus zu schalten.

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Alle Lämpchen auf dem Kochfeld sind aus..

Spar-Standby-Modus

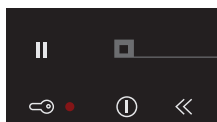
Im Spar-Standby-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet; so verbraucht es am wenigsten Energie.

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



Wussten Sie, dass

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



Versetzen des Kochfelds in den Spar-Standby-Modus

Drücken Sie kurz auf die Kindersicherung-Taste.

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Der Spar-Standby-Modus ist aktiv, das rote Lämpchen neben der Kindersicherung-Taste 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.

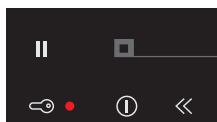


Wussten Sie, dass

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.



Das Kochfeld in den Kindersicherungsmodus versetzen

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



Tipp

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



Wussten Sie, dass

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

Pause

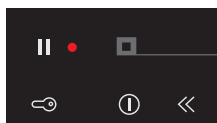
Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochvorgangs für fünf Minuten "pausieren" lassen. So können Sie das Kochfeld für eine kurze Zeit in sicherer Weise unbeaufsichtigt lassen oder reinigen, ohne dass Sie Einstellungen verlieren.

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 sind inaktiv, mit Ausnahme der Kindersicherung-Taste und der Pause-Taste. Auch die Ein-/Ausschaltknöpfe der einzelnen Kochzonen bleiben aktiv, sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von zwei Sekunden.



BEDIENUNG

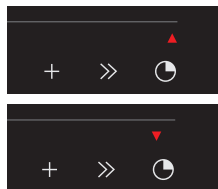
Wenn Sie innerhalb von fünf Minuten erneut auf die Pause-Taste drücken, werden die angehaltenen Kochvorgänge fortgesetzt. *Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal und das Kochfeld stellt die vor der Pause vorgenommenen Einstellungen wieder her.*

Wenn Sie innerhalb von fünf Minuten keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird der Kochzone automatisch ausgeschaltet. *Danach blinkt die Pause-Taste noch 25 Minuten weiter, um anzuzeigen, dass die Kochvorgänge durch den Pausemodus beendet wurden. Nach 25 Minuten wird das Kochfeld automatisch aus dem Pausemodus in den Spar-Standby-Modus versetzt.*

Erkennen eines Modus

Der Standby-Modus	Kein Lämpchen leuchtet.
Der Spar-Standby-Modus	Das rote Lämpchen neben der Kindersicherung-Taste geht langsam an und aus.
Die Kindersicherung	Das rote Lämpchen neben der Kindersicherung-Taste leuchtet konstant.
Der Pause-Modus	Das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.

Timer / Kochuhr



Die Timer-/Kochuhr-Taste 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 wird mit einer Kochzone verbunden. Dies bringt mit sich, dass die Kochzone ausgeschaltet wird, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
Die Timerfunktion wird nach dem Drücken auf die Timer-/Kochuhr-Taste nach drei Sekunden von selbst eingeschaltet, wenn Sie nichts tun.	Die Kochuhrfunktion kann aus der Timerfunktion erreicht werden, indem Sie auf die Taste + oder - drücken.



Achtung

- 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 erscheint ein + und -.
Wenn Sie *keine* Zeit einstellen mit der Taste + oder - , beginnt der Timer automatisch nach drei Sekunden zu laufen. Der Timer läuft maximal 9 Stunden und 59 Minuten.
Der rote Aufwärtspfeil leuchtet auf und die Zeit läuft
2. Drücken Sie erneut auf die Timer-/Kochuhr Taste der Kochzone, um sie auszuschalten.

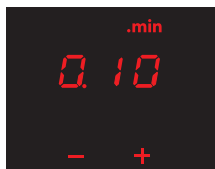
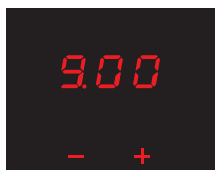
Einschalten der Kochuhr

1. Drücken Sie einmal auf die Timer-/Kochuhr Taste der Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Taste + oder - , um von der Timerfunktion zur Kochuhrfunktion 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 erneut auf die Timer-/Kochuhr Taste der Kochzone, um sie auszuschalten.



Achtung

- Die Kochuhr ist mit der Kochzone verbunden, wenn die dazugehörige Kochzone eingeschaltet ist.
- 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 erneut auf die Timer-/Kochuhr Taste der Kochzone, um den Kochuhralarm wieder auszuschalten.



Einstellen der Kochzeit

Schalten Sie die Kochuhr ein.

Taste	Schritte von x pro Tastenberührung	Zeitdauer
+	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 0 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 Ein-/Ausschaltknopf.
2. Halten Sie danach gleichzeitig die Taste << und die + gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.

Das akustische Signal ist jetzt für alle Tastenbedienungen ausgeschaltet, mit Ausnahme der Taste Pause und der Kindersicherung-Taste. Achtung: 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 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 „Wok“ (19) und die „Ein-/Ausschalttaste“ (6) 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.

BEDIENUNG

Die ideale Wok-Einstellung

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie die ideale Wok-Einstellung mit einem Tastendruck automatisch wählen.

So wählen Sie die ideale Wok-Einstellung

Es befindet sich eine Pfanne auf der Kochzone, und das Kochfeld ist eingeschaltet.



1. Drücken Sie die Wok-Taste.

Ein Symbol leuchtet auf, und im Display erscheint ein "A". Die Kochzone schaltet nach 3 Sekunden automatisch zur idealen Wok-Einstellung.

Mit den folgenden Tasten können Sie eine andere Stufe wählen:

<<, +, -, >> .

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 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
Olivenöl extra vergine	216 °C
Sonnenblumenöl	227 °C
Maisöl	232 °C
Erdnussöl	232 °C
Reisöl	255 °C
Olivenöl	242 °C

Reinigung



Tip

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

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



Niemals 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

Allgemein

Die Telefonnummer des Kundendienstes finden Sie auf der mitgelieferten Garantiekarte oder im Internet unter 'www.asko.com'.



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 Zuleitungsschalter (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Zählerschrank rausschrauben. Rufen Sie sofort den Kundendienst an.

Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion Ihres Induktionskochfelds Zweifel haben, 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 Inbetriebnahme erscheint Text in den Displays.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfelds zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie die Kochzone eingeschaltet habt, 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.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Kurzzeitwecker eingestellte Zeit ist verstrichen.	Das Signal mit der + oder - Taste des Kurzzeitweckers ausschalten.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche ursache	Lösung
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlanschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Fehlercode F00.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode F0 bis F6 und FC.	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.
Fehlercode F7.	Die Umgebungstemperatur ist nicht korrekt.	Schalten Sie alle Wärmequellen in der Umgebung des Kochfelds aus.
Fehlercode F8 und F08.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
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 2 oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Fehlercode FA.	Netzspannung ist zu niedrig.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.
Fehlercode FAN.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Sorgen Sie dafür, dass die Belüftungsöffnungen unten an dem Kochfeld offen sind.
Fehlercode E6	Falsche Pfanne.	Geeignete Pfannen sind auf der Website www.asko.com erhältlich.
	Hardware-/Softwarefehler.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.

INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

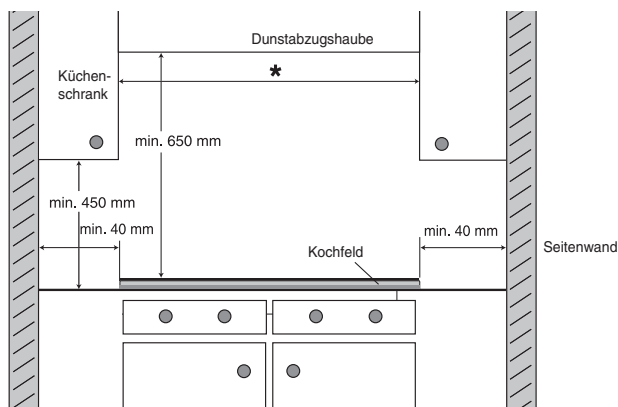
Sicherheitsvorschriften Installation

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muß geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an.
- Das Anschlusskabel soll frei hängen und nicht durch eine Schublade behindert werden.
- Wenn Sie einen festen Anschluss legen möchten, müssen Sie dafür sorgen, dass ein omnipolare Schalter in der Zuführleitung mit einem Abstand von mindestens 3 mm angebracht wird.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>85 °C) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemässen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Benötigter freier Platz

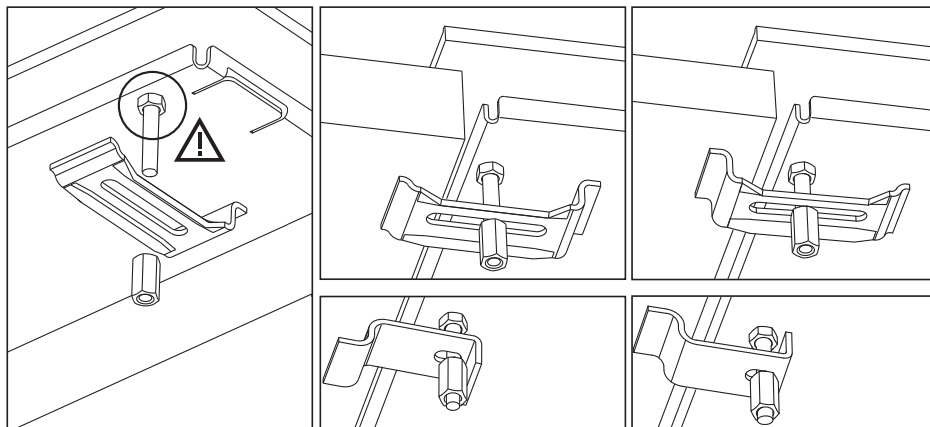
Für eine sichere Verwendung ist ausreichend Raum um das Kochfeld herum erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser Raum vorhanden ist.

* HI1345G: min. 40 cm



INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

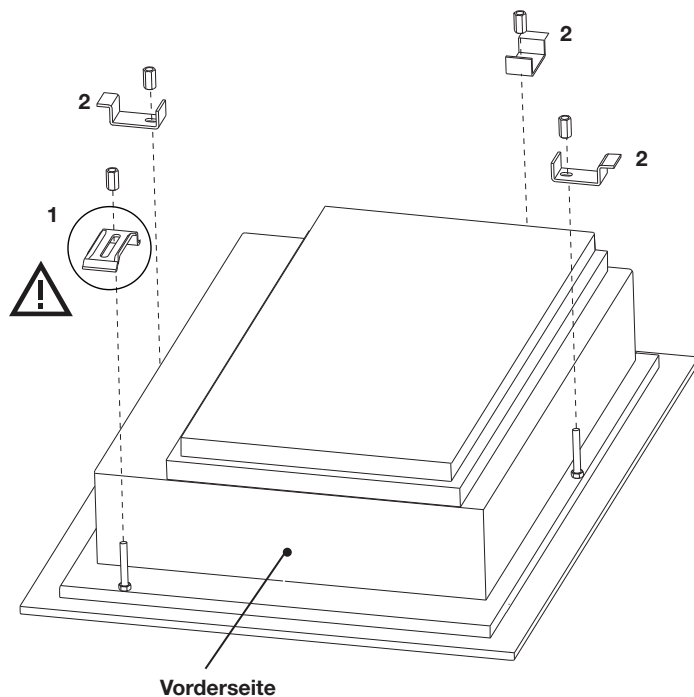
Befestigungspunkte Montagebügel



Entfernen oder drehen Sie nicht die Mutter!

Dicke Arbeitsplatten

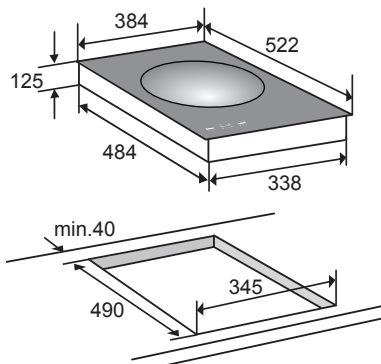
Dünne Arbeitsplatten



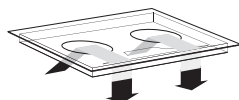
INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Einbaumaße

In der vorstehenden Abbildung sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.



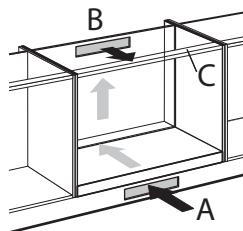
Belüftung



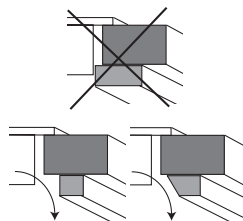
Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft ausgeblasen werden kann. An der Vorderseite und Unterseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet.

INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Einbau oberhalb einer Schublade oder einer festen Blende



Die Belüftung geschieht über die Leiste (A) und die Rückseite des Schrankes (B). Sägen Sie die Belüftungsöffnungen (mind. 100 cm²) aus. Die Luftzufuhr A ist nicht erforderlich, wenn, zusammen mit Öffnung B, eine andere Öffnung vorhanden ist, durch die Luft angezogen werden kann.



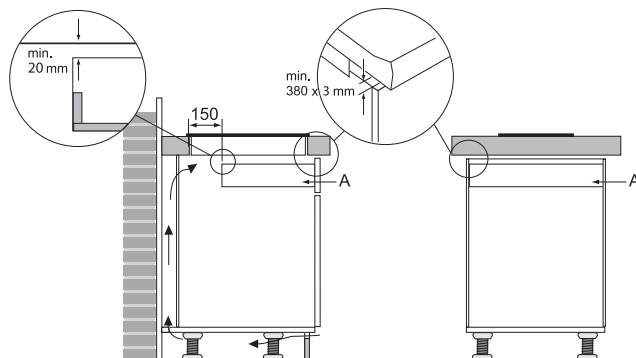
Sorgen Sie dafür, dass die Querlatte die Luftdurchfuhr nicht behindert. Hobeln oder sägen Sie die Querlatte C wenn nötig sauber ab.

Wenn die Arbeitsplatte dicker als die Einbautiefe (= 120 mm) des Geräts ist, ist dies in Ordnung. Wenn die Stärke der Arbeitsplatte jedoch geringer als die Einbautiefe des Geräts ist, kann es sein, dass eine Schublade oder ein Ofen nicht unter das Gerät passt.



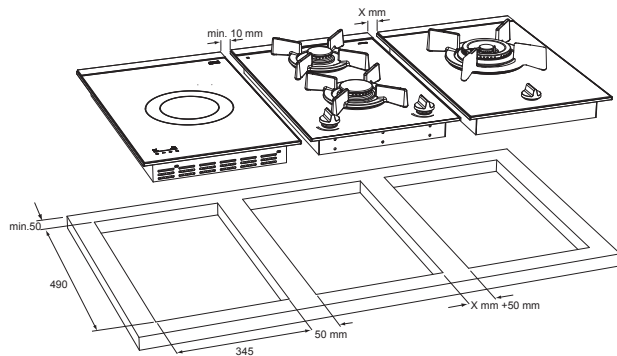
Unterhalb des Kochfelds muss ein Mindestraum frei bleiben, um die Kühlung und die optimale Funktion des Kochfelds zu gewährleisten. Mindestens 10 mm freier Raum zwischen der Unterkante des Kochfelds und dem oberen Rand der Schublade sind empfohlen.

Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze an der Unterseite des Geräts nicht durch eine Schublade blockiert werden. Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade befindet, muss an der Vorderseite eine Öffnung von mindestens der Breite des Kochfelds angebracht werden.

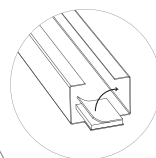
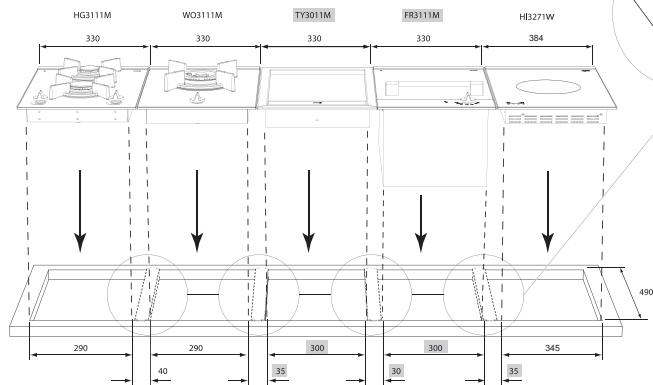
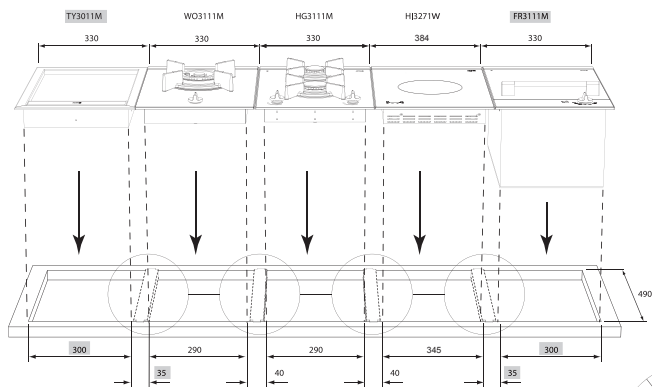


INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Einbausituation mit Zwischenraum



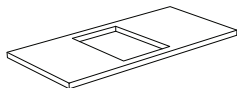
Einbausituationen mit Koppelprofil



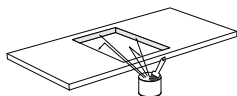
Koppelprofil zur
passgenauen
Montage der
Geräte

INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

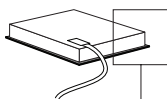
Einbau



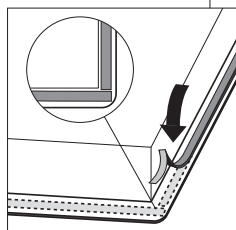
Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen, im Hinblick auf Abmessungen und Belüftung.



Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzwerkplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

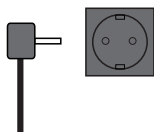


Das Gerät umgekehrt auf die Anrichte legen.



Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminium- profile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücken schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.

Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.



Schliessen Sie das Gerät an. Das Gerät ist jetzt gebrauchsbereit.

Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal oder zeigt einen Fehlercode im Display.



Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder gleichermaßen qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

Leistungs- und Einbautabelle

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	HI1345G
Induktion	x
Anschluss	220-240V 50/60Hz (Euro-Stecker)
Anzahl Phasen	1
Maximale Kochzonenleistung	3 kW (Ø 300)
Anschlusswert	3 kW
(Einbau-) Maße	
Breite und Tiefe des Geräts	384 x 522 mm
Einbauhöhe ab Oberkante Arbeitsplatte	125 mm
Sägemaß Breite x Tiefe	345 x 490 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	40 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

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



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

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

Konformitätserklärung



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

СОДЕРЖАНИЕ

Ваша индукционная плита

Введение	4
Панель управления	5

Инструкции по безопасности

Защита от перегрева	6
Ограничитель времени приготовления	6

Использование

Работа сенсорных кнопок	7
Приготовление с помощью индукционной плиты	7
Принцип работы индукции	8
Емкости для приготовления пищи на индукционной плите	9
Шумы при впуске воздуха	10

Эксплуатация

Включение и настройка мощности	11
Индикатор остаточного тепла	11
Нагнетание	12
Выключение	12
Режим ожидания	13
Экономный режим ожидания	13
Блокировка от детей	14
Пауза	14
Распознавание режима	15
Таймер/кухонный таймер	15
Включение и отключение звукового сигнала	17
Автоматическое распознавание емкости	18
Идеальная настройка вок	19
Здоровое питание	19

Техническое обслуживание

Очистка	20
---------	----

Неисправности

Общие сведения	21
Таблица поиска и устранения неисправностей	21

Инструкции по установке

Инструкция по безопасной установке	23
Зазор	23
Точки крепления для монтажных скоб	24
Размеры установки	25
Вентиляция	25
Установка над духовым шкафом или фиксированной панелью	26
Ситуация пригнанного блока с зазором	27
Примеры соединения с соединяющим профилем	27
Встройка	28

Техническая информация

Таблица мощности и размеров	29
-----------------------------	----

Экологические аспекты

Утилизация упаковки и устройства	30
----------------------------------	----

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

Введение

Эта индукционная плита предназначена для истинного любителя приготовления пищи. Высокомогущная конфорка работает быстро и эффективно. Конфорка специально сконструирована для вок и нагревает не только днище емкости, но также обширную часть самой емкости, обеспечивая максимальное удобство приготовления пищи.

Приготовление еды на индукционной плите отличается от использования привычных для этой цели приспособлений. Индукционная обработка подразумевает использование электромагнитного поля для получения тепла. Это означает, что не всякая емкость может разогреваться на подобной плите. Более подробную информацию можно узнать в разделе описания емкостей.

Для обеспечения оптимальной безопасности индукционная плита оснащена средствами температурной защиты и индикатором остаточного тепла, указывающим на еще горячее состояние конфорки.

В данном руководстве указаны лучшие из возможных применений индукционной плиты. В дополнение к сведениям об эксплуатации вы также сможете ознакомиться с информацией общего характера и советами по техобслуживанию, которые могут оказаться полезными при использовании устройства.



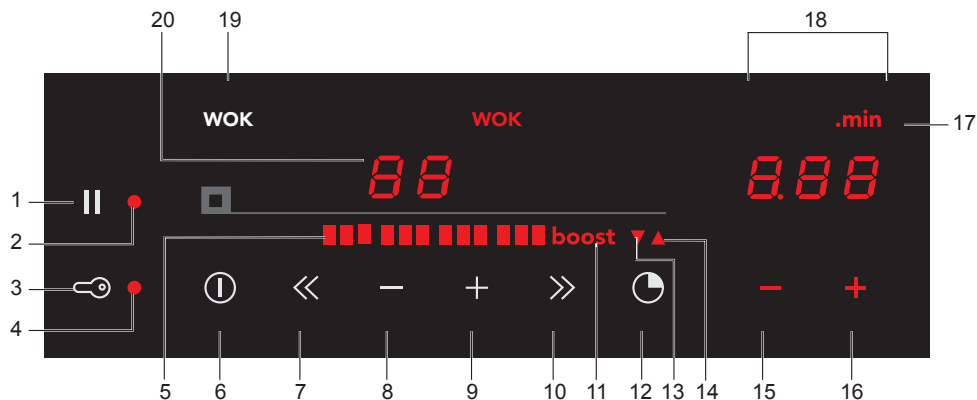
Внимательно ознакомьтесь с руководством перед использованием устройства и храните эти инструкции в надежном месте для дальнейшего ознакомления.

Это руководство также может служить в качестве справочного материала для сервисных инженеров. **Поэтому, пожалуйста, вложите лист спецификаций в специально отведенное место на обратной стороне руководства.** Лист спецификаций устройства содержит всю информацию, необходимую для того, чтобы сервисные инженеры должным образом ответили на ваши вопросы и удовлетворили ваши нужды.

Готовьте с удовольствием!

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

Панель управления



1. Кнопка паузы
2. Индикатор паузы
3. Блокировка от детей/Экономный режим ожидания
4. Индикатор блокировки от детей/экономного режима ожидания
5. Индикатор уровня
6. Кнопка «On/Off» (Вкл/Выкл)
7. Быстрое убавление мощности
8. Убавление мощности
9. Увеличение мощности
10. Быстрое увеличение мощности
11. Индикатор нагнетания
12. Кнопка таймера/звукового оповещения
13. Индикатор звукового оповещения
14. Индикатор времени приготовления пищи
15. Кнопка «Уменьшить продолжительность»
16. Кнопка «Увеличить продолжительность»
17. Индикатор «Минуты после точки»
18. Индикатор таймера/звукового оповещения
19. Кнопка wok
20. Индикатор уровня



Конфорка Ø300 3,0 кВт

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием изделия сначала прочитайте отдельные инструкции по безопасности!

Защита от перегрева

- Конфорка оснащена датчиком, который измеряет температуру дна емкости во избежание риска перегрева в случае полного выкипания жидкости. В случае если температура слишком повышается, мощность автоматически снижается или отключается.

Ограничитель времени приготовления



- Ограничитель времени приготовления является функцией безопасности вашего кулинарного устройства. Он сработает, если забыть отключить плиту.
- В зависимости от выбранных настроек время приготовления будет ограничено таким образом:

Настройка	Конфорка автоматически выключается через:
1 и 2	9 часов
3, 4 и 5	5 часов
6, 7 и 8	4 часа
9	3 часа
10	2 часа
11 и 12	1 час

- Ограничитель времени приготовления выключает конфорки по истечении времени в таблице.

Настройка	Конфорка автоматически переключается на настройку 9 после:
нагнетание	10 минут

Работа сенсорных кнопок

Обучение управлению плитой с помощью сенсорных кнопок занимает некоторое время, особенно если вы привыкли к другому типу работы. Для достижения наилучшего эффекта касайтесь плоской части кнопок кончиками пальцев. Не нажимайте с усилием.

Контактные датчики реагируют только на давление и размер кончиков пальцев. Управление плитой невозможно с помощью других предметов. Например, плита не включится, если по ней пройдет домашнее животное.

Приготовление с помощью индукционной плиты

Приготовление пищи на индукционной плите достаточно быстрое

- Поначалу вы будете удивлены скоростью приготовления пищи на индукционной плите. Особенно быстро вок нагревается при большой мощности. Лучше не оставлять емкость на плите без присмотра.

Мощность будет регулироваться

Во время приготовления пищи на индукционной плите используется только часть конфорки, контактирующая с вок. Важно использовать вок, входящий в комплект поставки, так как этот вок находится в полном контакте с конфоркой.

Подходящие емкости доступны на веб-сайте www.asko.com.

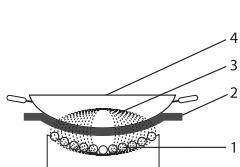


Внимание

- Твердые частицы могут привести к появлению царапин, которые невозможно будет удалить. Используйте емкости с чистым дном и не передвигайте их с одной конфорки на другую. Вместо этого нужно приподнимать их.
- Осторожно ставьте емкость на конфорку. При небрежном обращении с емкостью возможно нагревание ручки и повреждение стекла.
- Не встряхивайте емкость, которая находится на конфорке. Это может привести к появлению царапин на стекле или к повреждению стекла ручкой.
- Не используйте устройство в качестве кухонного стола.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Принцип работы индукции



Катушка (1) в плите (2) генерирует магнитное поле (3). После установки посуды с железным дном (4) на катушку на дно посуды индуцируется ток.

Устройство генерирует электромагнитное поле. После установки емкости с железным дном на конфорку ток индуцируется в днище емкости. Направленный ток создает тепло под днищем емкости.

Простота

Электронное управление точное и легко настраивается. На низкой мощности, например, вы можете плавить шоколад непосредственно в емкости или готовить блюда, которые обычно подогреваются в пароварке.

Быстрота

Благодаря мощности индукционной плиты на высоких уровнях происходит очень быстрое нагревание вок.

Очистка

Плиту легко чистить. Так как конфорка не разогревается больше, чем емкость, пролитая еда не пригорает.

Безопасность

Тепло возникает в самой емкости. Стеклокерамическое покрытие не может нагреться сильнее емкости. Это значит, что конфорка значительно прохладнее керамической плиты или газовой горелки. После снятия емкости конфорка быстро остывает.

Емкости для приготовления пищи на индукционной плите

Для приготовления пищи на индукционной плите требуется емкость особого качества.



Внимание

- Емкости, уже использовавшиеся для приготовления пищи на газовой плите, не подходят для применения на индукционной плите.
- Используйте емкости, пригодные для электрического и индукционного нагрева, имеющие:
 - ▷ толстое днище (минимум 2,25 мм);
 - ▷ сферическое днище емкости, находящееся в полном контакте с конфоркой.
- Лучше всего подходят емкости со знаком качества Class Induction.

Подходящие емкости доступны на веб-сайте www.asko.com.



Совет

Не все емкости подходят для приготовления пищи на индукционной плите. Поэтому важно знать, изготовлена ли емкость из соответствующего материала. Для проверки пригодности емкости можно использовать магнит. Если магнит притягивается к емкости, она пригодна.



Внимание

- По причине высокой температуры масла, используемого для приготовления пищи, для прожаривания с перемешиванием на этом кольце индукционной плиты пригодна только одна емкость вок. Это так называемая емкость Curie, которую невозможно нагреть до температуры выше 250 °С.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Инструкция по использованию вок

- Осторожно поставьте емкость на конфорку. При небрежном обращении с емкостью возможно нагревание ручки и повреждение стекла.
- Не встряхивайте емкость, которая находится на конфорке. Это может привести к появлению царапин на стекле или к повреждению стекла ручкой.

Шумы при впуске воздуха

Тикающий звук

Кроме того, эти звуки могут возникать при работе на низких мощностях.

Шум от емкостей

Во время приготовления пищи емкости могут издавать определенные звуки. Это происходит из-за энергии, идущей от плиты к емкости. Для некоторых видов емкостей это нормальное явление при работе на высоких мощностях. Это не повредит ни емкости, ни плите.

Шум от вентилятора

Для продления срока службы электронных компонентов устройство оснащено вентилятором. При интенсивном использовании устройства включается вентилятор для его охлаждения, издавая гул. Вентилятор работает несколько минут после отключения плиты.

Функция автоматического включения питания

При работе функции автоматического включения питания (APD) слышится тикающий звук, даже если конфорка не используется.

Включение и настройка мощности

Конфорка имеет 12 уровней мощности. Кроме них имеется уровень boost (нагнетание).

1. Поставьте емкость на конфорку.
2. Нажмите кнопку блокировки от детей.
Раздается звуковой сигнал.
3. Нажмите кнопку включения нужной конфорки.
На дисплее замигает значок «-», и будет издан звуковой сигнал. Если после включения конфорки не выбраны настройки приготовления пищи, конфорка автоматически выключается через 10 секунд.
4. Чтобы выбрать нужную настройку, нажмите кнопки + или -, либо << или >>. При обнаружении посуды конфорка включается с тем уровнем мощности, который был установлен пользователем.
 - Если сначала нажать кнопку + или -, появится уровень 6.
 - Если сначала нажать кнопку >>, на дисплее отобразится уровень 12 + boost (нагнетание). Уровень мощности boost (нагнетание) можно использовать, чтобы быстро довести блюда до кипения (см. стр. 12).
 - Если сначала нажать кнопку <<, отобразится уровень 1.



Советы

- Кнопки + или - позволяют пошагово увеличить или уменьшить мощность. Кнопки << или >> позволяют быстро увеличить или уменьшить мощность.
- Чтобы ускорить переход к желаемому уровню мощности, нажмите и удерживайте кнопки <<, -, + или >>.

Распознавание емкости

Если плита не обнаруживает (подходящую) емкость после установки мощности, дисплей будет продолжать мигать, и конфорка останется холодной. Если не установить (подходящую) емкость на плиту в течение одной минуты, конфорка автоматически отключится.

Индикатор остаточного тепла

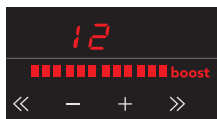


Интенсивно использовавшаяся конфорка будет сохранять тепло еще несколько минут после выключения. Пока конфорка остается горячей, на дисплее высвечивается символ «H».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Нагнетание

Функция нагнетания используется для обработки пищи на максимальной мощности за короткий период времени (максимум 10 мин). По истечении времени нагнетания мощность уменьшается до 12.



Включение режима нагнетания

1. Поставьте емкость на конфорку.
2. Сразу же после включения конфорки нажмите кнопку >>. *На дисплее отображается уровень мощности 12 и boost (нагнетание).*

- Если уровень мощности конфорки уже задан и необходимо воспользоваться функцией нагнетания, несколько раз нажмите кнопку >> или +.

Выключение режима нагнетания

Режим нагнетания включен, на дисплее показан уровень мощности 12 и boost (нагнетание).

1. Нажмите кнопку << или -.
На дисплее вы увидите более низкий уровень.

Или:

2. Нажмите кнопку On/Off (Вкл./Выкл.) конфорки, которую требуется выключить.
*Раздастся звуковой сигнал, и уровень мощности исчезнет с дисплея.
Конфорка полностью выключена.*

Выключение

Выключение конфорки

Нажмите кнопку On/Off (Вкл./Выкл.).

Раздастся звуковой сигнал, и уровень мощности исчезнет с дисплея.

- Плита автоматически перейдет в режим ожидания (также см. «Режим ожидания»).

Или

Нажмите кнопку блокировки от детей, чтобы выключить конфорку.
Раздастся звуковой сигнал. Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей начнет очень медленно мигать.

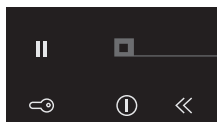
- Теперь индукционная плита находится в экономном режиме ожидания (см. также «Экономный режим ожидания»).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Режим ожидания

В режиме ожидания индукционная плита выключена. В режим ожидания можно переключиться из экономного режима ожидания или выключив конфорку.

Приготовление пищи можно начать непосредственно из режима ожидания, нажав кнопку On/Off (Вкл./Выкл.).



Переключение плиты из экономного режима ожидания в режим ожидания

Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей продолжает медленно мигать.

Кратковременно нажмите кнопку блокировки от детей, чтобы перейти в режим ожидания.

Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона. Все лампочки на плите погаснут.

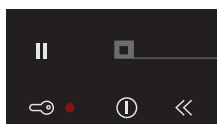
Экономный режим ожидания

В экономном режиме ожидания плита выключается и потребляет электроэнергию на минимально возможном уровне. Плиту также можно переключить в экономный режим ожидания из режима ожидания, а также когда конфорка еще активна.



Знаете ли вы, что

В экономном режиме ожидания плита потребляет менее 0,5 Вт. Это меньше, чем в стандартном режиме ожидания.



Переключение плиты в экономный режим ожидания

Нажмите кнопку блокировки от детей.

Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона.

Активируется экономный режим ожидания, красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей продолжает медленно мигать.

Вы можете начать приготовление пищи непосредственно из экономного режима ожидания. Для этого плиту сначала необходимо перевести в режим ожидания.



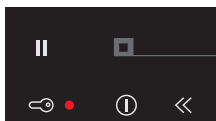
Знаете ли вы, что

После 30 минут пребывания в режиме ожидания плита автоматически переходит в экономный режим ожидания, что позволяет избежать излишнего потребления энергии.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Блокировка от детей

Индукционная плита оснащена блокировкой от детей, которая позволяет заблокировать устройство. Она предотвращает непреднамеренное включение устройства.



Включение блокировки от детей

1. Нажмите кнопку блокировки от детей.

Раздастся двойной звуковой сигнал высокого тона. Все кнопки теперь неактивны, за исключением кнопки блокировки от детей. Сначала плита переходит в экономный режим ожидания, а затем в режим блокировки от детей. Красный свет постоянно горит.

2. Чтобы вывести плиту из режима блокировки от детей, снова нажмите кнопку блокировки от детей и удерживайте ее в течение 2 секунд.

Раздастся короткий звуковой сигнал высокого тона. Плита переходит в режим ожидания. Красный свет рядом с кнопкой блокировки от детей не горит.



Совет

Перед очисткой плиты переведите ее в режим блокировки от детей, чтобы избежать случайного включения.

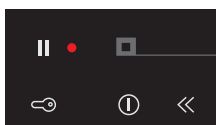


Знаете ли вы, что

Когда плита находится в режиме блокировки от детей, она потребляет не больше энергии, чем в экономном режиме ожидания.

Пауза

Эта функция позволяет во время приготовления пищи задать паузу всей плиты на 5 минут. Это дает возможность уйти от плиты на непродолжительное время или заняться ее очисткой без потери настроек.



Переключение плиты в режим паузы

Нажмите кнопку паузы.

Раздастся двойной звуковой сигнал высокого тона, мощность снизится и рядом с кнопкой паузы загорится красный индикатор.

- Заданный таймер/кухонный таймер останавливается.
- Мощность конфорки автоматически снизится.
- Все кнопки неактивны, за исключением кнопки блокировки от детей и кнопки паузы. Кнопка On/Off (Вкл./Выкл.) конфорки также остается активной, но реагирует на нажатие с задержкой в две секунды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Если в течение последующих 5 минут снова нажать кнопку паузы, то процесс приготовления пищи возобновится.

Раздастся двойной звуковой сигнал высокого тона, будут восстановлены настройки плиты, которые были установлены до паузы.

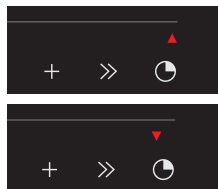
Если в течение 5 минут не предпринимать никаких действий:

Активная конфорка будет отключена автоматически. После этого кнопка паузы будет мигать в течение 25 минут, указывая на то, что процесс приготовления был завершен режимом паузы. По истечении 25 минут плита автоматически переходит из режима паузы в экономный режим ожидания.

Распознавание режима

Режим ожидания	Не горит ни один индикатор.
Экономный режим ожидания	Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей продолжает медленно мигать.
Режим блокировки от детей	Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей горит постоянно.
Режим паузы	Рядом с кнопкой паузы мигает красный индикатор.

Таймер/кухонный таймер



Кнопка таймера/звукового оповещения конфорки выполняет две функции:

Функция таймера	Функция кухонного таймера
Эту функцию можно распознать по небольшой красной стрелке, указывающей вверх.	Эту функцию можно распознать по небольшой красной стрелке, указывающей вниз.
В функции таймера время увеличивается.	В функции кухонного таймера идет обратный отсчет времени.
Таймер невозможно связать с конфоркой.	Кухонный таймер можно связать с конфоркой. Это значит, что по истечении заданного времени конфорка отключается.
Функция таймера активируется нажатием кнопки таймера в течение 3 секунд.	Функция кухонного таймера активируется следующим образом: сначала активируйте функцию таймера, а затем — функцию кухонного таймера, нажав кнопку + или -.



Внимание

- Функцию таймера/кухонного таймера также можно использовать без активации конфорки.



Включение таймера

1. Один раз нажмите кнопку таймера/звукового оповещения конфорки. На дисплее отобразятся три мигающих нуля и знаки + и -. Если вы не зададите время кнопками + или -, таймер автоматически включится через 3 секунды. Максимальное время, на которое можно установить таймер, составляет 9 часов 59 минут. *Загорается красная стрелка, указывающая вверх, и время начинает увеличиваться.*
2. Снова нажмите кнопку таймера/звукового оповещения конфорки, чтобы выключить его.

Включение кухонного таймера

1. Один раз нажмите кнопку таймера/звукового оповещения конфорки.
2. Нажмите кнопку + или -, чтобы переключить функцию таймера на функцию кухонного таймера. После этого можно задать желаемое время приготовления пищи при помощи кнопки +. Затем можно изменить заданное время при помощи кнопки -. *Загорится красная стрелка, указывающая вниз. Начнется обратный отсчет времени.*
3. Снова нажмите кнопку таймера/звукового оповещения конфорки, чтобы выключить его повторно.



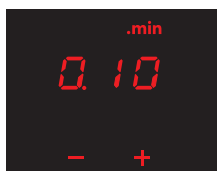
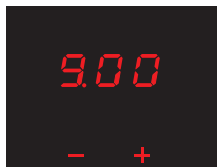
Внимание

- Кухонный таймер связан с конфоркой, если соответствующая конфорка включена.
- Если кухонный таймер связан с конфоркой, конфорка выключится по истечении заданного времени. *Звуковое оповещение кухонного таймера отключается на протяжении четверти часа, издавая затухающие звуковые сигналы; «0.00» и стрелка, указывающая вниз, продолжает мигать. Снова нажмите кнопку таймера/звукового оповещения, чтобы повторно выключить звуковое оповещение кухонного таймера.*

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установка времени приготовления пищи

Включите кухонный таймер.



Кнопка	Шаг (x) нажатия кнопки	Время
+	x = 1 минута	от 0,00 до ...
-	x = 10 секунд	5,00–0,00
-	x = 30 секунд	9,00–5,00
-	x = 1 минута	... до 9,00

Через 9 минут и 0 секунд («9.00») на дисплее появится слово «.min» и минуты будут добавлены после точки.



Совет

Для более быстрого выбора времени нажмите и удерживайте кнопку + или -.

Включение и отключение звукового сигнала

1. Дважды нажмите кнопку «On/Off» (Вкл./Выкл.).
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки << и + до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.

Теперь звуковой сигнал выключен для всех операций с кнопками, за исключением кнопок паузы и блокировки от детей. Примечание: звуковое оповещение кухонного таймера и оповещение при ошибках отключить невозможно.

3. Чтобы снова включить звуковые оповещения, воспользуйтесь тем же сочетанием кнопок.

Включение и выключение автоматического обнаружения посуды

Если после включения плиты поставить посуду на выключенную конфорку, на дисплее включатся элементы управления, и можно сразу же приступить к использованию этой конфорки (не используя кнопку «On/Off» (Вкл./Выкл.)).

Если конфорка не используется в течение 10 секунд, дисплей погаснет. Конфорку можно снова включить, сняв с нее посуду и поставив ее обратно, либо воспользовавшись кнопкой «On/Off» (Вкл./Выкл.).

Эта функция включена по умолчанию, но ее можно отключить. Это можно сделать, выключив плиту и одновременно нажав кнопки «wok» (вок) (19) и «On/Off» (Вкл./Выкл.) (6) на левой панели управления, удерживая их в течение 5 секунд. На дисплее появится надпись «APd OFF». Чтобы снова включить эту функцию, повторите ту же последовательность действий. После этого на дисплее появится надпись «APd On».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Идеальная настройка вок

Если плита включена, можно автоматически установить идеальную настройку вок нажатием кнопки.

Установка идеальной настройки вок

На конфорке находится емкость, и плита включена.



1. Нажмите кнопку вок.

На дисплее загорится значок и появится буква «А». Конфорка автоматически переключается на идеальную настройку вок через 3 секунды.

Для выбора другого уровня можно использовать следующие кнопки: <<, +, -, >>.

Здоровое питание

Точка кипения различных масел

При настройке точки кипения различных видов масла компания ASKO рекомендует выбрать масло, исходя из температуры выпечки, чтобы обеспечить здоровый способ выпекания. Каждый вид масла имеет особую точку кипения, при которой выделяются токсичные газы. В таблице ниже указаны точки кипения различных видов масла.

Масло	Точка кипения, °С
Оливковое масло первого отжима	160 °С
Сливочное масло	177 °С
Кокосовое масло	177 °С
Рапсовое масло	204 °С
Нерафинированное оливковое масло	216 °С
Подсолнечное масло	227 °С
Кукурузное масло	232 °С
Арахисовое масло	232 °С
Рисовое масло	255 °С
Оливковое масло	242 °С

Очистка



Совет

Перед началом очистки плиты активируйте блокировку от детей.

Ежедневная очистка

- Несмотря на то, что пролитая пища не может пригореть к поверхности стекла, мы рекомендуем мыть плиту после каждого использования. Для ежедневной очистки лучше всего подходит влажная тканевая салфетка с мягким моющим средством.
- Протрите насухо бумажным или кухонным полотенцем.

Стойкие пятна

- Стойкие пятна выводятся с помощью мягкого моющего средства, например средства для мытья посуды. Для этой цели доступны специальные изделия.
- Следы воды и накипь можно удалить при помощи уксуса.
- Царапины от металлических предметов (например, от передвигания кастрюль) могут представлять сложность при удалении.
- Для удаления остатков пищи используйте скребок для стекла. Расплавленный пластик и сахар лучше всего удалять при помощи скребка для стекла.



Вещества, запрещенные к применению

- Запрещается использовать абразивы. Они оставляют царапины, в которых могут скапливаться грязь и нагар.
- Запрещается использовать острые предметы, например стальную вату или мочалку для посуды.

НЕИСПРАВНОСТИ

Общие сведения

Телефонный номер сервисного центра находится на предоставленной гарантийной карте или на веб-сайте www.asko.com.



Если вы обнаружили трещину в стеклянной поверхности (даже небольшую), немедленно отключите плиту, вытяните вилку из розетки, отключите (автоматические) предохранители в шкафу. В случае неразъемного соединения установите переключатель электроблока в нулевую позицию. Обратитесь в сервисный центр.

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неправильная работа устройства не всегда означает его неисправность. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь приведенной ниже таблицей, или см. дополнительные сведения на веб-сайте www.asko.com.

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается текст при первом подключении устройства.	Это стандартная процедура настройки.	Обычная эксплуатация.
Вентилятор работает несколько минут после отключения плиты.	Плита остывает.	Обычная эксплуатация.
При использовании плиты первые несколько раз чувствуется легкий запах.	Новое устройство нагревается.	Это нормальное явление. Запах исчезнет после нескольких использований. Проветрите кухню.
Посуда издает шум во время приготовления.	Это происходит из-за энергии, идущей от плиты к емкости.	Это происходит из-за энергии, идущей от плиты к емкости. Такой шум не вредит ни посуде, ни плите.
Вы включили конфорку, но дисплей продолжает мигать.	Используемая посуда не подходит для индукционного приготовления пищи или имеет неправильную сферическую форму.	Используйте подходящую посуду.
Конфорка внезапно перестает работать, и слышится сигнал.	Установленное время истекло.	Отключите звуковой сигнал, нажав кнопку + или - на таймере.
Плита не работает, на дисплее ничего не отображается.	Отсутствует подача питания по причине неисправности кабеля или подключения.	Проверьте предохранители или выключатель (если вилка отсутствует).

НЕИСПРАВНОСТИ

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Предохранитель перегорает сразу после включения плиты.	Плита была подключена неверно.	Проверьте подключения подвода электроэнергии.
Код ошибки F00.	Панель управления загрязнена или покрыта водой.	Очистите панель управления.
Код ошибки F0 ... F6 и FC.	Дефектный генератор.	Обратитесь в сервисный центр.
Код ошибки F7.	Несоответствующая температура окружающей среды.	Выключите все источники тепла, которые расположены рядом с плитой.
Код ошибки F8 и F08.	Устройство перегрелось.	Устройство отключено из-за перегрева. Дайте устройству остыть, после чего используйте меньшую мощность.
Код ошибки F9 и/или непрерывный звуковой сигнал.	Устройство неправильно подключено и/или напряжение в электросети слишком высокое.	Измените подключение.
Код ошибки F99.	Одновременное нажатие двух или более кнопок.	Не нажимайте несколько кнопок одновременно.
Код ошибки FA.	Слишком низкое напряжение в сети.	Обратитесь к поставщику электроэнергии.
Код ошибки FAN.	Несоответствующая циркуляция воздуха.	Убедитесь в том, что все отверстия под плитой открыты.
Код ошибки E6.	Неподходящая емкость.	Подходящие емкости доступны на веб-сайте www.asko.com .
	Ошибка оборудования/программного обеспечения.	Обратитесь в сервисный центр.
Другие коды ошибок.	Дефектный генератор.	Обратитесь в сервисный центр.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

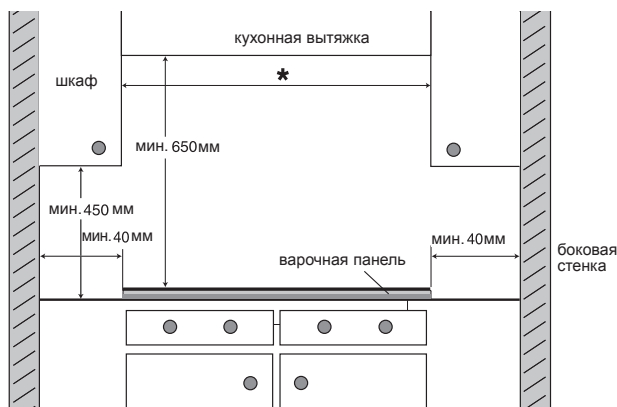
Инструкция по безопасной установке

- Поддача электричества должна отвечать всем государственным и местным законам.
- Для данного устройства требуется заземление.
- Подключением этого устройства может заниматься только квалифицированный электрик.
- Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Соединительный кабель должен свободно провисать и не проходить через ящик.
- Если требуется выполнить фиксированное подключение, установите на линии электропитания многополюсный переключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Рабочая поверхность, к которой крепится панель, должна быть плоской.
- Стены и рабочая поверхность вокруг устройства должны выдерживать температуру до 85 °С. Хотя само устройство не нагревается, высокая температура посуды может привести к выцветанию или деформации стен.
- Повреждения, вызванные неправильным подключением, установкой или эксплуатацией, не покрываются гарантией.

Зазор

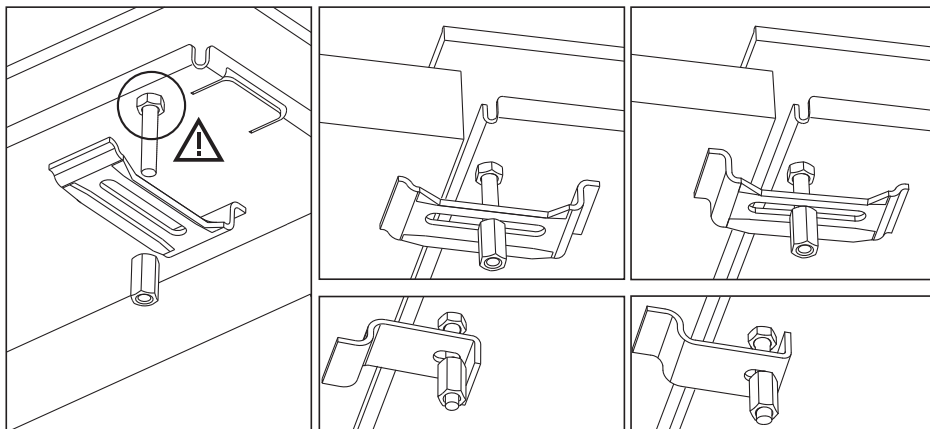
* H1345G: мин. 40 см

Для безопасной работы устройства необходим достаточный зазор. Убедитесь в том, что зазор обеспечивает достаточное пространство.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

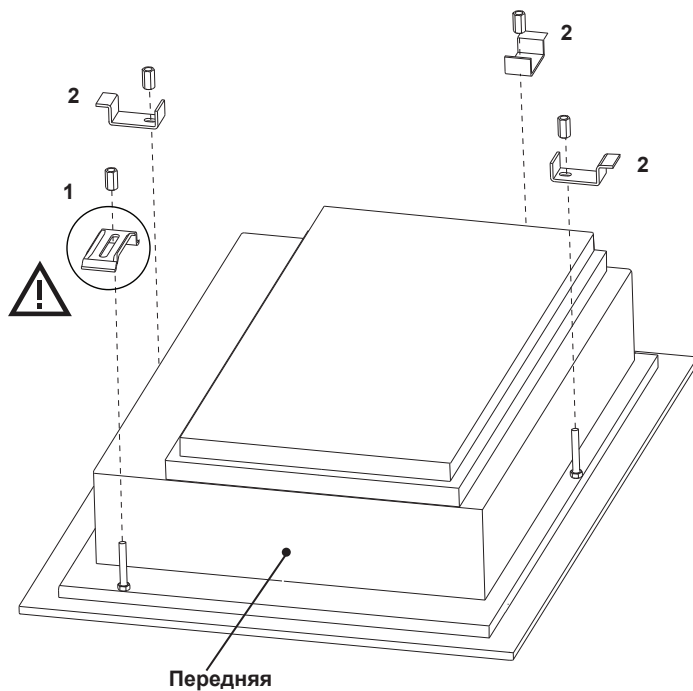
Точки крепления для монтажных скоб



Не удаляйте и не
крутите гайку!

Толстая рабочая поверхность

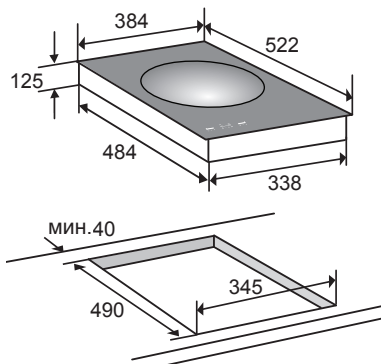
Тонкая рабочая поверхность



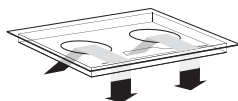
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Размеры установки

Размеры и выемки указаны на иллюстрации ниже.



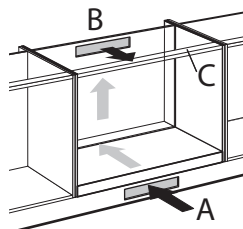
Вентиляция



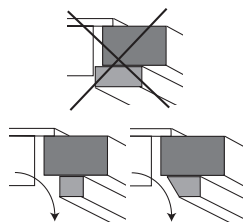
Электроника, которой снабжено устройство, требует охлаждения. Устройство автоматически отключается при недостаточной циркуляции воздуха. На днище устройства есть вентиляционные отверстия. Холодный воздух должен поступать через эти отверстия. На днище и в передней части устройства есть выходные отверстия.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

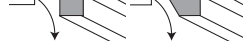
Установка над духовым шкафом или фиксированной панелью



Вентиляция осуществляется через нижний вырез (А) и заднюю стенку шкафа (В). Вырежьте соответствующие вентиляционные отверстия (мин. 100 см²). Подача воздуха А является избыточной, если, наряду с отверстием В, имеется впускное воздушное отверстие в другом месте.



Горизонтальная балка не должна препятствовать потоку воздуха. При необходимости расположите или отрежьте балку С по диагонали.

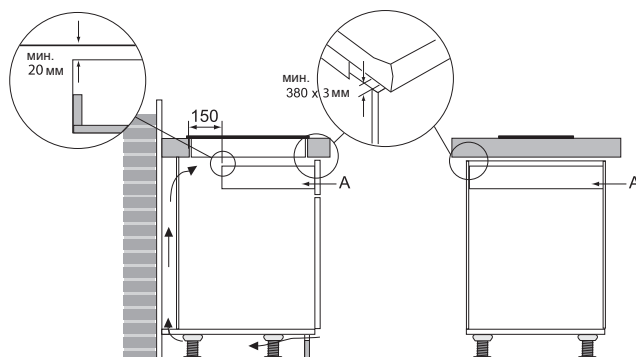


Если толщина рабочей поверхности превышает глубину встраивания (= 120 мм) устройства, это хорошо. С другой стороны, если толщина рабочей поверхности тоньше глубины встраивания устройства, ящик или духовой шкаф могут не вписаться под устройством.



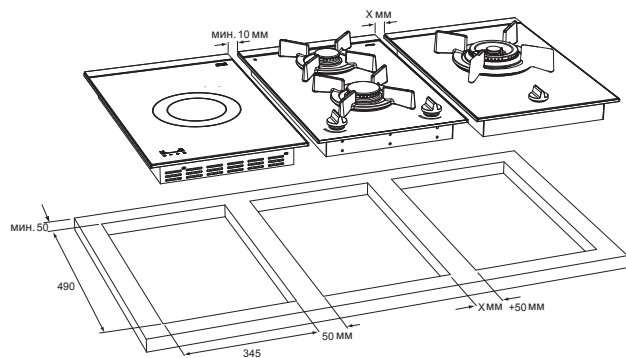
Под плитой требуется минимальное пространство для охлаждения и оптимального функционирования устройства. Рекомендованное минимальное пространство между основанием плиты и верхней частью ящика составляет 10 мм.

Не допускайте, чтобы ящик блокировал вентиляционные отверстия на днище устройства. Если под плитой находится ящик, в передней части следует предусмотреть зазор не менее ширины плиты.

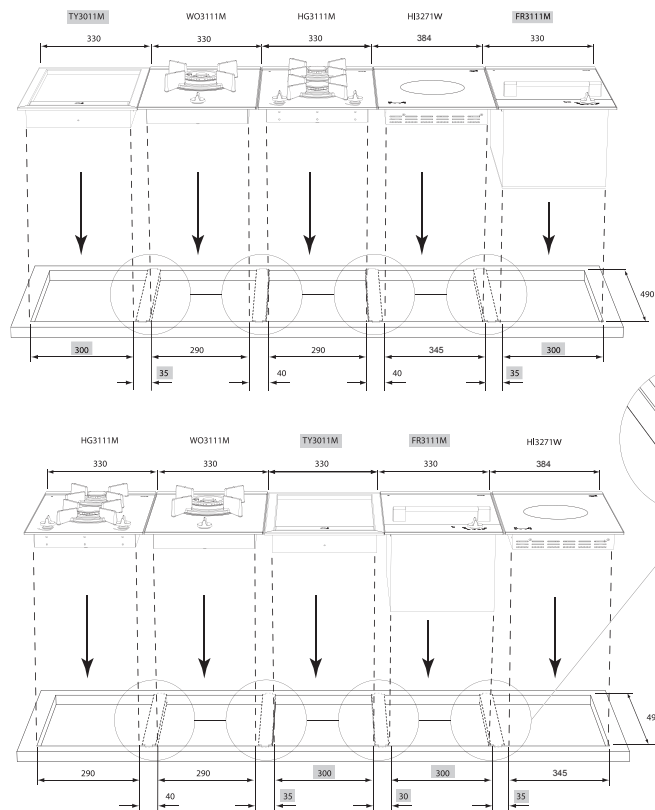


ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Ситуация пригнанного блока с зазором



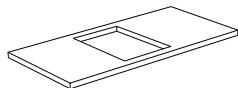
Примеры соединения с соединяющим профилем



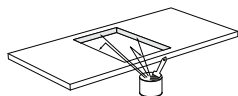
Соединяющий профиль для обеспечения плотного монтажа устройств рядом друг с другом

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

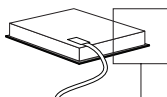
Встройка



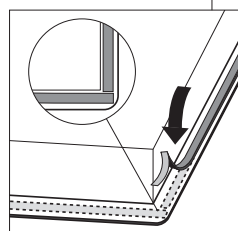
Шкаф и разрезы должны отвечать необходимым размерам и требованиям к вентиляции



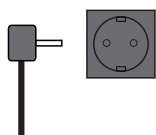
При необходимости обработайте края обрезанной деревянной или синтетической рабочей поверхности плотным слоем лака для предотвращения попадания в древесину влаги, что может привести к вздутию рабочей поверхности.



Разместите плиту на рабочей поверхности нижней частью вверх.



Снимите защитный слой с герметизирующей ленты и примените ее в желобке алюминиевого профиля или на краю стеклянной панели. Не закрепляйте ленту вокруг углов, отрежьте 4 кусочка ленты так, чтобы должным образом заделать углы.



Переверните плиту и вставьте ее в канавки.

Подключите устройство к электросети. Вы услышите короткий звуковой сигнал, и дисплей засветится на короткий период времени. Устройство готово к работе.

Проверьте правильность его работы. Если устройство было подключено неверно, раздастся звуковой сигнал или на дисплее ничего не отобразится, в зависимости от ошибки.



Во избежание опасных ситуаций замену поврежденного соединительного кабеля могут выполнять только изготовитель, его сервисная служба или лица, обладающие соответствующей квалификацией.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Таблица мощности и размеров

Это устройство соответствует всем применимым директивам СЕ.

Тип плиты	Н11345G
Индукция	x
Подключение	220—240 В, 50/60 Гц (штепсельная евровилка)
Фазы	1
Максимальная мощность конфорки	3 кВт (Ø 300)
Общая нагрузка подключения	3,0 кВт
(Монтажные) размеры	
Ширина x глубина устройства	384 x 522 мм
Высота от столешницы	125 мм
Ширина x глубина выреза	345 x 490 мм
Минимальное расстояние выреза до задней стены	40 мм
Минимальное расстояние выреза до боковой стены	40 мм

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

Утилизация упаковки и устройства

При производстве этого устройства использовались долговечные материалы. После завершения срока действия этого устройства его нужно утилизировать. Подробные сведения можно получить в соответствующих органах исполнительной власти на месте.

Упаковка этого устройства пригодна для переработки. Из нее можно получить:

- картон;
- полиэтиленовую пленку (ПП);
- полистирол без содержания фенола (твердая полистирольная пена).

При утилизации этих материалов следует проявить ответственность и соблюдать требования действующего законодательства.



В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых устройств на этот продукт нанесен знак с перечеркнутой корзиной для мусора. Это означает, что после того, как изделие станет непригодным к использованию, его нельзя утилизировать как обычные отходы. Изделие следует доставить в местный центр отдельной утилизации отходов или передать лицу, которое оказывает соответствующие услуги.

Отдельная утилизация бытовой техники позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, обусловленных неправильной утилизацией, и позволяет обновлять долговечные материалы, помогая сохранить энергию и ресурсы.

Декларация соответствия



Мы заявляем, что наши продукты соответствуют директивам, постановлениям и нормам ЕС, а также требованиям стандартов, указанных в тексте инструкции.

Информация о сроке службы

Срок службы, установленный на данное изделие в соответствии с постановлением Правительства РФ № 720 от 16.06.97 - 10 лет со дня изготовления.