

DE

*Gebrauchs- und
Installationsanweisung Ihres
Induktionskochfeldes*

 **JAN KOLBE**

9962 8741 03/03

Inhalt

Die Sicherheit Ihres Kochfeldes.....	3
Sicherer Einbau des Kochfeldes.....	5
Kochgefäße.....	7
Die einfache Benutzung Ihres Kochfeldes.....	8
Pflege und Wartung des Kochfeldes.....	10
Behebung kleiner Probleme.....	11
Gartabelle.....	12

In der Gebrauchsanweisung geben Ihnen die Zeichen,



*Sicherheitshinweise
und,*



Ratschläge und Tips.

.....

Das Kochfeld wurde für den privaten Gebrauch in Wohnräumen ausgelegt.

Im Bemühen um ständige Verbesserung unserer Erzeugnisse behalten wir uns vor, jederzeit technische, funktionsspezifische und ästhetische Änderungen im Rahmen der technischen Weiterentwicklung vorzunehmen.

Ihr Kochfeld ist ausschließlich für die Zubereitung von Getränken und Speisen bestimmt und enthält keine Asbest-Bestandteile.

Bitte kontrollieren Sie regelmäßig, dass keine Gegenstände (Geschirrhandtücher, Papier, ...) vor dem Kochfeld herunterhängen, da diese die Lufteintritte, die sich unter Ihrem Kochfeld befinden, behindern können (siehe Kapitel zum Einbau).

Die Sicherheit Ihres Kochfeldes

Sicherheit des Kochfeldes

- Ein Meßfühler kontrolliert permanent die Temperatur Ihres Kochfeldes. Falls die Temperatur zu hoch ansteigt, wird die von dem Kochfeld abgegebene Leistung automatisch verringert.

- Das Entfernen des Kochgefäß aus dem Kochfeld (Induktionszone) genügt, um die Stromversorgung der Kochzone sofort abzuschalten. Zum endgültigen Abschalten der Kochzone die Taste "Aus" drücken.

SICHERHEIT DES KOCHGESCHIRRS

Jede Kochzone ist mit einem Meßfühler ausgestattet, der die Temperatur des Kochgeschirrbodens permanent kontrolliert, so dass es zu keinem Überhitzungs kommt (leeres Kochgeschirr, ...).

WENN SICH KLEINE METALLISCHE GEGENSTÄNDE AUF DEM KOCHFELD BEFINDEN

Ein kleiner metallischer Gegenstand, wie zum Beispiel eine Gabel, ein Löffel oder ein Fingerring, etc., der sich alleine auf dem Kochfeld befindet, wird nicht als Kochgeschirr erkannt. Die Anzeige blinkt und die Kochzone schaltet sich nicht ein.

Restwärmeanzeige

Nach intensiver Benutzung bleibt die Kochzone noch einige Zeit lang heiß.



In dieser Zeit leuchtet ein "H" auf.

In dieser Zeit die Kochzone nicht berühren.

Automatisches Abschalten

Die Funktion AS (Automatic Stop) ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes.

Sie bewirkt das automatische Abschalten des Kochfeldes, je nach eingestellter Leistung:

Eingestellte Leistung	Automatisches Abschalten nach ...
zwischen 1 und 4	8 Stunden
zwischen 5 und 7	2 Stunden
zwischen 8 und 9	1 Stunde

Auf der Anzeige für die betreffende Kochzone erscheint **A** und ca. 2 Minuten lang ertönt ein akustisches Signal. Die Anzeige **A** bleibt eingeschaltet, bis sie durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Kochfeld quittiert wird. Das Quittieren wird mit einem doppelten Piepton bestätigt.

Kindersicherung

Ihr Kochfeld beinhaltet eine **Kindersicherung**, welche die Bedienung verriegelt.

Die Verriegelung kann aktiviert werden

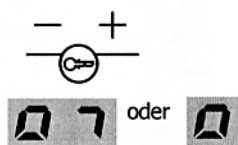
- bei ausgeschaltetem Kochfeld, z.B. zur Reinigung
- während des Kochens (die Einstellungen bleiben erhalten)

Aus Sicherheitsgründen bleibt die (STOP) Taste weiterhin bedienbar.

Vor weiteren Garvorgängen nicht das Entriegeln vergessen.

Verriegeln des Kochfeldes

Gleichzeitig die Verriegelungstasten - und + drücken



In der Anzeige erscheint

je nach Modell

Diese Anzeige erlischt nach einigen Sekunden.

Bei jeder Bedienung einer Taste erscheint die Anzeige erneut.

Entriegeln des Kochfeldes

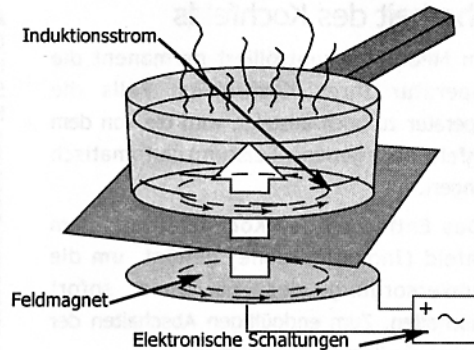
Gleichzeitig die Verriegelungstasten - und + drücken, bis die Verriegelungsanzeige erlischt.

Die Sicherheit Ihres Kochfeldes

Induktionsprinzip

Beim Einschalten, sobald die gewünschte Leistung eingestellt ist, erzeugen die elektronischen Schaltungen Induktionsstrom, der augenblicklich den Boden des Kochgefäßes erhitzt, welcher seinerseits die Hitze auf das Kochgut überträgt.

Auf diese Weise erfolgt das Garen praktisch ohne Energieverlust zwischen Kochfeld und Kochgut.



Für Träger von Herzschrittmachern :

Der Betrieb Ihres Kochfeldes entspricht den geltenden Normen bezüglich elektromagnetischer Störungen.

Ihr Induktionskochfeld entspricht den gültigen Vorschriften (Richtlinien 89/336/EWG). Es beeinflusst die Funktionsweise anderer elektrischer Geräte nicht, wenn diese vorschriftsmäßig verwendet werden.

Ihr Induktionskochfeld erzeugt Magnetfelder in ihrer unmittelbaren Nähe.

Damit es zu keinen Interferenzen zwischen Ihrem Kochfeld und einem Herzschrittmacher kommt, muß letzterer in Übereinstimmung mit der für ihn geltenden Vorschrift sein.

Wir können hierzu lediglich die Konformität unseres eigenen Produkts garantieren. Was die Konformität des Herzschrittmachers oder eventuelle Unverträglichkeiten anbelangt, können Sie sich beim jeweiligen Hersteller oder bei Ihrem Arzt informieren.



Sollte ein Riss in der Glasoberfläche auftreten, schalten Sie Ihr Gerät umgehend von der Stromzufuhr ab.

Nehmen Sie hierzu die Sicherungen heraus oder betätigen Sie den Unterbrecher

Benutzen Sie Ihr Kochfeld so lange nicht, bis die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

Das Kochfeld darf nicht als Ablage für Gegenstände verwendet werden.

Sicherstellen, dass das Stromversorgungskabel eines in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenen Elektrogeräts nicht mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Verwenden Sie zum Garen nie Aluminiumfolien und stellen Sie nie in Aluminium eingewickelte Produkte oder in Aluminiumschalen eingefrorene Gerichte direkt auf Ihr Kochfeld.

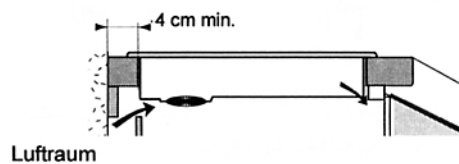
Das Aluminium könnte schmelzen und Ihr Gerät nachhaltig beschädigen.

Ist Ihr Backofen unter Ihrem Kochfeld eingebaut (siehe Einbaumöglichkeiten), so ist die gleichzeitige Benutzung Ihres Kochfeldes und des Backofens im Pyrolysebetrieb aufgrund der Wärmesicherheitsvorschriften untersagt.

Sicherer Einbau des Kochfelds

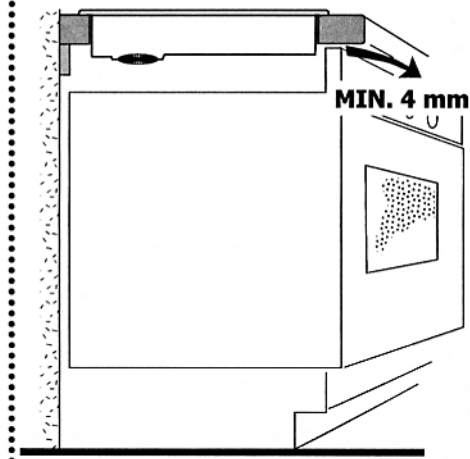
Unbedingt darauf achten, dass die Belüftungsgitter unter dem Kochfeld immer frei sind.
Bei jeder beliebigen Einbauart muss das Kochfeld stets gut belüftet sein.

Über einem Möbelelement mit Tür oder mit Schublade



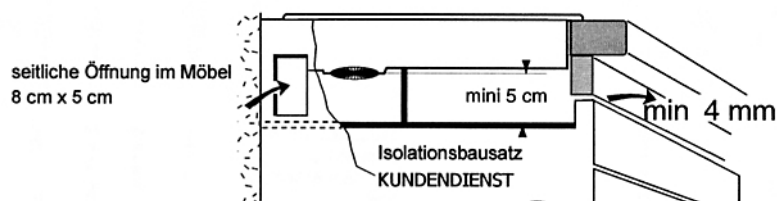
Darauf achten, dass die Luftzufuhr nicht durch die Querstrebe des Möbels versperrt wird.
Notfalls einen Schrägschnitt anbringen.

Über einem Backofen



Wenn das Gerät unter dem Kochfeld starke Hitze erzeugt :

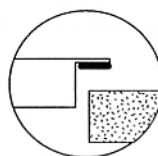
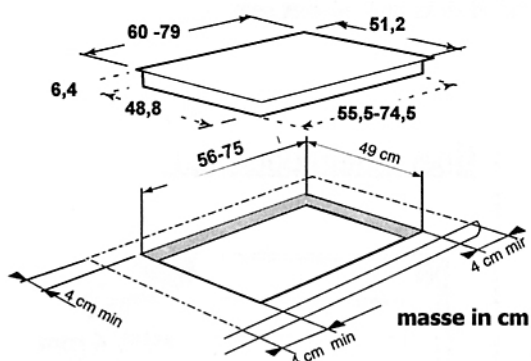
Das Kochfeld besitzt verschiedene Sicherheitsfunktionen und insbesondere einen Überhitzungsschutz. Wenn dieser ausgelöst wird, erscheint auf der Tastatur eine Reihe kleiner Striche oder ein **F7**.
Kommt es häufig zu einem solchen Überhitzen, so empfiehlt es sich, eine seitliche Öffnung im Möbel anzubringen oder den Wärmedämmsatz einzubauen, der beim Kundendienst erhältlich ist



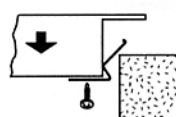
Unter Beachtung der obengenannten Anweisungen kann das Kochfeld über jedem beliebigen Haushaltsgerät eingebaut werden.

Sicherer Einbau des Kochfelds

Einbauratschläge



Ein Dichtungsstreifen garantiert die Abdichtung Ihrer Arbeitsplatte.
-Diese Dichtung ist im Beutel mitgeliefert.
-Diese Dichtung wird unter Ihr Kochfeld geklebt. Legen Sie das Kochfeld direkt in die Aussparung ein.



Die Clips am Einsatz des Kochfelds befestigen.

Anschluss

Der Gerät muss so eingebaut werden, dass die Steckdose zugänglich bleibt

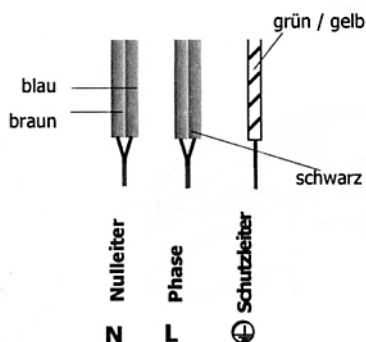
Der Anschluss der Kochfelder an die Netzspannung muss über eine Wandsteckdose nach IEC 83 oder einen allpoligen Netztrennschalter erfolgen, dessen Schliesskontakte einen Öffnungsspalt von mindestens 3 mm besitzen.

Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um jede Gefahr auszuschließen.

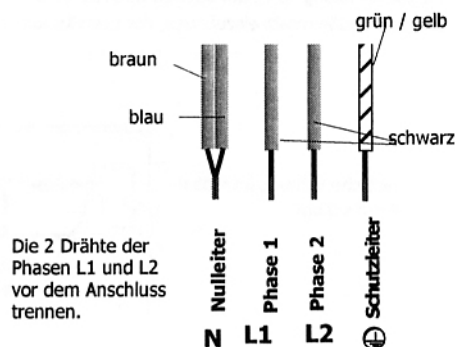
Beim Einschalten Ihres Kochfeldes oder nach einer längeren Stromunterbrechung erscheint eine kodierte Leuchtanzeige auf dem Bedienungsfeld. Diese Anzeige erlischt automatisch nach ca. 30 Sekunden oder sobald eine beliebige Taste des Bedienungsfelds betätigt wird. Diese Anzeige ist normal und gegebenenfalls unserem Kundendienst vorbehalten. Der Benutzer des Kochfeldes sollte dieser Anzeige keine Beachtung schenken.

Funktioniert ein mit 400 V Drehstrom gespeistes Kochfeld nach dem Anschließen nicht, prüfen, ob der Nulleiter richtig angeschlossen ist.

- 220-240V 50Hz
Sicherung : 32 Ampere



- 400 V 2N 50Hz
Sicherung : 16 Ampere



Die 2 Drähte der Phasen L1 und L2 vor dem Anschluss trennen.

EMT655-CN.....5,8 kW

EMT855-CN.....5,8 kW

Kochgefäße

Sie besitzen sicher bereits für das Induktionskochen geeignete Kochgeschirre.

Ihr Induktionskochfeld kann die meisten Kochgeschirre identifizieren.

Kochgeschirrtest : stellen Sie Ihr Kochgeschirr auf eine Kochzone mit der Stärke 4. Leuchtet die Anzeige permanent ist ihr Kochgeschirr geeignet, blinkt sie, kann Ihr Kochgeschirr nicht für das Induktionskochen verwendet werden.

Sie können auch einen Magneten als Test nehmen. Bleibt der Magnet "haften", ist das Kochgefäß für das Induktionskochen geeignet.

Für Induktionsherde geeignete Kochgefäße:

- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl mit oder ohne Teflonbeschichtung .
- Kochgeschirr aus Gußeisen mit oder ohne Emailleboden.

Durch einen Emailleboden werden Kratzer auf der Glasoberfläche Ihres Kochfeldes vermieden.

- Kochgeschirre aus Edelstahl, die sich für das Induktionskochen eignen.

Die meisten Kochgeschirre aus Edelstahl sind geeignet, wenn sie den Kochgeschirrtest bestehen (Kochtöpfe, Allesbräter, Pfannen,

Friteusen, ...).

- Kochgeschirr aus Aluminium mit Spezialboden.

Gefäße die keinen flachen Boden aufweisen können auch verwendet werden, die Böden dürfen jedoch nicht zu stark verformt sein.

Wenn Sie ein Gefäß mit dem Zeichen  auf dem Boden oder der Verpackung wählen, haben Sie eine Garantie für die Verträglichkeit mit Ihrem Kochfeld unter normalen Anwendungsbedingungen. Um Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich zu sein, finden Sie zusammen mit dieser Anleitung eine Liste von Anbietern induktionstauglicher Geschirre.

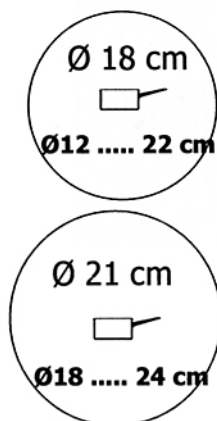
• HINWEIS

Kochgefäße aus Glas, Keramik oder Ton, aus Aluminium ohne Spezialboden oder aus Kupfer sowie einige unmagnetische Edelstähle sind für das Induktionskochen nicht geeignet, Die Anzeige blinkt, um Ihnen dies anzuzeigen.

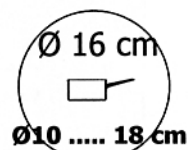
Wählen Sie Kochgefäße mit einem dicken flachen Boden, die für ein homogeneres Garen sorgen (bessere Wärmeverteilung).

Verwenden Sie die einzelnen Kochzonen je nach Art und Größe der Kochgefäße

Multifunktionskochfeld



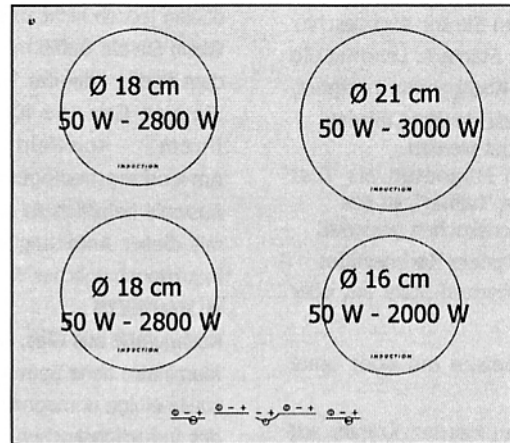
Kleine Kochbehälter



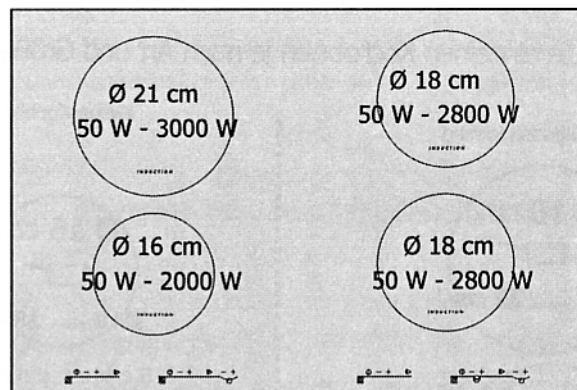
Schonendes kochen (Soßen, Cremespeisen, etc.). Zubereitung von kleinen Mengen oder individuellen Portionen, etc

Die einfache Benutzung Ihres Kochfeldes

EMT6551

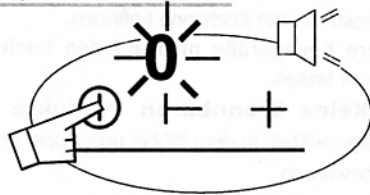


EMT8551



Die einfache Benutzung Ihres Kochfeldes

Ein-/Ausschalten

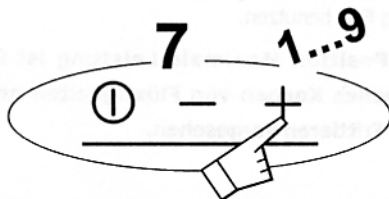


Taste ① drücken

Die Anzeige blinkt und zeigt 0 an.

Danach können Sie die gewünschte Leistung einstellen. Wenn keine derartige Einstellung erfolgt, wird die Kochzone automatisch wieder abgeschaltet.

Leistungseinstellung

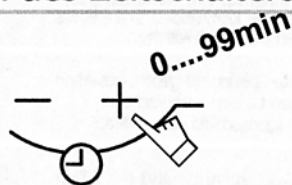


Mit den Tasten - und + die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Mit der Taste  schalten Sie direkt die Maximalleistung ein.

⚠ Auf der Seite der Induktionsspulen des Kochfelds wird beim Einstellen der Höchstleistung einer Kochzone die Leistung der anderen automatisch begrenzt, was an der Leistungsanzeige erkennbar ist.

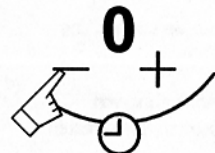
Einstellen des Zeitschalters



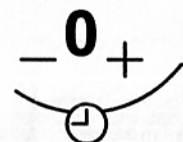
Der Zeitschalter kann eingestellt werden, wenn die entsprechende Kochzone eingeschaltet sind. Die eingestellte Zeit kann jederzeit wieder verändert werden.

Abschalten von Hand

Taste "-" drücken.



Automatisches Abschalten



Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab. Es ertönt ein akustisches Signal. Zum Quittieren des Signals eine beliebige Taste der betreffenden Kochzone drücken. Anderenfalls wird er automatisch nach 1 Minute abgeschaltet.

Pflege und Wartung des Kochfelds

● **Schläge** mit den Kochgefäßen **vermeiden:**

Die Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, aber dennoch nicht unzerbrechlich.

● **Schieben und Rutschen** der Kochgefäße **vermeiden**, was auf Dauer eine Beschädigung der Dekoration der Glaskeramikoberfläche oder des Rahmens der Zierleiste bewirken kann.

● **Kochgefäße mit rauhem oder verbeultem Boden vermeiden:**

An diesen können Stoffe hängen bleiben, die Flecken oder Kratzer auf dem Kochfeld bewirken.

● Das Kochgefäß **in die Mitte** der Kochzone **stellen**.

● **Keine leeren Kochgefäße** auf einer noch heißen Kochzone stehen lassen.

Diese Fehler führen nicht zu einer Funktionsstörung oder einer Betriebsuntauglichkeit und stellen keinen Garantiefall dar.

● **Keine Kochutensilien** aus Metall, Bestecke, Messer oder Metallgegenstände auf dem Kochfeld liegen lassen, da diese sich erwärmen können falls sie sich in der Nähe einer eingeschalteten Kochzone befinden.

Leere Kochgefäße nicht auf den Kochzonen stehen lassen.

● **Keine brennbaren Produkte bzw. Pflegemittel** in dem Möbel unter dem Kochfeld aufbewahren.

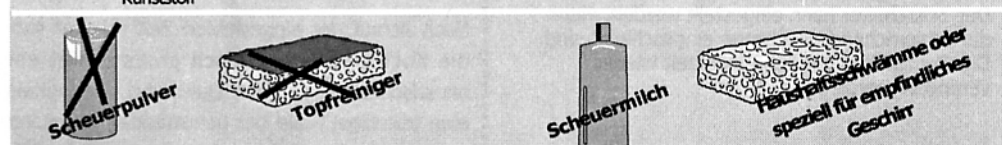
● **Keine geschlossenen Konservendosen** auf einer Kochzone erwärmen - auch nicht bei schwacher Hitze, da die Dose sonst explodieren kann.

● **Nicht mit maximaler Leistung vorheizen**, wenn Sie einen Kochbehälter mit innerer Antihafbeschichtung ohne Zusatz oder mit nur wenig Fett benutzen.

Die Position Maximale Leistung ist für schnelles Kochen von Flüssigkeiten oder zum Frittieren vorgesehen.

Ihr Kochfeld ist einfach zu reinigen. Hier einige Ratschläge :

VERSCHMUTZUNGSART	WAS IST ZU TUN	ZUBEHÖRTEILE
Leichte Verschmutzung	Die zu reinigende Stelle gut mit warmem Wasser einweichen und nachwischen.	Haushaltsschwämme
Anhäufung von verkrusteten Speiseresten	Die zu reinigende Stelle gut mit warmem Wasser einweichen, einen Spezialschaber für Glas benutzen, um das Gröbste zu entfernen, mit der kratzenden Seite eines Topfreinigers beenden und nachwischen.	Haushaltsschwämme Spezialschaber für Glas
Kalkringe und -spuren	- Warmen weißen Spiritus auf die Speisereste geben, einwirken lassen, mit einem weichen Lappen nachwischen. - Ein handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.	Spezialschaber für Glas
Festsitzende Reste vom Überkochen von Zucker, Aluminium oder geschmolzenem Kunststoff	- Einen Spezialreiniger für Glas, vorzugsweise mit Silikon (Schutzeffekt) auf der Glasoberfläche verteilen.	Spezialscheuermilch für Glaskeramikoberflächen



Behebung kleiner Probleme

Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Kochfelds haben bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine echte Störung vorliegt. Sie sollten zunächst die folgenden Punkte überprüfen:

WENN...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Bei der Inbetriebnahme eine Leuchtanzeige erscheint	Normaler Betrieb.	NICHTS : Siehe Kapitel Elektrischer Anschluß.
Ihre Installation bei der Inbetriebnahme unterbrochen wird.	Der Anschluss Ihres Kochfeldes ist defekt.	Überprüfen Sie die Verbindung bzw. die Konformität des Anschlusses. Überprüfen Sie die Verbindung oder die Konformität des Anschlusses.
Bei der Inbetriebnahme nur eine Seite des Kochfeldes funktioniert.	Der Anschluss Ihres Kochfeldes ist defekt.	
Die Ventilation einige Minuten nach dem Ausschalten Ihrer Platte noch weiter läuft.	Die Elektronik wird abgekühlt.	Das ist normal.
Die Oberfläche Ihrer Platte ständig lauwarm ist (selbst bei ausgeschaltetem Gerät).	Die Elektronik steht unter Spannung wie jedes Elektrogerät (Fernseher, Transformator, ...)	Das ist normal.
Das Kochfeld nicht funktioniert. Die Anzeigen auf dem Bedienungsfeld bleiben aus	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Defekte Stromzufuhr oder defekter Anschluß.	Kontrollieren Sie die Sicherungen und den elektrischen Unterbrechungsschalter.
Das Kochfeld hat während des Betriebs aufgehört zu funktionieren und gibt alle 10 Sekunden ein akustisches Signal ab und zeigt  in der Anzeige an	- Überkochen von Nahrungsmitteln oder störender Gegenstand auf dem Bedienungsfeld.	Reinigen oder entfernen Sie den Gegenstand und starten Sie das Garen erneut.
In der Anzeige erscheint  eine gestrichelte Linie	Die elektronischen Schaltkreise haben sich erhitzt	Einbau des Kochfelds prüfen.
Die Kochplatte funktioniert nicht und der Zeitschalter gibt eine andere Meldung an.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert schlecht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Nach dem Einschalten einer Kochzone blinken die Anzeigen auf der Tastatur weiter.	Das verwendete Kochgefäß ist nicht für Induktionsherde geeignet oder sein Durchmesser ist kleiner als 12 cm (bzw. 10 bei Kochzonen mit 160 mm).	Siehe Abschnitt "Kochgefäße"
Die Kochbehälter geben während des Garens Geräusche ab.	Es handelt sich um eine Schwingung, die vom Übergang der Energie vom Kochfeld auf den Kochbehälter herrührt.	Bei einer starken Wärmeleistung ist dieses Geräusch bei gewissen Behältern normal. Es besteht keine Gefahr für die Kochplatte.
Die Kochplatte gibt während der ersten Inbetriebnahmen einen Geruch ab.	Das Gerät ist neu.	Erwärmen Sie jede Kochzone eine halbe Stunde mit einem Kochtopf voll Wasser.
Das Kochfeld verursacht ein leichtes Klick- oder Knackgeräusch	Es wird durch das Verteilen der Leistung verursacht	NICHTS - das Geräusch ist normal.

Bei Feststellung von Bruchstellen oder Rissen in der Glaskeramikplatte - auch wenn sie nur geringfügig sind - sofort das Kochfeld abschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

ZUBEREITUNG		AUFKOCHEN		KOCHEN/BR-UNEN ERNEUTES AUFKOCHEN KOCHEN		KOCHEN/SCHMOREN		WARM HALTEN		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	BOUILLONS SUPPEN									
	SUD TIEFGEKÜHLT									
SOSSEN	DICKE SOBE AUF MEHLBASIS MIT BUTTER UND E (BÉARNAISE, HOLLÄNDISCHE SAUCE)									
	CHICORÉE, SPINAT HÜLSENFRÜCHTE PELLKARTOFFELN RÖSTKARTOFFELN BRATKARTOFFELN GEMÜSE AUFTAUEN	 		 	 	 			 	
FLEISCH	DÜNNES FLEISCH STEAK IN DER PFANNE GRILLGERICHTE			 						
	TIEFKÜHL-POMMES FRITES FRISCHE POMMES FRITES									
FRITÜRE	SCHNELLKOCHTOPF KOMPOTT					 				
	CREPES EIER-MILCH-CREME SCHOKOLADE MARMELADE MILCH				 	 		 	 	
VARIANTEN	SPIEGELEI NUDELN BABYGLÄSCHEN (WASSERBAD)									
	RAGOUTS REIS MILCHREIS	 		 	 	 		 	 	

Schonend garen
 Kochen oder braten
 Die Speisen hinzugeben
 Auf starker Flamme garen
 Mit Deckel kochen

imprimé par xerox business service