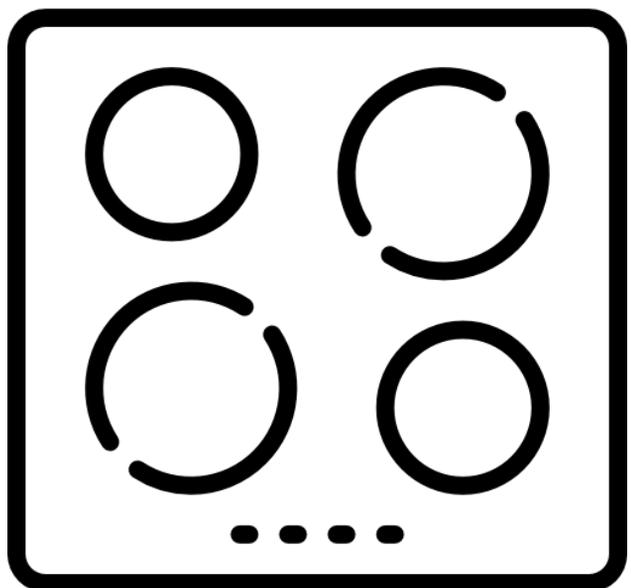


Kochfeld

Gebrauchsanweisung



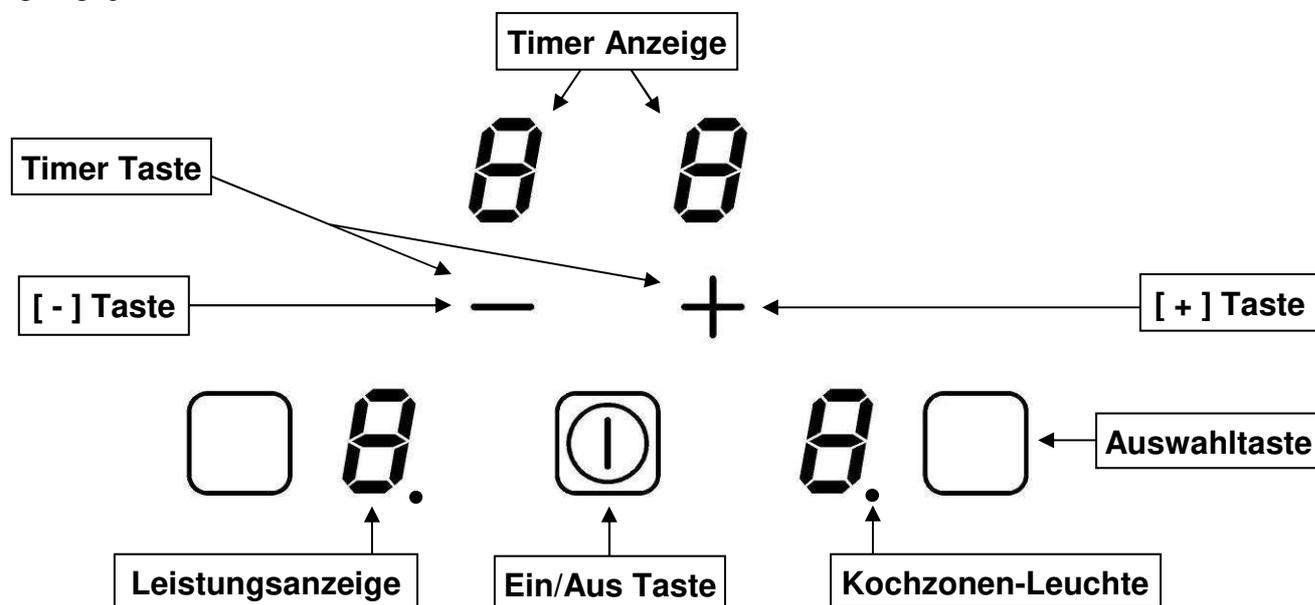
TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Typ	KFI 2041 10
Gesamt Leistung	3400 W
Energieverbrauch der Kochmulde je kg E _{Celectric hob} **	179.2 Wh/kg
Kochzone vorne	Ø 175 mm
Leistungsstufe [1]*	42 W
Leistungsstufe [9]*	1400 W
Power Leistung*	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch E _{Kochzone} **	177.3 Wh/kg
Kochzone hinten	Ø 215 mm
Leistungsstufe [1]*	42 W
Leistungsstufe [9]*	1400 W
Power Leistung*	2000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch E _{Kochzone} **	181 Wh/kg

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

** Energieverbrauch der Kochzonen/Kochmulde, Angabe nach EU-Verordnung 66/2014

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</u>	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Power	Die Power-Stufe ist aktiviert.
L	Verriegelung	Das Kochfeld ist abgesichert

Belüftung

Der Lüfter wird automatisch gesteuert. Der Start erfolgt mit kleiner Geschwindigkeit, wenn die Temperatur der Elektronik einen bestimmten Schwellenwert überschreitet. Bei intensiver Benutzung des Induktionskochfeldes wird die Geschwindigkeit erhöht. Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Kochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik
Edelstahl ohne magnetischen Boden

Topferkennung

Sie können selber überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe. Ist das Kochgeschirr nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [U].

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und induktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
 - Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] erlischt, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.
 - Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf, erscheint [U] in der Anzeige.
-

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Topfgrößenerkennung

- Die Induktionskochzone wird automatisch an die Größe des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr muss einen bestimmten Mindestdurchmesser haben, damit sich der Induktionsvorgang einschaltet.

Kochzonen	Mindest-Durchmesser des Topfbodens
Vorne	90 mm
Hinten	100 mm

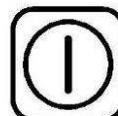
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie das Glas etwa eine Sekunde lang berühren, reagieren die Sensoren. Jede Reaktion der Sensoren wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Drücken Sie immer nur eine Sensortaste und nur wenn angegeben zwei Sensortasten zur gleichen Zeit.

Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld einschalten und dann die gewünschte Kochzone auswählen.



- Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung

Einschalten
Ausschalten

Bedienfeld

Auf [] drücken
Auf [] drücken

Anzeige

[0] oder [H]
Keine oder [H]

- Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung

Auswählen der Kochzone
Leistung erhöhen
Leistung verringern
Ausschalten

Bedienfeld

Auf [] drücken
Auf [+] drücken
Auf [-] drücken
Auf [] und [-] gemeinsam drücken
oder auf [-] drücken

Anzeige

[0]
[1] bis [9]
[9] bis [1]
[0] oder [H]
[0] oder [H]

Erfolgt nach dem Einschalten der Kochzone keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die [0] erlöschen.

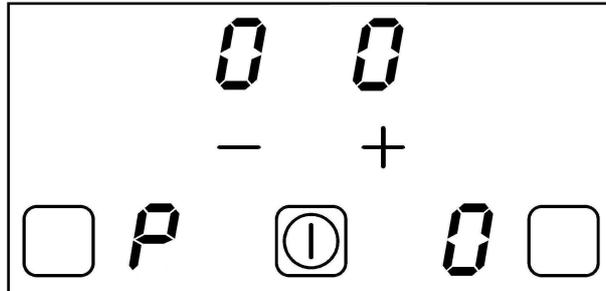
Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden:
Verbrennungsgefahr!

Powerstufe

Eine Kochzone ist mit einer Powerstufe, d.h. einer gesonderten Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist diese zugeschaltet, arbeite die ausgewählte Kochzone für einen Zeitraum von max. 5 Minuten in der Leistungsstufe [P] mit einer extra hohen Leistung. Die Powerstufe ist dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können.

- **Powerstufe einschalten/ ausschalten:**



Betätigung

Auswählen der Kochzone
Leistung erhöhen
Power einschalten
Power ausschalten

Bedienfeld

Auf [] drücken
Auf [+] drücken
Auf [+] drücken
Auf [-] drücken

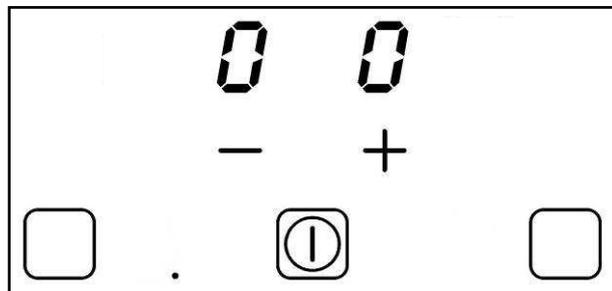
Anzeige

[0]
[1] bis [9]
[P] während 5 min
[9]

Timer

Mit dem Timer können Sie jeder Kochzone eine individuelle Kochdauer von 1 bis 99 Minuten zuweisen.

- **Timer einschalten:**



<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [<input type="checkbox"/>] drücken	[0]
Leistung auswählen	Auf [+]	[1] ... [9] [P]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	Zeitschaltuhr [00] min
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [30] bis 29,28,27...
Zeit verlängern	Auf [+] drücken	Die Zeit ist verlängert

Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [<input type="checkbox"/>] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	Restliche Zeit
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-]	[00] dann « aus »

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton erfolgt und es blinkt [00].

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.

- **Timer als Kurzzeitwecker:**

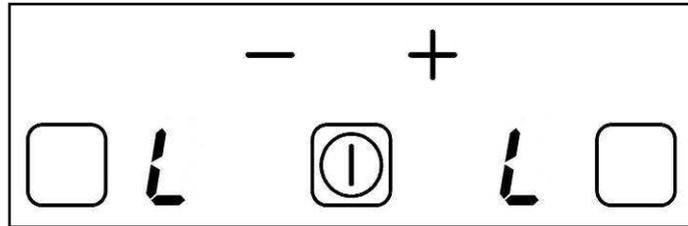
<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	[00] Minuten
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [30] bis 29,28,27...
Zeit verlängern	Auf [+] drücken	Die Zeit ist verlängert

Nach weniger Sekunden wird die Einstellung übernommen und das Blinken erlischt. Die Timer- und die Kochzonen-LED erlöschen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [00] blinkt. Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.

Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

Um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Sensortasten (außer der Ein-/Aus taste []) verriegelt werden.



- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochfeld einschalten	Auf [] drücken	[0] oder [H]
Kochfeld verriegeln	Gleichzeitig auf [-] und [] vorne drücken Danach auf [] drücken	Keine Änderung [L]

- **Verriegelung abschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochfeld einschalten	Auf [] drücken	[L] auf alle Anzeige

Innerhalb von 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde:

Verriegelung abschalten	Gleichzeitig auf [-] und [] vorne drücken Danach auf [-] drücken	[0] oder [H] keine Anzeige
-------------------------	--	-----------------------------------

Überlaufschutz

Der Überlaufschutz ist aktiviert, wenn auf dem Bedienfeld "ER03" angezeigt wird. Dies kann durch eine Dauerbetätigung der Sensortasten aufgrund von übergekochten Speisen, durch auf dem Sensorfeld abgestelltes Kochgeschirr bzw. anderen Gegenständen hervorgerufen werden. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand bzw. das Kochgeschirr. Zum Löschen der Anzeige "Er03" das Kochfeld aus- und wieder einschalten.

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe.

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Stunden)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

KOCHEMPFEHLUNGEN

Auswahl der richtigen Kochtöpfe

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie den Topf mit etwas Wasser und setzen Sie ihn auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Das Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
oder
- halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Bleibt der Magnet haften, ist der Topf induktionsgeeignet.
- Sind die Töpfe nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [U].

ZUSÄTZLICHE HINWEISE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

Die Kochzonen niemals mit leerem Kochgeschirr benutzen.

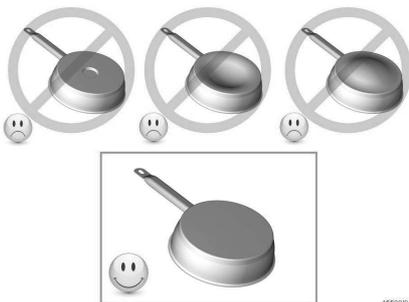
Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.

Geräusche

Die Elektronik (Relais) kann im Betrieb hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochens noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.

Töpfe können Geräusche und Vibrationen erzeugen, wenn diese auf eine Induktions-Kochzone gesetzt werden. Die Geräusche sind von der Herstellungsart der Töpfe und den gewählten Leistungsstufen abhängig und können unterschiedlich ausfallen, wie z.B. tiefes Brummen, leise und laute Pfeiftöne, aber auch Knacken/Knistern. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei. Bitte setzen Sie sich mit dem Topfhersteller in Verbindung.

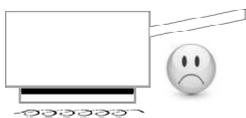
Töpfe



Kochtöpfe mit gewölbtem Boden oder Einprägungen am Boden können das Kochfeld nachhaltig beschädigen und zum Defekt von elektronischen Komponenten führen.

Achtung:
Diese Fälle unterliegen nicht der Garantie/Gewährleistung

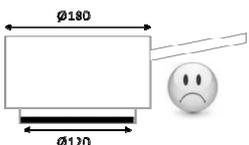
Auch Töpfe die als « geeignet für Induktion » verkauft werden, können erhebliche Fehler aufweisen und die Ursache für schlechte Leistungen sein:



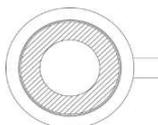
Ferromagnetischer Boden ist vom Induktor zu weit entfernt



Aluminium-Boden mit ferromagnetischen Nieten



Bodendurchmesser ist viel kleiner als Topfdurchmesser



Ferromagnetischer Boden begrenzt auf einen Kreisring



Ferromagnetisches Element wurde schlecht eingebaut



Ferromagnetischer Boden mit Aluminiumnieten

Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Yoghurt
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P	Kochen	Große Wassermengen
