Constructa

Induktionskochfeld

CM7.1...

de Gebrauchsanleitung

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit 2
2 Sachschäden vermeiden 4
3 Umweltschutz und Sparen 5
4 Geeignetes Kochgeschirr 5
5 Kennenlernen 7
6 Grundlegende Bedienung 7
7 Zeitfunktionen 8
8 Powerstufe 9
9 Kindersicherung 9
10 Individuelle Sicherheitsabschaltung 9
11 Grundeinstellungen 10
12 Kochgeschirr-Test 10
13 Reinigen und Pflegen 11
14 Störungen beheben 11
15 Entsorgen 13
16 Kundendienst 13
17 Prüfgerichte 13

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

Tragen Sie ein aktives implantiertes medizinisches Gerät (z. B. einen Herzschrittmacher oder Defibrillator), so vergewissern Sie sich bei Ihrem Arzt, dass dieses der Richtlinie 90/385/EWG des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 20. Juni 1990 sowie EN 45502-2-1 und EN 45502-2-2 entspricht und gemäß VDE-AR- E 2750-10 ausgewählt, implantiert und programmiert wurde. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfelds bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
- ▸ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▸ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▸ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.
- ▸ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit den Bedienelementen ausschalten.
- ▸ Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Bei einer Gerätestörung kann das Gerät unbeabsichtigt wieder einschalten.
- ▸ Nach jedem Gebrauch das Kochfeld ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich kein Kochgeschirr mehr darauf befindet.

Lebensmittel können sich entzünden.
- ▸ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.
- ▸ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß.
- ▸ Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Kochstellen-Schalter auf Null stellen.
- ▸ Den Kundendienst rufen.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▸ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

Kommen metallische Gegenstände in Kontakt mit dem an der Unterseite des Kochfelds befindlichen Gebläse, kann ein elektrischer Schlag verursacht werden.
- ▸ Keine langen, spitzen Metallgegenstände in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochzone plötzlich in die Höhe springen.
- ▸ Kochzone und Topfboden immer trocken halten.
- ▸ Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.

Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.
- ▸ Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- ▸ Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

Ein Gerät mit einer gerissenen oder gebrochenen Oberfläche kann Schnittverletzungen verursachen.
- ▸ Gerät nicht verwenden, wenn es eine gerissene oder gebrochene Oberfläche aufweist.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

Hier finden Sie die häufigsten Schadensursachen und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Unbeaufsichtigter Garvorgang.	Den Garvorgang beobachten.
Flecken, Ausmuschelungen	Verschüttete Lebensmittel, vor allem solche mit hohem Zuckeranteil.	Sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken, Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Defektes Kochgeschirr, Kochgeschirr mit geschmolzener Emaille oder Kochgeschirr mit Kupfer- oder Aluminiumboden.	Geeignetes und in gutem Zustand befindliches Kochgeschirr verwenden.
Flecken, Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmethoden.	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind, und das Kochfeld nur in kaltem Zustand reinigen.
Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Stöße oder herunterfallendes Kochgeschirr, Kochzubehör oder andere harte oder spitze Gegenstände.	Beim Kochen nicht auf das Glas schlagen oder Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
Kratzer, Verfärbungen	Raue Kochgeschirrböden oder Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld.	Geschirr prüfen. Das Kochgeschirr beim Verschieben anheben.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand.	Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
Schäden am Gerät	Kochen mit gefrorenem Kochgeschirr.	Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.
Schäden am Kochgeschirr oder am Gerät	Kochen ohne Inhalt.	Nie Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Kochzone stellen oder erhitzen.
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

ACHTUNG!
Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet.
- ▸ Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, darin keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher aufbewahren. Diese Gegenstände können angesaugt werden und den Ventilator beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.
- ▸ Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläse-Eingang muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.
Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmt.

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.
- ■ Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.
- ■ Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.
- ■ Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.
- ■ Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.
- ■ Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.
- ■ Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.
- ■ Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.
- ■ Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

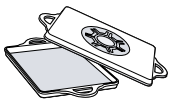
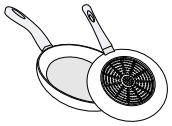
4 Geeignetes Kochgeschirr

Ein für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr muss einen ferromagnetischen Boden haben, also von einem Magneten angezogen werden. Weiterhin muss der Boden der Größe der Kochzone entsprechen. Wenn ein Kochgeschirr auf einer Kochzone nicht erkannt wird, stellen Sie dieses auf die Kochzone mit dem nächstkleineren Durchmesser.

4.1 Größe und Eigenschaften des Kochgeschirrs

Um das Kochgeschirr richtig zu erkennen, müssen Sie die Größe und das Material des Kochgeschirrs berücksichtigen. Alle Kochgeschirrböden müssen vollkommen eben und glatt sein.
Mit Kochgeschirr-Test prüfen Sie, ob das Kochgeschirr geeignet ist.

Kochgeschirr	Materialien	Eigenschaften
Empfohlenes Kochgeschirr 	Edelstahl-Kochgeschirr in Sandwich-Ausführung, das die Wärme gut verteilt.	Dieses Kochgeschirr verteilt die Wärme gleichmäßig, heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.
	Ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl oder Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und wird sicher erkannt.

Geeignet 	Der Boden ist nicht komplett ferromagnetisch.	Wenn der ferromagnetische Bereich kleiner ist als der Kochgeschirrboden, erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig.
	Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteilen.	Diese Kochgeschirrböden verkleinern die ferromagnetische Fläche, wodurch weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben wird. Gegebenenfalls wird dieses Geschirr nur unzureichend oder gar nicht erkannt und deshalb nicht ausreichend erhitzt.
Nicht geeignet	Kochgeschirr aus normalem dünnen Stahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.	

Hinweise
- Zwischen dem Kochfeld und dem Kochgeschirr grundsätzlich keine Adapterplatten verwenden.
- Kein leeres Kochgeschirr erhitzen und kein Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, da dieses sich sehr stark erhitzen kann.

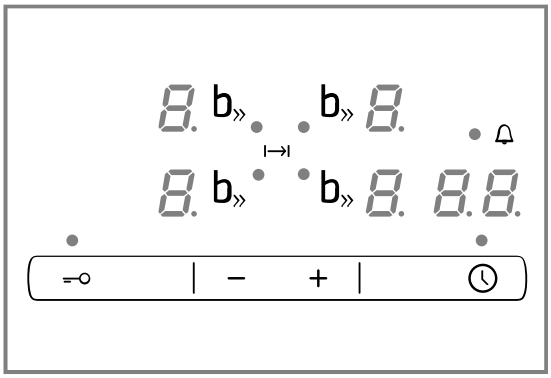
5 Kennenlernen

5.1 Kochen mit Induktion

Kochen auf einem Induktionskochfeld bringt im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern einige Veränderungen und eine Reihe von Vorteilen wie Zeitersparnis beim Kochen und Braten, Energieeinsparung, sowie leichtere Pflege und Reinigung. Es bietet auch eine bessere Wärmekontrolle, da die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird.

5.2 Bedienfeld

Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



Auswahlsensoren

Sensor	Funktion
−/+	Einstellungen auswählen
b»	Powerstufe
⏲	Timer-Funktion
⊸	Kindersicherung

Anzeigen

Anzeige	Funktion
0	Betriebszustand
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
b	Powerstufe
00	Zeitfunktionen

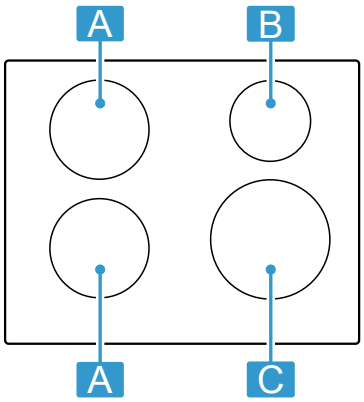
Touch-Felder und Anzeigen

Beim Berühren eines Symbols wird die jeweilige Funktion aktiviert.

- Das Bedienfeld sauber und trocken halten. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

5.3 Verteilung der Kochzonen

Die angegebene Leistung wurde mit den Normtöpfen gemessen, die in der IEC/EN 60335-2-6 beschrieben sind. Die Leistung kann je nach Kochgeschirrgröße oder Kochgeschirrmaterial variieren.



Bereich	Höchste Kochstufe	
A Ø 18 cm	Leistungsstufe 9 Powerstufe	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Leistungsstufe 9 Powerstufe	1.400 W 2.200 W
C Ø 21 cm	Leistungsstufe 9 Powerstufe	2.200 W 3.700 W

5.4 Kochzone

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, prüfen Sie, ob die Größe des Kochgeschirrs zur Kochzone passt, mit der Sie kochen:

Bereich	Kochzonentyp
○	Einkreis-Kochzone

5.5 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochzone nicht berühren.

Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochzone ist heiß.
h	Die Kochzone ist warm.

6 Grundlegende Bedienung

6.1 Kochfeld einschalten und ausschalten

Sie schalten das Kochfeld mit den Bedienelementen ein und aus.
Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, leuchtet die Kochstufenanzeige.

6.2 Einstellen der Kochzonen

Die gewünschte Kochstufe mit den Bedienelementen wählen.
0 = Kochzone aus.

Leistungsstufe	
1	Niedrigste Leistungsstufe
9	Höchste Leistungsstufe

Jede Leistungsstufe hat eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe wählen

- ▸ Den Knopf am Bedienfeld nach rechts drehen, bis die gewünschte Kochstufe erreicht ist.
- ✔ In der Anzeige leuchtet die gewünschte Kochstufe.

Hinweis: Wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht oder der Topf nicht geeignet ist, blinkt die gewählte Leistungsstufe. Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Kochzone aus. Den Knopf am Bedienfeld nach links bis zur Stufe 0 drehen.

Kochzone ausschalten

- ▸ Den Knopf am Bedienfeld nach links bis zur Stufe 0 drehen.
- ✔ Die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige leuchtet.

6.3 Empfehlungen zum Kochen

Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe (⎓) für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeit (◷ min) kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren. Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.

	⎓	◷ min
Schmelzen		
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Brühwürstchen[1]	3 - 4	-
Auftauen und erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße [1]	4. - 5.	20 - 30
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Sieden, Dämpfen, Dünsten		
Reis, mit doppelter Wassermenge	2. - 3.	15 - 30
Pellkartoffeln	4. - 5.	25 - 35
Nudeln [1]	6 - 7	6 - 10
Suppen	3. - 4.	15 - 60
Gemüse	2. - 3.	10 - 20
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4. - 5.	-
Schmoren		
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Schmoren/Braten mit wenig Fett [1]		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm dick)	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Garnelen und Krabben	7 - 8	4 - 10
Sautieren von frischem Gemüse und Pilzen	7 - 8	10 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Omelett (nacheinander ausbacken)	3. - 4.	3 - 10
Frittieren, 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren[1]		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8 - 9	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, oder in Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-

[1] Ohne Deckel
[2] Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.

7 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Abschalt-Timer
- Wecker

7.1 Abschalt-Timer

Ermöglicht die Programmierung einer Garzeit in einer Kochzone und deren automatischen Abschaltung nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Garzeit programmieren

1. Die Kochstufe der gewünschten Kochzone wählen.
2. ◷ berühren.
- ✔ • der Kochzone leuchtet.

3. Mit + oder — die Garzeit wählen.
- ✔ Die Garzeit beginnt abzulaufen.

Hinweis: Sie können für alle Kochzonen automatisch die gleiche Garzeit einstellen. Weitere Informationen erhalten Sie unter
→ *"Grundeinstellungen", Seite 10*.

Garzeit ändern oder löschen

1. Mehrmals ◷ drücken, bis • der gewünschten Kochzone leuchtet.

2. Um die Garzeit zu ändern, auf + oder − tippen oder auf 00 einstellen.

7.2 Wecker

Ermöglicht die Aktivierung einer Zeituhr von 0 bis 99 Min. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Sie schaltet die Kochzonen nicht automatisch aus.

Küchenwecker einstellen

1. Die Kochzone wählen und zwei Mal auf ◷ tippen.
✔ • neben 🔔 leuchtet.
2. Mit + oder − die gewünschte Zeit wählen.
✔ Die Zeit läuft ab.

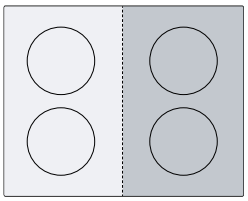
Weckerzeit ändern oder löschen

1. Mehrmals ◷ berühren, bis die Anzeige • neben 🔔 leuchtet.
2. Um die Garzeit zu ändern, auf + oder − tippen oder auf 00 einstellen.

8 Powerstufe

Diese Funktion ermöglicht eine schnellere Erhitzung großer Wassermengen als mit der Kochstufe 9.
Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone der gleichen Seite nicht in Betrieb ist.

Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochzone b und die Kochstufe. Anschließend wird automatisch die zuvor gewählte Kochstufe eingestellt, ohne die Funktion zu aktivieren.



Zum Einschalten die gewünschte Kochzone und Kochstufe auswählen und b» berühren.
Zum Ausschalten b» berühren. Die Kochzone kehrt zu ihrer vorherigen Kochstufe zurück.

9 Kindersicherung

Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Damit verhindern Sie, dass Kinder das Kochfeld einschalten.
Um die Funktion einschalten zu können, muss das Kochfeld ausgeschaltet sein.
Wenn Sie ⊶ berühren, schalten Sie die Kindersicherung für 4 Sekunden ein oder aus.
Wenn Sie die Kindersicherung bei jedem Ausschalten des Kochfelds automatisch aktivieren möchten, erhalten Sie weitere Informationen unter Grundeinstellungen → *Seite 10*.

9.1 Gesperrtes Kochfeld

Wenn Sie eine Kochzone einstellen, während das Kochfeld gesperrt ist, geschieht Folgendes:
- In der Kochzonen-Anzeige blinkt 0, oder die Restwärme-Anzeige blinkt im Wechsel mit 0.
- Die Anzeige über dem Symbol ⊶ leuchtet.

Schalten Sie die Kochstelle aus. Die Sperre deaktivieren.

10 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Die Sicherheitsfunktion wird aktiviert, wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern. Die Kochzone zeigt F8 an und schaltet sich ab.

Die Zeit von 1 bis 10 Stunden hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab.
Den Bedienknebel auf Position 0 stellen und die Kochzone einschalten.

11 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

11.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Anzeige	Einstellung	Wert
c 1	Kindersicherung	0 - Manuell.[1] 1 Automatisch. 2 – Ausgeschaltet.
c 2	Akustische Signale	0 – Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 – Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 – Alle Signaltöne sind eingeschaltet [1].
c 5	Automatisches Abschalten der Kochzonen.	00 – Abgeschaltet.[1] 01-99 - Minuten bis zum automatischen Abschalten.
c 6	Dauer des Timer-Ende-Signaltons	1 – 10 Sekunden [1] 2 – 30 Sekunden 3 - 1 Minute
c 12	Kochgeschirr-Test Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs überprüfen.	0 - Nicht geeignet. 1 - Nicht optimal. 2 - Geeignet.
c 0	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	0 - Individuelle Einstellungen [1]. 1 - Werkseinstellungen.

[1] Werkseinstellung

11.2 Zu den Grundeinstellungen

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Die Kochstufe 1 an der vorderen linken Kochzone wählen.
2. In den nächsten 10 Sek. ⊷ 4 Sek. lang berühren.

Produktinformation	Anzeige
Verzeichnis des Technischen Kundendienstes (TK)	01
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	02.
Fertigungsnummer 2	05

✔ Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Auf + oder − tippen, damit die einzelnen Anzeigen erscheinen.

3. Um zu den Grundeinstellungen zu gelangen, ⊷ berühren.
✔ c und 1 leuchten abwechselnd sowie 0 als voreingestellter Wert.
4. ⊷ so lange wiederholt berühren, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
5. Den gewünschten Wert mit + oder − wählen.
6. ⊷ für 4 Sek. berühren.

✔ Die Einstellungen sind gespeichert.

11.3 Die Grundeinstellungen verlassen

▸ Alle Schalter auf die Position 0 drehen.

12 Kochgeschirr-Test

Die Qualität des Kochgeschirrs hat einen großen Einfluss auf die Schnelligkeit und das Ergebnis des Kochprozesses.
Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.
Vor der Prüfung vergewissern, dass die Größe des Kochgeschirrbodens mit der Größe der verwendeten Kochzone übereinstimmt.
Der Zugriff erfolgt über die Grundeinstellungen.
→ *Seite 10*

12.1 Kochgeschirr-Test durchführen

1. Das Kochgeschirr bei Raumtemperatur mit ca. 200 ml Wasser zentriert auf die Kochzone setzen, die am besten zur Größe des Kochgeschirrbodens passt.
2. Die Grundeinstellungen aufrufen und c 12 wählen.
3. Auf + oder − tippen. In den Kochzonen blinkt die Anzeige −.

✔ Die Funktion ist aktiviert.
✔ Nach 10 Sekunden erscheint in den Kochzonen-Anzeigen das Ergebnis.

12.2 Ergebnis prüfen

Der folgenden Tabelle können Sie entnehmen, was das Ergebnis für Qualität und Schnelligkeit des Kochprozesses bedeutet.

Ergebnis	
0	Das Kochgeschirr ist für die Kochzone nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.
1	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang verläuft nicht optimal.
2	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.

Hinweis: In Fällen mit ungünstigen Ergebnissen das Kochgeschirr erneut auf eine kleinere Kochzone setzen, falls vorhanden.

Um die Funktion zu aktivieren, + oder − berühren.

13 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

13.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Handel oder im Online-Shop www.constructa.com.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▸ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine Reinigungsmittel verwenden, solange das Kochfeld noch heiß ist. Dies kann zu Flecken auf der Oberfläche führen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

13.2 Kochfeld reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Voraussetzung: Das Kochfeld muss kalt sein. Nur bei Zuckerflecken, Reisstärke, Kunststoff oder Aluminiumfolie das Kochfeld nicht abkühlen lassen.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
   Die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

   Tipps
   - Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.
   - Wenn Sie den Boden des Kochgeschirrs sauber halten, bleibt die Oberfläche des Kochfelds in gutem Zustand.

13.3 Kochfeldrahmen reinigen

Wenn sich nach dem Gebrauch Schmutz oder Flecken auf dem Kochfeldrahmen befinden, diesen reinigen.

Hinweis: Keine Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
   Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

14 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
  → *"Kundendienst", Seite 13*

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

14.1 Warnhinweise

Hinweise

- Wenn in den Anzeigen E erscheint, die Taste der entsprechenden Kochzone gedrückt halten und den Störungscode ablesen.
- Wenn der Störungscode nicht in der folgenden Tabelle steht, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld wieder anschließen. Wenn die Anzeige erneut erscheint, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Wenn ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.
- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

14.2 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine Anzeige leuchtet.	Die Stromversorgung ist unterbrochen. ▸ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.
	Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▸ Das Gerät gemäß dem Schaltbild anschließen.
	Störung in der Elektronik ▸ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. ▸ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
F2, F4, E7015, E8207, E8208	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet. ▸ Den Kochzonenschalter auf Position 0 stellen, warten bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Kochzone neu einschalten.
F5 + Leistungsstufe und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Dadurch kann die Elektronik überhitzen. ▸ Das Kochgeschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
F5 und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. ▸ Das Kochgeschirr entfernen. Warten Sie einige Sekunden. Eine beliebige Taste berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiterkochen.
F1/F6	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Glaskeramik ausgeschaltet. ▸ Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und anschließend die Kochzone erneut einschalten.
F8	Die Kochzone war für einen längeren Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. ▸ Individuelle Sicherheitsabschaltung ist eingeschaltet. Zum Einstellen der Kochzone eine beliebige Taste berühren und die Anzeige ausschalten.
E9000/E9010	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. ▸ Den Energieversorger kontaktieren.
U400/E9011	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. ▸ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.
dE	Der Demo-Modus ist aktiviert. ▸ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und das Kochfeld anschließen. In den nächsten 3 Minuten einen beliebigen Sensor berühren. Der Demo-Modus ist deaktiviert.

14.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

Ein Induktionskochfeld kann Geräusche oder Vibrationen wie Summen, Zischen, Knistern, Lüftergeräusche oder rhythmische Geräusche verursachen.

15 Entsorgen

15.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

16 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

16.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.
Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen → *Seite 10* anzeigen lassen.
Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

17 Prüfgerichte

Diese Einstellempfehlungen richten sich an Prüfinstitute, um das Testen unserer Geräte zu erleichtern. Die Tests wurden mit unseren Kochgeschirr-Sets für Induktionskochfelder durchgeführt. Bei Bedarf können Sie diese Zubehörsets nachträglich im Fachhandel, über unseren Kundendienst oder in unserem Online-Shop erwerben.

17.1 Kuvertüre schmelzen

Zutaten: 150 g dunkle Schokolade (55 % Kakao).

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel
  - Kochen: Leistungsstufe 1.

17.2 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Rezept nach DIN 44550
Anfangstemperatur 20 °C
Aufheizen, ohne umzurühren

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 450 g
  - Aufheizen: Dauer 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Menge: 800 g
  - Aufheizen: Dauer 2 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.

17.3 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Z. B.: Linsendurchmesser 5-7 mm. Anfangstemperatur 20 °C
Nach 1 Min. Aufheizen umrühren

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 500 g
  - Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Menge: 1 kg
  - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.

17.4 Béchamelsoße

Milchtemperatur: 7 °C

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und eine Prise Salz

Béchamelsauce zubereiten

1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und alles erwärmen.
   – Aufheizen: Dauer 6 Min., Leistungsstufe 2
2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.
   – Aufheizen: Dauer 6 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 7
3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Min. unter ständigem Rühren auf der Kochzone lassen.
   – Fortkochen: Leistungsstufe 2

17.5 Milchreis mit Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C
1. Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Ohne Deckel aufheizen. Nach 10 Min. Aufheizen umrühren.
2. Empfohlene Leistungsstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben.
Garzeit einschließlich Aufheizen ca. 45 Min.

- Topf Ø 16 cm, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.
  – Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 20 cm, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.
  – Fortkochen: Leistungsstufe 3, nach 10 Min. umrühren

17.6 Milchreis ohne Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C
1. Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen.
2. Wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat, empfohlene Leistungsstufe auswählen und ca. 50 Min. köcheln.

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.
  – Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 20 cm ohne Deckel, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.
  – Fortkochen: Leistungsstufe 2.

17.7 Reis kochen

Rezept nach DIN 44550
Wassertemperatur: 20 °C

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
  – Fortkochen: Leistungsstufe 2
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
  – Fortkochen: Leistungsstufe 2.

17.8 Schweinelende braten

Anfangstemperatur der Lende: 7 °C

- Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel, Zutaten: 3 Schweinelenden, Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick, und 15 g Sonnenblumenöl
  – Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  – Fortkochen: Leistungsstufe 7

17.9 Crêpes zubereiten

Rezept nach DIN EN 60350-2

- Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel, Zutaten: 55 ml Teig pro Crêpe
  – Aufheizen: Dauer 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  – Fortkochen: Leistungsstufe 7

17.10 Tiefkühl-Pommes frittieren

- Topf Ø 20 cm ohne Deckel, Zutaten: 2 l Sonnenblumenöl. Für jeden Frittierdurchgang: 200 g tiefgekühlte Pommes, 1 cm dick.
  – Aufheizen: Leistungsstufe 9, bis das Öl eine Temperatur von 180 °C erreicht.
  – Fortkochen: Leistungsstufe 9

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

9001951699
041004
de