

Constructa

Induktionskochfeld

CA..72..

de Gebrauchsanleitung

Inhaltsverzeichnis

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

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 Induktionskochfeldes 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.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

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

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

- ▶ Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

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.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

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 dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung 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 nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 14*

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 Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.

- ▶ Kochstelle 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.

Geschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmen.

Tipp: Geschirrhersteller 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 zu heben.

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 Kochstufe zurückschalten. Eine passende Fortkochstufe verwenden.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

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, berücksichtigen Sie die Größe und das Material des Kochgeschirrs. Alle Kochgeschirrböden müssen vollkommen eben und glatt sein.

Mit Kochgeschirr-Test können Sie überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Weitere Informationen erhalten Sie unter

→ "Kochgeschirr-Test", Seite 11.

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 emailiertem Stahl, Gusseisen, oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.

de Geeignetes Kochgeschirr

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 verkleinern die ferromagnetische Fläche, dadurch kann weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben werden. 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

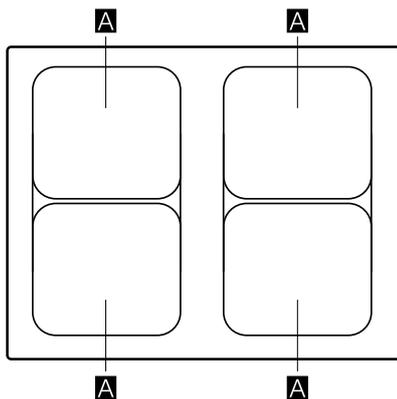
- Zwischen dem Kochfeld und dem Kochgeschirr grundsätzlich keine Adapterplatten verwenden.
- Kein leeres Kochgeschirr erhitzen und kein Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, da es sich sehr stark erhitzen kann.

5 Kennenlernen

5.1 Kochen mit Induktion

Induktionskochen 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 Verteilung der Kochzonen

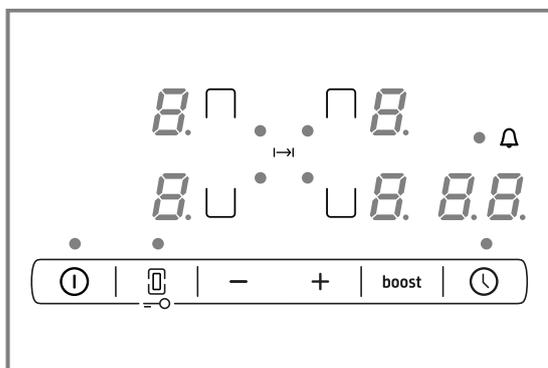


Die angegebene Leistung wurde mit den Normtöpfen gemessen, die in der IEC/EN 60335-2-6 beschrieben sind. Die Leistung kann je nach Kochgeschirrgröße oder Kochgeschirrmaterial variieren.

Kochzone	Größe	Maximale Leistung
A	Ø 21 cm	Leistungsstufe 9 Powerstufe 3.700 W
	21 x 38 cm	Leistungsstufe 9 Powerstufe 3.600 W

5.3 Bedienfeld

Einzelne Details, wie Farbe und Form, können von der Abbildung abweichen.



Touch-Felder

Sensor	Funktion
①	Hauptschalter
□	Kochzone auswählen
▢	CombiZone
-/+	Einstellungen auswählen
boost	Powerstufe
🕒	Zeitfunktionen
🚫	Kindersicherung

Anzeigen

Anzeige	Funktion
🔌	Betriebszustand
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
b	Powerstufe
🕒	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.

5.4 Kochzone

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

Bereich	Kochstellentyp
□	Einkreis-Kochzone
▢	Kombi-Kochstelle Weitere Informationen erhalten Sie unter → "CombiZone", Seite 9.

5.5 Restwärmanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine Restwärmanzeige. Solange die Restwärmanzeige 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

- Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ① einschalten und ausschalten.
Wenn alle Kochzonen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

ReStart

- Wenn Sie das Gerät innerhalb von 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

6.2 Einstellen der Kochzonen

Um die gewünschte wählbare Leistungsstufe auszuwählen, $+$ oder $-$ berühren.
Jede Leistungsstufe hat eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Leistungsstufe	
1	Niedrigste Leistungsstufe
9	Höchste Leistungsstufe

Hinweise

- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

Kochzone und Leistungsstufe wählen

- Um die Kochzone zu wählen, auf \square tippen.
 - In den nächsten 10 Sekunden die Leistungsstufe wählen:
 - Auf $+$ tippen, um die Leistungsstufe 9 aufzurufen.
 - Auf $-$ tippen, um die Leistungsstufe 4 aufzurufen.
- ✓ Die Leistungsstufe ist eingestellt.

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.

QuickStart

- Wenn Sie vor dem Einschalten Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen, wird dieses beim Einschalten erkannt und die entsprechende Kochzone automatisch ausgewählt. Anschließend in den nächsten 20 Sekunden die Leistungsstufe wählen, sonst schaltet sich das Kochfeld aus.

Leistungsstufe ändern und Kochzone ausschalten

- Die Kochzone auswählen.
- Auf $+$ oder $-$ tippen, bis die gewünschte Leistungsstufe erscheint. Um die Kochzone auszuschalten, \square einstellen.

Schnelles Ausschalten der Kochzone

Für 3 Sekunden das Symbol der Kochzone berühren. Die Kochzone schaltet sich aus.

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
SuppenSuppen	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 ³	5 - 6	10 - 20
Hamburger, 2 cm dick ³	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 braten	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	-

¹ Ohne Deckel

² Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.

³ Häufig wenden

		⌚ min
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, oder in Tempura	6 - 7	-
¹ Ohne Deckel ² Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8. ³ Häufig wenden		

		⌚ min
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-
¹ Ohne Deckel ² Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8. ³ Häufig wenden		

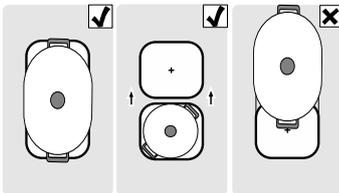
7 CombiZone

Mit dieser Funktion können Sie mit beiden zusammengeschalteten Kochzonen kochen und für beide die gleiche Kochstufe wählen. Sie ist insbesondere zum Kochen mit einem länglichen Kochgeschirr gedacht.

Die Funktion ermöglicht das Kochen mit einem Kochgeschirr, das eine Kochzone belegt und das Sie für mehr Komfort von einer Zone in eine andere verschieben können. In diesem Fall behalten die beiden Zonen auch die gleiche Kochstufe und die gleichen Einstellungen.

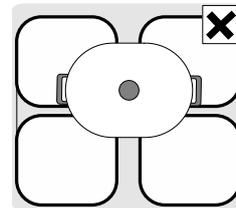
Platzieren des Kochgeschirrs:

Kochgeschirr verwenden, das in die Kochzonen passt.



7.1 Empfehlung

Bei Kochfeldern mit mehr als einer CombiZone das Kochgeschirr so aufstellen, dass dieses nur eine der CombiZonen bedeckt. Die Kochzonen werden nicht korrekt aktiviert und Sie erzielen keine guten Kochergebnisse.



7.2 CombiZone aktivieren

1. Eine der Kochzonen wählen und die Kochstufe einstellen.
 2. Auf  tippen.
- ✓  leuchtet und die Kochstufe wird in den Anzeigen beider Kochzonen angezeigt.

7.3 CombiZone deaktivieren

- ▶  berühren.
- ✓ Die beiden Kochzonen funktionieren weiterhin wie zwei unabhängige Kochzonen.

8 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Abschalt-Timer
- Wecker

8.1 Abschalt-Timer

Ermöglicht die Programmierung einer Garzeit für eine Kochstelle und deren automatischen Abschaltung nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Garzeit programmieren

1. Die Kochzone und die gewünschte Kochstufe wählen.
 2. Auf  tippen.
- ✓ Die Anzeige  der Kochzone leuchtet.

3. Mit  oder  die Garzeit wählen.
- ✓ Die Zeit beginnt abzulaufen.

Hinweise

- Sie können für alle Kochzonen automatisch die gleiche Garzeit einstellen. Weitere Informationen erhalten Sie unter *→ "Grundeinstellungen", Seite 10.*
- Wenn Sie bei der kombinierten Kochzone die Funktion CombiZone wählen, ist die eingestellte Zeit für beide Kochzonen gleich.

Garzeit ändern oder löschen

1. Die Kochzone auswählen.
2. Auf  tippen.
3. Um die Garzeit zu ändern, auf  oder  tippen oder auf  einstellen.

8.2 Wecker

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

Küchenwecker einstellen

1. Die Kochstelle wählen und zwei Mal auf  tippen.
✓ • neben  leuchtet.

2. Mit + oder – die gewünschte Zeit wählen.
✓ Die Zeit läuft ab.

Weckerzeit ändern oder löschen

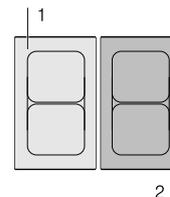
1. Mehrmals  berühren, bis die Anzeige • neben  leuchtet.
2. Um die Garzeit zu ändern, auf + oder – tippen oder auf  einstellen.

9 Powerstufe

Ermöglicht eine schnellere Erhitzung größerer Wassermengen als mit der Kochstufe .

Diese Funktion können Sie für eine Kochzone aktivieren, wenn die andere Kochzone derselben Gruppe nicht in Betrieb ist, siehe Abbildung. Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochzone  und . Anschließend wird automatisch die Kochstufe  eingestellt, ohne die Funktion zu aktivieren.

Zum Einschalten oder Ausschalten auf **boost** drücken.



Hinweis: Im Bereich der Kombi-Zone können Sie die Funktion nur aktivieren, wenn Sie die zwei Kochzonen als zwei unabhängige Kochzonen verwenden.

10 Kindersicherung

Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Damit wird verhindert, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Um die Funktion einschalten zu können, das Kochfeld ausschalten.

Wird durch Berühren von  für 4 Sekunden eingeschaltet oder ausgeschaltet. Wenn Sie die Kindersicherung bei jedem Ausschalten des Kochfelds automatisch aktivieren möchten, finden Sie weitere Informationen unter Grundeinstellungen → Seite 10.

11 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

11.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Anzeige	Einstellung	Wert
 1	Kindersicherung	0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisch. 2 - Funktion ausgeschaltet.
 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 .
 5	Automatische Abschaltung der Kochstellen	00 - Ausgeschaltet. ¹ 01-99 - Zeit bis zum automatischen Ausschalten.
 6	Dauer des Timer-Ende-Signaltöne	1 - 10 Sekunden ¹ 2 - 30 Sekunden 3 - 1 Minute

¹ Werkseinstellung

Anzeige	Einstellung	Wert
ϵ 7	Leistungsbegrenzung Ermöglicht die Begrenzung der Gesamtleistung des Kochfelds entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Elektroinstallation. Wenn die Funktion aktiv ist und das Kochfeld die eingestellte Leistungsgrenze erreicht, wird $_$ angezeigt und Sie können keine höhere Kochstufe wählen. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab, die auf dem Typenschild steht.	\square - Ausgeschaltet Maximalleistung des Kochfelds ¹ $!$ - 1000 W Niedrigste Leistung $!$ - 1500 W ... $\bar{3}$ - 3000 W Empfohlen für 13 Ampere $\bar{3}$ - 3500 W Empfohlen für 16 Ampere $\bar{4}$ - 4000 W $\bar{4}$ - 4500 W Empfohlen für 20 Ampere ... $\bar{9}$ - Maximalleistung des Kochfelds
ϵ 9	Auswahlzeit der Kochstelle	\square - Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt ausgewählt ¹ . $!$ - Begrenzt: Die Kochstelle bleibt nur für einige Sekunden ausgewählt.
ϵ 1 2	Kochgeschirr-Test Ergebnis des Garvorgangs	\square - Nicht geeignet. $!$ - Nicht optimal. $\bar{2}$ - Geeignet.
ϵ \square	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	\square - Individuelle Einstellungen ¹ . $!$ - Werkseinstellungen.

¹ Werkseinstellung

11.2 Zu den Grundeinstellungen

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

- Um das Kochfeld einzuschalten, \odot berühren.
- In den nächsten 10 Sek. $\text{---}\odot$ 4 Sek. lang berühren.

Produktinformation	Anzeige
Verzeichnis des Technischen Kundendienstes (TK)	\square !
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	$\bar{0}2.$
Fertigungsnummer 2	$\bar{0}5$

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

- Um zu den Grundeinstellungen zu gelangen, $\text{---}\odot$ berühren.
- ϵ und $!$ leuchten abwechselnd sowie \square als voreingestellter Wert.
- $\text{---}\odot$ so lange wiederholt berühren, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
- Den gewünschten Wert mit $+$ oder $-$ wählen.
- $\text{---}\odot$ für 4 Sek. berühren.
- Die Einstellungen sind gespeichert.

11.3 Die Grundeinstellungen verlassen

- Um die Grundeinstellungen zu verlassen und das Kochfeld auszuschalten, \odot berühren.

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.

Vergewissern Sie sich vor der Prüfung, dass der Durchmesser des Kochgeschirrbodens mit dem Durchmesser der verwendeten Kochzone übereinstimmt. Der Zugriff erfolgt über die Grundeinstellungen.

→ Seite 10

12.1 Vorgehensweise zur Überprüfung des Kochgeschirrs

- Das Kochgeschirr bei Raumtemperatur mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochzone setzen, die am besten zum Durchmesser des Gefäßbodens passt.

- Die Grundeinstellungen aufrufen und ϵ 1 2 wählen.
- 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

In der folgenden Tabelle können Sie das Ergebnis der Qualität und Schnelligkeit des Kochprozesses prüfen:

Ergebnis	
\square	Das Kochgeschirr ist für die Kochzone nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt. ¹

¹ Wenn eine kleinere Kochzone vorhanden ist, das Gefäß auf dieser Kochzone testen.

Ergebnis	
	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang verläuft nicht optimal. ¹
¹ Wenn eine kleinere Kochzone vorhanden ist, das Gefäß auf dieser Kochzone testen.	

Ergebnis	
	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.
¹ Wenn eine kleinere Kochzone vorhanden ist, das Gefäß auf dieser Kochzone testen.	

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 Online-Shop oder im Handel.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Niemals 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

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, damit keine Kochreste festbrennen.

Voraussetzung: Das Kochfeld muss kalt sein.

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

Tipp: Mit einem Spezienschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

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!

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unschlagmäßige 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 dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

WARNUNG – Brandgefahr!

Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

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.

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.
- blinkt in den Kochzonen-Anzeigen.	In der Elektronik ist eine Störung aufgetreten. ▶ Um die Anzeige zu beenden, das Bedienfeld kurz mit der Hand abdecken.
<i>F2, F 4</i>	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet. ▶ Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend eine beliebige Taste des Bedienfelds berühren.
<i>F5</i> + 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.
<i>F5</i> 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.
<i>F1/F6</i>	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsplatte ausgeschaltet. ▶ Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und anschließend die Kochzone erneut einschalten.
<i>F8</i>	Die Kochzone war für einen längeren Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. ▶ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Eine beliebige Taste berühren, um die Anzeige auszuschalten, damit Sie die Kochzone wieder einstellen können.
<i>E 9000/E90 10</i>	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. ▶ Den Energieversorger kontaktieren.
<i>U400</i>	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. ▶ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.

14.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

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

15 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig 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

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren 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 Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

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 Zubehörsätze 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 22 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 22 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

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 ohne Deckel erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. 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 22 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 22 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 22 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 22 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

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001651551
010520
de