

Kochplatte Herd

3.3 Geräusche beim Kochen mit Induktion

Bei Benutzung eines Induktionskochfelds können in dem Kochgeschirr allerlei Geräusche entstehen. Diese Geräusche sind abhängig von der Konstruktion und dem Material des Topfbodens.

Brummen

Ein Brummen tritt auf, wenn Sie mit einer höheren Leistungseinstellung kochen. Es wird durch die Energiemenge verursacht, die von dem Kochfeld an das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie eine niedrigere Leistungseinstellung für das Kochfeld wählen.

Knistern

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialschichten besteht. Das Geräusch wird durch Schwingungen in den Berührungsflächen der unterschiedlichen Materialschichten verursacht.

Pfeifen

Solche Geräusche treten im Allgemeinen bei Kochgeschirr auf, das aus mehreren Materialschichten besteht, und wenn zwei benachbarte Kochzonen gleichzeitig mit maximaler Leistungseinstellung benutzt werden. Das pfeifende Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie eine niedrigere Leistungseinstellung für das Kochfeld wählen.

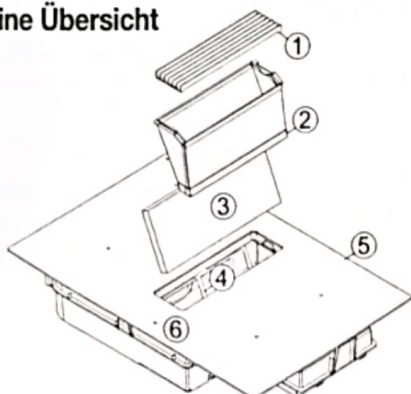
Klicken

Bei niedrigen Leistungseinstellungen können bei elektronischen Schaltungen Klickgeräusche auftreten.

Summen

Zu einem Summton kann es kommen, wenn der Lüfter eingeschaltet wird. Dieser Lüfter kühlt die Elektronik, wenn Sie das Kochfeld intensiv nutzen. Bei hohen Temperaturen wird der Lüfter auch dann weiterlaufen, wenn Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.

3.4 Allgemeine Übersicht



| | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Einlassgitter |
| 2 | Fettfilter |
| 3 | Monoblockfilter (nur 1861) |
| 4 | Frame Monoblockfilter (nur 1861) |
| 5 | Induktionskochfeld |
| 6 | Bedienung |

4 INDUKTIONSKOCHFELD

4.1 Bedienung



| Bedienelemente am Kochfeld | |
|------------------------------------|-------|
| Anzeige und Auswahl der Timer-Zeit | 8 8 8 |
| Ein- / Ausschalten des Kochfelds | ⓘ |
| Stop & Go-Taste | |
| Anzeige der Leistungsstufe | 8 |
| Anzeige der Flexzone | ∩ |
| Timer-Anzeige | ⌚ |
| Anzeige für Warmhalteinstellung | ≡ |
| Grill-Funktionstaste | GRILL |
| Zone für Schieberegler | |
| Verriegelungstaste | 🔑 |

4.2 Tasten und Schieberegler

Das Gerät verfügt über Tipptasten, mit denen Sie die verschiedenen Funktionen einstellen können. Durch Berühren der Taste wird die betreffende Funktion aktiviert. Diese Aktivierung wird durch eine Anzeigelampe, eine Anzeige und/oder ein akustisches Signal dargestellt.



WARNHINWEIS: Bei normalem Gebrauch nicht auf mehrere Tasten gleichzeitig drücken.

Für die Auswahl der Leistung ist es ausreichend, mit dem Finger auf der weißen LED-Anzeige über den Schiebeschalter zu wischen. Sie können eine bestimmte Leistungsstufe auch direkt einstellen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe direkt mit Ihrem Finger auswählen.



Zone für Schieberegler (SLIDER)

4.3 Bedienung des Kochfelds

4.3.1 Ein- und Ausschalten

| Ein- und Ausschalten des Kochfelds | |
|---|----------|
| Einschalten | |
| Auf 1 drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Weißes Display leuchtet auf. | 1 |
| Ausschalten | |
| Auf 1 drücken. Weißes Display erlischt. | |

| Ein- und Ausschalten einer Kochzone | |
|---|----------------------|
| Einstellen | Display |
| Von links nach rechts über den „SCHIEBEREGLER“ (Leistungsschieberegler) wischen | 0-9 |
| Ausschalten | |
| Von rechts nach links über den „SCHIEBEREGLER“ wischen, bis das Display 0 oder H = „hot“ anzeigt. | 0 H |

Wenn nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Einstellung vorgenommen wird, kehrt die Elektronik in die Warteposition zurück.

4.3.2 Topferkennung

Dieses Kochfeld verfügt über ein interaktives Kontrollsystem und macht dadurch die Benutzung des Kochfelds noch einfacher.

Wenn Sie einen Topf auf das eingeschaltete Kochfeld stellen, wird er automatisch erkannt. Außerdem wird mit **0** angezeigt, welcher Schieberegler für die betreffende Zone zu betätigen ist. Die Topferkennung gewährleistet eine optimale Sicherheit. Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

- Wenn kein Topf auf der Kochzone steht oder wenn der Topf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall kann die Leistung nicht erhöht werden und das Symbol **U** blinkt auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das Symbol **U** blinkt auf dem Display. Das **U** verschwindet, wenn der Kochtopf wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

Schalten Sie die Kochzone nach Gebrauch aus. Die Topferkennung **U** bleibt dann nicht aktiv.

4.3.3 Restwärme-Anzeige

Wenn nach dem Einschalten der Kochzone oder dem kompletten Ausschalten des Kochfelds das Glas der Kochzone noch heiß ist, wird dies durch **H** angezeigt. Das Symbol **H** verschwindet, wenn das Glas der Kochzone gefahrlos berührt werden kann.



WARNHINWEIS: Berühren Sie nicht die Kochzone(n) und legen Sie keine wärmeempfindlichen Gegenstände auf die Kochzone, solange die Restwärme-Anzeige aktiv ist. Brandgefahr oder Verbrennungsgefahr!

4.3.4 Power-Funktion

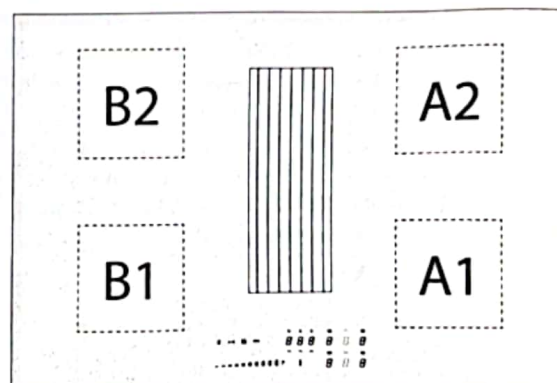
Die Power-Funktion **P** ermöglicht eine erhöhte Leistung für die gewählte Kochzone. Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren die betreffenden Kochzonen 10 Minuten lang mit einer wesentlich höheren Leistung.

Die Power-Funktion ist dafür vorgesehen, um zum Beispiel eine größere Wassermenge schnell aufzuwärmen, beispielsweise für die Zubereitung von Pasta.

| Ein- und Ausschalten von Power | |
|---|----------------|
| Power einschalten | Display |
| Bis zum Ende des „SCHIEBEREGLER“ wischen oder gleich auf das Ende des „SCHIEBEREGLER“ drücken | P |
| Power ausschalten | |
| Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen | 9-0 |

Energiemanagement der maximalen Leistung:

Das Kochfeld ist in 2 separate Heizgruppen unterteilt.



Wenn diese Leistungsgrenze beim Einschalten einer hohen Leistungsstufe oder der Power-Funktion überschritten wird, reduziert das Energiemanagement die Leistungsstufe der betreffenden Kochzone. Die Anzeige für diese Kochzone blinkt zuerst und danach wird die Leistungsstufe dieser Kochzone automatisch auf den maximal möglichen Wert heruntergeregelt.

Die maximale Leistung der einzelnen Zonen beträgt jeweils 3.700 W. Wenn gleichzeitig auf den Zonen A1 und A2 oder B1 und B2 gekocht wird, wird die Leistung von 3.700 W auf diese beiden Zonen A1 und A2, B1 und B2 oder C1 und C2 verteilt.

| Kochzone | in cm | Leistung (W) |
|----------|---------|-------------------------------|
| A1 | 24 x 21 | Normal: 2.100 Power: 3.700 |
| A2 | 24 x 21 | |
| B1 | 24 x 21 | |
| B2 | 24 x 21 | |

| Leistungsgrenze | Display |
|---|----------|
| Gewählte Kochzone mit Power-Funktion | P |
| Leistungsgrenze aktiviert | |
| [9] wird auf [8] reduziert und blinkt | 8 |

Wenn Sie zwei Zonen gleichzeitig bei maximaler Leistung nutzen möchten, stellen Sie eine Kombination zwischen Zone A1 oder A2 und B1 oder B2 ein.

4.3.5 Timer-Funktion

Die Timer-Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig benutzt werden, wobei für die einzelnen Zonen unterschiedliche Zeitanzeigen (von 0 bis 1H59 Minuten) dargestellt werden.

| Timer-Funktion | |
|---|----------------|
| Einstellen oder Ändern der Garzeit | Display |
| Die Leistungsstufe wählen, indem Sie über den „SCHIEBEREGLER“ wischen | 1-P |
| Timer auswählen | |
| Drücken Sie auf das Timer-Symbol über der Auswahl Taste für die gewünschte Kochzone | |
| Zeitdauer reduzieren | 001- |
| Auf [-] am Timer drücken | 159... |
| Zeitdauer verlängern | 060- |
| Auf [+] am Timer drücken | 059... |

Nach einigen Sekunden hört das Blinken der LED auf. Die Zeit ist dann gewählt und wird rückwärts abgezählt.

| Ausschalten der Timer-Funktion | |
|---|----------------|
| Timer auswählen | Display |
| Drücken Sie auf das Timer-Symbol über der Auswahl Taste für die gewünschte Kochzone | |
| Stoppen des Timers | |
| Weiterhin auf [-] am Timer drücken, bis der Timer auf 000 steht, oder die Leistungsstufe der Kochzone auf 0 stellen | 000 |

Wenn die Timer-Funktion für mehrere Zonen aktiviert wurde, müssen diese Schritte mehrmals wiederholt werden. Die aktivierte Timer-Anzeige leuchtet nicht mehr über der betreffenden Kochzone auf.

Der Timer kann auch als unabhängiger Wecker verwendet werden, ohne dass eine Kochzone eingeschaltet ist. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft der unabhängige Wecker bis zum Ende der eingestellten Zeit weiter.

| Verwendung des Timers ohne Kochen | |
|---|----------------|
| Timer ohne Kochen | Display |
| Das Kochfeld einschalten, 2 Sekunden lang auf drücken. | |
| Timer auswählen | |
| Auf die Timer-Anzeige drücken [000] | 000 |
| Zeitdauer reduzieren | 060- |
| Auf [-] am Timer drücken | 059... |

| | |
|-----------------------------|--------|
| Zeitdauer verlängern | 001- |
| Auf [+] am Timer drücken | 002... |

Nach einigen Sekunden hört die Timer-Anzeige auf zu blinken. Die Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:

Wenn die gewählte Garzeit abgelaufen ist, beginnt das Display zu blinken ---, es ertönt ein Tonsignal. Um das Tonsignal und das Blinken auszuschalten, drücken Sie auf [000] am Timer.

4.3.6 Programmieren der Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet. Die Kochzone heizt sich zunächst eine bestimmte Zeit lang mit voller Leistung auf und schaltet sich dann auf die gewählte Leistungsstufe zurück.

| Programmieren der Ankochautomatik | |
|--|----------------|
| Aktivieren der Ankochautomatik | Display |
| Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen bis (z.B.) 7 und weiterhin 3 Sekunden auf diese Einstellung drücken | 7 A |
| Stoppen der Ankochautomatik | Display |
| Über den „SCHIEBEREGLER“ von 0 bis 9 wischen | 0-9 |

| Tabelle Ankochautomatik | |
|----------------------------|--------------------------------|
| Eingestellte Weitergarzeit | Ankochautomatik Zeit (Min:Sek) |
| 1 | 00:40 |
| 2 | 01:12 |
| 3 | 02:00 |
| 4 | 02:56 |
| 5 | 04:16 |
| 6 | 07:12 |
| 7 | 02:00 |
| 8 | 03:12 |
| 9 | ---:-- |

4.3.7 Stop & Go-Funktion

Diese Funktion unterbricht vorübergehend die Aktivität des Kochfelds und ermöglicht einen Neustart mit denselben Einstellungen.

| Ein- und Ausschalten von Stop & Go | |
|--|----------------|
| Einschalten | Display |
| 2 Sekunden lang auf drücken bis es blinkt. | |
| Ausschalten | |
| 2 Sekunden lang auf drücken. Wählen Sie eine Kochzone mit der Zonenwahl Taste | 0-9 |

4.3.8 Wiederholfunktion

Nach dem Ausschalten des Kochfelds ① ist es möglich, die zuletzt ausgewählten Einstellungen wieder zu aktivieren: (bis zu 10 Sekunden)









- Zustand aller Kochzonen (Leistungsstufe)
- Minuten und Sekunden der mittels Timer programmierten Kochzonen
- Funktion „automatisches Garen“
- Warmhaltefunktion

Die Wiederholprozedur wird wie folgt ausgeführt:

- 2 Sekunden lang auf die Taste ① drücken.
 - Die Taste || drücken, bevor das Blinken aufhört.
- Die vorherigen Einstellungen sind wieder aktiv.

4.3.9 Warmhaltefunktion




Mit dieser Funktion kann eine Temperatur von 42 °C, 70 °C oder 94 °C erreicht und automatisch aufrechterhalten werden. Dies verhindert das Überlaufen von Flüssigkeiten und das Anbrennen von Speisen am Boden des Kochtopfs.

| Einschalten und Ausschalten der Warmhaltefunktion | |
|---|---|
| Warmhalten 42° | Display |
| 1-mal auf die  drücken |  |
| Warmhalten 70° | |
| 2-mal auf die  drücken |  |
| Warmhalten 94° | |
| 3-mal auf die  drücken |  |
| Ausschalten der Warmhaltefunktion | |
| Über den „SCHIEBEREGLER“ von 0 bis 9 wischen oder  drücken bis 0 |  |

Die maximale Warmhaltedauer beträgt zwei Stunden.


4.3.10 Flexzone

Mit dieser Funktion können die beiden linken und die beiden rechten Flexzonen zu zwei großen Zonen verbunden werden. Diese Funktion kann manuell aktiviert werden.

| Flexzone | |
|--|---|
| Manuell aktivieren | Display |
| Gleichzeitig auf die Zonenauswahltasten der beiden zu kombinierenden Flexzonen A1, A2 oder B1, B2 drücken. |  |
| Leistungsstufe erhöhen | |
| Über den linken „SCHIEBEREGLER“ bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe. |  |
| Flexzone-Funktion ausschalten | |
| Gleichzeitig auf die Zonenauswahltasten der beiden kombinierten Zonen drücken. |  |

4.3.11 Grillfunktion





Diese spezielle Kochfunktion ist für das Aufwärmen und Warmhalten eines gusseisernen Topfs oder einer Grillplatte optimiert und ermöglicht bessere Kochergebnisse. Die Flexzonen A1 und A2 oder B1 und B2 müssen zunächst mit der Flexzone verbunden werden.

| Grillfunktion | |
|--|---|
| Aktivieren | Display |
| Wählen Sie die untere Kochzone A1 oder B1 mit der Zonenauswahltaste. Drücken Sie die Taste GRILL |  |
| Leistungsstufe erhöhen | |
| Über den linken „SCHIEBEREGLER“ bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe. |  |
| Grill ausschalten | |
| Wählen Sie mit der Zonenauswahltaste eine Kochzone. Drücken Sie die Taste GRILL |  |

4.3.12 Sperren der Bedienelemente

Damit die Einstellung eines Kochfelds nicht versehentlich geändert werden kann, z. B. beim Reinigen der Glasplatte, können die Bedienelemente gesperrt werden (mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste).

Diese Funktion kann erst 10 Sekunden nach Einschalten des Kochfelds aktiviert werden.

| Sperren | |
|--|---|
| Sperren | Display |
| Drücken Sie 2 Sekunden lang auf das  . Das Symbol leuchtet nun hell auf. |  |
| Entsperren | |
| Drücken Sie 2 Sekunden lang auf das  . Das Symbol leuchtet nun normal. |  |

5 BEDIENUNG DER ABSAUGUNG

5.1 Bedienfeld



| Bedienung abzuig | |
|---------------------------------|-------|
| Ein-/Ausschalten der Absaugung | ⓘ |
| Zonenauswahl Taste Absaugung | 8 |
| Anzeige der Timer-Zeit | 8 8 8 |
| Timer-Auswahl Taste | Ⓢ |
| Schiebereglerbedienung Leistung | |

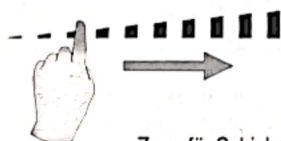
5.2 Tasten und Schieberegler

Das Gerät verfügt über Tipptasten, mit denen Sie die verschiedenen Funktionen einstellen können. Durch Berühren der Taste wird die betreffende Funktion aktiviert. Diese Aktivierung wird durch eine Anzeigelampe, eine Anzeige und/oder ein akustisches Signal dargestellt.



WARNHINWEIS: Bei normalem Gebrauch nicht auf mehrere Tasten gleichzeitig drücken.

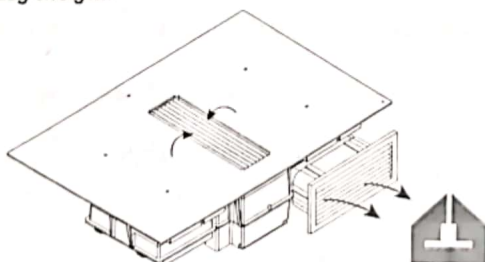
Für die Auswahl der Leistung ist es ausreichend, mit dem Finger auf der weißen LED-Anzeige über den Schiebeschalter zu wischen. Sie können eine bestimmte Leistungsstufe auch direkt einstellen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe direkt mit Ihrem Finger auswählen.



Zone für Schieberegler (SLIDER)

5.3 Abluftmodus (nur 1851)

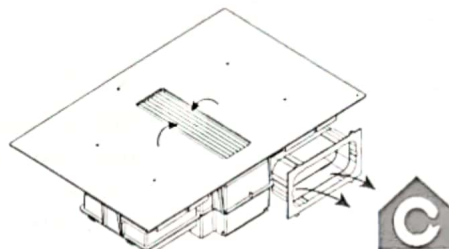
Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter zunächst gereinigt, bevor sie ins Freie abgeleitet wird. Dies kann durch einen zwischen Gerät und Wandausblasgitter angeschlossenen Abzug erfolgen.



Ausreichend Luftzufuhr in der Küche sorgt für optimale Effizienz des Systems.

5.4 Umluftmodus (nur 1861)

Die angesaugte Luft wird zunächst durch die Fettfilter gereinigt. Dann werden die Gerüche durch den Monoblock-Umluftfilter entfernt, bevor die Luft zurück in die Küche geführt wird.



Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Küche für eine optimale Effizienz des Umluftsystems.

5.5 Bedienung der Absaugung

5.5.1 Ein- und Ausschalten

| Absaugung | |
|---|--------------|
| Absaugleistung erhöhen | Display |
| Auf die Zonenauswahl Taste der Absaugung drücken | 0-9 |
| Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen | |
| Absaugleistung verringern | |
| Auf die Zonenauswahl Taste der Absaugung drücken | 9-0 |
| Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen | |
| Absaugung ausschalten | |
| Auf die Zonenauswahl Taste der Absaugung drücken | 0 |
| Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen | |
| Automatische Absaugung einschalten | |
| Auf die Zonenauswahl Taste der Absaugung drücken und 3 Sekunden gedrückt halten | A |
| Automatische Absaugung ausschalten | |
| Auf die Zonenauswahl Taste der Absaugung drücken und 3 Sekunden gedrückt halten | 0 |
| Nachlauffunktion einschalten | A oder 1 |
| ⓘ drücken. | |
| Nachlauffunktion ausschalten | LED geht aus |
| Nochmals ⓘ drücken. | |

Automatische Absaugung

Mit dieser Funktion wird die Absaugleistung automatisch an die verwendete Leistung der Kochzone(n) angepasst. Wenn diese Funktion bei Ausschalten des Geräts aktiv ist, wird sie bei Einschalten automatisch wieder aktiviert.

Tipp: Die Absaugleistung lässt sich schnell durch Wischen über den „SCHIEBEREGLER“ ändern.

Diese Aktion unterbricht die automatische Absaugung zeitweise. Die automatische Absaugung wird beim nächsten Einschalten des Geräts wieder aktiviert.

Nachlauffunktion Abluftmodus (nur 1851): Diese Funktion wird nach Beendigung des Kochvorgangs gestartet. Dabei werden für eine bestimmte, fest eingestellte Zeit alle noch verbliebenen Kochdämpfe aus der Küche durch den Absaugturm mit geringer Absaugleistung aufgenommen. Die Nachlaufzeit ist standardmäßig auf 10 Minuten eingestellt. Es wird empfohlen, diese Funktion immer vollständig auszuführen. Nach Ablauf der Nachlaufzeit wird die Absaugung automatisch ausgeschaltet.

Die Nachlauffunktion kann durch erneutes Drücken der ⓘ Taste manuell ausgeschaltet werden.



Nachlauffunktion Umluftmodus (nur 1861): Diese Funktion wird nach Beendigung des Kochvorgangs gestartet. Dabei werden für eine bestimmte, fest eingestellte Zeit alle noch verbliebenen Kochdämpfe aus der Küche durch den Absaugturm mit geringer Absaugleistung aufgenommen. Bei Rezirkulation werden die Rezirkulationsfilter getrocknet, die Nachlaufzeit ist standardmäßig auf 30 Minuten eingestellt. Es wird empfohlen, diese Funktion immer vollständig auszuführen. Nach Ablauf der Nachlaufzeit wird die Absaugung automatisch ausgeschaltet.

Die Nachlauffunktion kann durch erneutes Drücken der ⓘ Taste manuell ausgeschaltet werden. Hiervon wird jedoch abgeraten, um Lebensdauer und Funktion des Rezirkulationsfilters nicht zu beeinträchtigen.

6 REINIGUNGSANZEIGEN

6.1 Reinigungsanzeige Fettfilter

Nach 20 Kochstunden empfiehlt sich die Reinigung des Fettfilters. Dies wird durch das Gerät selbst angezeigt. Wenn das Gerät eingeschaltet und die Leistung der Absaugung auf 0 eingestellt ist, kann die bis zur Reinigung des Filters verbleibende Zeit auf dem Timer-Display abgelesen werden. Nach 20 Kochstunden erscheint auf dem Timer-Display GrF 00h.



| Fettfilter | |
|--|------------|
| Verbleibende Zeit Fettfilter | Display |
| Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken | GrF HHh |
| Auf  über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken | |
| Verbleibende Zeit wird angezeigt. | |
| Zurücksetzen der Fettfilteranzeige | |
| Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken | 20 Std |
| Auf  über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken | |
| 3 Sekunden lang auf 00h drücken, bis 20h erscheint | |
| Danach nochmals 3 Sekunden drücken, um 20h zu bestätigen | |



Befolgen Sie die Reinigungsinstruktionen in Abschnitt „Reinigung und Wartung“

6.2 Austauschanzeige Umluftfilter (nur 1861)

Nach 450 Kochstunden empfiehlt sich der Austausch des Monoblockfilters. Dies wird durch das Gerät selbst angezeigt. Nach 450 Kochstunden erscheint auf dem Timer-Display odF 00h.

| Rezirkulationsfilter | |
|--|------------|
| Verbleibende Zeit Fettfilter | Display |
| Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken | odF HHh |
| 2 x auf  über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken | |
| Verbleibende Zeit wird angezeigt. | |
| Zurücksetzen der Fettfilteranzeige | |
| Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken | 450 Std |
| 2 x auf  über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken | |
| 3 Sekunden lang auf 00hStd drücken, bis 450 erscheint | |
| Danach nochmals 3 Sekunden 450 drücken, um zu bestätigen | |



Befolgen Sie die Reinigungsinstruktionen in Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

7 EMPFEHLUNGEN

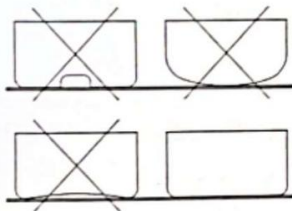
Qualität der Kochtöpfe und Pfannen

Geeignete Kochtöpfe und Pfannen: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden ($\pm 9\text{cm min}$). Nicht geeignete Kochtöpfe: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Keramik, Porzellan. Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte für Induktion geeignet sind.

Überprüfen Sie, ob die Kochtöpfe geeignet sind:

- Gießen Sie etwas Wasser in einen Kochtopf und stellen Sie diesen auf eine Induktionskochzone, die auf **9** eingestellt ist. Das Wasser sollte in wenigen Sekunden heiß sein.
- Halten Sie einen Magneten an den Boden des Kochtopfs. Der Magnet sollte angezogen werden.

Manche Kochtöpfe summen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Dies bedeutet nicht, dass das Gerät defekt ist und wirkt sich auch nicht auf die Funktion aus. Das Geräusch verringert sich, wenn Sie eine andere Leistungsstufe einstellen.



Heben Sie die Pfannen an, wenn Sie sie verschieben möchten, damit die Glasplatte keine durch Reibung verursachte Flecken oder Kratzer bekommt.

- Bereiten Sie die Speisen wenn möglich in einem zugedeckten Topf zu.

Größe der Kochtöpfe

Die Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an den Durchmesser des Kochtopfs an. Der Boden des Kochtopfs muss allerdings einen bestimmten Mindestdurchmesser in Abhängigkeit von dem Durchmesser der gewählten Kochzone haben. Stellen Sie den Kochtopf in die Mitte der Kochzone, damit die Wärme optimal übertragen wird. Wenn der Durchmesser des Kochtopfs viel größer als der Durchmesser der Kochzone ist, wird dies nicht zu einem optimalen Kochergebnis führen.

Die Fläche des Kochtopfs, die dann direkt über der Induktionsspule liegt, erzeugt dann die Wärme. Der restliche Fläche, die nicht über der Induktionsspule liegt, erhält dann die Wärme über die Aufbauschichten des Kochtopfs.

Wenn der Kochtopf viel größer als die Kochzone ist, empfiehlt es sich daher, diese auf eine etwas niedrigere Leistungsstufe zu stellen, damit sich die Wärme gut verteilen kann.

Beispiele für Leistungsregelung

(die unten aufgeführten Werte sind nur Richtwerte)

| Anwendung | Display |
|---|---|
| Schmelzen Aufwärmen | - Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine - Fertiggerichte 1-2 |
| Anquellen Auftauen | - Reis, Pudding und zubereitete Speisen - Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte 2-3 |
| Dämpfen | - Gemüse, Fisch, Fleisch 3-4 |
| Wasser | - Gekochte Kartoffeln, Suppe, Pasta - Frisches Gemüse 4-5 |
| Schonend garen | - Fleisch, Leber, Eier, Würstchen - Gulasch, Rouladen, Kutteln 6-7 |
| Garen Braten | - Kartoffeln, Krapfen, flache Kuchen 7-8 |
| Braten Auf Kochtemperatur bringen | - Steaks, Omeletts - Wasser 9 |
| Garen | - Zum Kochen bringen von großen Wassermengen P+ |

Revision #1

Created 10 January 2025 06:01:40 by Hermann

Updated 10 January 2025 06:07:47 by Hermann