

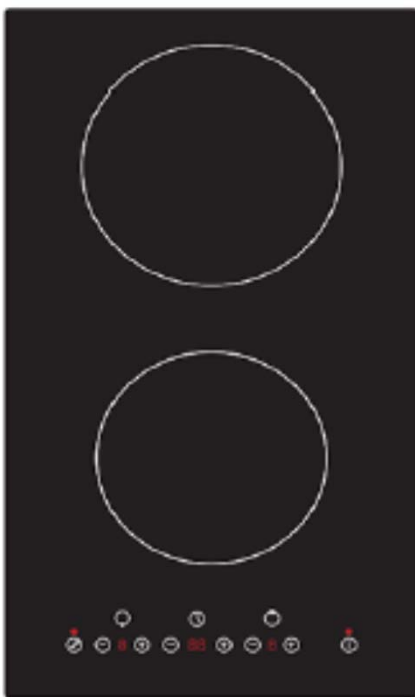
respekta®

Mod. No.:

D

Bedienungs- und Installationsanleitung

Induktions Kochfeld



KM 9140i

KS-C23503

fi170726|ot|NEG

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH,
Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Einbaugerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht. Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits-Gesundheits- und Schutzerfordernungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte **CE-Konformitätserklärung** zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen und nach dem Einbau des Geräts evtl. vorhandene Schutzfolien abziehen.
- Das Gerät kurz feucht reinigen.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem

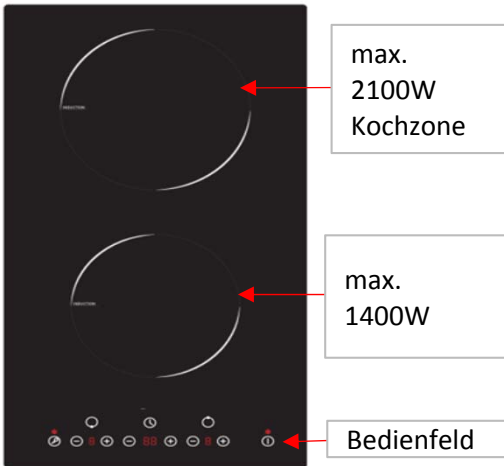


Sicherheitshinweise

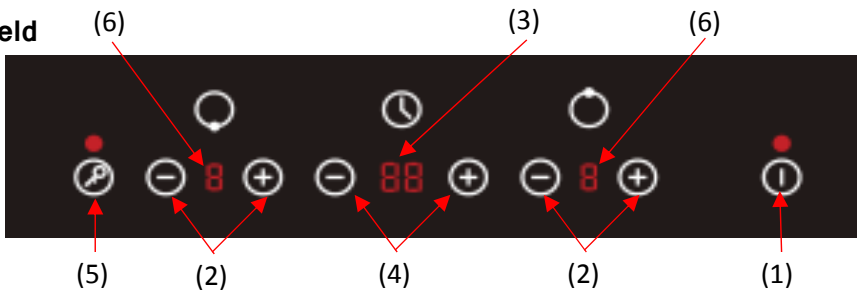
- Ein unsachgemäßer Elektroanschluss ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss von NICHT STECKERFERTIGEN Geräten nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Unqualifizierte Reparaturen sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Zur Vermeidung von Schäden sollten solche Arbeiten nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden.
- Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Bitte auf Kinder achten!
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden. Wegen Kurzschlussgefahr die Kabel fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren oder auf die Kochstellen legen. Bei versehentlichem Einschalten besteht Brandgefahr.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Wegen Kurzschlussgefahr darf zur Reinigung kein Dampfstrahlreiniger verwendet werden.
- Unbeobachtetes Kochen von Fett oder Öl auf einem Kochfeld ist gefährlich. Es kann ein Brand entstehen
- Löschen Sie brennendes Fett oder Öl niemals mit Wasser, sondern schalten Sie die Kochplatte ab und ersticken Sie das Feuer mit dem Pfannendeckel oder einer Branddecke
- Achtung Feuergefahr. Bewahren Sie niemals Gegenstände auf dem Kochfeld. Diese können bei unbeabsichtigtem Einschalten einer Kochplatte Feuer fangen
- Gefahr von elektrischem Schlag. Wenn die Oberfläche einer Kochplatte, eines Induktions- Kochfeldes oder eines Glaskeramik Kochfelds grobe Kratzer oder Risse aufweist, das Gerät sofort abschalten bzw. nicht mehr benutzen
- Wird vom Hersteller zur Reinigung eine höhere Temperaturwahl als für normales Kochen empfohlen, können zugängliche Teile am Gerät heisser werden als normal.
- Halten Sie Kinder in jedem Fall fern von Koch- Back- und Grillgeräten
- Legen Sie niemals metallene Gegenstände wie Essbesteck oder Pfannendeckel etc. auf die Oberfläche eines Kochfelds. Diese können unter Umständen sehr heiss werden.

- Verfügt Ihr Kochherd über eine Kochfeld Abdeckung (Deckel), muss diese von jeder Art von Gegenständen oder Verschmutzungen befreit werden, bevor die Abdeckung geöffnet oder geschlossen wird. Lassen Sie das Kochfeld genügend abkühlen, bevor sie die Abdeckung schliessen
- Wenn Ihr Kochfeld mit Halogen Kochzonen ausgerüstet ist, schauen Sie nie in das Halogenlicht der eingeschalteten Kochzonen
- Verfügt Ihr Kochfeld über einen Pfannen Detektor, das Kochfeld mit dem Schalter nach jedem Gebrauch abschalten und sich nicht auf die Kontrolle des Detektors verlassen
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder einer Fernbedienung ausgelegt
- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr, welches in der Bedienungsanleitung nicht zur Verwendung empfohlen wird
- Kinder ist es nicht erlaubt, das Gerät zu warten oder zu reinigen
- Kleinkindern ist der Gebrauch des Geräts nicht erlaubt
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Anleitung und Bewachung durch Erwachsene bedienen
- Grössere Kinder (im Alter zwischen 8 Jahren bis und mit 14 Jahren dürfen das Gerät nur bedienen, wenn sie dazu vorher durch eine erwachsene Person ausreichend instruiert und beobachtet wurden
- Gefährdete Personen, Personen mit physischen, sensorischen oder verminderten geistigen Fähigkeiten (z.B. teilweise behindert, ältere mit einer gewissen Reduzierung in ihren körperlichen und geistigen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (z.B. ältere Kinder) können Geräte nur unter Aufsicht von Erwachsenen oder nach ausführlicher Benutzungsanleitung benutzen
- Sehr behinderte Personen und Personen mit umfangreichen und komplexen Behinderungen, dürfen das Gerät nur unter kontinuierlicher Überwachung durch eine unbehinderte erwachsene Person benutzen
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während dem Betrieb sehr heiss werden Halten sie Kinder fern von eingeschalteten Geräten
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen

Produkt Übersicht



Bedienfeld

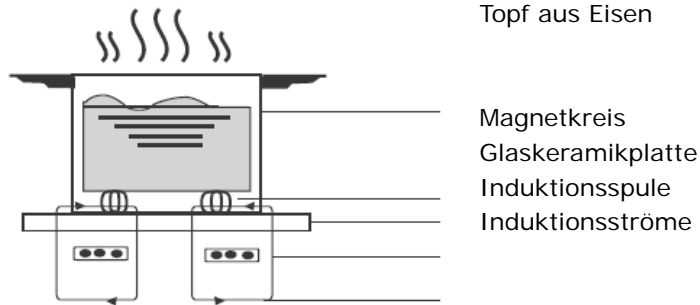


- (1) EIN/AUS Taste
- (2) +/- Leistungsregler
- (3) Timer Display
- (4) Timer +/- Tasten
- (5) Kindersicherungs Taste
- (6) Heizstufenanzeige

220-240V~50Hz 3500W

Informationen zum Induktionsgaren

Induktionsgaren ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Gartechnologie. Sie nutzt elektromagnetische Vibrationen, die direkt im Topf oder in der Pfanne Hitze erzeugen und nicht erst indirekt die Glasfläche erwärmen. Die Glasfläche wird nur heiß, weil sie der erhitzte Topf gewärmt hat.



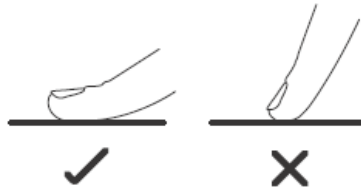
Vor der ersten Benutzung Ihres neuen

Is

- Bitte lesen Sie dieses Handbuch durch und beachten Sie die „Sicherheitswarnungen“.
- Falls sich noch irgendwo an Ihrem Induktionskochfeld eine Schutzfolie befindet, ziehen Sie diese bitte ab.

Gebrauch der Bedienelemente

- Die Bedienelemente sprechen auf Berührungen an, so dass Sie keinen Druck aufwenden müssen.
- Bitte benutzen Sie nicht die Fingerspitze vorn, sondern die weiche Innenfläche der Fingerspitze.
- Sie hören für jede Berührung, die vom Gerät registriert wird, ein akustisches Signal.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und dass sie von keinem Gegenstand (wie einem Utensil oder einem Tuch) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm bewirkt, dass die Bedienelemente schwierig funktionieren.




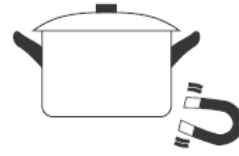
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

- Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit geeigneten Boden für Induktionsgaren.

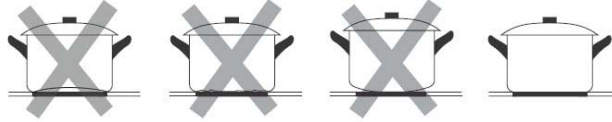


Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden der Pfanne.

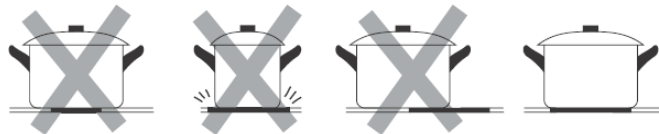
- Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist für die Durchführung eines Magnettests. Bewegen Sie einen Magnet zum Boden der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magnet haben:
 1. Gießen Sie ein wenig Wasser in die Pfanne, den Sie prüfen möchten.
 2. Wenn  nicht im Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, dann ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr, das aus den folgenden Materialien besteht, ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Tonware.



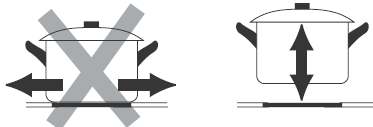
Bitte benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gebrochenen Kanten oder einem verbogenen Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topfboden glatt ist und direkt auf dem Glas aufsitzt, und dass er die gleiche Größe hat wie die Kochzone. Benutzen Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Wenn Sie einen etwas größeren Topf wählen, wird die Energie maximal genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf benutzen, kann die Effizienz kleiner sein als erwartet. Es kann sein, dass ein Topf mit einem Durchmesser unter 140 mm vom Kochfeld nicht erfasst wird. Stellen Sie Ihre Pfanne immer genau in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie Pfannen immer gerade hoch vom Induktionskochfeld - nicht über das Glas ziehen, es kann zerkratzen.



Benutzung Ihres Induktionskochfelds

So beginnen Sie den Garvorgang

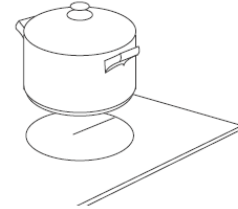
1. Berühren Sie das EIN-/AUS-Bedienelement.



Nach dem Einschalten piept der Summer ein Mal und alle Displays zeigen " — " oder " — — " an und zeigen damit an, dass das InduktionsKochfeld in den Standby-Modus gegangen ist.

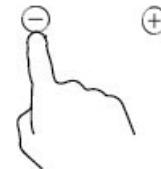



2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie benutzen möchten.

- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.





3.a. Wählen Sie eine Wärmestufe durch Berühren des  oder  Bedienelements

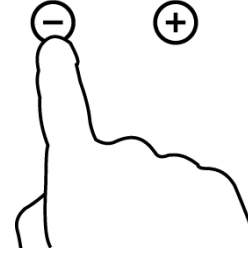


3.b. Berühren Sie das Kochzonen-Auswahlbedienelement  und eine Anzeige neben der Taste beginnt zu blinken
(Gilt nur für alle Modelle)



4. Wählen Sie eine Wärmestufe aus durch Berühren der  oder  Taste

- Wenn Sie nicht innerhalb 1 Minute eine Wärmestufe auswählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann erneut beginnen mit Schritt 1.
- Sie können die Wärmestufe jederzeit ändern während des Garvorgangs.



Wenn auf dem Display blinkt im Wechsel mit der Wärmestufe



Dies bedeutet, dass:

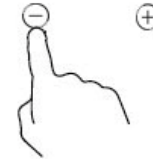
- Sie keinen Topf auf die richtige Kochzone gestellt haben, oder,
- dass der Topf, den Sie benutzen, nicht für Induktionsgaren geeignet ist, oder,
- dass der Topf zu klein ist oder nicht genau mittig auf der Kochzone steht.

Das Erhitzen beginnt erst dann, wenn eine geeignete Pfanne auf der Kochzone steht.

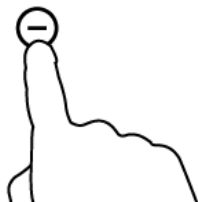
Das Display schaltet sich automatisch nach 1 Minute ab, wenn keine geeignete Pfanne auf der Kochzone steht.

Nach dem Garvorgang

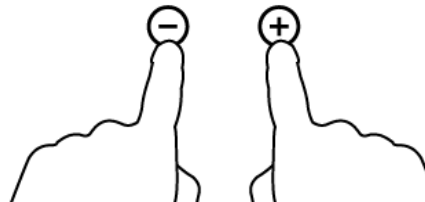
- 1 Wählen Sie die Kochzone aus, bei der Sie den Garvorgang beenden möchten Und berühren Sie dazu das  oder  Taste.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie bis "0" herunter scrollen, oder berühren Sie die "-" und "+" Bedienelemente gleichzeitig. Stellen Sie sicher, dass das Display "0" anzeigt.



oder



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab durch Berühren des EIN-/AUS-Bedienelements.



4. ! Vorsicht vor heißen Oberflächen


Der Buchstabe "H" zeigt Ihnen, welche Kochzone heiß ist, wenn Sie diese berühren. Er erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Er kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten und dazu die Kochzone nutzen möchten, die noch heiß ist.



Sperrungen der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unerwünschte Benutzung zu verhindern (damit beispielsweise Kinder nicht versehentlich die Kochzonen einschalten können).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, funktioniert kein Bedienelement mit Ausnahme des EIN-/AUS-Bedienelements.

So sperren Sie die Bedienelemente

Berühren Sie das Tastensperren-Bedienelement . Die Timeranzeige zeigt "Lo" an

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Die Tastensperre/Kindersicherung kann in jeder Betriebsart wie im Standby-Modus, im Betrieb oder im Status „Off“ (Aus) entsperrt werden.
2. Berühren Sie längere Zeit das Tastensperren-Bedienelement
3. Jetzt ist Ihr Induktionskochfeld betriebsbereit.



Wenn sich das Kochfeld im gesperrten Modus befindet, sind alle Bedienelemente deaktiviert mit Ausnahme des EIN-/AUS-Bedienelements; notfalls können Sie das Induktionskochfeld immer mit dem EIN-/AUS-Bedienelement ausschalten, aber beim nächsten Betrieb müssen Sie zuerst das Kochfeld entsperren.

Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Induktionskochfeld messen. Wenn eine überhöhte Temperatur erfasst wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

Erfassung kleiner Gegenstände

Wenn ein Topf ungeeigneter Größe oder mit einem nicht-magnetischen Boden (wie etwa Aluminium) erfasst wird, oder wenn auf dem Kochfeld ein kleinerer Gegenstand (wie ein Messer, eine Gabel oder ein Schlüssel) vergessen wurde, dann geht das Kochfeld automatisch für 1 Minute in den Standby-Modus. Der Ventilator kühlt das Induktionskochfeld noch weitere 5 Minuten.

Abschaltautomatik

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheits-Schutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Wenn Sie nach dem Garvorgang vergessen, das Gerät auszuschalten, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Standard-Betriebsdauer für die verschiedenen Leistungsstufen finden Sie in der nachstehenden

Tabelle:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Garzeit-Timer (Stunden)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Wenn der Topf von der Kochzone genommen wird, kann das Induktionskochfeld sofort die Hitzezufuhr stoppen und sich automatisch nach 2 Minuten ausschalten.



So benutzen Sie den Timer

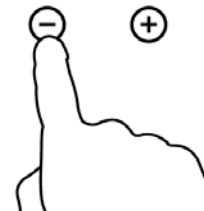
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten benutzen:



- Sie können ihn als Kurzzeitwecker benutzen. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass er nach der eingestellten Zeit eine Kochzone ausschaltet.
- Sie können den Timer bis zu 99 Minuten einstellen.



Benutzung des Timers als Kurzzeitwecker

1. Stellen Sie sicher, dass ein Kochfeld eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Kurzzeitwecker auch dann benutzen, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

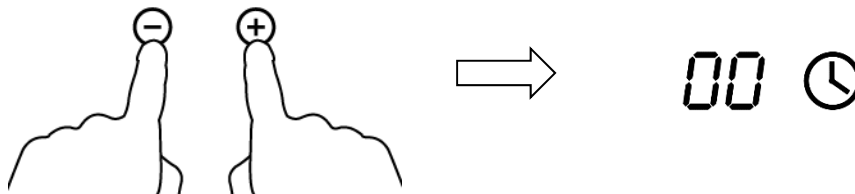
2. Stellen Sie die Zeit ein durch Berühren des  oder  Bedienelements des Timers



Hinweis: Berühren Sie das  oder  Bedienelement des Timers ein Mal, um die Zeit für jeweils 1 Minute zu erhöhen oder zu reduzieren.

Halten Sie das  oder  Bedienelement des Timers, um die Zeit für jeweils 10 Minuten zu erhöhen oder zu reduzieren.

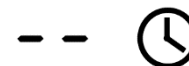
3. Wenn Sie die beiden Tasten  und  gleichzeitig berühren, wird der Timer gelöscht und "00" im Minuten-Display angezeigt.



4. Wenn eine Timer Laufzeit eingestellt ist, beginnt er sofort mit dem Herunterzählen. Das Display zeigt die restliche Laufzeit an, und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.





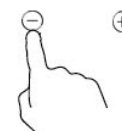
5. Der Summer piept 30 Sekunden lang, und die Timer-Anzeige zeigt "- -" an, wenn die eingestellte Laufzeit abgelaufen ist.





Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone



Kochzonen, für welche die Timer Funktion eingestellt wird, tun Folgendes:

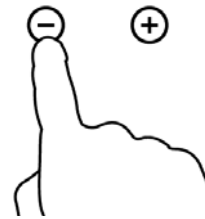
- 1 Wählen Sie die Kochzone aus, für die Sie den Timer so einstellen möchten, dass die Zone nach Ablauf der eingestellten Laufzeit ausgeschaltet wird. Stellen Sie die Timer Laufzeit mit dem  oder  Bedienelement ein.







2. Berühren Sie das Timer-Bedienelement. Die Kurzzeitwecker-Anzeige beginnt zu blinken und "00" wird im Timer-Display angezeigt.

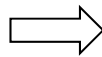
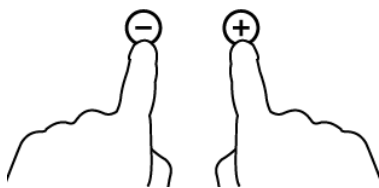
3. Stellen Sie die Timer Laufzeit mit der  oder  Taste des Timers ein.

Hinweis: Berühren Sie das  oder  Bedienelement des Timers ein Mal, um die Zeit für jeweils 1 Minute zu erhöhen oder zu reduzieren.



Berühren und halten Sie das  oder  Bedienelement des Timers, um die Zeit für jeweils 10 Minuten zu erhöhen oder zu reduzieren.

4. Wenn Sie die beiden Tasten  und  gleichzeitig berühren, wird der Timer gelöscht und "00" im Minuten-Display angezeigt.



00 


5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt er mit dem Herunterzählen sofort. Das Display zeigt die restliche Zeit an, und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.

36 

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.

6 

6. Wenn der Garzeit-Timer abläuft, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

-- 



Eine andere Kochzone arbeitet weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet wurde.

Richtlinien zum Garen



Bitte gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie Öl und Fett sehr schnell erhitzen, besonders, wenn Sie die Superleistungsstufe PowerBoost benutzen. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett spontan Feuer fangen; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

Tipps zum Garen

- Wenn die Speise zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels reduziert die Garzeiten und spart Energie, weil die Hitze nicht entweicht.
- Nehmen Sie nur so viel Flüssigkeit oder Fett wie nötig, um die Garzeiten zu reduzieren.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit der höchsten Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn die Speise durcherhitzt ist.

Köcheln/Simmern, Garen von Reis

- Köcheln/Simmern ist ein Garvorgang bei etwa 85 °C unter dem Siedepunkt, wobei gelegentlich Bläschen aus der siedenden Flüssigkeit an die Oberfläche aufsteigen. Dies ist der Schlüssel für köstliche Suppen und feinen Eintopf oder Gulasch, denn die Aromen entwickeln sich, ohne dass die Speise übermäßig gekocht wird. Auch Speisen, in denen sich Eier befinden, sowie mit Mehl angedickte Soßen sollten Sie unter dem Siedepunkt garen.
- Einige Garvorgänge einschließlich des Garens von Reis mit der Absorptionsmethode kann eine höhere Einstellung erforderlich machen als die niedrigste Einstellung, um sicherzustellen, dass die Speise in der empfohlenen Zeit korrekt gegart wird.

Steaks braten

So braten Sie saftige, geschmackvolle Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Pinseln Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak beim Braten nur ein Mal. Die exakte Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und wie Sie es gern gebraten haben möchten. Die Zeit dafür dauert je nachdem von 2-8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um zu sehen, wie weit es gebraten ist - je fester es sich anfühlt, desto mehr ist es „durch“.
5. Lassen Sie das Steak auf einer vorgewärmten Platte einige Minuten ruhen, damit sich das Fleisch entspannt und vor dem Servieren zart wird.

Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen für Induktion geeigneten Wok mit flachem Boden aus, oder eine große Bratpfanne.
2. Alle Zutaten und alle nötigen Utensilien müssen bereit stehen. Pfannenrühren muss ganz schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, ist es besser, die Speisen in mehreren kleineren Ladungen zu braten.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie dann zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Braten Sie immer zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Danach wird das Gemüse pfannengerührt. Wenn die Stückchen heiß und noch knusprig sind, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrige Stufe; dann geben Sie das Fleisch dazu und anschließend Ihre Soße.
6. Rühren Sie alle Zutaten vorsichtig untereinander, um sicherzustellen, dass sie ausreichend durchgerhitzt sind.
7. Servieren Sie jetzt sofort.

Wärmestufen

Die unten angegebenen Einstellungen sind nur Richtwerte. Die exakte Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie garen.

Experimentieren Sie mit dem Induktionsfeld und finden Sie die Einstellungen heraus, die am besten geeignet sind.

Wärmestufe	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• schonendes Erwärmen von kleinen Speisemengen• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen• schonendes Köcheln/Simmern• langsames Erwärmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• schnelles Köcheln/Simmern• Garen von Reis
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Schwenken• Pasta kochen
9	<ul style="list-style-type: none">• Pfannenrühren• Anbraten• Suppe zum Kochen bringen• Wasser kochen

Reinigung und Pflege

Was muss ich tun?	Wie soll ich es tun?	Wichtiger Hinweis!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken von Speisen oder von nicht-zuckerhaltigen Spritzern/Übergekochtes auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld ab. 2. Tragen auf das noch warme (aber nicht heiß!) Glasfeld einen Spezialreiniger für Glaskeramik Kochfelder auf. 3. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder einem Küchentuch nach. 4. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromversorgung zum Kochfeld ausgeschaltet wird, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! Bitte seien Sie deshalb immer sehr vorsichtig. • Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Nylon-Topfkratzern und groben/scheuernden Reinigungsmitteln, da diese das Glasfeld zerkratzen können. Bitte prüfen Sie immer anhand des Etiketts des Reinigungsmittels oder Scheuerschwämmchens, ob es geeignet ist. • Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.
Übergekochtes, Geschmolzenes und Spritzer von heißem Zucker auf dem Glasfeld	<p>Bitte entfernen Sie diese Spritzer immer sofort mit einem für Keramikkochfelder geeigneten Fischmesser, Palettenmesser oder einem speziellen Schaber für Glaskeramik Kochfelder, aber bitte seien Sie vorsichtig, wenn die Kochzonen noch heiß sind:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld durch Ziehen des Netzsteckers aus der Wandsteckdose ab. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil im 30 °C Winkel und schaben Sie die Verunreinigungen oder Spritzer/Übergekochtes im kühlen Bereich des Kochfelds ab. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen oder Spritzer/Übergekochtes mit einem Geschirrspültuch oder Küchentuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für die oben genannten „Täglichen Verunreinigungen auf dem Glas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Speisen oder Übergekochtes entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich nur schwer entfernen oder können sogar dauerhafte Schäden an der Glasoberfläche verursachen. • Gefahr, sich zu schneiden: wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, dann ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor und lagern Sie es stets an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.
Spritzer/Übergekochtes auf den TouchControl-Bedienelementen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld ab. 2. Nehmen Sie Spritzer/Übergekochtes mit einem nassen Tuch auf 3. Wischen Sie den Bereich der TouchControl-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich vollständig trocken mit einem Küchentuch. 5. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann ein akustisches Signal ausgeben und sich selbst ausschalten, und die TouchControl-Bedienelemente funktionieren unter Umständen nicht, weil noch Flüssigkeit darauf ist. Stellen Sie sicher, dass der Bereich der TouchControl-Bedienelemente trocken gewischt ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Tipps und Hinweise

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Induktionsfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionsfeld an die Stromversorgung angeschlossen ist und dass es eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gibt in Ihrem Haus oder Ihrer Region. Wenn Sie alles geprüft haben und das Problem noch immer besteht, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Benutzung Ihres Induktionsfelds“ für Anweisungen.
Die Bedienelemente funktionieren schwierig.	Vielleicht ist ein leichter Film von Wasser auf den Bedienelementen, oder Sie benutzen vielleicht die Fingerspitze vorn beim Berühren der Bedienelemente.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Bedienelemente trocken ist und dass Sie beim Berühren der Bedienelemente nur die weiche Innenseite der Fingerspitze benutzen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeignete, scharf scheuernde Scheuerschwämme oder Reinigungsprodukte.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige Töpfe/Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Dies kann bedingt sein durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs (Schichten von verschiedenen Metallen vibrieren verschieden).	Dies ist für Kochgeschirr normal und zeigt keinen Fehler an.
Das Induktionskochfeld summt leise bei Benutzung mit einer hohen Hitzeeinstellung.	Dies verursacht die Technologie des Induktionsgarens.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte sich beruhigen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung reduzieren.
Ventilatorgeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein integrierter Ventilator in Ihrem Induktionskochfeld schaltet sich ein, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Er kann weiterlaufen, auch nachdem Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und Sie müssen nichts Weiteres tun. Schalten Sie die Stromversorgung über die Wandsteckdose zum Induktionskochfeld nicht ab, solange der Ventilator läuft.
Pfannen werden nicht heiß und erscheinen im Display.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erfassen, weil sie nicht für Induktionsgaren geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erfassen, weil sie für die Kochzone zu klein ist oder nicht genau mittig darauf steht.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr für Induktionsgaren. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne in der Mitte sitzt und dass der Boden so groß ist wie die Kochzone.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone haben sich selbst unerwartet abgeschaltet, und ein Akustiksignal ertönt, und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern im Display des Garzeit-Timers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie die Fehler-Buchstaben und -Nummern; schalten Sie die Stromversorgung zum Induktionskochfeld über Sicherung oder durch Ziehen des Gerätesteckers ab, und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

Fehler-Display und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in einen Schutzmodus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

13. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
F5/F9	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F3/F4	Temperature sensor of the IGBT failure	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.
E0/FD/FC	Communication failure	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.

Die oben genannten Faktoren unterliegen der Einschätzung und Inspektion allgemeiner Fehler.
Um Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden, zerlegen Sie das Gerät auf keinen Fall selbst.

Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

- die Arbeitsplatte rechteckig und eben ist, und keine strukturellen Teile in die geforderten Platzabmessungen ragen
- die Arbeitsplatte aus hitzefestem Material besteht
- der Ofen einen eingebauten Ventilator besitzt, wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert wird
- bei der Installation alle erforderlichen freien Abmessungen sowie alle geltenden Normen und Vorschriften eingehalten werden
- in der Festverdrahtung ein geeigneter Trennschalter für eine vollständige Trennung von der Netzversorgung vorhanden ist, der den lokalen Gesetzen und Vorschriften für Verdrahtungen entspricht. Der Trennschalter muss ein allpoliger Schalter und zugelassener Typ sein und eine Mindestkontaktöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm in allen Polen besitzen (oder in allen aktiven [Phase] Leitern, wenn die lokalen Vorschriften für die Verdrahtungen dieses Abweichung von den Anforderungen zulassen)
- der Trennschalter muss für den Kunden nach der Installation des Kochfelds leicht zugänglich sein
- Sie bei Fragen zur Installation die lokalen Behörden und Vorschriften erfragen
- Sie hitzefeste und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld verwenden.

Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

- das Stromversorgungskabel nicht durch Türen oder Schubladen von Küchenmöbeln verläuft
- ausreichend Frischluft von außerhalb des Küchenmöbels an den Sockel des Kochfelds gelangt
- unterhalb des Sockels des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere installiert ist, wenn das Kochfeld über einer Schublade oder unter einem Küchenmöbel installiert wird
- der Trennschalter oder Stecker leicht zugänglich ist

Technische Daten

Kochfeld	KM 9140i
Kochzonen	2 Zonen
Netzspannung	220-240 V
Aufnahmeleistung	3500 W
Produktgröße LxBxH (mm)	520 x 288 x 52
Ausschnitt Masse LxB (mm)	500 x 268

Änderung des Gewichts und der Abmessungen sind vorbehalten, da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Konstruktionen ohne vorherige Benachrichtigung ändern.

Installation

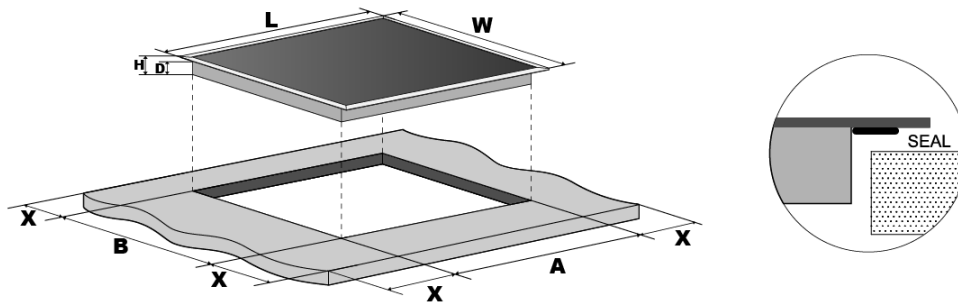
Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsoberfläche gemäß den Abmessungen aus der Zeichnung aus.

Für Installation und Betrieb muss um die Öffnung mindestens 50 mm Platz gelassen werden.

Die Stärke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Bitte wählen Sie ein 100°C hitzefestes Material für die Arbeitsplatte aus, um größere Deformationen zu verhindern, die sonst durch die Hitzestrahlung vom Kochfeld verursacht werden könnte. Wie unten gezeigt:

Verwenden Sie die mitgelieferte, mit doppelseitig angebrachtem Klebeband versehene Dichtung (**SEAL**) für die Montage des Kochfelds



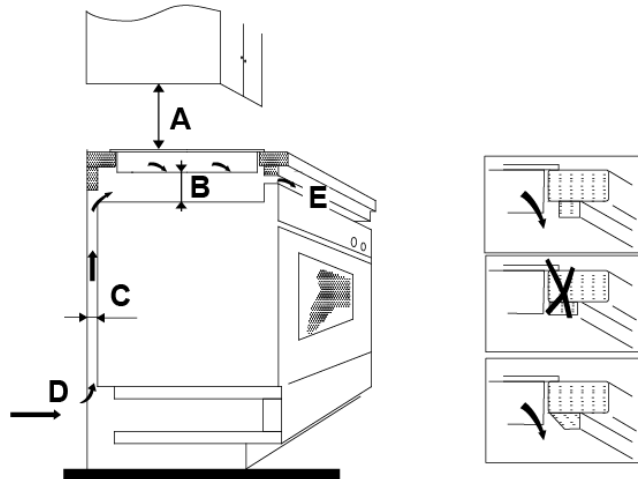
L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
520	288	52	46	500	268	50 mini

Stellen Sie unbedingt sicher, dass das Keramik Kochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und Luftauslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Keramik Kochfeld immer in einem guten

Betriebszustand ist. Wie unten gezeigt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und oberem Küchenschrank über dem Kochfeld sollte mindestens 650 mm, maximal 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
min. 650 / max. 760	min 50	min 20	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm