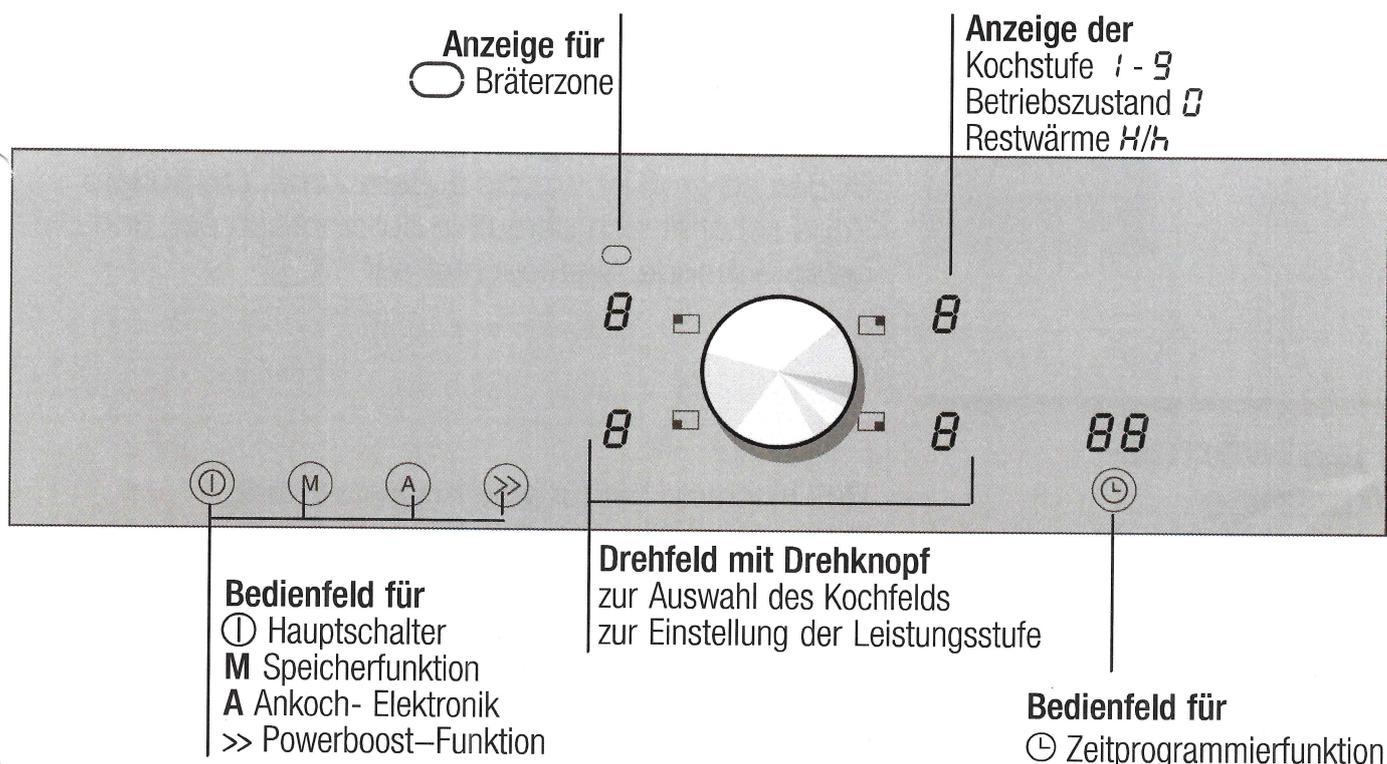


Das Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel beschreiben wir Ihnen Bedienfelder, Kochstellen und Anzeigen. Sie unterscheiden sich nach Gerätetyp.

Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Beispiel: Symbol ⓪ berühren.
Das Kochfeld wird eingeschaltet.

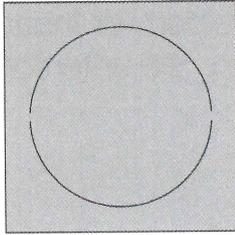
Hinweis

Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie kurzfristig mehrere Felder berühren. So können Sie problemlos Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Halten Sie die Bedienflächen immer sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz beeinträchtigen die Funktion.

Die Kochstellen

Einfache Kochzone

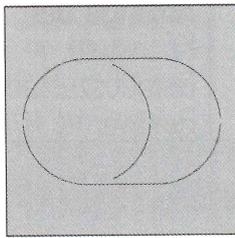


Die passende Kochstelle wählen.

Die Kochstelle muss so groß wie das verwendete Kochgeschirr sein.

Zum Kochen auf Induktionskochstellen nur ferromagnetisches Kochgeschirr verwenden (siehe dazu "Geeignete Kochgefäße und ihre Verwendung")

Bräterzone

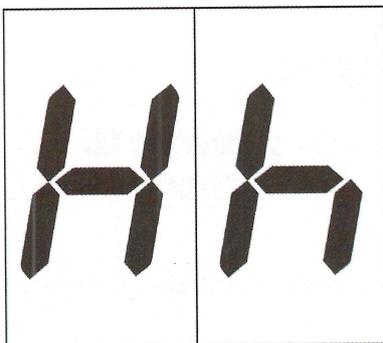


Die Größe dieser Kochfelder kann verändert werden. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Funktionsweise der äußeren Zone:

Stellen Sie ein Kochgerät auf das Kochfeld, dessen Boden so groß ist wie die äußere Zone. Die äußere Zone schaltet sich daraufhin automatisch ein, und die entsprechende Aige leuchtet auf  .

Restwärme-Anzeige



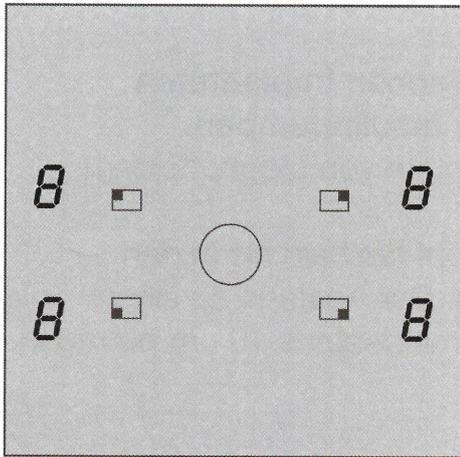
Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Berühren Sie deshalb diese Kochstelle nicht.

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet **h/H**, solange die Kochstelle noch heiß ist.

Für den Fall, dass das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass diese ausgeschaltet wird, erscheint in der Anzeige **h/H** und die ausgewählte Leistungsstufe.

Twist-Pad mit abnehmbarem Twist-Knopf

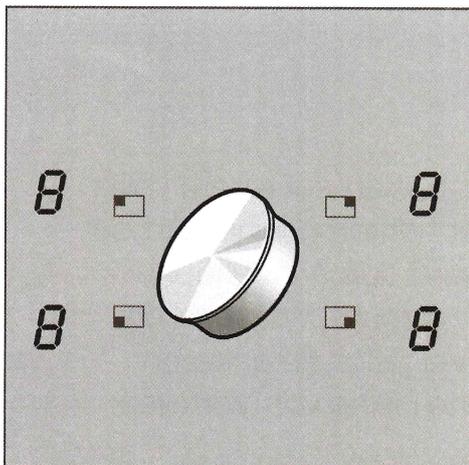
Twist-Pad



Das Twist-Pad ist der Einstellbereich in dem Sie mit dem Twist-Knopf Kochstellen auswählen und Kochstufen einstellen können.

Im Bereich des Twist-Pad zentriert sich der Twist-Knopf automatisch.

Twist-Knopf



Der Twist-Knopf ist magnetisch und wird auf das Twist-Pad aufgesetzt. Durch Verschieben des Twistknopfes in Pfeilrichtung aktivieren Sie die entsprechende Kochstelle. Durch Drehen des Twist-Knopfes stellen Sie die Kochstufe ein.

Twist-Knopf abnehmen

Sie können den Twist-Knopf abnehmen. So erleichtern Sie sich die Reinigung.

Den Twist-Knopf können Sie auch abnehmen, wenn die Kochstelle in Betrieb ist. Alle Kochstellen schalten nach 3 Sekunden aus.



Wenn Sie innerhalb der 3 Sekunden einen metallischen Gegenstand auf das Twist-Pad legen, kann das Kochfeld weiterheizen. Schalten Sie deshalb das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter aus.

Twist-Knopf aufbewahren

Im Twist-Knopf ist ein starker Magnet. Bringen Sie den Twist-Knopf nicht in die Nähe von magnetischen Datenträgern, z. B. Videokassetten, Disketten, Kreditkarten und Karten mit Magnetstreifen. Diese können zerstört werden.

Bei Fernsehgeräten und Monitoren können Störungen auftreten.



Für Träger von elektronischen Implantaten z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen.

Es kann sein, dass Implantate von Magnetfeldern beeinflusst werden.

Tragen Sie den Twist-Knopf deshalb nie in den Taschen Ihrer Bekleidung. Der Abstand zu einem Herzschrittmacher muss mindestens 10 cm betragen.

Kochen mit Induktion

Was bedeutet Kochen mit Induktion?

Das Kochen mit Induktion basiert auf einem völlig anderen Prinzip als bei der herkömmlichen Art der Erwärmung. Die Wärme wird durch Induktion unmittelbar im Topfboden erzeugt, während die Kochstelle kalt bleibt. Im Vergleich zu anderen Kochmethoden gibt es eine Reihe von Vorteilen:

Zeitersparnis beim Kochen und Braten

Da nicht das Glaskeramikfeld, sondern direkt das Kochgeschirr erwärmt wird, entsteht kein Wärmeverlust, und die Effizienz ist größer als bei herkömmlichen Methoden.

Energiesparend

Es ist erwiesen, dass beim Kochen mit Induktion weniger Strom verbraucht wird als bei anderen Kochmethoden.