

Brandt

Glaskeramik- Einbaukochfeld

Gebrauchs- und Montageanweisung

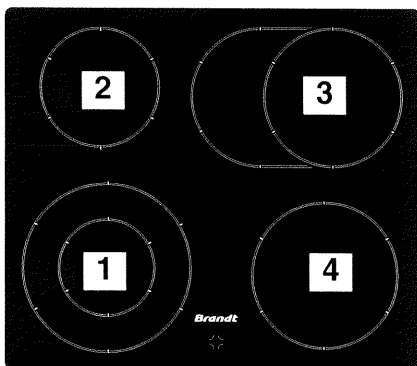
Typenschild

HFH 75-1G

HJH 75-1G

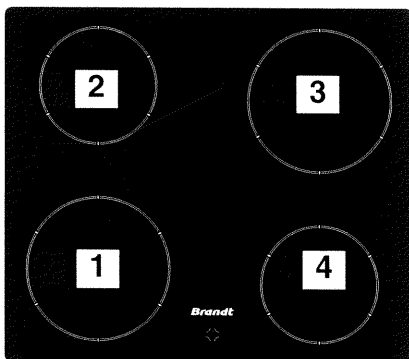
INHALTSVERZEICHNIS

1.	Kochzonenbeschreibung	Seite 3
2	Montage des Einbau-Kochfeldes ohne Schalter	Seite 4
2.1	Einbaumasse	Seite 5
2.2	Montage mittels Spannlaschen	Seite 5
3.	Sicherheitshinweise	Seite 6
4.	Einstellen des Kochfeldes (Betrieb über Backofen)	Seite 6
5.	Das richtige Geschirr	Seite 7
6.	Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes	Seite 7
6.1	Reinigung	Seite 7-8
6.2	Pflege und Schutz	Seite 9



HJH 75-1G

- 1 : 2200 W / 750 W
- 2 : 1200 W
- 3 : 2200 W/1400 W
- 4 : 1800 W



HFH 75-1G

- 1 : 1800 W
- 2 : 1200 W
- 3 : 1800 W
- 4 : 1200 W

1. Kochzonenbeschreibung

Die Kochzonen sind durch entsprechende Markierungen auf der Glaskeramikplatte gekennzeichnet.

Die Bedienung der Kochzonen ist im zugehörigen Schaltkasten oder Einbauherd untergebracht und auch dort beschrieben.

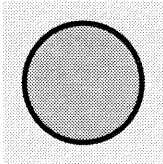


Bild 1

Die Durchmesser der beheizten Flächen von
145 mm Durchmesser
180 mm Durchmesser
210 mm Durchmesser
wurde an die gebräuchlichen Topfgrößen angepaßt.

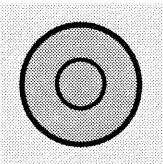


Bild 2

Zweikreis-Kochzone: Durch den entsprechenden Reglerschalter im Schaltkasten oder Einbauherd kann bei diesem Heizkörper eine kleinere oder größere beheizte Fläche geschaltet werden. Besonders energiesparend ist dabei der kleine Durchmesser, der an die in den Haushalten sehr verbreiteten Töpfe mit kleinem Durchmesser angepaßt ist.

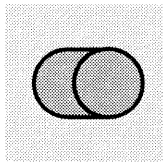


Bild 3

Bräterzone: Wie beim runden Zweikreis-Strahlheizkörper kann durch den entsprechenden Reglerschalter im Schaltkasten oder Einbauherd eine kleinere oder größere beheizte Fläche geschaltet werden. Bei diesen Heizkörpern werden einer mittleren runden Beheizung von 140 mm Durchmesser weitere beheizte Flächen zugeschaltet, so daß sich eine rechteckige bzw. ovale beheizte Gesamtfläche ergibt, die als kombinierte Koch, Bratoder Warmhalteheizung verwendet werden kann.

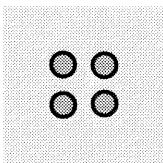


Bild 4

Die vier Lampen der Restwärmeanzeige befinden sich an der Vorderkante des Kochfeldes zwischen den beiden vorderen Kochzonen, wobei jeder einzelnen Kochzone eine eigene Warnlampe zugeordnet ist. Diese Warnlampe leuchtet auf, wenn an der Oberseite der Keramikplatte, im Bereich der jeweiligen Kochzone, eine Temperatur auftritt, bei der Verbrennungsgefahr besteht. Diese Lampe leuchtet auch dann noch, wenn die Kochzone bereits aus geschaltet ist, aber durch die Restwärme der Keramikplatte an der Oberfläche die Temperatur noch zu Verbrennungen führen könnte. Die Lampe erlischt erst, wenn keine Gefahr mehr besteht.

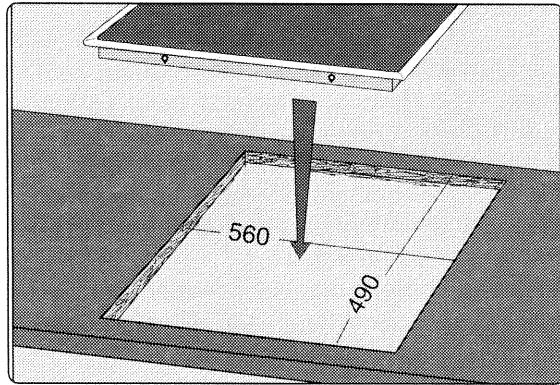
2. Montage des Einbau - Kochfeldes

Dieses Einbaukochfeld ist zum Einsetzen in einen Ausschnitt einer Tischplatte vorgesehen. Es wird mit dem darunter angeordneten Schaltkasten bzw. Einbauherd elektrisch gekoppelt.

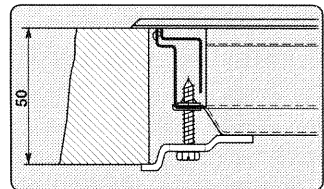
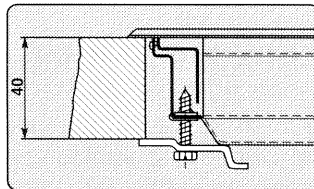
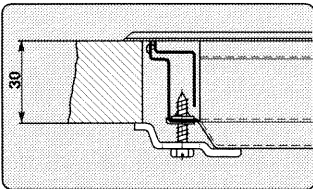
Die Koppelung mit dem speziell dafür vorgesehenen Schaltkasten bzw. Einbauherd darf nur von einer geschulten Fachkraft durchgeführt werden. Im übrigen ist für einen ordnungsgemäßen Einbau und Betrieb - entsprechend dieser Anweisung - nach dem Gerätesicherheitsgesetz und den Vorschriften auch der Benutzer des Gerätes verantwortlich.

Das Gerät wurde nach Wärmeschutzklasse „Y“ geprüft, was bedeutet, daß an einer Seitenwand und an der Rückwand beliebig hohe Wände angestellt werden dürfen, an der anderen Seitenwand jedoch nur Geräte oder Möbel von höchstens gleicher Höhe.

2.1 Einbaumasse



2.2 Montage mittels Spannlaschen:



Technische Daten des Kochfeldes

	HFH75-1G	HJH75-1G
Betriebsspannung	230 V~	50 Hz
Energieverbrauch insgesamt	6000 W	7400W
Maße des Möbelausschnitts	Breite 560 mm	
.....	Tiefe 490 mm	
Maximaler Platzbedarf unter der Arbeitsfläche	35 mm	
Maße über alles unter der Arbeitsfläche	Breite 540 mm	
.....	Tiefe 470 mm	
Maße über alles über der Arbeitsfläche	Breite 590 mm	
.....	Tiefe 530 mm	
Masse	etwa 11 Kg	
Hersteller	N° 419	

3. Sicherheitshinweise

Der Berührungsschutz ist nur im eingebauten Zustand des Gerätes sichergestellt. Sicherungen oder Hauptschalter erst nach Einbau des Gerätes einschalten. Das Gerät muß nach den Angaben dieser Montageanweisung in die Möbel eingebaut und befestigt werden. Wir bitten dringend zu beachten, daß wir keine Haftung für mittelbare und unmittelbare Schäden übernehmen, die durch falschen Anschluß oder unsachgemäßen Einbau verursacht werden. Bei Reparaturen ist das Gerät in jedem Fall stromlos zu machen!

Die Oberflächen an Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß, daher Vorsicht, Kleinkinder grundsätzlich fernhalten. Da sich überhitzte Fette und Öle entzünden können, dürfen Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) nur unter Aufsicht zubereitet werden!

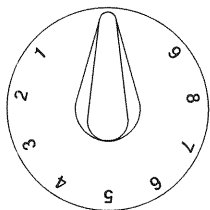
Beim Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen oder unter der heißen Backofentüre eingeklemmt werden!

4. Einstellen des Kochfeldes (Betrieb über Backofen)

Die gewünschte Heizleistung kann stufenlos eingestellt werden. Die Regler sind nach rechts oder links drehbar. Der Einstellbereich von „0“ bis Stellung „3“ ist der Warmhalte- und Fortkochbereich. Von Stellung „3“ bis zur Raste (Stellung 9 = Maximum) ist der Aufwärm- bzw. Ankochbereich.

Achten Sie bitte auch darauf, daß das Geschirr genau auf die Kochmarkierung gestellt wird. Es wird empfohlen, beim Ankochen die höchste Stufe (9) einzustellen. Speisen mit einer Kochzeit bis zu 20 Minuten können Sie nach dem Ankochen auf Stufe „0“ stromlos fertigkochen. Speisen mit längerer Kochzeit lassen Sie auf einer Stellung im Fortkoch- bzw. Warmhaltebereich fertigaren.

Einstelltabelle für Regelschalter:

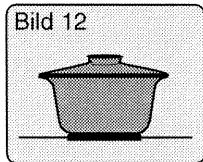


	1	schwach
	2	
Fortkochen	3	stark
<hr/>		
	4	schwach
	5	
	6	
Braten	7	
	8	
<hr/>		
Ankochen	9	stark

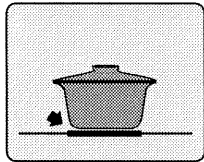
5. Das richtige Geschirr

In jedem Fall ist Geschirr mit ebenem Boden zu verwenden (handelsübliches Elektrogeschirr bzw. Geschirr aus demselben Glaskeramik-Material), da es bei unebenen Töpfen und Pfannen zu einer schlechteren Wärmeübertragung von der Kochzone kommt und dadurch längere Ankochzeiten verursacht werden. Aus demselben Grund sollten Sie nicht zu kleines Geschirr benutzen, sondern Geschirr dessen Größe mit der Kochzone übereinstimmt.

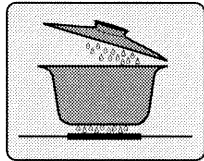
Achten Sie bitte auch darauf, daß das Geschirr genau auf die Kochzonenmarkierung gestellt wird.



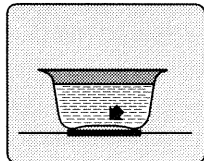
Das ist der richtige Topf. Er hat einen starken, plangedrehten Boden, nimmt die Wärme der Kochzone gut auf und schützt sie daher von Überhitzung. Er ist größer als die Kochzone und hält wie ein Schirm Überlaufgut von ihr fern.



Dieser Topf ist zu klein und verursacht große Wärmeverluste. Außerdem brennt Überlaufgut auf der Kochzone fest und kann nur mühsam entfernt werden.



Keine nassen Töpfe aufsetzen oder angedampfte Topfdeckel auf unbenutzten Kochzonen ablegen. Nässe und Dampf führen mit der Zeit zu Kalkablagerungen.



Kein Geschirr mit dünnem, verbogenem Boden verwenden. Sie verursachen eine Überhitzung der Kochzone. Ideal sind Töpfe mit starken und ebenem Böden.

DB00546-00-1

6. Reinigung und Pflege der Glaskeramik-Kochfelder

6.1 Reinigung

Reinigen Sie die Kochfläche vor der ersten Benützung gründlich und dann regelmäßig.

Im allgemeinen ist mit der Reinigung zu warten, bis die Kochfläche auf Handwärme abgekühlt ist. Ist die Kochfläche kalt oder nur mäßig warm, läßt sie sich in der Regel leichter reinigen und kann vor allem auch keine Verbrennungen verursachen.

Wichtig ist, daß nach jeder Reinigung mit einem feuchten Tuch nachgewischt und dann trockenpoliert wird.

Grundsätzlich müssen Reinigungsrückstände naß und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen für Reinigungsmittel anders lauten), da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Abschließend trocken reiben. Selbst bei stärksten Verschmutzungen ist das Glaskeramik-Kochfeld schnell und mühelos zu reinigen, wenn folgende Hinweise beachtet werden.

- Verunreinigungen möglichst nach jedem Kochvorgang entfernen.
- Keine sandhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.
- Leichte Verschmutzungen, auch Flecken, die perlmuttfarbig schillern, werden durch Verwendung eines Edelstahlreinigers (z.B. Stahlfix bzw. Keramoblank) mit einem sauberen Tuch oder Schwamm auf die noch handwarme Glaskeramikplatte aufgetragen und durch leichtes bis starkes Reiben entfernt.
- Schmutzkrusten, Fettspritzer (angebrannte Speisen usw.) sind möglichst noch im warmen Zustand mit einem Glas- oder Rasierklingenschaber zu entfernen.

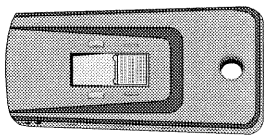


Bild 13

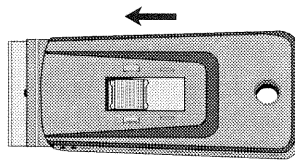


Bild 14

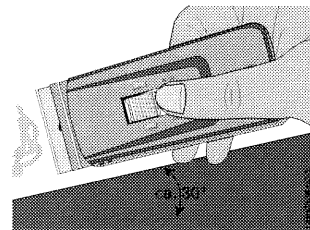


Bild 15

Anschließend mit Edelstahlmittel reinigen.

Wichtig!

• Zuckerkhaltige Speisen

Zucker sollte man nie auf die Kochstellen streuen! Zucker und stark zuckerkhaltige Speisen (z.B. Marmelade, Gelee, Saft) **müssen sofort** im heißen Zustand mit dem Schaber entfernt werden um chemische Reaktionen zu vermeiden. (Siehe auch unter Punkt **6.2 Pflege und Schutz**).

• Kalkablagerungen!

Zeigen sich auf der Kochstelle hellbraune Verfärbungen, so handelt es sich um überhitzten Kalk, der durch übergekochtes Wasser und feucht aufgestelltes Geschirr entsteht. Werden leichte Verfärbungen festgestellt, so sollte man diese **sofort** mit den schon genannten Reinigungsmitteln entfernen. Sollte eine starke Kalkablagerung bereits vorhanden sein, hilft nur eine intensive Reinigung, die unter Umständen mehrmals wiederholt werden muß.

• Kunststoffgegenstände/Alufolie

Haushaltsgegenstände aus Kunststoff (z.B. Kochlöffel, Schüsseln, Schütten usw.) dürfen nicht auf die heiße Kochfläche gebracht werden, da sie anschmelzen können. Sollte dies dennoch passieren, gilt auch hier: die heiße Kochfläche sofort mit dem Glasschaber von den Kunststoffresten befreien. Alufolie und Behälter aus Aluminium dürfen nicht zum direkten Kochen verwendet werden.

6.2 Pflege und Schutz

Wenn Sie mehr für das Glaskeramik-Kochfeld tun wollen, empfehlen wir die speziell für diesen Zweck entwickelten Mittel „COLLO PROFI“ oder „CERA-FIX“ zu verwenden. Sie reinigen und schützen die Kochfläche durch einen dünnen, wasser- und schmutzabweisenden Film. Sollten Sie ausnahmslos eines dieser Mittel anwenden, werden Sie immer ein leicht zu reinigendes Kochfeld haben, daß außerdem gegen Angriff durch Zucker und stark zuckerhaltige Speisen geschützt ist. „COLLO PROFI“ und „CERA-FIX“ erhalten Sie in Drogerien oder über unseren Kundendienst.

Benutzen Sie niemals:

- Topfreiniger oder Scheuermittel in Pulverform, verseifte Stahlwolle, Schwämme mit rauher Schmirgelseite, Handwaschpasten.
All diese Reinigungsmittel können Ihr Glaskeramikkochfeld aufscheuern und zerkratzen.
- Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckenentferner.
Diese Spezialmittel können ätzend sein und die Oberfläche Ihres Glaskeramikkochfeldes verletzen.
- Bitte achten Sie darauf, daß Sie nicht mit scharfkantigem Schmuck (z.B. Diamant- ring) die Oberfläche der Glaskeramikplatte zerkratzen.
- Benutzen Sie keine Schwämme oder Geschirrspüllappen, die für andere Zwecke im Gebrauch sind. Sie können einen Film von Flüssigkeit oder gefärbtem Wasser auf der Glaskeramik hinterlassen und sie braun färben. Die Verfärbung macht sich bei nächsten Einschalten der Kochstelle bemerkbar. Wenn es doch einmal passiert, so wiederholen Sie die Reinigung wie beschrieben.
- Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben unschöne Spuren hinterlassen oder zerkratzend und scheuernd auf die Oberfläche wirken können. Dies gilt besonders für Kochgeschirre aus Gußeisen und Email- Töpfe mit elektrographitiertem Boden. Töpfe sollten Sie stets mit sauberem und trockenem Boden aufstellen. Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailgeschirr.

Achtung:

Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil und verträgt ohne weiteres leichte bis mittlere Stöße.

Falls durch extreme mechanische Einwirkungen Risse oder Sprünge in der Platte auftreten, muß das Gerät sofort durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten der Sicherungsautomaten außer Betrieb genommen werden. Rufen Sie dann bitte sofort unsere nächste Kundendienststelle an. Die Glaskeramikkochfläche darf nicht als Ablagefläche verwendet werden. Die Zubereitung von Speisen in Aluminiumfolie und Kunststoffgefäßen auf der heißen Kochzone ist nicht zulässig.

