# Constructa

Kochfeld
Table de cuisson
Piano di cottura
Kookplaat

CA327150


de Gebrauchsanleitung ..... 3
fr Manuel d'utilisation ..... 9
it Manuale utente ..... 16
nl Gebruikershandleiding ..... 23






Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.



# Inhaltsverzeichnis


1 Sicherheit ..... 3
2 Sachschäden vermeiden ..... 4
3 Umweltschutz und Sparen ..... 5
4 Kennenlernen ..... 5
5 Grundlegende Bedienung ..... 6
6 Reinigen und Pflegen ..... 7
7 Entsorgen ..... 8
8 Kundendienst ..... 8


# ⚠ 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.

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 2000 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.

## 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.

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

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.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.
- ▸ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Die Griffe vom Kochgeschirr können während des Betriebs heiß werden. Wenn die Griffe von der Heizzone angestrahlt werden, können die Griffe besonders heiß werden.
- ▸ Immer die komplette Heizzone mit dem Kochgeschirr abdecken.
- ▸ Einen Topflappen verwenden.

**⚠ 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 den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Den Kundendienst rufen. →*Seite 8*

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.

**⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.
- ▸ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

**⚠ 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

**ACHTUNG**
Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- ▸ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.
- ▸ Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.
- ▸ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- ▸ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.
- ▸ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▸ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

## 2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

| Schaden | Ursache | Maßnahme |
|---|---|---|
| Flecken | Übergelaufene Speisen | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen. |
| Flecken | Ungeeignete Reinigungsmittel | Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind. |
| Kratzer | Salz, Zucker oder Sand | Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden. |

| Schaden | Ursache | Maßnahme |
|---|---|---|
| Kratzer | Raue Topfböden oder Pfannenböden | Das Geschirr prüfen. |
| Verfärbung | Ungeeignete Reinigungsmittel | Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind. |
| Verfärbung | Topfabrieb, z. B. Aluminium | Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben. |
| Ausmuschelung | Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen. |

# 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.

Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmt.
**Tipp:** Kochgeschirrhersteller 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 anzuheben.

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 Leistungsstufe zurückschalten.

- ✔ Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeitende ausschalten.

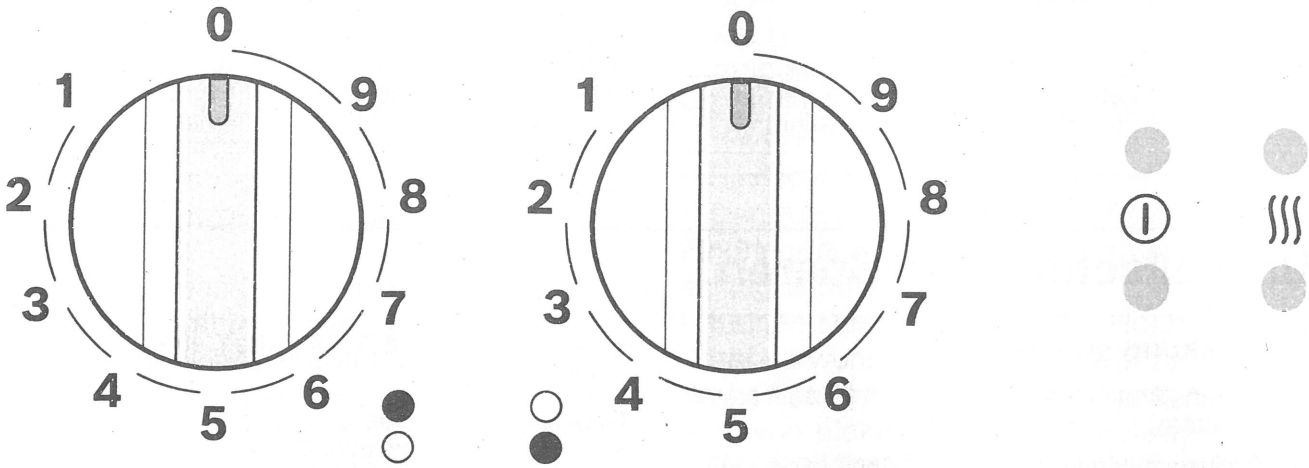
- ✔ Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

# 4 Kennenlernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → *Seite 2*

### 4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.




#### Kochstellen-Schalter

Mit den Kochstellen-Schaltern können Sie die Heizleistung der Kochstellen einstellen. Die Kochstellen-Schalter sind mit Symbolen gekennzeichnet, die Informationen zu der zugehörigen Kochstelle geben.

| Symbol | Name |
|---|---|
| ⏻ | Betriebsanzeige |
| ≋ | Kochstellenanzeige und Restwärmeanzeige |
| ● | vordere Kochstelle |
| ● | hintere Kochstelle |

### 4.2 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen.
Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

| | Kochstelle | Zuschalten und Wegschalten |
|---|---|---|
| ○ | Einkreis-Kochstelle | |

### 4.3 Kochstellenanzeige und Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat eine Kochstellenanzeige und eine Restwärmeanzeige. Die Anzeige leuchtet, wenn eine Kochstelle warm ist.

| Anzeige | Bedeutung |
|---|---|
| Kochstellenanzeige | Leuchtet während des Betriebs, kurze Zeit nach dem Einschalten. |
| Restwärmeanzeige | Leuchtet nach dem Kochen, wenn die Kochstelle noch warm ist.<br>**Hinweis:** Sie können kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen. |

# 5 Grundlegende Bedienung

### 5.1 Einschalten und Ausschalten des Kochfelds

Mit dem Kochstellen-Schalter können Sie das Kochfeld einschalten und ausschalten.

### 5.2 Einstellen der Kochstellen

Mit dem Kochstellen-Schalter können Sie die Heizleistung der Kochstelle einstellen.

| Kochstufe | |
|---|---|
| 1 | niedrigste Leistung |
| 9 | höchste Leistung |

**Hinweise**

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt die Temperatur durch Einschalten und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung einschalten und ausschalten.
  - Empfindliche Bauteile werden dadurch vor Überhitzung geschützt.
  - Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
  - Bessere Kochergebnisse werden erzielt.

### 5.3 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen.
Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

**Zubereitungshinweise**

- Zum Ankochen die Kochstufe 9 verwenden.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- Tipps zum engergiesparenden Kochen. → *Seite 5*

**Schmelzen**

| Gericht | Fortkoch-stufe | Fortkoch-dauer in Minuten |
|---|---|---|
| Butter, Gelatine | 1 | - |
| **Erwärmen oder Warmhalten** | | |
| Eintopf, z. B. Linseneintopf | 1 | - |
| Milch [1] | 1-2 | - |
| **Garziehen oder Simmern** | | |
| Knödel, Klöße [2,3] | 3-4 | 20-30 |
| Fisch [2,3] | 3 | 10-15 |
| Weiße Soße, z. B. Béchamelsoße | 1 | 3-6 |
| **Kochen, Dämpfen oder Dünsten** | | |
| Reis mit doppelter Wassermenge | 3 | 15-30 |
| Pellkartoffeln | 3-4 | 25-30 |
| Salzkartoffeln | 3-4 | 15-25 |
| Teigwaren, Nudeln [2,3] | 5 | 6-10 |
| Eintopf, Suppe | 3-4 | 15-60 |
| Gemüse, frisch oder tiefgekühlt | 3-4 | 10-20 |
| Speise im Schnellkochtopf | 3-4 | - |
| **Schmoren** | | |
| Rouladen | 3-4 | 50-60 |
| Schmorbraten | 3-4 | 60-100 |
| Gulasch | 3-4 | 50-60 |
| **Braten mit wenig Öl** Die Gerichte ohne Deckel braten. | | |
| Schnitzel, natur oder paniert | 6-7 | 6-10 |
| Koteletts, natur oder paniert [4] | 6-7 | 8-12 |
| Steak, 3 cm dick | 7-8 | 8-12 |
| Fisch oder Fischfilet, natur oder paniert | 4-5 | 8-20 |
| Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen | 6-7 | 8-12 |
| Pfannengerichte, tiefgekühlt | 6-7 | 6-10 |
| Pfannkuchen | 5-6 | fortlaufend |

# 6 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

## 6.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

**ACHTUNG**
Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.
▸ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

**Ungeeignete Reinigungsmittel**

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für den Geschirrspüler
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

## 6.2 Glaskeramik reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

**Hinweis:** Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 7*

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
   Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.
   **Tipp:** Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

## 6.3 Kochfeldrahmen reinigen

Reinigen Sie den Kochfeldrahmen nach dem Gebrauch, wenn sich Schmutz oder Flecken darauf befinden.

**Hinweise**

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 7*
- Nicht den Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
   Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

[1] Das Gericht ohne Deckel zubereiten.
[2] Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.
[3] Das Gericht ohne Deckel fortkochen.
[4] Das Gericht mehrmals wenden.

# 7 Entsorgen

## 7.1 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.

# 8 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 Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.
Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter *www.constructa.com* auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts im Bereich Gebrauchsanleitungen und zusätzliche Dokumente.

## 8.1 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.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.