

SIEMENS

## Kochfeld

EH8..LE...

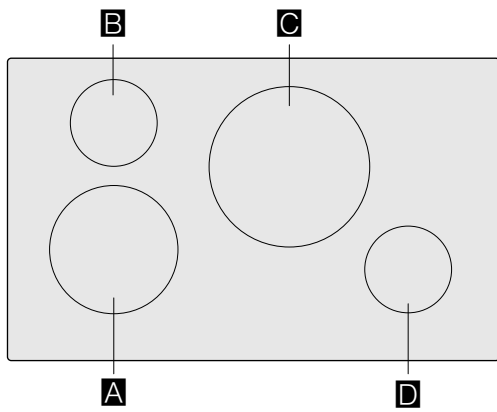
[de] Gebrauchsanleitung



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



|              |        | g*      | b*      |
|--------------|--------|---------|---------|
| <b>A</b>     | Ø 21   | 2.200 W | 3.700 W |
| <b>B / D</b> | Ø 14,5 | 1.400 W | 2.200 W |
| <b>C</b>     | Ø 28   | 2.600 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

# Inhaltsverzeichnis

|  |   |    |   |   |    |
|--|---|----|---|---|----|
|    | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .  | 4  |    | <b>Kindersicherung</b> . . . . .                      | 21 |
|    | <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . . | 5  |   | Kindersicherung aktivieren und deaktivieren . . . . . | 21 |
|    | <b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .         | 6  |   | Automatische Kindersicherung . . . . .                | 21 |
|  | Übersicht . . . . .                           | 6  |    | <b>Wisch-Schutz</b> . . . . .                         | 22 |
|    | <b>Umweltschutz</b> . . . . .                 | 7  |    | <b>Automatische Abschaltung</b> . . . . .             | 22 |
|  | Tipps zum Energiesparen . . . . .             | 7  |   | <b>Grundeinstellungen</b> . . . . .                   | 23 |
|  | Umweltgerecht entsorgen . . . . .             | 7  |   | So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen: . . . . .  | 24 |
|    | <b>Kochen mit Induktion</b> . . . . .         | 7  |    | <b>Energie-Verbrauchsanzeige</b> . . . . .            | 24 |
|  | Vorteile beim Kochen mit Induktion . . . . .  | 7  |   | <b>Kochgeschirr-Test</b> . . . . .                    | 25 |
|  | Kochgeschirr . . . . .                        | 7  |    | <b>Power-Manager</b> . . . . .                        | 25 |
|    | <b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .          | 9  |    | <b>Reinigen</b> . . . . .                             | 26 |
|  | Bedienfeld . . . . .                          | 9  |   | Kochfeld . . . . .                                    | 26 |
|  | Die Kochstellen . . . . .                     | 10 |   | Kochfeldrahmen . . . . .                              | 26 |
|  | Restwärmeanzeige . . . . .                    | 10 |   | <b>Häufige Fragen und Antworten (FAQ)</b> . . . . .   | 27 |
|    | <b>Gerät bedienen</b> . . . . .               | 11 |  | <b>Störungen, was tun?</b> . . . . .                  | 28 |
|  | Kochfeld ein- und ausschalten . . . . .       | 11 |  | <b>Kundendienst</b> . . . . .                         | 29 |
|  | Kochstelle einstellen . . . . .               | 11 |   | E-Nummer und FD-Nummer . . . . .                      | 29 |
|  | Kochempfehlungen . . . . .                    | 12 |  | <b>Prüfgerichte</b> . . . . .                         | 30 |
|  | <b>Zeitfunktionen</b> . . . . .               | 14 |   |   |    |
|  | Programmierung der Garzeit . . . . .          | 14 |   |   |    |
|  | Der Küchenwecker . . . . .                    | 14 |   |   |    |
|  | Stoppuhr-Funktion . . . . .                   | 15 |   |   |    |
|  | <b>PowerBoost Funktion</b> . . . . .          | 15 |   |   |    |
|  | Aktivieren . . . . .                          | 15 |   |   |    |
|  | Deaktivieren . . . . .                        | 15 |   |   |    |
|  | <b>ShortBoost Funktion</b> . . . . .          | 16 |   |   |    |
|  | Empfehlungen zur Anwendung . . . . .          | 16 |   |   |    |
|  | Aktivieren . . . . .                          | 16 |   |   |    |
|  | Deaktivieren . . . . .                        | 16 |   |   |    |
|  | <b>Warmhaltefunktion</b> . . . . .            | 16 |   |   |    |
|  | Aktivieren . . . . .                          | 16 |   |   |    |
|  | Deaktivieren . . . . .                        | 16 |   |   |    |
|  | <b>Bratsensorik</b> . . . . .                 | 17 |   |   |    |
|  | Vorteile beim Braten . . . . .                | 17 |   |   |    |
|  | Pfannen für den Bratsensor . . . . .          | 17 |   |   |    |
|  | Temperaturstufen . . . . .                    | 18 |   |   |    |
|  | Tabelle . . . . .                             | 18 |   |   |    |
|  | So stellen Sie ein . . . . .                  | 21 |   |   |    |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) und Online-Shop: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751\*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com** \*) Nur für Deutschland gültig.



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie nur von uns freigegebene Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Ungeeignete Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung 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.

Tragen Sie ein aktives implantiertes medizinisches Gerät (z. B. einen Herzschrittmacher oder Defibrillator), so vergewissern Sie sich bei Ihrem Arzt, dass dieses der Richtlinie 90/385/EWG des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 20. Juni 1990 sowie DIN EN 45502-2-1 und DIN EN 45502-2-2 entspricht und gemäß VDE-AR-E 2750-10 ausgewählt, implantiert und programmiert wurde. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfeldes bei bestimmungsgemäßigem Gebrauch unbedenklich.

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

### **Warnung – Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Es dürfen keine Kochfeld-Abdeckungen verwendet werden. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Warnung – Störungsgefahr!**

Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet. Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, bewahren Sie dort keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher auf. Diese können angesaugt werden und den Ventilator beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläse-Eingang muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

### **Warnung – Verletzungsgefahr!**

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

### Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

| Schäden       | Ursache                                     | Maßnahme   |
|---------------|---|--|
| Flecken       | Übergelaufene Speisen.                      | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.                |
|               | Ungeeignete Reinigungsmittel.               | Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind. |
| Kratzer       | Salz, Zucker und Sand.                      | Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.                |
|               | Raue Geschirrböden zerkratzen das Kochfeld. | Prüfen Sie das Kochgeschirr.   |
| Verfärbungen  | Ungeeignete Reinigungsmittel.               | Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind. |
|               | Topfabrieb.                                 | Heben Sie Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.                                 |
| Ausmuschelung | Zucker, stark zuckerhaltige Speisen.        | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.                |

## Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

### Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenböden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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.

## Kochen mit Induktion

### Vorteile beim Kochen mit Induktion

Das Kochen mit Induktion unterscheidet sich radikal zum herkömmlichen Kochen, die Hitze entsteht direkt im Kochgeschirr. Dies bietet eine ganze Reihe von Vorteilen:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten.
- Energieersparnis.
- Leichtere Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell ein.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Kochstelle unterbricht die Wärmezufuhr sofort, wenn das Geschirr von der Kochstelle genommen wird, auch wenn diese noch eingeschaltet ist.

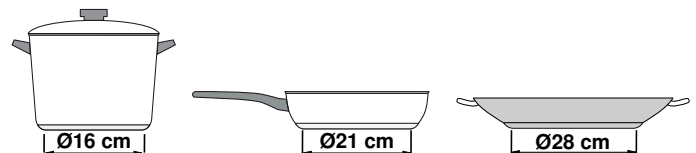
### Kochgeschirr

Verwenden Sie nur ferromagnetisches Geschirr für das Kochen mit Induktion, zum Beispiel:

- Geschirr aus emailliertem Stahl
- Geschirr aus Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

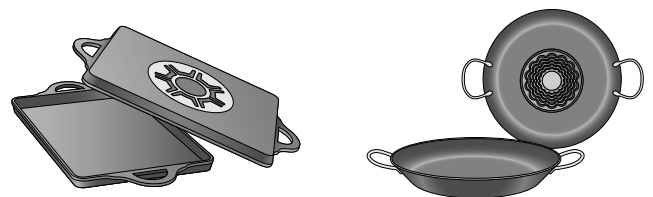
Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, können Sie im Kapitel → "Kochgeschirr-Test" nachschlagen.

Für ein gutes Kochergebnis sollte der ferromagnetische Bereich des Topfbodens der Größe der Kochstelle entsprechen. Wenn das Geschirr auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es noch einmal auf einer Kochstelle mit kleinerem Durchmesser.

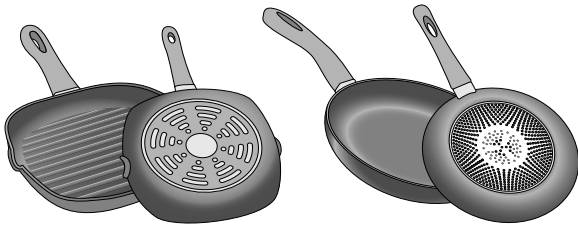


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

- Ist der Boden des Kochgeschirrs nur teilweise ferromagnetisch, wird nur die ferromagnetische Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird. Der nicht ferromagnetische Bereich könnte eine zu niedrige Temperatur zum Kochen aufweisen.



- Besteht das Material des Geschirrbodens unter anderem aus Aluminiumanteilen ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Geschirr nicht richtig warm wird oder eventuell gar nicht erkannt wird.



### Topferkennung

Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

### Ungeeignetes Kochgeschirr

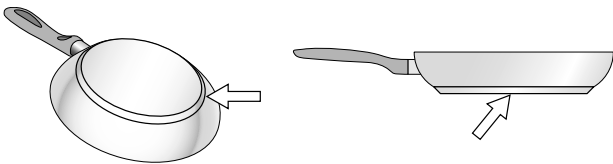
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

### Eigenschaften des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Verwenden Sie Töpfe und Pfannen aus Materialien, die die Hitze gleichmäßig im Topf verteilen, z.B. Töpfe mit "Sandwich-Boden" aus Edelstahl, so wird Zeit und Energie gespart.

Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden, unebene Geschirrböden beeinträchtigen die Wärmezufuhr.



### Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

### Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

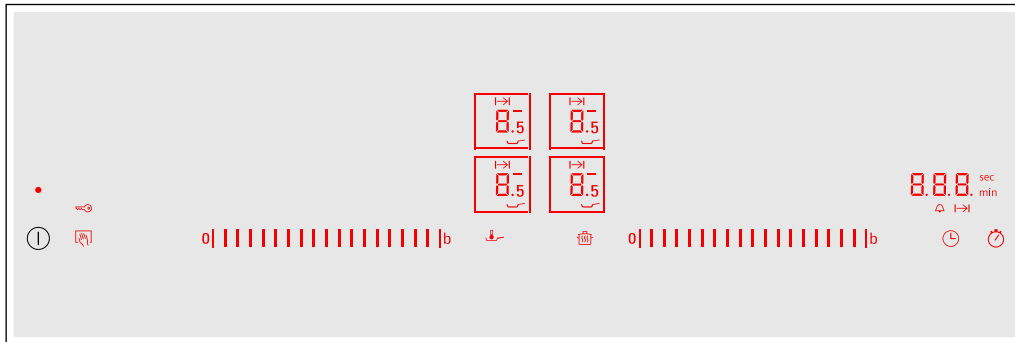


## Gerät kennen lernen

Sie finden Informationen über Maße und Leistungen der Kochstellen in → *Seite 2*

**Hinweis:** . Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

### Bedienfeld



| Bedienflächen   |   |
|---|---|
|    | Hauptschalter   |
|    | Kochstelle auswählen  |
|   | Einstellbereich   |
|  | Powerboost- und Shortboost-Funktion                         |
|  | Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren und Kindersicherung |
|  | Warmhaltefunktion   |
|  | Bratsensor  |
|  | Programmierung der Garzeit und Küchenwecker                 |
|  | Stoppuhr-Funktion   |

| Anzeigen  |                            |
|---|----------------------------|
|    | Betriebszustand            |
|    | Kochstufen                 |
|    | Restwärme                  |
|  | Powerboost-Funktion        |
|  | Shortboost-Funktion        |
|  | Warmhaltefunktion          |
|  | BratSensor                 |
|  | Kindersicherung            |
|  | Timer-Funktion             |
|  | Programmierung der Garzeit |
|  | Küchenwecker               |
|  | Timer-Anzeigen             |

### Bedienflächen

Nach dem Einschalten des Kochfeldes leuchten die Symbole der Bedienflächen, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen.

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

### Hinweise

- Die entsprechenden Symbole der Bedienflächen leuchten je nach Verfügbarkeit auf. Die Anzeigen der Kochstellen oder der gewählten Funktionen leuchten heller auf.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren ziehen. Die Elektronik kann überhitzen.

## Die Kochstellen

### Kochstellen

○ Einfache Kochstelle Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden

Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt → "Kochen mit Induktion"

### Restwärmanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmanzeige. Sie zeigt an, dass eine Kochstelle noch heiß ist. Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärmanzeige leuchtet.

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

- Anzeige **H**: hohe Temperatur
- Anzeige **h**: niedrige Temperatur

Wenn Sie das Geschirr während des Kochens von der Kochstelle nehmen, blinken Restwärmanzeige und ausgewählte Kochstufe abwechselnd.

Wenn die Kochstelle ausgeschaltet wird, leuchtet die Restwärmanzeige. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmanzeige, solange die Kochstelle noch warm ist.

## Gerät bedienen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen, wie eine Kochstelle eingestellt wird. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.

Einschalten: Symbol ① berühren. Ein Signal ertönt. Die zu den Kochstellen gehörenden Symbole und die Funktionen, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen, leuchten auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol ① berühren, bis die Anzeigen erlöschen. Die Restwärmeanzeige leuchtet, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

#### Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die gewählten Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

### Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

Kochstufe 9 = höchste Stufe.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Diese wird durch 5 gekennzeichnet.

**Hinweis:** Die linken Kochstellen werden im linken Einstellbereich und die rechten Kochstellen im rechten Einstellbereich eingestellt.

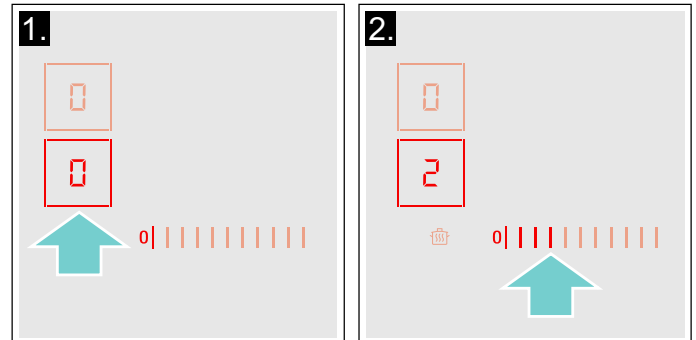
#### Hinweise

- Um die empfindlichen Teile des Geräts vor Überhitzung oder elektrischer Überlastung zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.

### Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol □ der gewünschten Kochstelle berühren. Die Anzeige 0 leuchtet heller.
2. Streichen Sie mit dem Finger über den jeweiligen Einstellbereich, bis die gewünschte Kochstufe aufleuchtet.



Die Kochstufe ist eingestellt.

### Kochstufe ändern

Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

### Kochstelle ausschalten

Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die 0 berühren. Die Kochstelle schaltet aus. Die Restwärmeanzeige leuchtet solange die Kochstelle noch heiß ist.

#### Hinweise

- Wenn kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.
- Steht vor dem Einschalten des Kochfeldes ein Kochgeschirr auf der Kochstelle, wird dieses spätestens 20 Sekunden nach dem Berühren des Hauptschalters erkannt und die Kochstelle wird automatisch ausgewählt. Stellen Sie in den nächsten 20 Sekunden die Kochstufe ein. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle wieder aus.

## Kochempfehlungen

### Empfehlungen

- Beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen gelegentlich umrühren.
- Zum Vorheizen Kochstufe 8 - 9 einstellen.
- Beim Garen mit Deckel Kochstufe herunterschalten, sobald zwischen Deckel und Kochgeschirr Dampf austritt.
- Nach dem Garvorgang Kochgeschirr bis zum Servieren geschlossen halten.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf Herstellerhinweise beachten.
- Speisen nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Küchenwecker kann die optimale Garzeit eingestellt werden.
- Für ein gesünderes Garergebnis sollte Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt erhitzt werden.
- Zum Bräunen von Speisen diese nacheinander in kleinen Portionen braten.
- Kochgeschirr kann beim Garvorgang hohe Temperaturen erreichen. Die Verwendung von Topflappen ist empfehlenswert.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen finden Sie im Kapitel → "Umweltschutz"

### Gartabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Kochstufe für jede Speise geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

|  | Kochstufe | Garzeit (Min.) |
|--|-----------|----------------|
| <b>Schmelzen</b>   |           |                |
| Schokolade, Kuvertüre  | 1 - 1.5   | -              |
| Butter, Honig, Gelatine  | 1 - 2     | -              |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b>                                 |           |                |
| Eintopf, z. B. Linseneintopf                                   | 1.5 - 2   | -              |
| Milch*   | 1.5 - 2.5 | -              |
| Würstchen in Wasser erhitzen*                                  | 3 - 4     | -              |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>                                   |           |                |
| Spinat, tiefgekühlt  | 3 - 4     | 15 - 25        |
| Gulasch, tiefgekühlt   | 3 - 4     | 35 - 55        |
| <b>Garziehen, Simmern</b>                                      |           |                |
| Kartoffelklöße*  | 4.5 - 5.5 | 20 - 30        |
| Fisch*   | 4 - 5     | 10 - 15        |
| Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce                             | 1 - 2     | 3 - 6          |
| Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise | 3 - 4     | 8 - 12         |
| * Ohne Deckel  |           |                |
| ** Mehrmals wenden   |           |                |
| *** Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5                            |           |                |

|  | Kochstufe | Garzeit (Min.) |
|--|-----------|----------------|
| <b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>  |           |                |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)   | 2.5 - 3.5 | 15 - 30        |
| Milchreis***   | 2 - 3     | 30 - 40        |
| Pellkartoffeln   | 4.5 - 5.5 | 25 - 35        |
| Salzkartoffeln   | 4.5 - 5.5 | 15 - 30        |
| Teigwaren, Nudeln*   | 6 - 7     | 6 - 10         |
| Eintopf  | 3.5 - 4.5 | 120 - 180      |
| Suppen   | 3.5 - 4.5 | 15 - 60        |
| Gemüse   | 2.5 - 3.5 | 10 - 20        |
| Gemüse, tiefgekühlt  | 3.5 - 4.5 | 7 - 20         |
| Garen im Schnellkochtopf   | 4.5 - 5.5 | -              |
| <b>Schmoren</b>  |           |                |
| Rouladen   | 4 - 5     | 50 - 65        |
| Schmorbraten   | 4 - 5     | 60 - 100       |
| Gulasch***   | 3 - 4     | 50 - 60        |
| <b>Schmoren / Braten mit wenig Öl*</b>   |           |                |
| Schnitzel, natur oder paniert  | 6 - 7     | 6 - 10         |
| Schnitzel, tiefgekühlt   | 6 - 7     | 6 - 12         |
| Kotelett, natur oder paniert**   | 6 - 7     | 8 - 12         |
| Steak (3 cm dick)  | 7 - 8     | 8 - 12         |
| Geflügelbrust (2 cm dick)**  | 5 - 6     | 10 - 20        |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt**   | 5 - 6     | 10 - 30        |
| Frikadellen (3 cm dick)**  | 4.5 - 5.5 | 20 - 30        |
| Hamburger (2 cm dick)**  | 6 - 7     | 10 - 20        |
| Fisch und Fischfilet, natur  | 5 - 6     | 8 - 20         |
| Fisch und Fischfilet, paniert  | 6 - 7     | 8 - 20         |
| Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen                               | 6 - 7     | 8 - 15         |
| Scampi, Garnelen   | 7 - 8     | 4 - 10         |
| Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch  | 7 - 8     | 10 - 20        |
| Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art                | 7 - 8     | 15 - 20        |
| Pfannengerichte, tiefgekühlt   | 6 - 7     | 6 - 10         |
| Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)   | 6.5 - 7.5 | -              |
| Omelette (nacheinander braten)   | 3.5 - 4.5 | 3 - 10         |
| Spiegeleier  | 5 - 6     | 3 - 6          |
| <b>Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)</b> |           |                |
| Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets                           | 8 - 9     | -              |
| Kroketten, tiefgekühlt   | 7 - 8     | -              |
| Fleisch, z. B. Hähnchenteile   | 6 - 7     | -              |
| Fisch, paniert oder im Bierteig  | 6 - 7     | -              |
| Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura                                 | 6 - 7     | -              |
| Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig                            | 4 - 5     | -              |
| * Ohne Deckel  |           |                |
| ** Mehrmals wenden   |           |                |
| ***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5   |           |                |

## Zeitfunktionen





Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr\_Funktion


### Programmierung der Garzeit

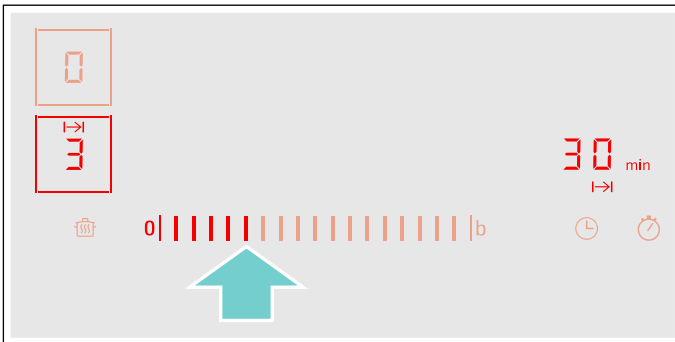
Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

#### So stellen Sie ein:

1. Das Symbol  zweimal berühren. In der Timer-Anzeige leuchten  und die Anzeige .
2. Die Kochstelle auswählen. Die Anzeige  leuchtet.
3. In den folgenden 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Garzeit auswählen.



4. Symbol  berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.
5. Gewünschte Kochstufe auswählen.



Die Garzeit beginnt abzulaufen.


**Hinweis:** Für alle Kochstellen kann automatisch die gleiche Garzeit eingestellt werden. Die eingestellte Zeit läuft für jede der Kochstellen unabhängig voneinander ab.


Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit finden Sie im Abschnitt  
→ "Grundeinstellungen"


### Bratsensor

Wird für eine Kochstelle eine Garzeit programmiert und der Bratsensor ist aktiviert, startet die eingestellte Garzeit erst, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.



### Zeit ändern oder löschen


Zweimal das Symbol  berühren und die Kochstelle auswählen.

Im Einstellbereich die Garzeit ändern oder  einstellen, um die programmierte Garzeit zu löschen.

Symbol  berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.


### Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus, die Anzeige  blinkt und die Kochstelle zeigt  an. Ein Signal ertönt.

In der Timer-Anzeige blinken  und die Anzeige .

Symbol  berühren. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

### Hinweise





- Wurde eine Garzeit für mehrere Kochstellen programmiert, erscheint in der Timer-Anzeige immer die kürzeste Garzeit.
- Zum Abfragen der restlichen Garzeit einer Kochstelle berühren Sie zweimal das Symbol  und wählen Sie die Kochstelle aus.
- Sie können eine Garzeit von bis zu **99** Minuten einstellen.

### Der Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis zu 99 Minuten einstellen.

Er funktioniert unabhängig von den Kochstellen und anderen Einstellungen. Diese Funktion schaltet eine Kochstelle nicht automatisch aus.


#### So stellen Sie ein


1. Symbol  berühren. In der Timer-Anzeige leuchten  und die Anzeige .
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit wählen und mit Symbol  bestätigen.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.



### Zeit ändern oder löschen


Symbol  berühren.

Im Einstellbereich die Zeit ändern oder  einstellen, um die programmierte Zeit zu löschen.

Symbol  berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

### Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige blinken  und das Symbol .


Nach dem Berühren des Symbols  erlöschen die Anzeigen.

## Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die seit der Aktivierung verstrichene Zeit an.


Sie funktioniert unabhängig von den Kochstellen und anderen Einstellungen. Diese Funktion schaltet eine Kochstelle nicht automatisch aus.

### Aktivieren

Symbol  berühren. In der Timer-Anzeige leuchten **00**.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

### Deaktivieren

Symbol  berühren. In der Timer-Anzeige wird **00** angezeigt und erlischt dann.

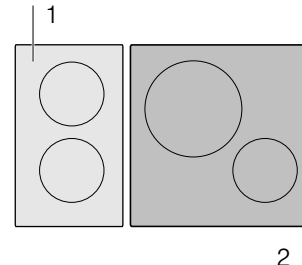
Die Funktion ist deaktiviert.

**Hinweis:** Zur Deaktivierung der Stoppuhr muss diese Funktion ausgewählt sein.

## PowerBoost Funktion

Mit der PowerBoost-Funktion können große Wassermengen schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **9**.

Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung).



### Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol **b** berühren.  
Die Anzeige **b** leuchtet.  
Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol **b** berühren.  
Die Anzeige **b** erlischt und die Kochstelle schaltet auf die Kochstufe **9** zurück.  
Die Funktion ist deaktiviert.

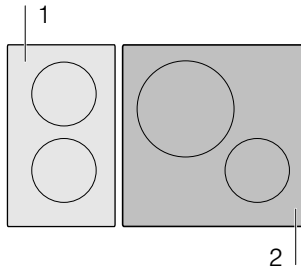
**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

## ShortBoost Funktion

Mit der ShortBoost-Funktion kann das Kochgeschirr schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **5**.

Wählen Sie nach Deaktivierung der Funktion die geeignete Fortkochstufe für Ihre Speisen aus.

Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung).



### Empfehlungen zur Anwendung

- Verwenden Sie immer Kochgeschirr, das vorher nicht erwärmt wurde.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Verwenden Sie keine Gefäße mit dünnem Boden.
- Erhitzen Sie niemals unbeaufsichtigt leeres Kochgeschirr, Öl, Butter oder Schmalz.
- Keinen Deckel auf das Kochgeschirr legen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochstelle. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Geschirrbodens der Kochstellengröße entspricht.
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Abschnitt → "Kochen mit Induktion"

### Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Berühren Sie das Symbol **b** zweimal.  
Die Anzeige **b** leuchtet.  
Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren


1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol **b** berühren.  
Die Anzeige **b** erlischt und die Kochstelle schaltet auf die Kochstufe **5** zurück.  
Die Funktion ist deaktiviert.

**Hinweis:** Nach 30 Sekunden schaltet sich diese Funktion automatisch ab.


## Warmhaltefunktion

Diese Funktion ist geeignet zum Schmelzen von Schokolade oder Butter und zum Warmhalten von Speisen.

### Aktivieren

1. Symbol  berühren.
2. Wählen Sie in den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochstelle aus.  
Die Anzeige **L** leuchtet.  
Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

1. Symbol  berühren.
2. Kochstelle auswählen.  
Die Anzeige **L** erlischt. Die Kochstelle schaltet sich aus und es leuchtet die Restwärmeanzeige.  
Die Funktion ist deaktiviert.



## Bratsensorik

Bei dieser Funktion wird die Pfannentemperatur über Temperaturstufen geregelt. Die geeignete Temperatur wird während des gesamten Bratvorgangs beibehalten.

Die Kochstellen mit dieser Funktion sind durch das Symbol für die Bratsensorik gekennzeichnet.

### Vorteile beim Braten

- Die Kochstelle heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. So wird Energie gespart und das Öl oder Fett nicht überhitzt.
- Die Bratsensorik meldet, wenn die leere Pfanne die optimale Temperatur erreicht hat. Jetzt können Öl oder Fett und anschließend die Lebensmittel in die Pfanne gegeben werden.

### Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen. Andernfalls wird die Funktion nicht richtig aktiviert. Es kann ein Spritzschutz verwendet werden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Ein zum Braten geeignetes Öl oder Fett verwenden. Werden Butter, Margarine, natives Olivenöl extra oder Schweineschmalz verwendet, Temperaturstufe 1 oder 2 einstellen.
- Niemals eine Pfanne mit oder ohne Speisen unbeaufsichtigt erhitzen.
- Hat die Kochstelle eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr oder umgekehrt, wird der Bratsensor nicht richtig aktiviert.

### Pfannen für den Bratsensor

Für den Bratsensor sind speziell geeignete Pfannen erhältlich. Dieses optionale Zubehör können Sie nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erwerben. Geben Sie die entsprechende Referenznummer an:

- HZ390210 Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm.
- HZ390220 Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm.
- HZ390230 Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm.
- HZ390250 Pfanne mit einem Durchmesser von 28 cm.

Die Pfannen sind antihafbeschichtet, sodass mit wenig Öl gebraten werden kann.

### Hinweise

- Die Bratsensorik wurde speziell auf diese Pfannenart eingestellt.
- Andere Pfannen können überhitzen. Die Temperatur kann sich höher oder niedriger einregeln. Verwenden Sie bei anderen Pfannen zunächst die niedrigste Temperaturstufe und ändern Sie diese nach Bedarf.
- Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Pfannenbodens der Kochstellengröße entspricht. Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle.

## Temperaturstufen

| Temperaturstufe | Geeignet für     |  |
|-----------------|------------------|--|
| 1               | sehr niedrig     | Zubereiten und Reduzieren von Saucen, Dünsten von Gemüse und Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine. |
| 2               | niedrig          | Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine, z. B. Omelettes.   |
| 3               | mittel - niedrig | Braten von Fisch und dickem Bratgut, wie z. B. Frikadellen und Würstchen.  |
| 4               | mittel - hoch    | Braten von Steaks, well done, panierten Tiefkühlprodukten, dünnem Bratgut wie Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse.                |
| 5               | hoch             | Braten von Speisen bei hohen Temperaturen, z. B. Steaks rare (blutig) oder medium, Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln.             |

## Tabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Temperaturstufe für jede Speise geeignet ist. Die Bratzeit kann je nach Art, Gewicht, Größe und Qualität der Speisen variieren.

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

Leere Pfanne vorheizen, Öl und Speisen nach dem Signalton zugeben.

|   | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|---|-----------------|------------------------------------|
| <b>Fleisch</b>                            |                 |                                    |
| Schnitzel, natur <sup>1</sup>             | 4               | 6 - 10                             |
| Schnitzel, paniert <sup>1</sup>           | 4               | 6 - 10                             |
| Filet <sup>2</sup>                        | 4               | 6 - 10                             |
| Koteletts <sup>1</sup>                    | 3               | 10 - 15                            |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                  | 4               | 10 - 15                            |
| Wiener Schnitzel <sup>1</sup>             | 4               | 10 - 15                            |
| Steak, rare (3 cm dick) <sup>2</sup>      | 5               | 6 - 8                              |
| Steak, medium (3 cm dick) <sup>2</sup>    | 5               | 8 - 12                             |
| Steak, well done (3 cm dick) <sup>1</sup> | 4               | 8 - 12                             |
| Geflügelbrust (2 cm dick) <sup>1</sup>    | 3               | 10 - 20                            |
| Geschnetzeltes <sup>3</sup>               | 4               | 7 - 12                             |
| Gyros <sup>3</sup>                        | 4               | 7 - 12                             |
| Speck <sup>1</sup>                        | 2               | 5 - 8                              |
| Hackfleisch <sup>3</sup>                  | 4               | 6 - 10                             |
| Hamburger (1,5 cm dick) <sup>1</sup>      | 3               | 6 - 15                             |
| Frikadellen (2 cm dick) <sup>1</sup>      | 3               | 10 - 20                            |
| Gefüllte Frikadellen <sup>1</sup>         | 3               | 10 - 20                            |
| Gebrühte Bratwürste <sup>1</sup>          | 3               | 8 - 20                             |
| Rohe Bratwürste <sup>1</sup>              | 3               | 8 - 20                             |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.

<sup>2</sup> Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>4</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

<sup>5</sup> Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

<sup>6</sup> Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel zufügen, sobald das Wasser aufkocht.

<sup>7</sup> Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

|  | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|--|-----------------|------------------------------------|
| <b>Fisch</b>                                     |                 |                                    |
| Fischfilet, natur <sup>1</sup>                   | 4               | 10 - 20                            |
| Fischfilet, paniert <sup>1</sup>                 | 3               | 10 - 20                            |
| Garnelen <sup>1</sup>                            | 4               | 4 - 8                              |
| Scampi <sup>1</sup>                              | 4               | 4 - 8                              |
| Fisch gebraten, ganz <sup>1</sup>                | 3               | 10 - 20                            |
| <b>Eierspeisen</b>                               |                 |                                    |
| Spiegeleier in Butter <sup>4</sup>               | 2               | 2 - 6                              |
| Spiegeleier in Öl <sup>2</sup>                   | 4               | 2 - 6                              |
| Rührei <sup>3</sup>                              | 2               | 4 - 9                              |
| Omelett <sup>5</sup>                             | 2               | 3 - 6                              |
| Pfannkuchen <sup>5</sup>                         | 5               | 1,5 - 2,5                          |
| Arme Ritter <sup>5</sup>                         | 3               | 4 - 8                              |
| Kaiserschmarrn <sup>5</sup>                      | 3               | 10 - 15                            |
| <b>Gemüse und Hülsenfrüchte</b>                  |                 |                                    |
| Knoblauch <sup>3</sup>                           | 2               | 2 - 10                             |
| Zwiebeln, glasig dünsten <sup>3</sup>            | 2               | 2 - 10                             |
| Röstzwiebeln <sup>3</sup>                        | 3               | 5 - 10                             |
| Zucchini <sup>1</sup>                            | 3               | 4 - 12                             |
| Auberginen <sup>1</sup>                          | 3               | 4 - 12                             |
| Paprika <sup>1</sup>                             | 3               | 4 - 15                             |
| Grünen Spargel braten <sup>1</sup>               | 3               | 4 - 15                             |
| Pilze <sup>3</sup>                               | 4               | 10 - 15                            |
| Gemüse in Öl dünsten <sup>3</sup>                | 1               | 10 - 20                            |
| Gemüse glasieren <sup>3</sup>                    | 3               | 6 - 10                             |
| <b>Kartoffeln</b>                                |                 |                                    |
| Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln <sup>3</sup>   | 5               | 6 - 12                             |
| Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln <sup>3</sup> | 4               | 15 - 25                            |
| Kartoffelpuffer <sup>5</sup>                     | 5               | 2,5 - 3,5                          |
| Schweizer Rösti <sup>4</sup>                     | 2               | 50 - 55                            |
| Glasierte Kartoffeln <sup>3</sup>                | 3               | 10 - 15                            |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.

<sup>2</sup> Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>4</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

<sup>5</sup> Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.



<sup>6</sup> Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel zufügen, sobald das Wasser aufkocht.

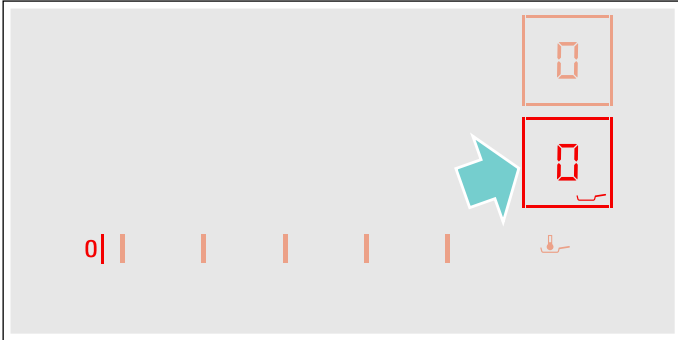
<sup>7</sup> Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

|  | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|--|-----------------|------------------------------------|
| <b>Saucen</b>  |                 |                                    |
| Tomatensauce mit Gemüse <sup>3</sup>   | 1               | 25 - 35                            |
| Bechamelsauce <sup>3</sup>   | 1               | 10 - 20                            |
| Käsesauce <sup>3</sup>   | 1               | 10 - 20                            |
| Sauce reduzieren <sup>3</sup>  | 1               | 25 - 35                            |
| Süße Saucen <sup>3</sup>   | 1               | 15 - 25                            |
| <b>Tiefkühlprodukte</b>  |                 |                                    |
| Schnitzel <sup>1</sup>   | 4               | 15 - 20                            |
| Cordon bleu <sup>1</sup>   | 4               | 10 - 30                            |
| Geflügelbrust <sup>1</sup>   | 4               | 10 - 30                            |
| Chicken Nuggets <sup>1</sup>   | 4               | 10 - 15                            |
| Gyros <sup>3</sup>   | 4               | 10 - 15                            |
| Kebab <sup>3</sup>   | 4               | 10 - 15                            |
| Fischfilet, natur <sup>1</sup>   | 3               | 10 - 20                            |
| Fischfilet, paniert <sup>1</sup>   | 3               | 10 - 20                            |
| Fischstäbchen <sup>1</sup>   | 4               | 8 - 12                             |
| Pommes Frites braten <sup>3</sup>  | 5               | 4 - 6                              |
| Pfannengerichte <sup>3</sup>   | 3               | 6 - 10                             |
| Frühlingsrollen <sup>1</sup>   | 4               | 10 - 30                            |
| Camembert <sup>1</sup>   | 3               | 10 - 15                            |
| <b>Sonstiges</b>   |                 |                                    |
| Camembert <sup>1</sup>   | 3               | 7 - 10                             |
| Croutons <sup>3</sup>  | 3               | 6 - 10                             |
| Trocken-Fertiggerichte <sup>6</sup>  | 1               | 5 - 10                             |
| Mandeln rösten <sup>7</sup>  | 4               | 3 - 15                             |
| Nüsse rösten <sup>7</sup>  | 4               | 3 - 15                             |
| Pinienkerne rösten <sup>7</sup>  | 4               | 3 - 15                             |
| <sup>1</sup> Mehrmals wenden.<br><sup>2</sup> Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.<br><sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.<br><sup>4</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.<br><sup>5</sup> Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.<br><sup>6</sup> Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel zufügen, sobald das Wasser aufkocht.<br><sup>7</sup> Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. |                 |                                    |

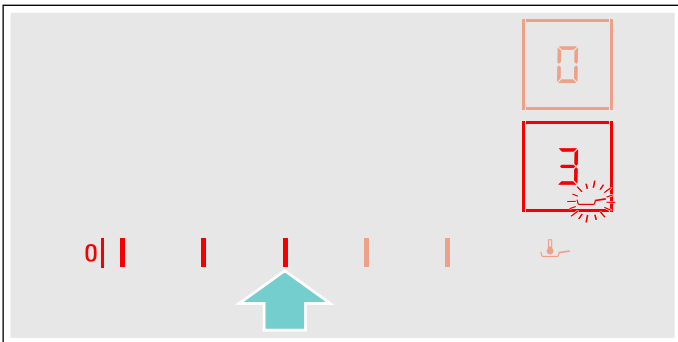
## So stellen Sie ein

Aus der Tabelle die passende Temperaturstufe auswählen. Ein leeres Geschirr auf die Kochzone stellen.


1. Symbol  berühren.
2. Die Kochstelle auswählen. In der Kochstellenanzeige leuchtet die Anzeige .



3. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe auswählen.




Die Funktion ist aktiviert.

Das Temperatursymbol  blinkt, bis die Brattemperatur erreicht ist. Es ertönt ein Signal und das Temperatursymbol hört auf zu blinken.

4. Wenn die Brattemperatur erreicht ist, erst das Öl und anschließend die Speisen in die Pfanne geben.

**Hinweis:** Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.

### Bratsensor ausschalten

Berühren Sie das Symbol  und wählen Sie die Kochstelle aus. Die Kochstelle schaltet sich aus und es leuchtet die Restwärmeanzeige.



## Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.


### Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Aktivieren:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Deaktivieren:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren. Die Sperre ist aufgehoben.

### Automatische Kindersicherung


Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.


#### Ein-und Ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen"

## Wisch-Schutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen, während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, verfügt das Kochfeld über die Funktion Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren.

Aktivieren: Symbol  berühren. Ein akustisches Signal ertönt. Das Bedienfeld ist 35 Sekunden lang gesperrt. Sie können über die Oberfläche des Bedienfelds wischen, ohne Einstellungen zu verändern.

Deaktivieren: Nach 35 Sekunden wird das Bedienfeld entsperrt. Zum vorzeitigen Aufheben der Funktion das Symbol  berühren.

### Hinweise

- 30 Sekunden nach der Aktivierung ertönt ein Signal. Dieses zeigt an, dass die Funktion bald endet.
- Die Reinigungssperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.

## Automatische Abschaltung

Wenn eine Kochstelle für längere Zeit in Betrieb ist und keine Einstellungsänderung vorgenommen wurde, wird die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle hört auf zu heizen. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd **F**, **B** und die Restwärmeanzeige **h** oder **H**.

Bei Berühren eines beliebigen Symbols schaltet sich die Anzeige aus. Die Kochstelle kann nun erneut eingestellt werden.

Wann die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (nach 1 bis 10 Stunden).

## Grundeinstellungen

Das Gerät verfügt über verschiedene Grundeinstellungen. Diese Grundeinstellungen können an Ihre persönlichen Bedürfnisse angepasst werden.


| Anzeige | Funktion  |
|---------|---|
| c 1     | <b>Kindersicherung</b><br>0 Manuell*.<br>1 Automatisch.<br>2 Funktion deaktiviert.  |
| c 2     | <b>Signaltöne</b><br>0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet.<br>1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.<br>2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet.<br>3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*   |
| c 3     | <b>Energieverbrauch anzeigen</b><br>0 Deaktiviert.*<br>1 Aktiviert.   |
| c 5     | <b>Automatische Programmierung der Garzeit</b><br>00 Ausgeschaltet.*<br>0 1:99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.  |
| c 6     | <b>Signaltdauer der Timer-Funktion</b><br>1 10 Sekunden.*<br>2 30 Sekunden.<br>3 1 Minute.  |
| c 7     | <b>Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen</b><br><b>Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab.</b><br>0 Deaktiviert. Maximalleistung des Kochfeldes.*/**<br>1 1000 W Mindestleistung.<br>1.5 1500 W<br>...<br>3 3000 W Empfohlen für 13 Ampere.<br>3.5 3500 W Empfohlen für 16 Ampere.<br>4 4000 W<br>4.5 4500 W Empfohlen für 20 Ampere.<br>...<br>9 oder 9.5 Maximalleistung des Kochfeldes.** |
| c 12    | <b>Kochgeschirr und Ergebnis des Garvorgangs prüfen</b><br>0 Nicht geeignet<br>1 Nicht optimal<br>2 Geeignet  |
| c 0     | <b>Auf Standardeinstellungen zurücksetzen</b><br>0 Individuelle Einstellungen.*<br>1 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.   |

\*Werkseinstellung




\*\*Die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeigt.

## So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:


Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

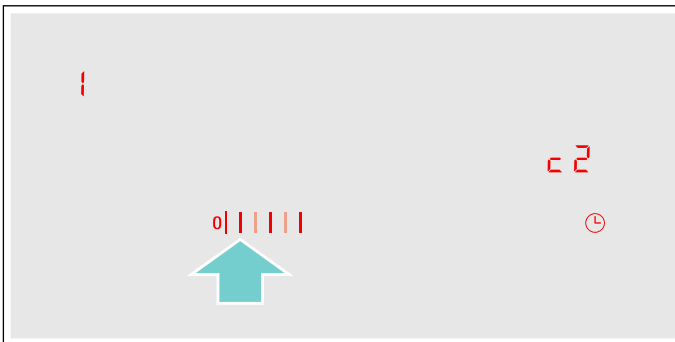
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren.  
Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie den Einstellbereich, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

| Produktinformationen   | Anzeige |
|------------------------|---------|
| Kundendienstindex (KI) | 01      |
| Fertigungsnummer       | Fd      |
| Fertigungsnummer 1     | 95.     |
| Fertigungsnummer 2     | 05      |

3. Wenn Sie das Symbol  erneut berühren, gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.  
In den Anzeigen leuchten  und  als Voreinstellung auf.



4. Das Symbol  wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
5. Anschließend im Einstellbereich die gewünschte Einstellung auswählen.



6. Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

### Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

## Energie-Verbrauchsanzeige

Diese Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch des letzten Kochvorgangs auf diesem Kochfeld an.

Nach dem Ausschalten des Kochfelds wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden angezeigt, z. B. **1.08** kWh.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.

Wie Sie diese Funktion aktivieren, erfahren Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen"



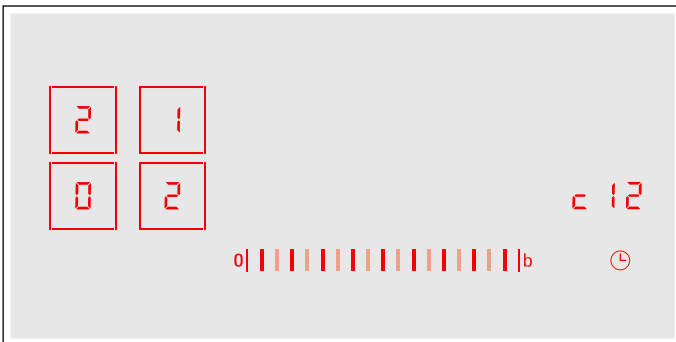
## Kochgeschirr-Test

Mit dieser Funktion kann die Schnelligkeit und Qualität des Kochvorgangs abhängig vom Kochgeschirr überprüft werden.

Das Ergebnis ist ein Referenzwert und hängt von den Eigenschaften des Kochgeschirrs und der verwendeten Kochstelle ab.

1. Stellen Sie das kalte Kochgeschirr mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle, die vom Durchmesser her am besten zum Geschirrboden passt.
2. Gehen Sie zu den Grundeinstellungen und wählen Sie die Einstellung **c 1 2** aus.
3. Berühren Sie den Einstellbereich. In der Kochstellen-Anzeige blinkt **—**. Die Funktion ist aktiviert.

Nach 10 Sekunden erscheint in der Kochstellen-Anzeige das Ergebnis zu Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs.



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

| Ergebnis  |   |
|---|---|
| <b>0</b>  | Das Kochgeschirr ist für die Kochstelle nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.*                 |
| <b>1</b>  | Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang gestaltet sich nicht optimal.* |
| <b>2</b>  | Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.                               |
| * Sollte eine kleinere Kochstelle vorhanden sein, testen Sie das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochstelle. |   |

Um diese Funktion wieder zu aktivieren, berühren Sie den Einstellbereich.

### Hinweise

- Ist der Durchmesser der Kochstelle viel kleiner als das verwendete Geschirr, erhitzt sich nur die Mitte des Topfes oder der Pfanne. Die Speisen werden nicht optimal gegart.
- Informationen zum Prüfen des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen".
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Kochen mit Induktion".

## Power-Manager

Mit der Funktion Power-Manager kann die Gesamtleistung des Kochfeldes eingestellt werden.

Das Kochfeld ist werksseitig voreingestellt. Seine Höchstleistung ist auf dem Typenschild angegeben. Mit der Funktion Power-Manager kann der Wert gemäß den Anforderungen der jeweiligen Elektroinstallation geändert werden.

Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die zur Verfügung stehende Leistung automatisch auf die eingeschalteten Kochzonen.

Solange die Funktion Power-Manager aktiviert ist, kann die Leistung einer Kochzone zeitweise unter den Nominalwert fallen. Wird eine Kochzone eingeschaltet und die Leistungsbegrenzung erreicht, erscheint in der Kochstufen-Anzeige für kurze Zeit **\_**. Das Gerät reguliert und wählt die höchst mögliche Leistungsstufe selbsttätig.

Für weitere Informationen darüber, wie die Gesamtleistung des Kochfeldes geändert wird, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen"

## Reinigen

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

### Kochfeld

#### Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass anhaftende Reste einbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist.

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Spültuch und trocknen Sie es mit einem Tuch nach, damit sich keine Kalkflecken bilden.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder geeignet sind. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Produktverpackung.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Unverdünntes Geschirrspülmittel
- Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Scharfe Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Hartnäckigen Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Herstellerangaben.

Geeignete Glasschaber erhalten Sie über unseren Kundendienst oder in unserem Onlineshop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik-Kochfeldern erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

| Mögliche Flecken   |   |
|--|---|
| Kalk- und Wasserreste  | Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder verwendet werden.* |
| Zucker, Reisstärke oder Plastik  | Sofort reinigen. Benutzen Sie einen Glasschaber. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.*   |
| * Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen. |   |

**Hinweis:** Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

### Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge
- Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keinen Glasschaber oder spitze Gegenstände.

## Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

### Verwendung

#### Warum lässt sich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet das Symbol der Kindersicherung?

Die Kindersicherung ist aktiviert.  
Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie im Kapitel → "*Kindersicherung*"

#### Warum blinken die Anzeigen und warum ertönt ein Signalton?

Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld entfernen. Alle Gegenstände, die auf dem Bedienfeld liegen, entfernen.  
Die Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons finden Sie im Kapitel → "*Grundeinstellungen*"

#### Warum lässt sich der Bratsensor nicht aktivieren?

Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts ist erreicht oder die Funktion PowerManager ist aktiviert. Die Leistungsstufen der aktiven Kochzonen ausschalten oder verringern.  
Weitere Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie im Kapitel → "*Power-Manager*" auf Seite 25

### Geräusche

#### Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfeldes entstehen. Diese Geräusche sind normal, gehören zur Induktionstechnologie und weisen auf keinen Defekt hin.

#### Mögliche Geräusche:

##### Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

Entsteht beim Kochen auf hoher Kochstufe. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

##### Tiefes Pfeifen:

Entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist. Dieses Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr gegeben werden.

##### Knistern:

Entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien oder bei gleichzeitiger Verwendung von Kochgeschirr unterschiedlicher Größe und unterschiedlichen Materials. Die Lautstärke des Geräusches kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

##### Hohe Pfeiftöne:

Können entstehen, wenn zwei Kochstellen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betrieben werden. Die Pfeiftöne verschwinden oder werden schwächer, wenn die Kochstufe verringert wird.

##### Ventilatorgeräusch:

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfeldes weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

### Kochgeschirr

#### Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel → "*Kochen mit Induktion*"

#### Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

Die Kochstelle, auf der das Kochgeschirr steht, ist nicht eingeschaltet.  
Vergewissern Sie sich, dass die dazugehörige Kochstelle eingeschaltet ist.

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.  
Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "*Kochen mit Induktion*"

### Kochgeschirr

#### Warum dauert es so lange, bis sich das Kochgeschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Kochstufe eingestellt ist?

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.  
Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Kochen mit Induktion"

### Reinigen

#### Wie wird das Kochfeld gereinigt?

Optimale Ergebnisse werden mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln erzielt. Es wird empfohlen, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler (Konzentrate) oder Scheuerlappen zu verwenden.  
Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfelds finden Sie im Kapitel → "Reinigen"

## ? Störungen, was tun?

In der Regel sind Störungen leicht zu behebbende Kleinigkeiten. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

| Anzeige  | Mögliche Ursache  | Fehlerbehebung   |
|--|---|--|
| keine  | Die Stromversorgung ist unterbrochen.<br><br>Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.<br><br>Störung der Elektronik. | Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.<br><br>Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.<br><br>Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst. |
| Die Anzeigen blinken                             | Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.  | Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.   |
| Die Anzeige – blinkt in den Kochstellen-Anzeigen | Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.  | Decken Sie zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand ab.   |
| <b>F2</b>  | Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.   | Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes.  |
| <b>F4</b>  | Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.  |  |
| <b>F5</b> + Kochstufe und Signalton              | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.  | Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen.  |
| <b>F5</b> und Signalton                          | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.                       | Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen.   |
| <b>F1/F6</b>                                     | Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.   | Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.   |
| <b>F8</b>  | Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.   | Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel   |
| <b>E9000</b><br><b>E9010</b>                     | Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.   | Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung.   |
| <b>U400</b>                                      | Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen  | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.  |
| <b>dE</b>  | Der Demo-Modus ist aktiviert  | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an. Berühren Sie in den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche. Der Demo-Modus ist deaktiviert.   |

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

**Hinweise**

- Wenn in der Anzeige **E** erscheint, das Sensorfeld der entsprechenden Kochzone gedrückt halten, um den Störungscode ablesen zu können.
- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld erneut anschließen. Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Falls ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.


**Kundendienst**

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

**E-Nummer und FD-Nummer**

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

- Auf dem Gerätepass.
- Auf der Unterseite des Kochfelds.

Die E-Nummer ist auch auf der Glaskeramik des Kochfelds zu finden. Den Kundendienstindex (KI) und die FD-Nummer können Sie überprüfen, indem Sie zu den Grundeinstellungen gehen. Schlagen Sie hierzu im Kapitel → *"Grundeinstellungen"* nach.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

**A** 0810 550 522  
**D** 089 21 751 751  
**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

## Prüfgerichte

Diese Tabelle wurde für Prüfinstitute erstellt, um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Daten der Tabelle beziehen sich auf unsere Zubehörkochgefäße von Schulte-Ufer (4-teiliges Kochtopfset für Induktionsherde HZ 390042) mit folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 22 cm, 4,2 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 24 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

| Prüfgerichte  | Geschirr          | Kochstufe | Vorheizen                              |        | Garen     |        |
|---|-------------------|-----------|--|--------|-----------|--------|
|   |                   |           | Dauer (Min:Sek)                        | Deckel | Kochstufe | Deckel |
| <b>Schokolade schmelzen</b>   |                   |           |  |        |           |        |
| Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao, 150 g)  | Stieltopf Ø 16 cm | -         | -                                      | -      | 1.5       | Nein   |
| <b>Linseneintopf erwärmen und warmhalten</b>  |                   |           |  |        |           |        |
| Linseneintopf*<br>Anfangstemperatur 20 °C   |                   |           |  |        |           |        |
| Menge: 450 g  | Kochtopf Ø 16 cm  | 9         | 1:30<br>(ohne Umrühren)                | Ja     | 1.5       | Ja     |
| Menge: 800 g  | Kochtopf Ø 22 cm  | 9         | 2:30<br>(ohne Umrühren)                | Ja     | 1.5       | Ja     |
| Linseneintopf aus der Dose<br>Z. B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco.<br>Anfangstemperatur 20 °C            |                   |           |  |        |           |        |
| Menge: 500 g  | Kochtopf Ø 16 cm  | 9         | ca. 1:30<br>(nach ca. 1 Min. umrühren) | Ja     | 1.5       | Ja     |
| Menge: 1 kg   | Kochtopf Ø 22 cm  | 9         | ca. 2:30<br>(nach ca. 1 Min. umrühren) | Ja     | 1.5       | Ja     |
| <b>Béchamelsauce zubereiten</b>   |                   |           |  |        |           |        |
| Temperatur der Milch: 7 °C<br>Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fettgehalt) und eine Prise Salz |                   |           |  |        |           |        |
| 1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und Masse erwärmen.  | Stieltopf Ø 16 cm | 2         | ca. 6:00                               | Nein   | -         | -      |
| 2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.                   |                   | 7         | ca. 6:30                               | Nein   | -         | -      |
| 3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Minuten unter ständigem Rühren auf der Kochstelle belassen.         |                   | -         | -                                      | -      | 2         | Nein   |
| *Rezept nach DIN 44550  |                   |           |  |        |           |        |
| **Rezept nach DIN EN 60350-2  |                   |           |  |        |           |        |

| Prüfgerichte  | Geschirr              | Kochstufe | Vorheizen                            |        | Garen                        |        |  |
|---|-----------------------|-----------|--------------------------------------|--------|------------------------------|--------|--|
|   |                       |           | Dauer (Min:Sek)                      | Deckel | Kochstufe                    | Deckel |  |
| <b>Milchreis kochen</b>   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Milchreis, mit Deckel gekocht<br>Temperatur der Milch: 7 °C<br>Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Kochstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben.<br>Garzeit einschließlich Vorheizen ca. 45 Min.         |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz  | Kochtopf<br>Ø 16 cm   | 8.5       | ca. 5:30                             | Nein   | 3<br>(nach 10 Min. umrühren) | Ja     |  |
| Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz  | Kochtopf<br>Ø 22 cm   | 8.5       | ca. 5:30                             | Nein   | 3<br>(nach 10 Min. umrühren) | Ja     |  |
| Milchreis, ohne Deckel gekocht<br>Temperatur der Milch: 7 °C<br>Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Empfohlene Kochstufe auswählen, wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat und auf kleiner Stufe etwa 50 Min. köcheln lassen. |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz  | Kochtopf<br>Ø 16 cm   | 8.5       | ca. 5:30                             | Nein   | 3                            | Nein   |  |
| Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz  | Kochtopf<br>Ø 22 cm   | 8.5       | ca. 5:30                             | Nein   | 2.5                          | Nein   |  |
| <b>Reis kochen*</b>   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Wassertemperatur: 20 °C   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz   | Kochtopf<br>Ø 16 cm   | 9         | ca. 2:30                             | Ja     | 2                            | Ja     |  |
| Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz   | Kochtopf<br>Ø 22 cm   | 9         | ca. 2:30                             | Ja     | 2.5                          | Ja     |  |
| <b>Schweinelende braten</b>   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Anfangstemperatur der Lende: 7 °C   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Menge: 3 Schweinelenden (Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick) und 15 ml Sonnenblumenöl  | Bratpfanne<br>Ø 24 cm | 9         | ca. 1:30                             | Nein   | 7                            | Nein   |  |
| <b>Pfannkuchen zubereiten**</b>   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen   | Bratpfanne<br>Ø 24 cm | 9         | ca. 1:30                             | Nein   | 7                            | Nein   |  |
| <b>Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites</b>   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Menge: 2 l Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pommes frites (z. B. McCain 123 Frites Original)   | Kochtopf<br>Ø 22 cm   | 9         | Bis die Öltemperatur 180 °C erreicht | Nein   | 9                            | Nein   |  |
| *Rezept nach DIN 44550  |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| **Rezept nach DIN EN 60350-2  |                       |           |                                      |        |                              |        |  |

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



9001064720 (991129)