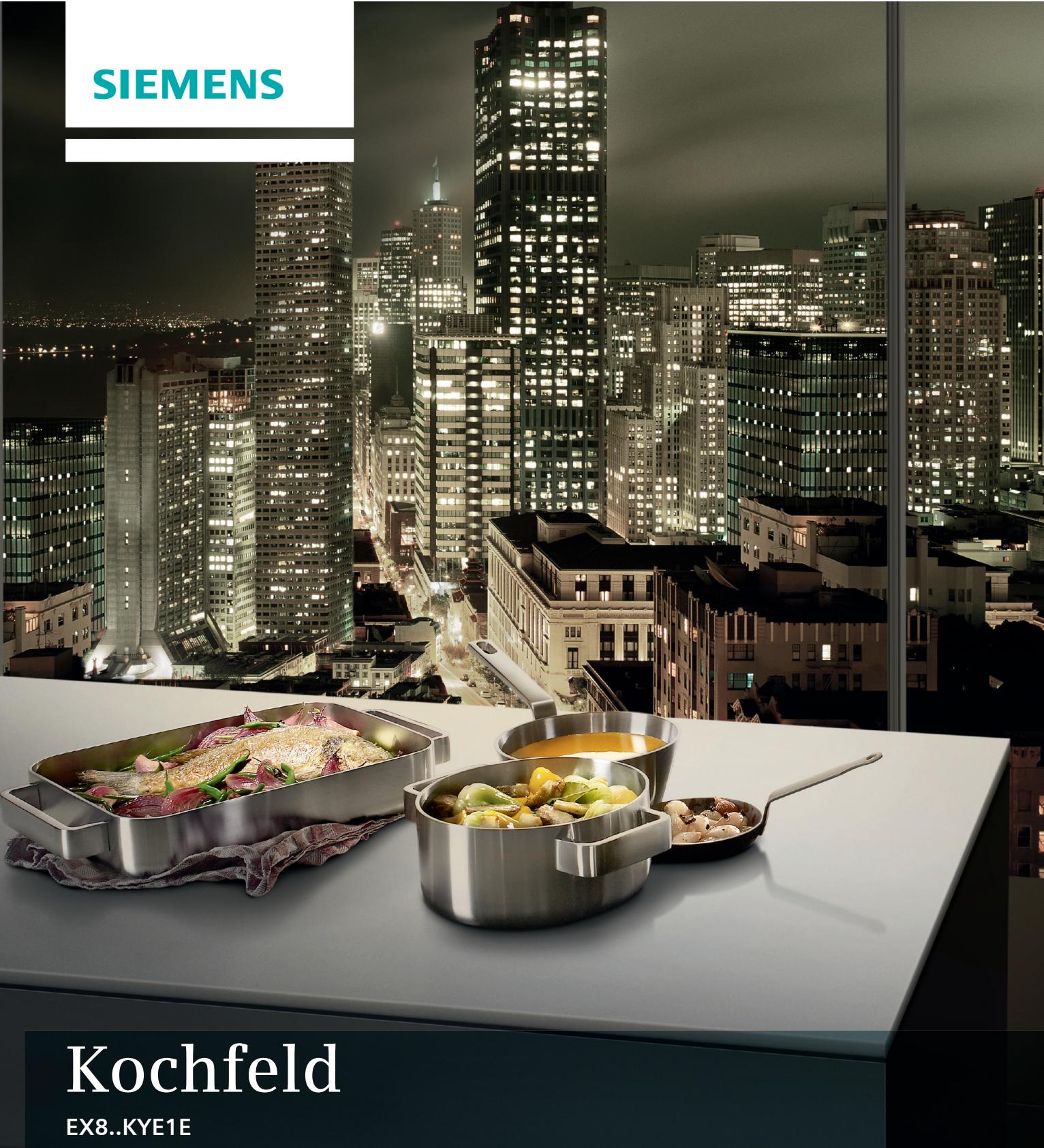


SIEMENS



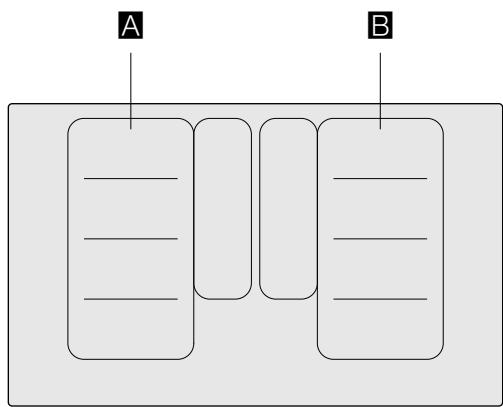
Kochfeld

EX8..KYE1E

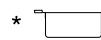
siemens-home.com/welcome

de Gebrauchsanleitung

Register
your
product
online



| | | g^* | b^* |
|-------|-------|---------|---------|
| A / B | ■■■■■ | 2.200 W | 3.700 W |
| | ■■■ | 3.300 W | 3.700 W |
| | ■■■■ | 2.600 W | 3.700 W |
| | ■■■■ | 3.300 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|--|--|----|
| | Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 4 |
| | Wichtige Sicherheitshinweise | 4 |
| | Ursachen für Schäden | 6 |
| | Übersicht | 6 |
| | Umweltschutz | 6 |
| | Tipps zum Energiesparen | 6 |
| | Umweltgerecht entsorgen | 6 |
| | Kochen mit Induktion | 7 |
| | Vorteile beim Kochen mit Induktion | 7 |
| | Kochgeschirr | 7 |
| | Gerät kennen lernen | 9 |
| | Bedienfeld | 9 |
| | Die Kochzonen | 9 |
| | Übersicht der Menüs | 10 |
| | Kochmodi | 11 |
| | Restwärmeanzeige | 11 |
| | Gerät bedienen | 11 |
| | Kochfeld ein- und ausschalten | 11 |
| | Kochzone einstellen | 11 |
| | Kochempfehlungen | 12 |
| | Flex Zone | 14 |
| | Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs | 14 |
| | Nutzung als zwei unabhängige Kochzonen | 14 |
| | Nutzung als eine zusammenhängende Kochzone | 14 |
| | Move Funktion | 15 |
| | Aktivieren | 15 |
| | Deaktivieren | 15 |
| | FlexPlus Zone | 15 |
| | Hinweise zum Kochgeschirr | 15 |
| | Aktivieren | 16 |
| | Deaktivieren | 16 |
| | Zeitfunktionen | 16 |
| | Programmierung der Garzeit | 16 |
| | Küchenwecker | 16 |
| | Stoppuhr-Funktion | 17 |
| | PowerBoost Funktion | 17 |
| | Aktivieren | 17 |
| | Deaktivieren | 17 |
| | ShortBoost Funktion | 18 |
| | Empfehlungen zur Anwendung | 18 |
| | Aktivieren | 18 |
| | Deaktivieren | 18 |
| | Warmhaltefunktion | 19 |
| | Aktivieren | 19 |
| | Deaktivieren | 19 |
| | Übertragung von Einstellungen | 19 |
| | Aktivieren | 19 |
| | Kochassistentenfunktionen | 19 |
| | Funktionsarten Kochassistent | 20 |
| | Geeignetes Kochgeschirr | 20 |
| | Sensoren und Sonderzubehör | 20 |
| | Funktionen und Kochstufen | 21 |
| | Empfohlene Gerichte | 23 |
| | Gerichte | 29 |
| | Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors | 29 |
| | Konformitätserklärung | 30 |
| | Kindersicherung | 31 |
| | Kindersicherung aktivieren und deaktivieren | 31 |
| | Automatische Kindersicherung | 31 |
| | Wisch-Schutz | 31 |
| | Automatische Abschaltung | 31 |
| | Grundeinstellungen | 32 |
| | Energie-Verbrauchsanzeige | 32 |
| | Kochgeschirr-Test | 33 |
| | Reinigen | 33 |
| | Kochfeld | 33 |
| | Kochfeldrahmen | 33 |
| | Kabelloser Temperatursensor | 33 |
| | Häufige Fragen und Antworten (FAQ) | 34 |
| | Störungen, was tun? | 35 |
| | Hinweise, Warnungen und Fehlermeldungen | 35 |
| | Tipps | 35 |
| | Demo-Modus | 36 |
| | Kundendienst | 36 |
| | E-Nummer und FD-Nummer | 36 |
| | Prüfgerichte | 37 |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.siemens-home.com und Online-Shop: www.siemens-eshop.com

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 Gerätelpass 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.

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 keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie 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 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss laufend überwacht werden.

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

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 bestimmungsgemäßem 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.

⚠ 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 – Gefahr durch Magnetismus!

Der kabellose Temperatursensor ist magnetisch. Die magnetischen Elemente können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beschädigen. Träger von elektronischen Implantaten sollten daher den Temperatursensor nicht in den Taschen ihrer Kleidung mitführen und in Bezug auf ihren Herzschrittmacher oder ein ähnliches medizinisches Gerät einen Mindestabstand von 10 cm einhalten.

⚠ Warnung – Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Die Batterie im kabellosen Temperatursensor kann beschädigt werden oder bersten, wenn sie zu heiß wird. Den Sensor nach dem Kochen vom Kochfeld nehmen und nicht in der Nähe von Wärmequellen aufbewahren.
- Der Temperatursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein. Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch verwenden.
- 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 zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Rauе 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.

| 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 Pfannenboden 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.

- 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:

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.

Der kabellose Temperatursensor ist mit einer Batterie ausgestattet. Entsorgen Sie die verbrauchte Batterie umweltgerecht.

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.

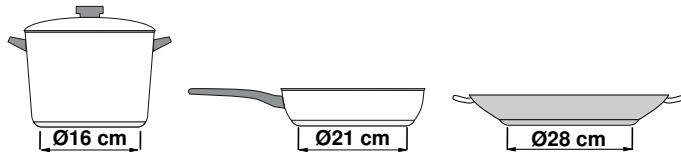
Kochgeschirr

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 Kochzone entsprechen. Wenn das Geschirr auf einer Kochzone nicht erkannt wird, versuchen Sie es noch einmal auf einer Kochzone mit kleinerem Durchmesser.

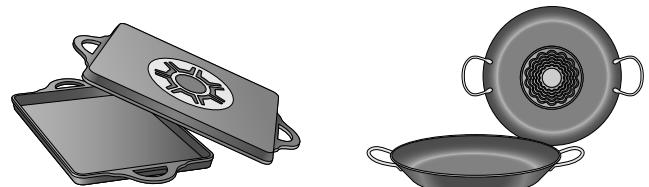


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochzone verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex Zone".

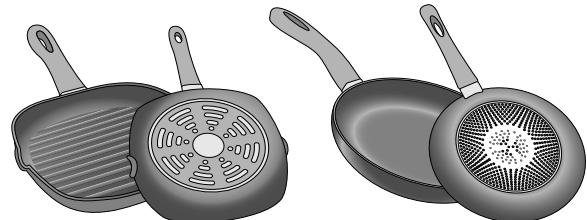


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

- 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.



Ungeeignetes Kochgeschirr

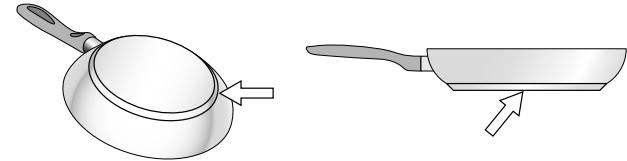
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- 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 Kochzone oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochzone gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Leistungsstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone. Die Kochzonenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochzone 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 Kochzone

aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

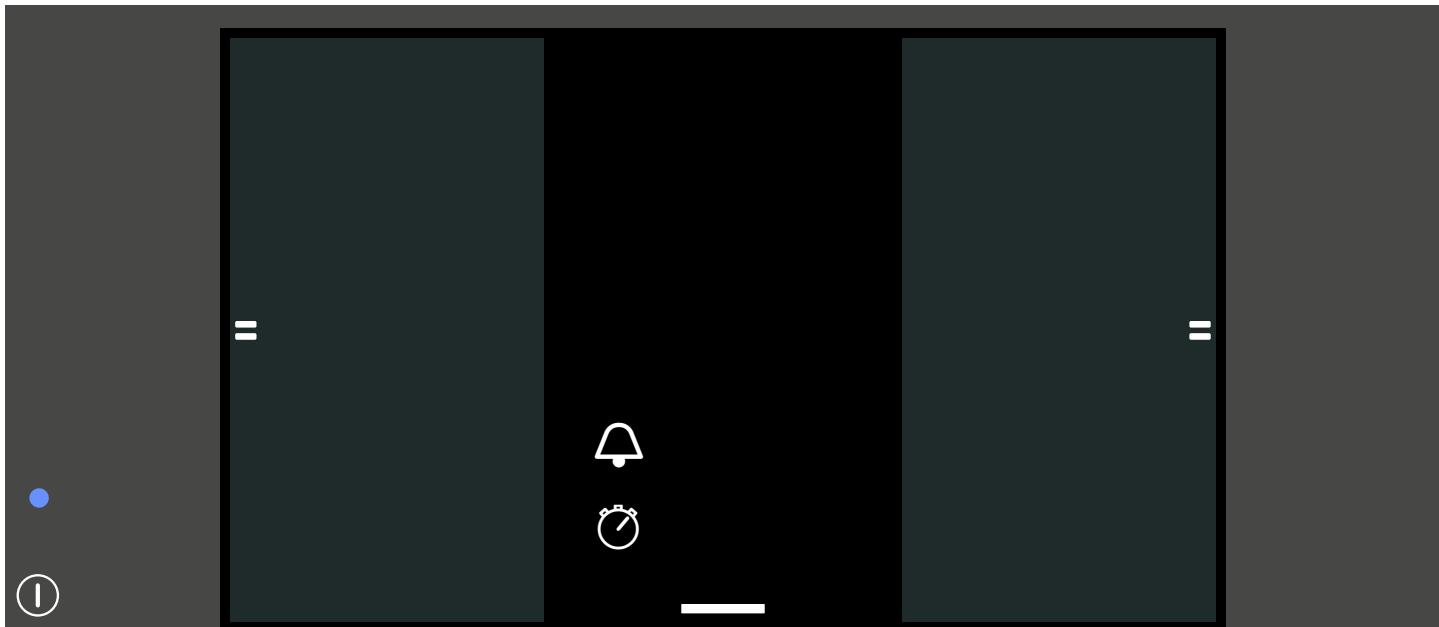
Topferkennung

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

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel lernen Sie die Anzeigen, die Bedienelemente und die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Bedienfeld



Bedienflächen

| | |
|--|----------------------------|
| | Hauptschalter |
| | Flex-Zone |
| | Dockingmenü |
| | Grundeinstellungen |
| | Wischschutz |
| | Kindersicherung |
| | Info-Menü |
| | Programmierung der Garzeit |
| | Küchenwecker |
| | Stoppuhr-Funktion |

Bedienflächen

| | |
|-----|---------------------|
| | Leistungsstufe |
| 0-9 | Leistungsstufen |
| | Warmhalte-Funktion |
| | Move-Funktion |
| | PowerBoost-Funktion |
| | ShortBoost-Funktion |
| | Bratsensor |
| | Kochsensor |
| | Gerichte-Assistent |

Die Kochzonen

Kochzone

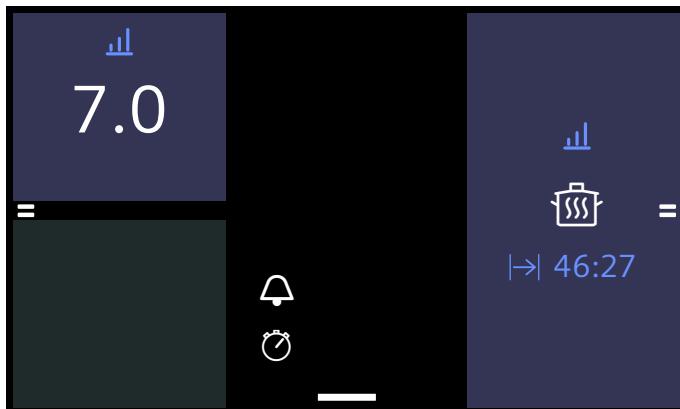
| | | |
|--|-------------------|--|
| | Einfache Kochzone | Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden. |
| | Flexible Kochzone | Siehe Abschnitt → "Flex Zone" |
| | FlexPlus-Kochzone | Die FlexPlus-Kochzonen schalten sich immer in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone ein. Siehe Abschnitt → "FlexPlus Zone" |

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

Übersicht der Menüs

Die intuitive Menüstruktur Ihres Kochfelds hilft Ihnen dabei, sich schnell zurecht zu finden. Hier erfahren Sie mehr über die wichtigsten Menüs.

Hauptbereich



Im Hauptbereich haben Sie den Überblick über die einzelnen Kochzonen in der Form, wie sie auch auf Ihrem Kochfeld angeordnet sind. Sie sehen die gewählten Heizarten, Leistungsstufen und Zeitfunktionen Ihrer aktiven Kochstufen. Durch Berühren einer Kochzone wechseln Sie in den Einstellbereich der entsprechenden Kochzone.

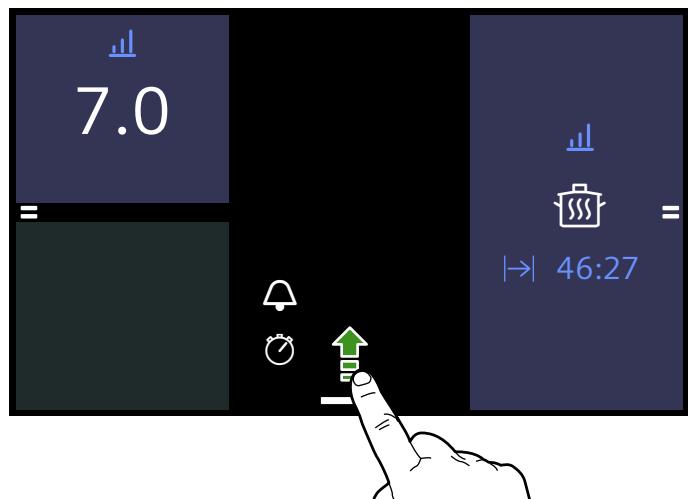
Einstellbereich



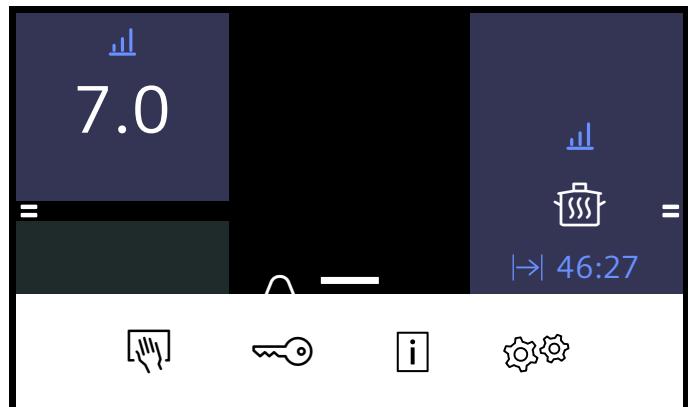
Im Einstellbereich einer Kochzone können Sie verschiedene Kochmodi und Leistungsstufen für die entsprechende Kochzone einstellen. Die Leistungsstufen ändern Sie durch direktes Berühren oder einer Wischgeste auf der Skala. Den Kochmodus wechseln Sie, indem Sie das Feld mit dem aktiven Kochmodus berühren.

Dockingmenü

Ziehen Sie das Docksymbol in der Mitte des unteren Bildschirmrandes nach oben, um das Dockingmenü zu öffnen.



Im Dockingmenü haben Sie schnellen Zugriff auf weitere Funktionen und Menüs.



- Wischschutz-Funktion
- Kindersicherung
- Info-Menü
- Grundeinstellungen

Um das Dockingmenü zu schließen, berühren Sie eine Stelle außerhalb des Dockingmenüs. Sie können das Menü auch einfach wieder nach unten ziehen. Nach 10 Sekunden schließt sich das Dockingmenü automatisch.

Info-Menü

Mit der Info-Taste im Dockingmenü gelangen Sie ins Info-Menü. Hier können Sie Informationen zu den Funktionen Ihres Gerätes nachlesen.

Auch außerhalb des Info-Menüs können Sie Informationen zu aktuellen Funktionen erhalten. Berühren Sie dazu das gewünschte Feld auf der Touchfläche für einige Sekunden. Ein Info-Fenster erscheint, das die aktuelle Funktion beschreibt.

Kochmodi

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Kochmodi. Wechseln Sie im Kochmodus-Menü zwischen den einzelnen Modi. Sie gelangen in dieses Menü, indem Sie den aktuellen Kochmodus im Einstellbereich berühren.

| Kochmodus | Funktion |
|----------------|---|
| Leistungsstufe | Manuelle Regelung der Temperatur |
| Move-Funktion | Regelung der Temperatur über die Position des Kochgeschirrs auf den Kochzonen |
| PowerBoost | Größere Hitze als mit Leistungsstufe 9.0 |
| ShortBoost | Kurzzeitig noch größere Hitze als PowerBoost |
| Warmhalten | Warmhalten von Speisen |
| Bratsensor | Braten mit automatischer Temperaturerkennung des Kochfeldes |
| Kochfunktionen | Kochen mit automatischer Temperaturerkennung des kabellosen Temperatursensors |
| Gerichte | Braten und Kochen mit Vorwahl der Speisen |

Restwärmeanzeige

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

Wenn die Kochzone nach einem Kochvorgang ausgeschaltet wird, leuchtet die Restwärmeanzeige. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmeanzeige, solange die Kochzone noch warm ist.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen, wie Sie Einstellungen für eine Kochzone vornehmen. In der Tabelle finden Sie Leistungsstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Taste ① drücken. Es ertönt ein Signalton und das Touch-Display leuchtet. Nach einer kurzen Einschaltzeit ist das Kochfeld betriebsbereit.

Ausschalten: Taste ① drücken bis die Anzeigen erloschen. Die Restwärmeanzeige leuchtet, bis die Kochzonen 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 10 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Kochzone einstellen

Die gewünschte Leistungsstufe von 1 bis 9 einstellen.

Leistungsstufe 1 = niedrigste Stufe.

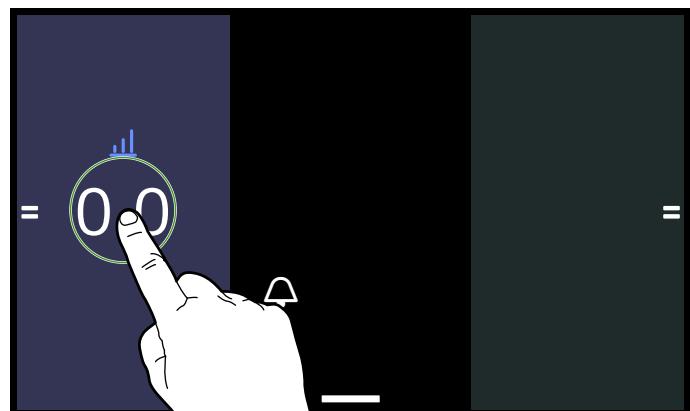
Leistungsstufe 9 = höchste Stufe.

Jede Leistungsstufe hat eine Zwischenstufe.

Kochzone und Leistungsstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- Gewünschte Kochzone durch Berühren auswählen. Die Ansicht wechselt in den Einstellbereich der gewählten Kochzone.



- Gewünschte Leistungsstufe durch direktes Berühren oder mit einer Wischgeste auf der Skala auswählen.



Die Leistungsstufe ist eingestellt und wird im Feld der gewählten Kochzone angezeigt.

Durch erneutes Berühren der aktiven Kochzone wechseln Sie zurück zur Hauptansicht.

Durch Berühren einer anderen Kochzone wechseln Sie direkt in den Einstellbereich der jeweiligen Kochzone.

Leistungsstufe ändern

Eine Kochzone auswählen und anschließend im Einstellbereich der Kochzone die neue Leistungsstufe einstellen.

Kochzone ausschalten

Eine Kochzone auswählen und im Einstellbereich der Kochzone die Leistungsstufe auf 0 stellen. Die Kochzone schaltet sich aus.

Hinweise

- Wenn kein Kochgeschirr auf einer aktiven Kochzone steht, blinkt die Leistungsstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochzone aus.
- Wenn ein Kochgeschirr auf einer Kochzone steht und noch keine Leistungsstufe ausgewählt ist, wird das Kochgeschirr automatisch erkannt. Die entsprechende Kochzone leuchtet auf.

Kochempfehlungen

Empfehlungen

- Beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen gelegentlich umrühren.

Gartabelle

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

| | Leistungsstufe | Garzeit (Min.) |
|---|----------------|----------------|
| Schmelzen | | |
| Schokolade, Kuvertüre | 1 - 1.5 | - |
| Butter, Honig, Gelatine | 1 - 2 | - |
| Erwärmen und Warmhalten | | |
| Eintopf, z. B. Linseneintopf | 1.5 - 2 | - |
| Milch* | 1.5 - 2.5 | - |
| Würstchen in Wasser erhitzen* | 3 - 4 | - |
| Auftauen und Erwärmen | | |
| Spinat, tiefgekühlt | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulasch, tiefgekühlt | 3 - 4 | 35 - 45 |
| Garziehen, Simmern | | |
| Knödel, Klöße* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Fisch* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Weiße Saucen, z. B. Béchamelsauce | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce béarnaise, Sauce hollandaise | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Kochen, Dämpfen, Dünsten | | |
| 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, Suppen | 3.5 - 4.5 | 15 - 120 |
| Gemüse | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Gulasch, tiefgekühlt | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Garen im Schnellkochtopf | 4.5 - 5.5 | - |

*Ohne Deckel

** Mehrmals wenden

- Zum Vorheizen Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.
- Beim Garen mit Deckel Leistungsstufe 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 gewünschte 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"

| | Leistungsstufe | Garzeit (Min.) |
|--|----------------|----------------|
| Schmoren | | |
| Rouladen | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Schmorbraten | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulasch | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Braten mit wenig Öl* | | |
| Schnitzel, natur oder paniert | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Schnitzel, tiefgekühlt | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Koteletts, 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 |
| Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)** | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| 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 - 7 | - |
| Omelett (nacheinander braten) | 3.5 - 4.5 | 3 - 6 |
| Spiegeleier | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren) | | |
| 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 | | |

Flex Zone

Eine flexible Kochzone kann je nach Bedarf als eine zusammenhängende Kochzone oder als zwei unabhängige Kochzonen verwendet werden.

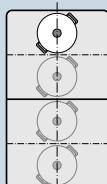
Die flexible Kochzone besteht aus vier Induktoren, die unabhängig voneinander funktionieren. Wenn die flexible Kochzone in Betrieb ist, wird nur der Bereich aktiviert, der vom Kochgeschirr bedeckt ist.

Das Kochfeld startet mit zwei zusammenhängenden Kochzonen.

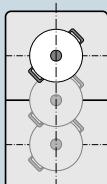
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Für eine optimale Topferkennung und Wärmeverteilung empfehlen wir das Kochgeschirr mittig, wie im Folgenden beschrieben, aufzusetzen.

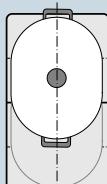
Als eine zusammenhängende Kochzone



Durchmesser kleiner oder gleich 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der vier Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.

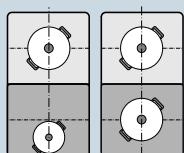


Durchmesser über 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



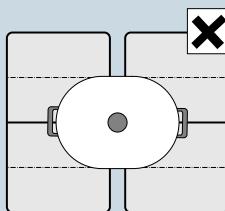
Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochzone beansprucht, platzieren Sie es beginnend am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

Als zwei unabhängige Kochzonen



Die vorderen und hinteren Kochzonen mit jeweils zwei Induktoren können unabhängig voneinander verwendet werden. Stellen Sie für jede einzelne Kochzone die gewünschte Leistungsstufe ein. Verwenden Sie auf jeder Kochzone nur ein Kochgeschirr.

Empfehlungen



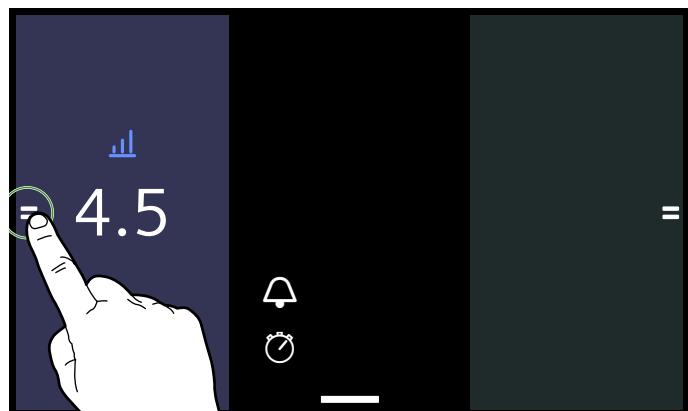
Bei Kochfeldern mit mehr als einer flexiblen Kochzone stellen Sie das Geschirr so auf, dass es nur eine der flexiblen Kochzonen bedeckt. Die Kochzonen werden sonst nicht vorschriftsmäßig aktiviert und es wird kein gutes Kochergebnis erzielt.

Nutzung als zwei unabhängige Kochzonen

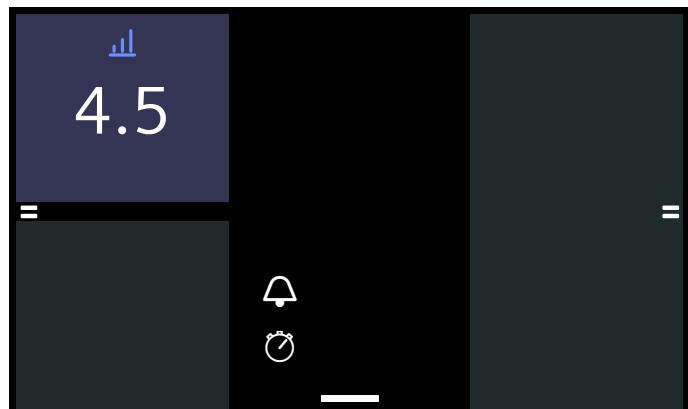
Die flexible Kochzone wird wie zwei unabhängige Kochzonen verwendet.

Trennen der zusammenhängenden Kochzone

Symbol  in der Mitte der zusammenhängenden Kochzone berühren.



Die zusammenhängende Kochzone ist deaktiviert. Die beiden Kochzonen funktionieren jetzt als zwei unabhängige Kochzonen.



Hinweis: Wenn Sie das Kochfeld aus- und später wieder einschalten, wird die flexible Kochzone wieder zu einer zusammenhängenden Kochzone umgestellt. Wie Sie diese Voreinstellung ändern, erfahren Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen"

Nutzung als eine zusammenhängende Kochzone

Die flexible Kochzone wird als eine zusammenhängende Kochzone verwendet.

Verbinden der beiden einzelnen Kochzonen

1. Geschirr aufstellen.
2. Symbol  zwischen den beiden flexiblen Kochzonen berühren.

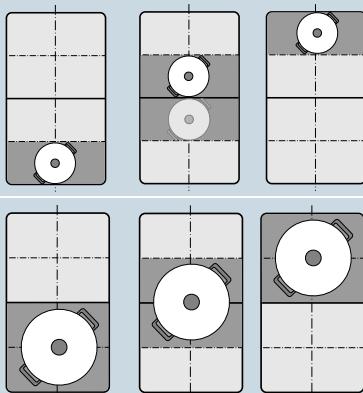
Die beiden einzelnen Kochzonen sind jetzt verbunden. Sie können die Leistungsstufe oder den Kochmodus für die zusammenhängende Kochzone im Ganzen ändern.

Move Funktion

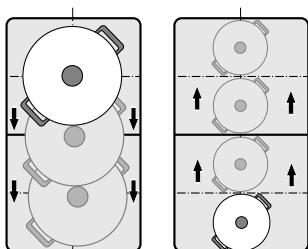
Mit dieser Funktion wird die gesamte flexible Kochzone aktiviert und in drei Kochbereiche aufgeteilt. Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Leistungsstufe.

Verwenden Sie nur ein Geschirr. Die Größe des Kochbereichs hängt vom verwendeten Geschirr und seiner Positionierung ab.

Kochbereiche



Mit dieser Funktion kann einfach durch das Platzieren des Kochgeschirrs in einem anderen Bereich die Leistungsstufe während des Kochvorgangs angepasst werden.



Voreingestellte Leistungsstufen:

Vorderer Bereich = Leistungsstufe 9.0

Mittlerer Bereich = Leistungsstufe 5.0

Hinterer Bereich = Leistungsstufe 3.0

Die voreingestellten Leistungsstufen können unabhängig voneinander geändert werden. Wie Sie diese ändern können, erfahren Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen".

Hinweise

- Wird mehr als ein Geschirr auf der flexiblen Kochzone erkannt, wird die Funktion deaktiviert.
- Wird das Kochgeschirr innerhalb der flexiblen Kochzone angehoben oder umgestellt, startet das Kochfeld eine automatische Suche. Die Leistungsstufe des neuen Bereichs wird eingestellt.
- Weitere Informationen zur Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex Zone"

Aktivieren

1. Eine der beiden Kochzonen der flexiblen Kochzone auswählen.
 2. Im Kochmodus-Menü die Funktion powerMove wählen.
- Die Funktion ist aktiviert.

Leistungsstufen ändern

Die Leistungsstufen der einzelnen Kochbereiche lassen sich während des Kochvorgangs ändern. Stellen Sie das Geschirr auf den Kochbereich und ändern Sie die Leistungsstufe im Einstellbereich des jeweiligen Kochbereichs.

Hinweis: Wird die Funktion deaktiviert, werden die Leistungsstufen der drei Kochbereiche auf die voreingestellten Werte zurückgesetzt.

Deaktivieren

Kochzone auswählen und im Einstellbereich die Schaltfläche "Ausschalten" berühren. Die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Die Funktion ist deaktiviert.

FlexPlus Zone

Das Kochfeld verfügt über zwei FlexPlus-Kochzonen, die sich zwischen den beiden flexiblen Kochzonen befinden und die in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone in Betrieb sind. Dadurch können größere Kochgefäße verwendet und bessere Kochergebnisse erzielt werden.

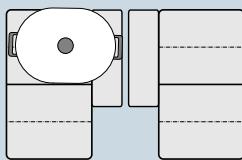
Jede der beiden FlexPlus-Kochzonen schaltet sich automatisch mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone ein. Es ist nicht möglich, sie getrennt von der jeweils zugehörigen flexiblen Kochzone einzuschalten.

Hinweise zum Kochgeschirr

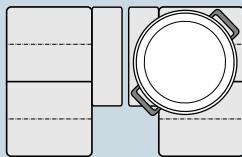
Für eine gute Topferkennung und Wärmeverteilung sollte das Geschirr zentriert aufgestellt werden.

Das Geschirr sollte die seitliche Kochzone und die erweiterte Kochzone bedecken.

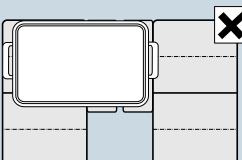
Je nach Größe des Kochgeschirrs kann die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen oder als eine Kochzone aktiviert werden:

Geschirr aufstellen

Längliches Kochgeschirr:
Die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen oder als eine Kochzone aktivieren.



Großes rundes Kochgeschirr:
Die flexible Kochzone als eine einzige Kochzone aktivieren.



Das Geschirr darf die beiden FlexPlus-Kochzonen nicht gleichzeitig abdecken.

Aktivieren

1. Geschirr auf die Kochzone stellen.
Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Geschirr auch die FlexPlus-Kochzone abdeckt.
2. Gewünschte Kochzone und Leistungsstufe auswählen.

Die FlexPlus-Kochzone ist automatisch aktiviert und wird auf dem Display angezeigt.

Deaktivieren

Kochzone auswählen und die Leistungsstufe im Einstellbereich auf 0 stellen. Die Kochzone schaltet sich ab und die Restwärmeanzeige erscheint.

Die FlexPlus-Kochzone ist deaktiviert.

Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über drei Zeitfunktionen:

- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr-Funktion

Programmierung der Garzeit

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

So stellen Sie ein

1. Die Kochzone und die gewünschte Leistungsstufe auswählen.
2. Im Einstellbereich der gewünschten Kochzone die Funktion Abschalttimer auswählen.
3. Zeit zum Ändern berühren. Gewünschte Garzeit in Stunden und Minuten einstellen.
4. Symbol \triangleright berühren.

Die Garzeit beginnt abzulaufen.

Hinweise

- Sie können diese Anzeige wieder verlassen, indem Sie das Feld der ausgewählten Kochzone erneut berühren. Die Funktion startet in diesem Fall automatisch, falls sich ein Kochgeschirr auf der gewählten Kochzone befindet.
- Wird die flexible Kochzone als einzige Kochzone gewählt, ist die eingestellte Zeit für die gesamte Kochzone gleich.

Bratsensor und Kochfunktionen

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

Zeit ändern, pausieren oder löschen

Wechseln Sie zur Garzeit, indem Sie die Funktion Abschalttimer im Einstellbereich der Kochzone wählen oder die laufende Garzeit im Hauptbereich in der jeweiligen Kochzone berühren.

Um die Garzeit zu ändern, wählen Sie eine neue Garzeit und berühren Sie dann das Symbol \triangleright .

Um die Garzeit zu löschen, berühren Sie das Symbol \times .

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochzone schaltet sich aus. Es ertönt ein Signal und die Leistungsstufe wird auf 0 gestellt.

Küchenwecker

Der Küchenwecker funktioniert unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Diese Funktion schaltet eine Kochzone nicht automatisch aus.

So stellen Sie ein

1. Symbol \triangleleft berühren.
 2. Zeit zum Ändern berühren. Gewünschte Zeit in Stunden und Minuten einstellen.
 3. Symbol \triangleright berühren
- Die Zeit beginnt abzulaufen.

Hinweis: Sie können diese Anzeige wieder verlassen, indem Sie den Pfeil links oben im Touch-Display berühren.

Zeit ändern, pausieren oder löschen

Wechseln Sie zum Küchenwecker, indem sie die laufende Zeit im Hauptbereich berühren.

Um die Zeit zu ändern, stellen Sie eine neue Zeit ein. Berühren Sie dann das Symbol \triangleright . Der Küchenwecker startet mit der neuen Zeit.

Um die Zeit zu pausieren, berühren Sie das Symbol \square . Der Küchenwecker ist pausiert.

Um die Zeit zu löschen, berühren Sie das Symbol \times . Der Küchenwecker ist deaktiviert.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.

Nach dem Berühren des Küchenweckers erlischt die Anzeige.

Stoppuhr-Funktion

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

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

Aktivieren

Im Hauptbereich das Symbol Ø berühren.

Die Zeit beginnt zu laufen.

Pausieren und deaktivieren

Wechseln Sie zur Stoppuhr-Funktion, indem Sie die laufende Zeit im Hauptbereich berühren.

Um die Zeit zu pausieren, berühren Sie das Symbol ▶. Berühren Sie Symbol ▷ um die Stoppuhr-Funktion fortzusetzen.

Um die Funktion zu deaktivieren und die Zeit zurückzusetzen, berühren Sie das Symbol X.

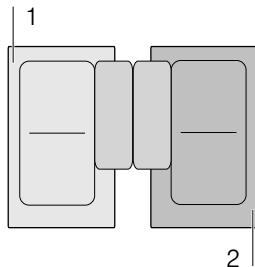
Hinweis: Sie können diese Anzeige wieder verlassen, indem Sie den Pfeil links oben im Touch-Display berühren.

PowerBoost Funktion

Mit dieser Funktion können große Wassermengen schneller erhitzt werden als mit der Leistungsstufe 9.

Nach 10 Minuten schaltet sich diese Funktion automatisch ab.

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



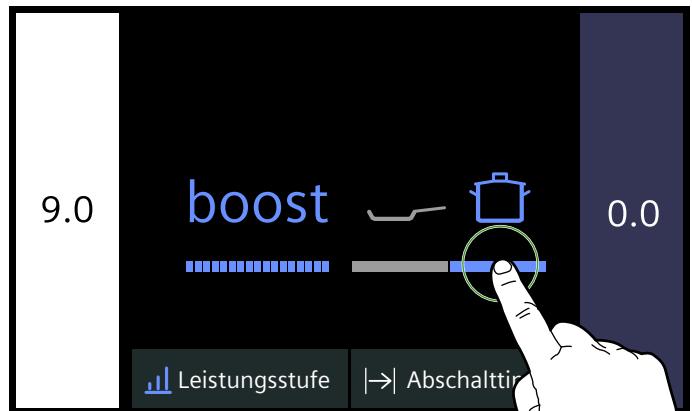
Hinweis: Mit einer flexiblen Kochzone kann die Funktion auch dann aktiviert werden, wenn der ganze Bereich als eine einzige Kochzone benutzt wird.

Aktivieren

1. Eine Kochzone auswählen.
2. Auf der Skala nach rechts wischen bis "boost". Finger gedrückt halten.



3. Symbol ☰ berühren. Finger loslassen.



Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

Kochzone auswählen und im Einstellbereich eine andere Leistungsstufe einstellen.

Die Funktion ist deaktiviert.

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

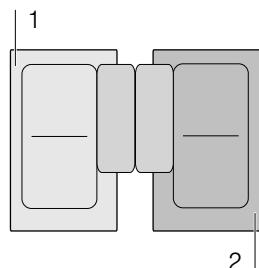
ShortBoost Funktion

Mit dieser Funktion kann das Kochgeschirr schneller erhitzt werden als mit der Leistungsstufe 9. Damit können Speisen in der Pfanne mit einer geringen Menge Öl oder Fett sehr schnell erhitzt werden.

Nach 30 Sekunden schaltet sich diese Funktion automatisch ab.

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

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



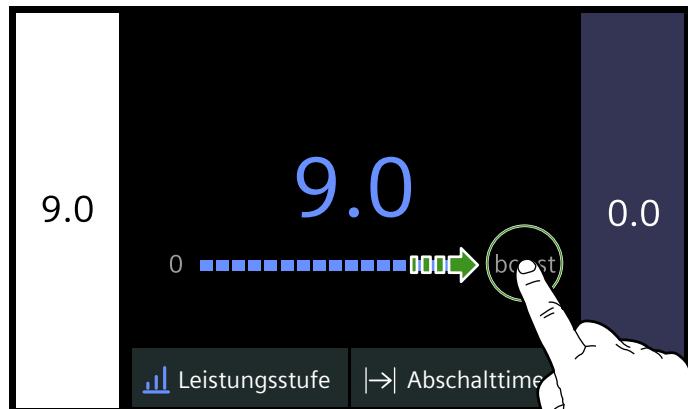
Hinweis: Mit einer flexiblen Kochzone kann die Funktion auch dann aktiviert werden, wenn der ganze Bereich als eine einzige Kochzone benutzt wird.

Empfehlungen zur Anwendung

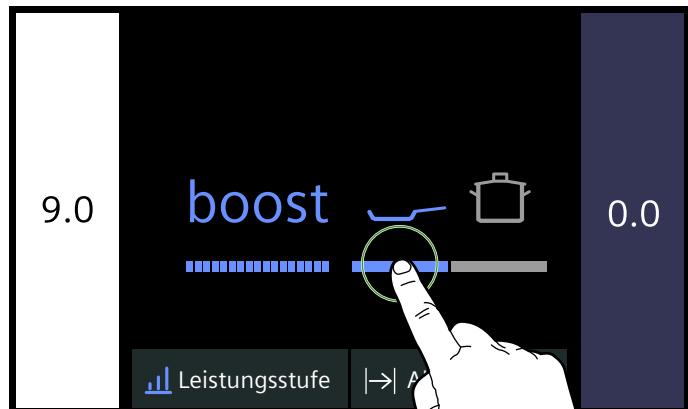
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr, das vorher nicht erwärmt wurde.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Verwenden Sie keine Gefäße mit dünnem Boden.
- Erhitzen Sie niemals unbeaufsichtigt leeres Kochgeschirr, Öl, Butter oder Schmalz.
- Keinen Deckel auf das Kochgeschirr legen.
- Stellen 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 Kochzone auswählen.
2. Auf der Skala nach rechts wischen bis "boost". Finger gedrückt halten.



3. Symbol  berühren. Finger loslassen.



Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

Kochzone auswählen und im Einstellbereich eine andere Leistungsstufe einstellen.

Die Funktion ist deaktiviert.

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

Warmhaltefunktion

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

Aktivieren

1. Die gewünschte Kochzone auswählen.
2. Die Leistungsstufe  auf der Skala auswählen. Die Funktion ist aktiviert. Die Kochzone zeigt das Symbol  an.

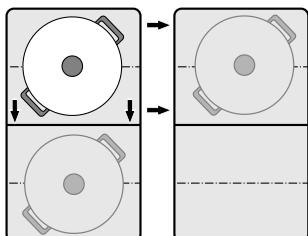
Deaktivieren

1. Kochzone auswählen.
2. Leistungsstufe im Einstellbereich auf 0 stellen. Die Kochzone schaltet sich aus. Das Symbol  erlischt und die Restwärmeanzeige erscheint. Die Funktion ist deaktiviert.

Übertragung von Einstellungen

Mit dieser Funktion lassen sich der Kochmodus, die Leistungsstufe und die programmierte Garzeit von einer Kochzone auf eine andere übertragen.

Um die Einstellungen zu übertragen, stellen Sie das Geschirr von der eingeschalteten Kochzone auf eine andere Kochzone.



Hinweis: Zusätzliche Informationen zur richtigen Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex Zone"

Aktivieren

1. Das Geschirr von der aktiven Kochzone auf eine andere stellen. Das Geschirr wird erkannt. Nach kurzer Zeit erscheint im Display die Frage, ob Sie die bisherigen Einstellungen für die neue Kochzone übernehmen wollen.
2. Übernahme der Einstellungen bestätigen.

Die Einstellungen werden auf die neue Kochzone übertragen. Die ursprüngliche Kochzone wird deaktiviert.

Hinweise

- Das Kochgeschirr auf eine Kochzone verschieben, die nicht eingeschaltet ist, die noch nicht voreingestellt ist oder auf der zuvor kein anderes Kochgeschirr stand.
- Die Einstellungen der Move- und Bratsensor-Funktionen können nicht auf diese Weise auf eine andere Kochzone übertragen werden.
- Werden mehrere Gefäße umgestellt, ist die Funktion nur für das letzte der umgestellten Gefäße einsatzbereit.
- Das Kochgeschirr während der Abfrage zur Übernahme der Einstellungen auf die letzte Kochzone zurückstellen, um mit den vorherigen Einstellungen weiterzukochen. Hierzu ist keine Bestätigung nötig.

Kochassistentenfunktionen

Die Kochassistentenfunktionen sind der Garant für einfaches Kochen und versprechen ausgezeichnete Kochergebnisse. Die empfohlenen Temperaturstufen sind für jede Kochart geeignet.

Sie erlauben Garvorgänge ohne übermäßiges Aufkochen und versprechen perfekte Koch- und Bratergebnisse.

Die Sensoren messen während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Kochgefäßes. Dies erlaubt es, die Kochleistung zu regulieren, um die richtige Temperatur beizubehalten.

Wird die gewählte Temperatur erreicht, kann die Speise zugegeben werden. Die Temperatur wird automatisch konstant gehalten, ohne dass die Temperaturstufe verändert werden muss.

Die Kochzonen, die über einen BratSensor verfügen, sind durch das Symbol BratSensor gekennzeichnet.

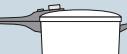
Die Kochfunktionen stehen für alle Kochzonen zur Verfügung, sofern ein kabelloser Temperatursensor vorhanden ist.

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über:

- Kochassistentenfunktionen
- Geeignetes Kochgeschirr
- Sensoren und Sonderzubehör
- Funktionen und Leistungsstufen
- Empfohlene Gerichte
- Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors

Funktionsarten Kochassistent

Mit den Kochassistentenfunktionen kann für jedes Gericht die am besten geeignete Zubereitungsart gewählt werden.

| Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufen | Kochgeschirr | Verfügbar für | Aktivieren |
|---------------------------------|------------------|--|----------------|---|
| Bratsensor | | | | |
| Schmoren/Braten mit wenig Fett | 1, 2, 3, 4, 5 |  | Alle Kochzonen |  |
| Kochfunktionen | | | | |
| Erwärmen / Warmhalten | 1/70 °C |  | Alle Kochzonen |  |
| Garziehen | 2/90 °C |  | Alle Kochzonen |  |
| Kochen | 3/100 °C |  | Alle Kochzonen |  |
| Garen im Schnellkochtopf | 4/120 °C |  | Alle Kochzonen |  |
| Mit viel Öl im Topf frittieren* | 5/170 °C |  | Alle Kochzonen |  |

*Vorwärmen mit Deckel und Frittieren ohne Deckel.

Hat das Kochfeld keinen kabellosen Temperatursensor, kann dieser nachträglich im Fachhandel oder über unseren Kundendienst erworben werden.

Geeignetes Kochgeschirr

Die Kochzone wählen, die dem Durchmesser des Geschirrbodens am besten entspricht und das Kochgeschirr mittig auf diese Kochzone stellen.

Die Kochfunktionen sind nicht dazu geeignet, um in einer Pfanne zu braten, so wie es mit dem BratSensor möglich ist.

Es gibt Pfannen, die für den BratSensor optimal geeignet sind. Sie können nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erworben werden. Stets die entsprechende Referenznummer angeben:

- 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.

Diese Pfannen sind antihaftbeschichtet, sodass Braten mit wenig Öl möglich ist.

Hinweise

- Der BratSensor wurde speziell für diese Pfannenart und -größe eingestellt.

Die Tabelle zeigt die verschiedenen verfügbaren Funktionseinstellungen für den Kochassistenten:

- Andere Pfannenarten können überhitzen und die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Zunächst die niedrigste Temperaturstufe ausprobieren und je nach Bedarf ändern.

Für die Kochfunktionen ist jedes Kochgeschirr geeignet, das für Induktionskochen verwendet werden kann. Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel → "Kochen mit Induktion".

In der Tabelle der Kochassistentenfunktionen ist für jede Funktion das geeignete Kochgeschirr aufgeführt.

Sensoren und Sonderzubehör

Die Sensoren messen während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Topfes oder der Pfanne. Dadurch wird die Leistung mit hoher Genauigkeit reguliert und die richtige Temperatur gehalten.

Ihr Kochfeld verfügt über zwei verschiedene Systeme zur Temperaturmessung:

- Bratsensor: Unter dem Kochfeld befinden sich Temperatursensoren. Sie kontrollieren die Temperatur des Pfannenbodens.
- Kochfunktionen: Ein kabelloser Temperatursensor leitet die Temperatur des Kochtopfes an das Bedienfeld weiter. Er wird am Kochtopf angebracht.

Um die Kochfunktionen zu nutzen, benötigen Sie einen kabellosen Temperatursensor.

Liegt Ihrem Kochfeld kein kabelloser Temperatursensor bei, können Sie diesen nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst unter Angabe der Referenznummer HZ39050 erwerben.

Informationen zum kabellosen Temperatursensor finden Sie im Abschnitt → "Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors"

Funktionen und Kochstufen

Bratsensor

Mit dem Bratsensor können Sie Speisen in der Pfanne mit wenig Öl zubereiten.

Vorteile

- Die Kochzone heizt nur, wenn nötig. Dies spart Energie. Öl und Fett überhitzen nicht.

Temperaturstufen

| Temperaturstufe | Geeignet für |
|--------------------|---|
| 1 sehr niedrig | Zubereitung und Reduzieren von Saucen, Andünsten 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, z. B. Frikadellen und Würstchen. |
| 4 mittel - hoch | Braten von Steaks, medium oder well done, panierten Tiefkühlprodukten und dünnen Speisen, z. B. Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse. |
| 5 hoch | Braten bei hohen Temperaturen, z. B. Steaks rare (blutig), Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln. |

So stellen Sie ein

Wählen Sie aus der Tabelle die passende Temperaturstufe aus. Stellen Sie die leere Pfanne auf die Kochzone.

- Die Kochzone auswählen. Im Kochmodus-Menü den Kochmodus Bratsensor auswählen.
- Die gewünschte Temperaturstufe auswählen. Die Funktion ist aktiviert. Das Temperatursymbol  blinkt bis die Brattemperatur erreicht ist. Bei Erreichen der Brattemperatur ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol  hört auf zu blinken und leuchtet.
- 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

Kochzone auswählen und die Leistungsstufe im Einstellbereich auf 0 stellen. Die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Kochfunktionen

Mit diesen Funktionen können Sie Lebensmittel erwärmen, garen, kochen, mit dem Schnellkochtopf kochen oder in einem Topf mit reichlich Öl bei kontrollierter Temperatur frittieren.

Diese Funktionen stehen für alle Kochzonen zur Verfügung.

- Hat die leere Pfanne die optimale Temperatur für die Zugabe von Öl und Speise erreicht, ertönt ein Signal.

Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen, sonst funktioniert der Regler nicht. Sie können aber ein Spritzschutzzieb verwenden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Ein zum Braten geeignetes Öl oder Fett verwenden. Werden Butter, Margarine, kaltgepresstes Olivenöl oder Schweineschmalz verwendet, Temperaturstufe 1 oder 2 einstellen.
- Niemals eine Pfanne mit oder ohne Speisen unbeaufsichtigt erhitzen.
- Hat die Kochzone eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr oder umgekehrt, wird der Temperatursensor nicht richtig aktiviert.
- Für das Frittieren mit viel Öl in einem Topf immer die Kochfunktionen verwenden. "Mit einer großen Menge Öl in einem Topf frittieren", Kochstufe 5.

Vorteile

- Die Kochzone heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. So lässt sich Energie sparen und das Öl wird nicht überhitzt. Die Temperatur wird kontinuierlich kontrolliert. Auf diese Weise wird verhindert, dass die Speise im Geschirr beim Kochen überläuft. Zudem muss die Temperaturstufe nicht geändert werden.
- Die Kochfunktionen melden, wenn das Wasser oder Öl die optimale Temperatur erreicht haben, um die Speise einzulegen (siehe die in der Tabelle angegebenen Abweichungen für Gargut, das gleich zu Beginn zugefügt werden soll).

Hinweise

- Es ist erforderlich, dass der Inhalt des Kochgeschirrs die entsprechende Höhe erreicht, um den Silikonpatch des Temperatursensors abzudecken.
- Zum Braten mit wenig Öl immer den BratSensor verwenden.
- Das Kochgefäß stets so ausrichten, dass der Temperatursensor nicht auf ein anderes Gefäß zeigt.
- Der Temperatursensor darf während des Garvorgangs nicht vom Kochgeschirr entfernt werden. Ist der Garvorgang beendet, können die Funktionen für eine andere Kochzone gewählt werden.
- Den Temperatursensor nach dem Garvorgang entfernen. Vorsicht, der Temperatursensor kann sehr heiß sein.

Temperaturbereiche und -stufen

| Kochfunktionen | Temperaturstufe | Temperaturbereich | Geeignet für |
|--------------------------------|-----------------|-------------------|----------------------------|
| Erwärmen, Warmhalten | 1/70 °C | 60 - 70 °C | z. B. Suppen, Punsch |
| Garziehen | 2/90 °C | 80 - 90 °C | z. B. Reis, Milch |
| Kochen | 3/100 °C | 90 - 100 °C | z. B. Nudeln, Gemüse |
| Garen im Schnellkochtopf | 4/120 °C | 110 - 120 °C | z. B. Hähnchen, Eintopf. |
| Mit viel Öl im Topf frittieren | 5/170 °C | 170 - 180 °C | z. B. Donuts, Hackbällchen |

Tipps für das Kochen mit den Kochfunktionen

- Funktion Erwärmen/Warmhalten: Portionierte Tiefkühlprodukte, z. B. Spinat. Das Tiefkühlprodukt in das Kochgeschirr geben. Die vom Hersteller angegebene Wassermenge zugeben. Das Kochgeschirr abdecken und die Stufe 1/70 °C wählen. Zwischendurch umrühren.
- Funktion Garziehen: Speisen eindicken, z. B. Saucen. Die Speise mit der empfohlenen Temperatur ankokchen. Nach dem Andicken mit Stufe 2/90 °C ausquellen lassen. Wenn das Signal ertönt, die Speise auf dieser Stufe für die erforderliche Zeit warmhalten.
- Funktion Kochen: Wasser mit geschlossenem Deckel erhitzen. Es kocht nicht über. Temperaturstufe 3/100 °C wählen.
- Funktion Kochen im Schnellkochtopf: Die Empfehlungen des Herstellers beachten. Nach dem Signalton die empfohlene Zeit weitergaren. Die Temperaturstufe 4/120 °C wählen.
- Funktion Mit viel Öl im Topf frittieren: Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben. Temperaturstufe 5/170 °C wählen.

Hinweise

- Immer mit geschlossenem Deckel kochen. Ausnahme: "Mit viel Öl im Topf frittieren", Temperaturstufe 5/170 °C.
- Erfolgt kein akustisches Signal, sicherstellen, dass sich ein Deckel auf dem Kochtopf befindet.
- Öl nie unbeaufsichtigt erhitzen. Ein zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett verwenden. Keine Mischung aus verschiedenen Frittiefetten verwenden, z. B. Öl mit Schmalz. Heiße Fettmischungen können aufschäumen.
- Ist das Kochergebnis nicht zufriedenstellend, z. B. beim Kochen von Kartoffeln, das nächste Mal mehr Wasser verwenden, aber die empfohlene Temperaturstufe beibehalten.

Kochpunkt einstellen

Der Punkt, an dem Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe Ihres Wohnortes über dem Meeresspiegel ab. Wenn das Wasser zu stark oder zu schwach kocht, kann der Kochpunkt eingestellt werden. Dabei ist folgendermaßen vorzugehen:

- Grundeinstellung Kochfunktion wählen, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen"
- Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 200 - 400 m eingestellt. Liegt Ihr Wohnort auf einer Höhe zwischen 200 und 400 m ü. M., ist kein Einstellen des Kochpunktes nötig, andernfalls die Einstellung wählen, die der Höhe Ihres Wohnortes über dem Meeresspiegel entspricht.

Hinweis: Die Temperaturstufe 3/100 °C ist für effizientes Kochen ausreichend, wenn auch das Wasser dabei nicht allzu stark kocht. Wenn Sie jedoch mit dem Kochergebnis nicht zufrieden sind, können Sie die Einstellung des Kochpunktes ändern.

Den kabellosen Temperatursensor mit dem Bedienfeld verbinden

Vor der ersten Verwendung der Kochfunktionen muss die Verbindung zwischen dem kabellosen Temperatursensor und dem Bedienfeld hergestellt sein.

1. Dockingmenü öffnen.
2. Grundeinstellungen öffnen und den Menüpunkt Kochsensor wählen.
3. Option „Neuen Kochsensor hinzufügen“ wählen. Innerhalb von 30 Sekunden auf das Symbol  auf dem kabellosen Temperatursensor drücken. Nach wenigen Sekunden erscheint auf dem Display das Verbindungsergebnis des Temperatursensors mit dem Bedienfeld.

Sobald der Temperatursensor fehlerfrei mit dem Bedienfeld verbunden ist, stehen die Kochfunktionen zur Verfügung.

Hinweise

- Eine fehlerhafte Verbindung infolge einer Störung des Temperatursensors kann aus folgenden Gründen auftreten:
 - Bluetooth-Kommunikationsfehler.
 - Das Symbol am Temperatursensor wurde nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochstelle gedrückt.
 - Die Batterie des Temperatursensors ist verbraucht.
 Temperatursensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang erneut durchführen.
- Bei einer fehlerhaften Verbindung infolge eines Übertragungsfehlers den Verbindungsvorgang erneut durchführen. Ist die Verbindung weiterhin fehlerhaft, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Kabellosen Temperatursensor zurücksetzen

1. Symbol  für ca. 8-10 Sekunden berühren. Währenddessen leuchtet die LED-Anzeige des Temperatursensors dreimal. Beim dritten Aufleuchten der LED startet das Rücksetzen. In diesem Moment den Finger vom Symbol nehmen. Sobald die LED erlischt, ist der kabellose Temperatursensor zurückgesetzt.
2. Verbindungsvorgang ab Punkt 2 wiederholen.

So stellen Sie ein

1. Temperatursensor am Topf befestigen, siehe Kapitel → "Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors"
2. Einen Topf mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochstelle stellen und immer mit einem Deckel schließen.
3. Die Kochzone wählen, auf der sich das Kochgeschirr mit dem Temperatursensor befindet. Im Kochmodus-Menü der Kochzone den Kochmodus Kochfunktionen wählen.
4. Symbol  des kabellosen Temperatursensors berühren.

5. Die passende Temperaturstufe aus der Tabelle auswählen.
Die Funktion ist aktiviert.
Das Temperatursymbol  blinkt bis das Wasser oder Öl die angemessene Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen. Bei Erreichen der Temperatur ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol  hört auf zu blinken und leuchtet.
6. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben. Während des Garvorgangs den Topf geschlossen halten.
Hinweis: Bei der Funktion "Mit viel Öl im Topf frittieren" den Topf nicht abdecken.

Kochfunktionen ausschalten

Kochzone auswählen und die Leistungsstufe im Einstellbereich auf 0 stellen. Die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Empfohlene Gerichte

Die folgende Tabelle zeigt eine Auswahl an Gerichten und ist nach Lebensmitteln sortiert. Temperatur und

Garzeit sind von Menge, Zustand und Qualität der Lebensmittel abhängig.

| Fleisch | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|-------------------------------------|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Mit wenig Öl braten | | | |
| Schnitzel* | Bratsensor | 4 | 6 - 10 |
| Schnitzel, paniert* | Bratsensor | 4 | 6 - 10 |
| Filet** | Bratsensor | 4 | 6 - 10 |
| Koteletts* | Bratsensor | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu* | Bratsensor | 4 | 10 - 15 |
| Wiener Schnitzel* | Bratsensor | 4 | 10 - 15 |
| Steak, rare** | Bratsensor | 5 | 6 - 8 |
| Steak, medium** | Bratsensor | 5 | 8 - 12 |
| Steak, well done* | Bratsensor | 4 | 8 - 12 |
| Geflügelbrust* | Bratsensor | 3 | 10 - 20 |
| Leberkäse | Bratsensor | 2 | 6 - 9 |
| Geschnetzeltes*** | Bratsensor | 4 | 7 - 12 |
| Gyros*** | Bratsensor | 4 | 7 - 12 |
| Speck* | Bratsensor | 2 | 5 - 8 |
| Hackfleisch*** | Bratsensor | 4 | 6 - 10 |
| Hamburger* | Bratsensor | 3 | 6 - 15 |
| Frikadellen* | Bratsensor | 3 | 6 - 15 |
| Gefüllte Frikadellen* | Bratsensor | 3 | 10 - 20 |
| Gebrühte Bratwürste* | Bratsensor | 3 | 8 - 20 |
| Rohe Bratwürste* | Bratsensor | 3 | 8 - 20 |

* Mehrmals wenden.

** Öl und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.

*** Regelmäßig umrühren.

**** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben.

***** Gargut zu Beginn dazugeben.

***** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten.

| Fleisch | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Garziehen | | | |
| Würstchen**** | Kochfunktionen | 2 / 90 °C | 10 - 20 |
| Funktion Kochen | | | |
| Fleischklöße**** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 20 - 30 |
| Suppenhuhn**** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Tafelspitz**** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Funktion Kochen im Schnellkochtopf | | | |
| Huhn***** | Kochfunktionen | 4 / 120 °C | 15 - 25 |
| Rind***** | Kochfunktionen | 4 / 120 °C | 15 - 25 |
| Funktion Mit viel Öl frittieren | | | |
| Hähnchenteile***** | Kochfunktionen | 5/170 °C | 10 - 15 |
| Hackbällchen***** | Kochfunktionen | 5/170 °C | 10 - 15 |

* Mehrmals wenden.

** Öl und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.

*** Regelmäßig umrühren.

**** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben.

***** Gargut zu Beginn dazugeben.

***** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten.

| Fisch | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Mit wenig Öl braten | | | |
| Fischfilet, natur* | Bratsensor | 4 | 10 - 20 |
| Fischfilet, paniert* | Bratsensor | 3 | 10 - 20 |
| Garnelen* | Bratsensor | 4 | 4 - 8 |
| Krabben* | Bratsensor | 4 | 4 - 8 |
| Ganzer Fisch* | Bratsensor | 3 | 10 - 20 |
| Funktion Garziehen | | | |
| Fisch dünsten** | Kochfunktionen | 2 / 90 °C | 15 - 20 |
| Funktion Mit viel Öl frittieren | | | |
| Fisch, im Bierteig*** | Kochfunktionen | 5 / 170 °C | 10 - 15 |
| Fisch, paniert*** | Kochfunktionen | 5 / 170 °C | 10 - 15 |

* Mehrmals wenden.

** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben.

*** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten.

| Eierspeisen | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Mit wenig Öl braten | | | |
| Spiegeleier in Butter* | Bratsensor | 2 | 2-6 |
| Spiegeleier in Öl** | Bratsensor | 4 | 2-6 |
| Rührei*** | Bratsensor | 2 | 4-9 |
| Omelett**** | Bratsensor | 2 | 3-6 |
| Pfannkuchen**** | Bratsensor | 5 | 1,5-2,5 |
| Arme Ritter**** | Bratsensor | 3 | 4-8 |
| Kaiserschmarrn**** | Bratsensor | 3 | 10-15 |
| Funktion Kochen | | | |
| Eier kochen**** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 5-10 |
| * Butter und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben. | | | |
| ** Öl und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben. | | | |
| *** Regelmäßig umrühren. | | | |
| **** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten (Die Tabelle zeigt die Gesamtdauer pro Portion). | | | |
| ***** Gargut zu Beginn zugeben. | | | |

| Gemüse und Hülsenfrüchte | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Mit wenig Öl braten | | | |
| Knoblauch* | Bratsensor | 2 | 2-10 |
| Zwiebeln* | Bratsensor | 2 | 2-10 |
| Zucchini** | Bratsensor | 3 | 4-12 |
| Auberginen** | Bratsensor | 3 | 4-12 |
| Paprika* | Bratsensor | 3 | 4-15 |
| Pilze* | Bratsensor | 4 | 10-15 |
| Grünen Spargel braten** | Bratsensor | 3 | 4-15 |
| Gemüse in Öl dünsten* | Bratsensor | 1 | 10-20 |
| Gemüse glasieren* | Bratsensor | 3 | 6-10 |
| Funktion Kochen | | | |
| Brokkoli kochen*** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 10-20 |
| Blumenkohl kochen*** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 10-20 |
| Kohl kochen*** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 30-40 |
| Grüne Bohnen kochen*** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 15-30 |
| Kichererbsen**** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 60-90 |
| Erbsen*** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 15-20 |
| Linsen**** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 45-60 |
| * Regelmäßig umrühren. | | | |
| ** Mehrmals wenden. | | | |
| *** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben. | | | |
| **** Gargut zu Beginn zugeben. | | | |
| ***** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten. | | | |

| Gemüse und Hülsenfrüchte | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Kochen im Schnellkochtopf | | | |
| Gemüse im Schnellkochtopf**** | Kochfunktionen | 4 / 120 °C | 3 - 6 |
| Kichererbsen im Schnellkochtopf**** | Kochfunktionen | 4 / 120 °C | 25 - 35 |
| Bohnen im Schnellkochtopf**** | Kochfunktionen | 4 / 120 °C | 25 - 35 |
| Linsen im Schnellkochtopf**** | Kochfunktionen | 4 / 120 °C | 10 - 20 |
| Funktion Mit viel Öl frittieren | | | |
| Paniertes Gemüse frittieren***** | Kochfunktionen | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Gemüse im Biereteig frittieren***** | Kochfunktionen | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Panierte Pilze frittieren***** | Kochfunktionen | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Pilze im Biereteig frittieren***** | Kochfunktionen | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| * Regelmäßig umrühren. | | | |
| ** Mehrmals wenden. | | | |
| *** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben. | | | |
| **** Gargut zu Beginn zugeben. | | | |
| ***** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten. | | | |

| Kartoffeln | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Mit wenig Öl braten | | | |
| Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln* | Bratsensor | 5 | 6 - 12 |
| Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln* | Bratsensor | 4 | 15 - 25 |
| Kartoffelpuffer** | Bratsensor | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Schweizer Rösti*** | Bratsensor | 1 | 50 - 55 |
| Glasierte Kartoffeln* | Bratsensor | 3 | 15 - 20 |
| Funktion Garziehen | | | |
| Kartoffelklöße***** | Kochfunktionen | 2 / 90 °C | 30 - 40 |
| Funktion Kochen | | | |
| Kartoffeln kochen***** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 30 - 45 |
| Funktion Kochen im Schnellkochtopf | | | |
| Kartoffeln im Schnellkochtopf***** | Kochfunktionen | 4 / 120 °C | 10 - 20 |
| * Regelmäßig umrühren. | | | |
| ** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten. | | | |
| *** Butter und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben. | | | |
| **** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben. | | | |
| ***** Gargut zu Beginn zugeben. | | | |

| Nudeln und Getreide | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Garziehen | | | |
| Reis* | Kochfunktionen | 2 / 90 °C | 25 - 35 |
| Polenta** | Kochfunktionen | 2 / 90 °C | 3 - 8 |
| Grießbrei** | Kochfunktionen | 2 / 90 °C | 5 - 10 |
| * Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Aufheizen beigeben. | | | |
| ** Regelmäßig umrühren. | | | |
| *** Gargut zu Beginn zugeben. | | | |

| Nudeln und Getreide | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Kochen | | | |
| Nudeln** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 7 - 10 |
| Gefüllte Teigwaren** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 6 - 15 |
| Funktion Kochen im Schnellkochtopf | | | |
| Reis im Schnellkochtopf*** | Kochfunktionen | 4 / 120 °C | 6 - 8 |
| * Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Aufheizen beigeben. | | | |
| ** Regelmäßig umrühren. | | | |
| *** Gargut zu Beginn zugeben. | | | |

| Suppen | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Garziehen | | | |
| Cremesuppen* | Kochfunktionen | 2 / 90 °C | 10 - 15 |
| Funktion Kochen | | | |
| Brühe** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Instantsuppen* | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 5 - 10 |
| Funktion Kochen im Schnellkochtopf | | | |
| Brühe im Schnellkochtopf** | Kochfunktionen | 4 / 120 °C | 20 - 30 |
| * Regelmäßig umrühren. | | | |
| ** Gargut zu Beginn zugeben. | | | |

| Saucen | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|-------------------------------------|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Mit wenig Öl braten | | | |
| Tomatensauce mit Gemüse* | Bratsensor | 1 | 25 - 35 |
| Béchamelsauce* | Bratsensor | 1 | 10 - 20 |
| Käsesauce* | Bratsensor | 1 | 10 - 20 |
| Saucen reduzieren* | Bratsensor | 1 | 25 - 35 |
| Süße Saucen* | Bratsensor | 1 | 15 - 25 |
| * Regelmäßig umrühren | | | |

| Desserts | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Garziehen | | | |
| Milchreis* | Kochfunktionen | 2 / 90 °C | 40 - 50 |
| Haferbrei* | Kochfunktionen | 2 / 90 °C | 10 - 15 |
| Kompott** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 15 - 25 |
| Schokoladenpudding* | Kochfunktionen | 2 / 90 °C | 3 - 5 |
| Funktion Mit viel Öl frittieren | | | |
| Berliner frittieren*** | Kochfunktionen | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| Donuts frittieren*** | Kochfunktionen | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| Buñuelos frittieren*** | Kochfunktionen | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| * Regelmäßig umrühren. | | | |
| ** Gargut zu Beginn zugeben. | | | |
| *** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten. | | | |

| Tiefkühl-Produkte | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Mit wenig Öl braten | | | |
| Schnitzel* | Bratsensor | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu* | Bratsensor | 4 | 10 - 30 |
| Geflügelbrust* | Bratsensor | 4 | 10 - 30 |
| Chicken Nuggets* | Bratsensor | 4 | 10 - 15 |
| Gyros** | Bratsensor | 3 | 10 - 15 |
| Kebab** | Bratsensor | 3 | 10 - 15 |
| Fischfilet, natur* | Bratsensor | 3 | 10 - 20 |
| Fischfilet, paniert* | Bratsensor | 3 | 10 - 20 |
| Fischstäbchen* | Bratsensor | 4 | 8 - 12 |
| Pommes Frites braten** | Bratsensor | 5 | 4 - 6 |
| Pfannengerichte** | Bratsensor | 3 | 6 - 10 |
| Frühlingsrollen* | Bratsensor | 4 | 10 - 30 |
| Camembert* | Bratsensor | 3 | 10 - 15 |
| Funktion Erwärmen/Warmhalten | | | |
| Gemüse in Sahnesauce** | Kochfunktionen | 1 / 70 °C | 15 - 20 |
| Funktion Kochen | | | |
| Grüne Bohnen*** | Kochfunktionen | 3 / 100 °C | 15 - 30 |
| Funktion Mit viel Öl frittieren | | | |
| Pommes Frites frittieren**** | Kochfunktionen | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| * Mehrmals wenden. | | | |
| ** Regelmäßig umrühren. | | | |
| *** Lebensmittel nach dem Signalton hinzugeben. | | | |
| **** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten. | | | |

| Weitere | Kochassistentenfunktionen | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Funktion Mit wenig Öl braten | | | |
| Camembert braten* | Bratsensor | 3 | 7 - 10 |
| Croutons** | Bratsensor | 3 | 6 - 10 |
| Trocken-Fertiggerichte*** | Bratsensor | 1 | 5 - 10 |
| Mandeln rösten**** | Bratsensor | 4 | 3 - 15 |
| Nüsse rösten**** | Bratsensor | 4 | 3 - 15 |
| Pinienkerne rösten**** | Bratsensor | 4 | 3 - 15 |
| Funktion Erwärmen/Warmhalten | | | |
| Gulaschsuppe erwärmen**** | Kochfunktionen | 1 / 70 °C | 10 - 20 |
| Glühwein erwärmen***** | Kochfunktionen | 1 / 70 °C | - |
| Funktion Garziehen | | | |
| Milch erhitzen***** | Kochfunktionen | 2 / 90 °C | 3 - 10 |
| * Mehrmals wenden. | | | |
| ** Regelmäßig umrühren. | | | |
| *** Das Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel beigeben, wenn Wasser kocht. | | | |
| **** Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben. | | | |
| ***** Gargut zu Beginn zugeben. | | | |

Gerichte

Mit dieser Funktion können Sie die verschiedensten Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus.

Programm auswählen und einstellen

1. Gewünschte Kochzone auswählen.
 2. Im Einstellbereich der Kochzone die Heizart "Gerichte-Assistent" auswählen.
 3. Gewünschte Programmgruppe auswählen.
 4. Gewünschte Speise auswählen.
- Sie werden komplett durch den Einstellvorgang Ihrer ausgewählten Speise geleitet und erhalten Hinweise zur Zubereitung Ihrer ausgewählten Speise.

Programm abbrechen

Wählen Sie die Leistungsstufe 0 oder ändern Sie die Heizart, um das Programm abzubrechen.

Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors

In diesem Abschnitt erhalten Sie folgende Informationen:

- Aufkleben des Silikonpatches
- Verwendung des kabellosen Temperatursensors
- Reinigen
- Auswechseln der Batterie

Temperatursensor und Silikonpatches erhalten Sie im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst. Geben Sie die entsprechende Referenznummer an.

00577921 Set mit 5 Silikonpatches

HZ39050 Temperatursensor und Set mit 5 Silikonpatches

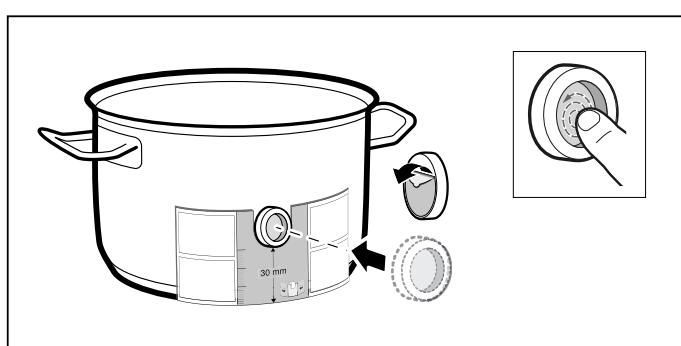
Aufkleben des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Temperatursensor am Kochgeschirr.

Wird ein Kochtopf zum ersten Mal mit den Kochfunktionen verwendet, muss ein Silikonpatch angebracht werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Die Klebestelle am Topf muss fettfrei sein. Den Topf reinigen, gut trocknen und die Klebestelle z. B. mit Spiritus abreiben.
2. Die Schutzfolie vom Silikonpatch entfernen. Mithilfe der mitgelieferten Schablone den Silikonpatch in entsprechender Höhe auf den Topf kleben.



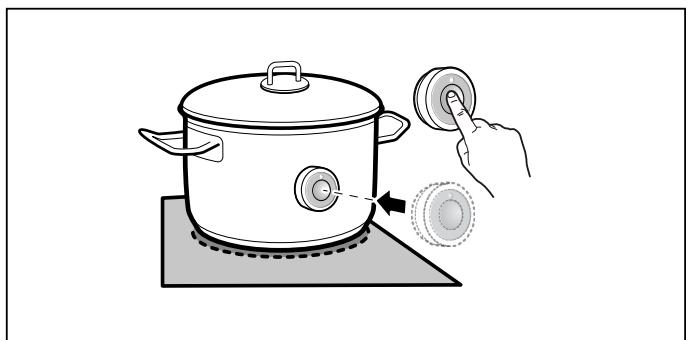
3. Den Silikonpatch andrücken, auch die Innenfläche. Der Klebstoff benötigt zur korrekten Aushärtung 1 Stunde. Das Kochgeschirr während dieser Zeit nicht benutzen oder reinigen.

Hinweise

- Das Geschirr mit dem Silikonpatch nicht über einen längeren Zeitraum in Spülflüssigkeit legen.
- Sollte sich der Silikonpatch ablösen, muss ein neuer verwendet werden.

Verwendung des kabellosen Temperatursensors

Den Temperatursensor so am Silikonpatch anbringen, dass er sich perfekt anpasst.



Hinweise

- Sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor der Temperatursensor angebracht wird.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der Temperatursensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfeldes zeigt.
- Der Temperatursensor darf nicht auf ein anderes heißes Kochgeschirr ausgerichtet werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nehmen Sie den Temperatursensor nach dem Kochen vom Topf. Bewahren Sie ihn an einem sauberen, sicheren Ort und nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Sie können bis zu drei Temperatursensoren gleichzeitig verwenden.

Reinigen

Der kabellose Temperatursensor darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

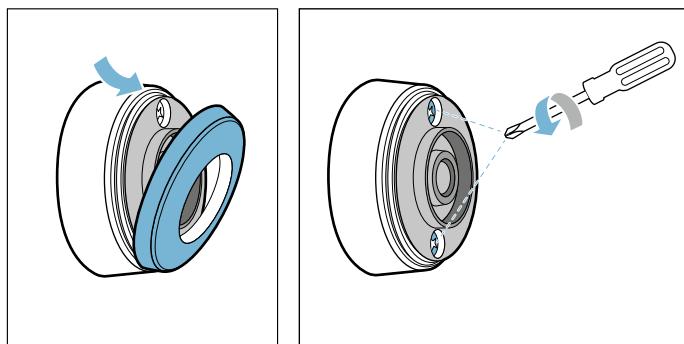
Informationen zur Reinigung des Temperatursensors finden Sie im Kapitel → "Reinigen"

Auswechseln der Batterie

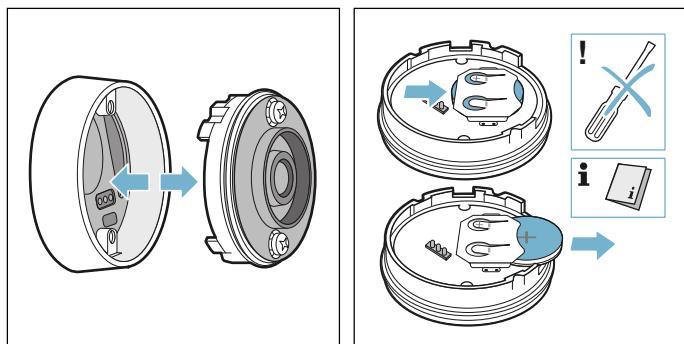
Wenn das Symbol am kabellosen Temperatursensor gedrückt wurde und die LED nicht aufleuchtet, hat sich die Batterie entladen.

Auswechseln der Batterie:

1. Die Silikonabdeckung vom Gehäuseunterteil abnehmen. Die Schrauben mit einem Schraubendreher aufschrauben.

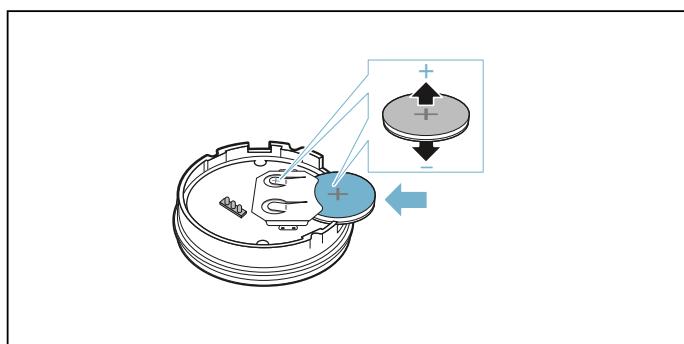


2. Das Gehäuseoberteil abziehen. Die alte Batterie entfernen. Die neue Batterie einschieben. Dabei auf die Polung achten.

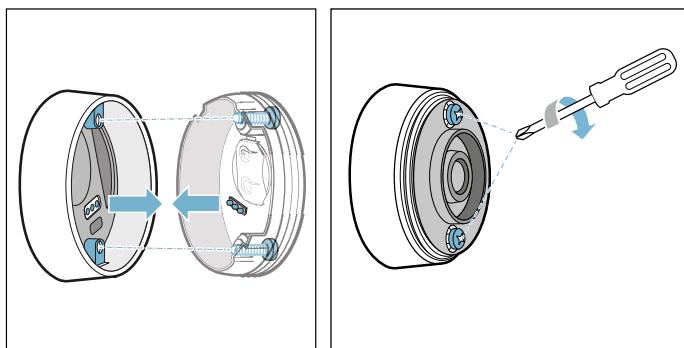


Achtung!

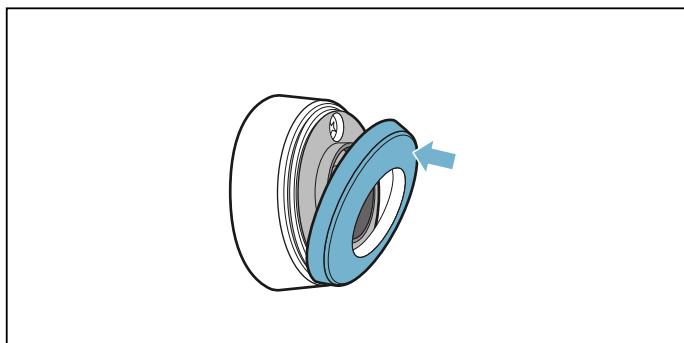
Zum Entfernen der Batterie keine Gegenstände aus Metall verwenden. Die Kontakte nicht berühren.



3. Gehäuseoberteil und Gehäuseunterteil wieder zusammenstecken. Dabei auf die korrekte Ausrichtung der Kontaktstifte achten.



4. Die Silikonabdeckung wieder am Gehäuseunterteil des Temperatursensors anbringen.



Hinweis: Verwenden Sie nur hochwertige Batterien des Typs CR2032. Sie halten besonders lange.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass das Gerät mit der Funktion Kabelloser Temperatursensor den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 1999/5/EG entspricht.

Eine ausführliche R&TTE-Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.siemens-home.com auf der Produktseite Ihres Gerätes unter Zusätzliche Dokumente.

Die Logos und die Marke Bluetooth® sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. und jede Verwendung dieser Marken durch BSH Hausgeräte GmbH erfolgt unter Lizenz. Alle anderen Marken und Markennamen sind Marken und Markennamen der jeweiligen Firmen.

Kindersicherung

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

Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

Aktivieren

1. Dockingmenü öffnen.
2. Symbol  berühren.

Die Kindersicherung ist aktiviert. Das Kochfeld ist gesperrt.

Deaktivieren

1. Kochfeld mit dem Hauptschalter ① einschalten.
2. Symbol  im Display berühren und 4 Sekunden gedrückt halten.

Die Kindersicherung ist deaktiviert. 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"

Automatische Abschaltung

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

Die Kochzone hört dabei auf zu heizen. Im Display erscheint ein Hinweis.

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

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

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, das Bedienfeld für Reinigungszwecke zu sperren.

Aktivieren

1. Dockingmenü öffnen
2. Symbol  berühren.

Der Wischschutz ist aktiv. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über die Oberfläche wischen, ohne dabei Einstellungen zu verändern.

Deaktivieren

Nach 30 Sekunden wird das Bedienfeld automatisch entsperrt. Zum vorzeitigen Aufheben der Wischschutz-Funktion eine beliebige Stelle auf dem Display berühren und 4 Sekunden gedrückt halten.

Hinweise

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

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Voreinstellungen. Sie können diese Voreinstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten und Bedürfnisse anpassen.

Grundeinstellungen öffnen

Öffnen Sie die Grundeinstellungen über das Symbol ☰ im Dockingmenü. Alle Kochzonen müssen dafür ausgeschaltet sein.

Navigation innerhalb der Grundeinstellungen

Wischen Sie in der Übersicht mit dem Finger nach oben oder unten, um durch die verschiedenen Einstellungen

zu blättern. Berühren Sie eine Einstellung, um in deren Untermenü weitere Optionen zu erhalten.

Berühren Sie in einem Untermenü das Pfeil-Symbol oben links, um zurück zur Übersicht zu gelangen.

Grundeinstellungen verlassen

Berühren Sie in der Übersicht das Pfeil-Symbol oben links, um die Grundeinstellungen zu verlassen.

Änderungen speichern oder verwerfen

Beim Verlassen der Grundeinstellungen werden Sie gefragt, ob Sie Ihre zuletzt getätigten Änderungen speichern oder verwerfen möchten. Beim Speichern werden Ihre Änderungen aktiv. Beim Verwerfen machen Sie Ihre letzten Änderungen rückgängig.

| Einstellung | Beschreibung und Optionen |
|----------------------------|---|
| Sprache | Sie können die Sprache des Gerätes ändern. |
| Signaltöne | <p>Sie können wählen, welche Signaltöne das Gerät abspielen soll.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Alle Signaltöne aus – Das Gerät spielt keine Signaltöne ab. ■ Alle Signaltöne an* – Das Gerät spielt alle Signaltöne ab. ■ Nur Fehlertöne an – Das Gerät spielt nur bei Fehlermeldungen Signaltöne ab. |
| Signaltondauer | Sie können die Dauer der Signaltöne ändern. |
| Tastenton | Sie können wählen ob das Gerät beim Berühren von Feldern und Symbolen auf dem Touch-Display Töne abspielen soll. |
| Anzeigehelligkeit | Sie können die Helligkeit des Displays ändern. |
| variolInduktion | Sie können wählen ob die Flex-Bereiche des Kochfelds nach dem Start zusammengeschaltet oder getrennt sind. |
| powerMove-Stufen | Sie können die voreingestellten Stufen der Move-Funktion frei ändern. |
| Kindersicherung | <p>Sie können das Kochfeld mit der Kindersicherung sperren und verhindern, dass Kinder es unbefugt benutzen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Manuell* – Die Kindersicherung muss immer manuell ein- und ausgeschaltet werden. ■ Automatisch – Die Kindersicherung wird immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten. |
| Markenlogo | Sie können einstellen ob das Markenlogo beim Start des Geräts angezeigt werden soll. |
| reStart | Sie können einstellen wie lange nach dem Abschalten sich Ihr Gerät die zuletzt verwendeten Einstellungen merkt. |
| Maximale Leistungsaufnahme | Sie können die Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen und an den lokalen Netzanschluss anpassen. Kontaktieren Sie zur Anpassung Ihren Händler. |
| Energieverbrauch | Sie können wählen ob das Gerät nach dem Ausschalten den Energieverbrauch anzeigt. |
| Kochsensor | Sie können einen neuen Kochsensor hinzufügen. |
| Kochfunktion | Sie können die Höhe über dem Meeresspiegel Ihres Standorts eintragen, damit der Kochsensor präziser funktioniert. |
| Kochgeschirr-Test | Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr für das Kochen mit Induktion geeignet ist. |
| Geräteinfo | Sie können Informationen zu Ihrem Gerät erhalten. |
| Werkseinstellungen | Sie können alle Einstellungen auf den Auslieferungszustand zurücksetzen. |

*Voreinstellung bei Auslieferung

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

Energie-Verbrauchsanzeige

Diese Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch des letzten Kochvorgangs dieses Kochfelds an.

Nach dem Ausschalten wird 10 Sekunden lang der Verbrauch in kWh angezeigt.

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 Kochzone ab.

1. Stellen Sie das kalte Kochgeschirr mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochzone, die vom Durchmesser her am besten zum Geschirrboden passt.
2. Gehen Sie zu den Grundeinstellungen und wählen Sie den Menüpunkt Kochgeschirr-Test aus. Die Funktion ist aktiviert.

Nach 10 Sekunden erscheint auf dem Display das Ergebnis zu Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs. Berühren Sie die entsprechende Kochzone auf dem Display, um mehr über das Ergebnis des Kochgeschirr-Tests zu erfahren.

Hinweise

- Die flexible Kochzone ist eine einzige Kochzone; verwenden Sie nur ein einziges Kochgeschirr.
- Wenn die verwendete Kochzone viel kleiner als der Durchmesser des Kochgeschirrs ist, erhitzt sich voraussichtlich nur die Gefäßmitte und das Ergebnis kann nicht bestmöglich oder zufriedenstellend ausfallen.
- Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen".
- Informationen zur Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → "Kochen mit Induktion" und → "Flex Zone".

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 Glasshaber. Beachten Sie die Herstellerangaben.

Geeignete Glasshaber 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 Glasshaber. 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 Glasshaber oder spitze Gegenstände.

Kabelloser Temperatursensor

Temperatursensor

Reinigen Sie den Temperatursensor mit einem feuchten Tuch. Niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen. Nicht ins Wasser tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.

Entfernen Sie den Temperatursensor nach dem Kochen vom Kochtopf. Bewahren Sie ihn an einem sauberen, sicheren Ort, beispielsweise in der Verpackung und nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.

Silikonpatch

Vor dem Anbringen am Temperatursensor reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

Hinweis: Das Geschirr mit dem Silikonpatch nicht über einen längeren Zeitraum in Spüllauge legen.

Fenster des Temperatursensors

Das Sensorfenster muss immer sauber und trocken sein. Gehen Sie wie folgt vor:

- Regelmäßig die Verschmutzungen und Fettspritzer entfernen.
- Zur Reinigung einen weichen Lappen oder Wattestäbchen und Fensterputzmittel verwenden.

Hinweise

- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel wie Scheuerschwämme und Scheuerbürsten oder Reinigungsmilch.
- Berühren Sie das Sensorfenster nicht mit den Fingern. Es könnte verschmutzt werden oder verkratzen.

FAQ

Gebrauch

Warum kann ich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet das Symbol der Kindersicherung?

Die Kindersicherung ist aktiviert.

Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → "Kindersicherung"

Warum blinken die Anzeigen und ein Signalton ist zu hören?

Entfernen Sie Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld. Entfernen Sie alle Gegenstände, die auf dem Bedienfeld liegen.

Die Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons finden Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen"

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 Leistungsstufe. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe 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 Kochzonen gleichzeitig auf höchster Leistungsstufe betrieben werden. Die Pfeiftöne verschwinden oder werden schwächer, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Ventilatorgeräusch:

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfelds 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".

Kochgeschirr

Warum erwärmt sich die Kochzone nicht und die Leistungsstufe blinkt?

Die Kochzone, auf der das Kochgeschirr steht, ist nicht eingeschaltet.

Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone eingeschaltet ist, auf der das Kochgeschirr steht.

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → "Kochen mit Induktion", → "Flex Zone" und → "Move Funktion".

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

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → "Kochen mit Induktion", → "Flex Zone" und → "Move Funktion".

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?

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise und Tipps, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Hinweise, Warnungen und Fehlermeldungen

Tritt ein Problem auf, werden Hinweise, Warnungen oder Fehlermeldungen automatisch im Display angezeigt. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Touch-Display, um das Problem zu beheben.

Hinweis: Bei einigen Warnungen wird ein Fehler-Code angezeigt. Geben Sie den Fehler-Code im Kundendienstfall gegebenenfalls mit an.

Tipps

| Problem | Abhilfe |
|---|---|
| Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten. | Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung eingetreten ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst. |
| Die Leistungsstufe der Kochzone kann nicht erhöht werden. | Die Gesamtleistung des Kochfeldes wurde begrenzt. Passen Sie die Gesamtleistung unter "Maximale Leistungsaufnahme" in den Grundeinstellungen an. Ein sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Leistungsstufe auf der gleichen Kochfeldhälfte beeinflussen. Verteilen Sie das Kochgeschirr neu. |
| Die PowerBoost-Funktion wurde deaktiviert oder kann nicht aktiviert werden. | Die Gesamtleistung des Kochfeldes wurde begrenzt. Passen Sie die Gesamtleistung unter "Maximale Leistungsaufnahme" in den Grundeinstellungen an. |
| Ein Signal ertönt, wenn sich ein Gegenstand auf dem Touch-Display befindet. | Entfernen Sie den Gegenstand und bestätigen Sie den Hinweis in der Anzeige. Sie können das Kochfeld wieder einstellen. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld. |
| Das Kochgeschirr wird nicht erkannt. | Das Kochgeschirr ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet. |
| Das Kochfeld reagiert ungewöhnlich oder lässt sich nicht mehr richtig bedienen. | Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Warten Sie ein paar Sekunden und schalten Sie es wieder ein. |
| Auf dem Display wird "E" angezeigt. | Kochzone auswählen, um den Fehlercode zu lesen. |

Demo-Modus

Wenn das Symbol  im Display angezeigt wird, ist der Demo-Modus aktiv. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht. Trennen Sie das Gerät von der Energieversorgung. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie das Gerät wieder an. Deaktivieren Sie dann den Demo-Modus in den Grundeinstellungen innerhalb von 3 Minuten nach dem Anschalten.

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 Gerätetypenschild.
- Auf der Unterseite des Kochfelds.

Die E-Nummer ist auch auf der Glaskeramik des Kochfelds zu finden. Die E-Nummer, 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 | Kochstu- fe | Vorheizen | | Garen | | De- ckel |
|---|----------------------|----------------|--|-------------|-----------|-------------|-------------|
| | | | Dauer (Min:Sek) | De- ckel | Kochstufe | De- ckel | |
| Schokolade schmelzen | | | | | | | |
| Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao, 150 g) | Stieltopf Ø 16 cm | - | - | - | 1.5 | Nein | |
| Linseneintopf erwärmen und warmhalten | | | | | | | |
| Linseneintopf* | | | | | | | |
| Anfangstemperatur 20 °C | | | | | | | |
| Menge: 450 g | Kochtopf Ø 16 cm | 9 | 1:30 (ohne Umrüh- ren) | Ja | 1.5 | Ja | |
| Menge: 800 g | Kochtopf Ø 22 cm | 9 | 2:30 (ohne Umrüh- ren) | Ja | 1.5 | Ja | |
| Linseneintopf aus der Dose | | | | | | | |
| Z. B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco. | | | | | | | |
| Anfangstemperatur 20 °C | | | | | | | |
| Menge: 500 g | Kochtopf Ø 16 cm | 9 | ca. 1:30 (nach ca. 1 Min. umrüh- ren) | Ja | 1.5 | Ja | |
| Menge: 1 kg | Kochtopf Ø 22 cm | 9 | ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrüh- ren) | Ja | 1.5 | Ja | |
| Béchamelsauce zubereiten | | | | | | | |
| Temperatur der Milch: 7 °C | | | | | | | |
| 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 | Kochstu- fe | Vorheizen | | Garen | |
|---|----------------------------|----------------|--------------------------------------|--------|------------------------------|--------|
| | | | Dauer (Min:Sek) | Deckel | Kochstufe | Deckel |
| Milchreis kochen | | | | | | |
| Milchreis, mit Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Kochstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben. Garzeit einschließlich Vorheizen ca. 45 Min. | | | | | | |
| Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz | Kochtopf Ø 16 cm | 8.5 | ca. 5:30 | Nein | 3 (nach 10 Min. umrühren) | Ja |
| Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz | Kochtopf Ø 22 cm | 8.5 | ca. 5:30 | Nein | 3 (nach 10 Min. umrühren) | Ja |
| Milchreis, ohne Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C 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 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 Ø 22 cm | 8.5 | ca. 5:30 | Nein | 2.5 | Nein |
| Reis kochen* | | | | | | |
| Wassertemperatur: 20 °C | | | | | | |
| Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz | Kochtopf Ø 16 cm | 9 | ca. 2:30 | Ja | 2 | Ja |
| Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz | Kochtopf Ø 22 cm | 9 | ca. 2:30 | Ja | 2.5 | Ja |
| Schweinelende braten | | | | | | |
| Anfangstemperatur der Lende: 7 °C | | | | | | |
| Menge: 3 Schweinelenden (Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick) und 15 ml Sonnenblumenöl | Brat- pfanne Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | Nein | 7 | Nein |
| Pfannkuchen zubereiten** | | | | | | |
| Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen | Brat- pfanne Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | Nein | 7 | Nein |
| Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites | | | | | | |
| Menge: 1,8 l Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pommes frites (z. B. McCain 123 Frites Original) | Kochtopf 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

siemens-home.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG



9001064736
97102655