SIEMENS

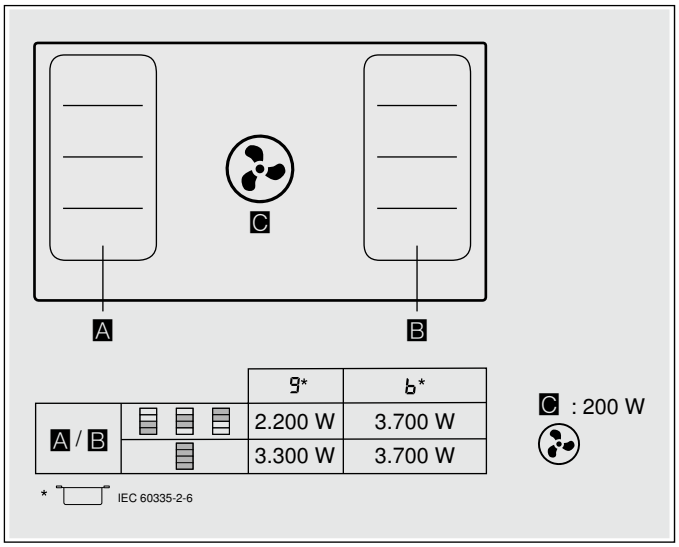
Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungs-System

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome

de Gebrauchsanleitung

Register your product online



Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch. 4

Wichtige Sicherheitshinweise. 5

Ursachen für Schäden 7

Umweltschutz 8
Energiesparen 8
Umweltgerecht entsorgen 8

Kochen mit Induktion 8
Vorteile beim Kochen mit Induktion 8
Kochgeschirr 8

Gerät kennen lernen 10
Ihr neues Gerät 10
Sonderzubehör. 10
Bedienfeld 11
Restwärmeanzeige. 11
Kochsensor-Funktion (optional) 12
Betriebsarten 12

Vor dem ersten Gebrauch 12
Erste Inbetriebnahme 12

Gerät bedienen 13
Kochfeld ein- und ausschalten 13
Kochstelle einstellen 13
Lüftung ein- und ausschalten 14
Intensivstufe 14
Automatikstart 14
Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung 15
Nachlauf-Funktion 15
Kochempfehlungen 15

Flex Zone 18
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs. . . 18
Als eine einzige Kochstelle 18
Als zwei unabhängige Kochstellen. 18

Move Funktion 19
Aktivieren 19
Deaktivieren 19

Zeitfunktionen 20
Programmierung der Garzeit 20
Der Küchenwecker. 20
Stoppuhr-Funktion 21

PowerBoost Funktion 21
Aktivieren 21
Deaktivieren 21

ShortBoost Funktion 22
Empfehlungen zur Anwendung. 22
Aktivieren 22
Deaktivieren 22

Warmhaltefunktion. 22
Aktivieren 22
Deaktivieren 22

Übertragung von Einstellungen 23
Aktivieren 23

Kochassistenzfunktionen 24
Funktionsarten Kochassistent. 24
Geeignetes Kochgeschirr 24
Sensoren und Sonderzubehör 25
Funktionen und Kochstufen 25
Empfohlene Gerichte 29
Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors 33
Konformitätserklärung. 34

Kindersicherung. 35
Kindersicherung aktivieren und deaktivieren 35
Automatische Kindersicherung. 35

Wisch-Schutz 35

Automatische Abschaltung. 35

Grundeinstellungen 36
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:. 37

Energie-Verbrauchsanzeige 38

Kochgeschirr-Test 39

Reinigen 39
Reinigungsmittel. 39
Zu reinigende Komponenten 40
Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen) 40
Kochfeld 41
Lüftung 41
Überlaufbehälter reinigen 43
Kabelloser Temperatursensor. 44

Häufige Fragen und Antworten (FAQ) 45

Störungen, was tun? 47

Kundendienst 49
E-Nummer und FD-Nummer 49
Prüfgerichte 50

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Bei Verwendung der Kochfunktionen muss die eingestellte Kochstelle mit der Kochstelle übereinstimmen, auf der sich der Topf mit dem Temperatursensor befindet.

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.

Wichtige Sicherheitshinweise

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

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

Gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe dürfen nicht abgesaugt werden.

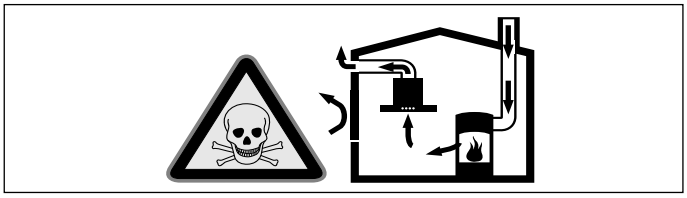
Darauf achten, dass keine Kleinteile oder Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

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

⚠ Warnung – Erstickungsgefahr!
Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Kinder nie mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

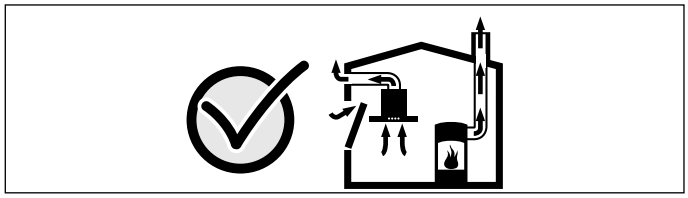
⚠ Warnung – Lebensgefahr!
Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.
Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.



Raumluftabhängige Feuerstätten (z.B. gas-, öl-, holz- oder kohlebetriebene Heizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) beziehen Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und führen die Abgase durch eine Abgasanlage (z.B. Kamin) ins Freie.
In Verbindung mit einer eingeschalteten Dunstabzugshaube wird der Küche und den benachbarten Räumen Raumluft entzogen - ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.

- Es muss daher immer für ausreichende Zuluft gesorgt werden.
- Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.

Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Aufstellraum der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z.B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmauerkasten oder durch andere technische Maßnahmen, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann.



Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt.
Wird die Dunstabzugshaube ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

⚠ 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.

- Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden.
  Fettfilter mindestens einmal im Monat reinigen.
  Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Die Fettablagerungen in Filtern können sich entzünden.
  Gerät wie beschrieben reinigen.
  Reinigungsintervalle einhalten. Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Bei eingeschalteter Lüftung können sich die Fettablagerungen im Fettfilter entzünden. In der Nähe des Gerätes nie mit offener Flamme arbeiten (z.B. flambieren). Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z.B. Holz oder Kohle) installieren, wenn eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung vorhanden ist. Es darf keinen Funkenflug geben.

⚠ 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.
- Die Filterabdeckung wird auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie die Filterabdeckung auf dem Kochfeld ablegen. Keine Töpfe auf die Filterabdeckung stellen oder andere heiße Gegenstände auf die Filterabdeckung legen.
- 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.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen der Filterabdeckung, des Metallfettfilters, des Behälters, des Überlaufbehälters oder der Gehäuseabdeckung das Gerät mindestens zwei Stunden abkühlen lassen.

⚠ 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 – Elektromagnetische Gefahren!

- Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.
- 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 – Verletzungsgefahr!

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.
- Kochgeschirr und Kochfelder werden sehr heiß. Nie über das heiße Kochfeld oder heißes Kochgeschirr greifen.
- 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.
- Ungeeignete Wokpfannen können zu Unfällen führen. Nur die vom Hersteller als Sonderzubehör enthältliche Wokpfanne benutzen.

⚠ 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.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Beschädigungsgefahr durch harte und spitze Gegenstände. Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
- Beschädigungsgefahr durch Leerkochen von Kochgeschirr. Kochgeschirr nie leerkochen lassen.
- Beschädigungsgefahr durch heiße Töpfe oder Pfannen. Heiße Töpfe oder Pfannen nie auf das Bedienfeld, die Anzeigen, den Kochfeldrahmen oder die Filterabdeckung stellen.
- Beschädigungsgefahr durch Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter. Aluminiumfolie und Kunststoffbehälter nie auf heißen Kochstelle ablegen. Keine Herdschutzfolie verwenden.
- Beschädigungsgefahr. Bruchgefahr der Filterabdeckung. Filterabdeckung vorsichtig abnehmen. Filterabdeckung nicht fallen lassen.
- Oberflächenbeschädigung, Verfärbung und Flecken durch ungeeignete Reinigungsmittel. Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind.
- Oberflächenbeschädigung und Verfärbung durch Topfabrieb. Töpfe und Pfannen anheben und nicht verschieben.
- Oberflächenbeschädigung und Flecken durch eingebrannte Speisen. Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
- Oberflächenbeschädigung durch Salz, Zucker und Sand. Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
- Oberflächenbeschädigung durch raue Geschirrböden. Kochgeschirr vor der Verwendung prüfen.
- Oberflächenbeschädigung oder sogenannte Ausmuschelung durch Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Umweltschutz

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

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.
- Beim Kochen ausreichend Zuluft sicherstellen, damit die Lüftung effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen. Die Intensivstufe nur nach Bedarf einsetzen. Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.
- Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen. Bereits in der Küche verteilte Kochdünste machen einen längeren Betrieb der Lüftung erforderlich.
- Gerät ausschalten, wenn es nicht mehr benötigt wird.
- Filter in den angegebenen Abständen reinigen bzw. wechseln, um die Wirksamkeit der Lüftung zu erhöhen und eine Brandgefahr zu vermeiden.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kochen mit Induktion

Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

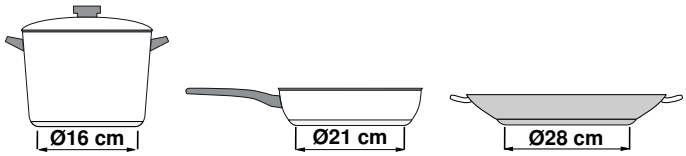
Kochgeschirr

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

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

Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, schlagen Sie im Kapitel nach.

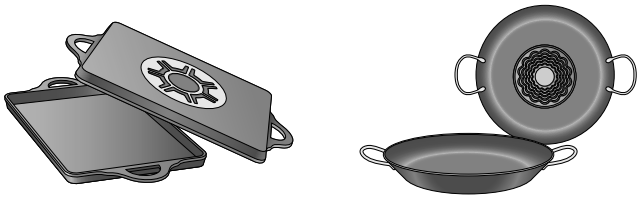
Für ein gutes Kochergebnis sollte der ferromagnetische Bereichs des Topfbodens der Größe der Kochstelle entsprechen. Wenn das Geschirr auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es noch einmal auf einer Kochstelle mit kleinerem Durchmesser.



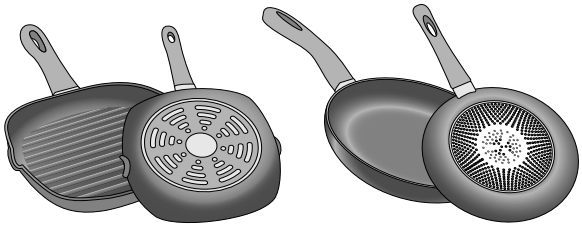
Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel
→ *"→ "Grundeinstellungen" auf Seite 36" auf Seite 12*.

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

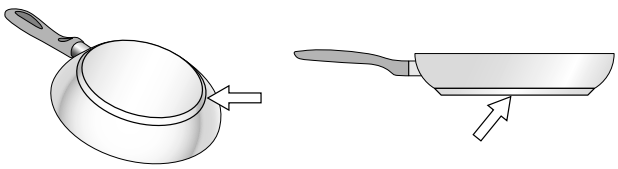
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- 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 Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

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

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

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

Topferkennung

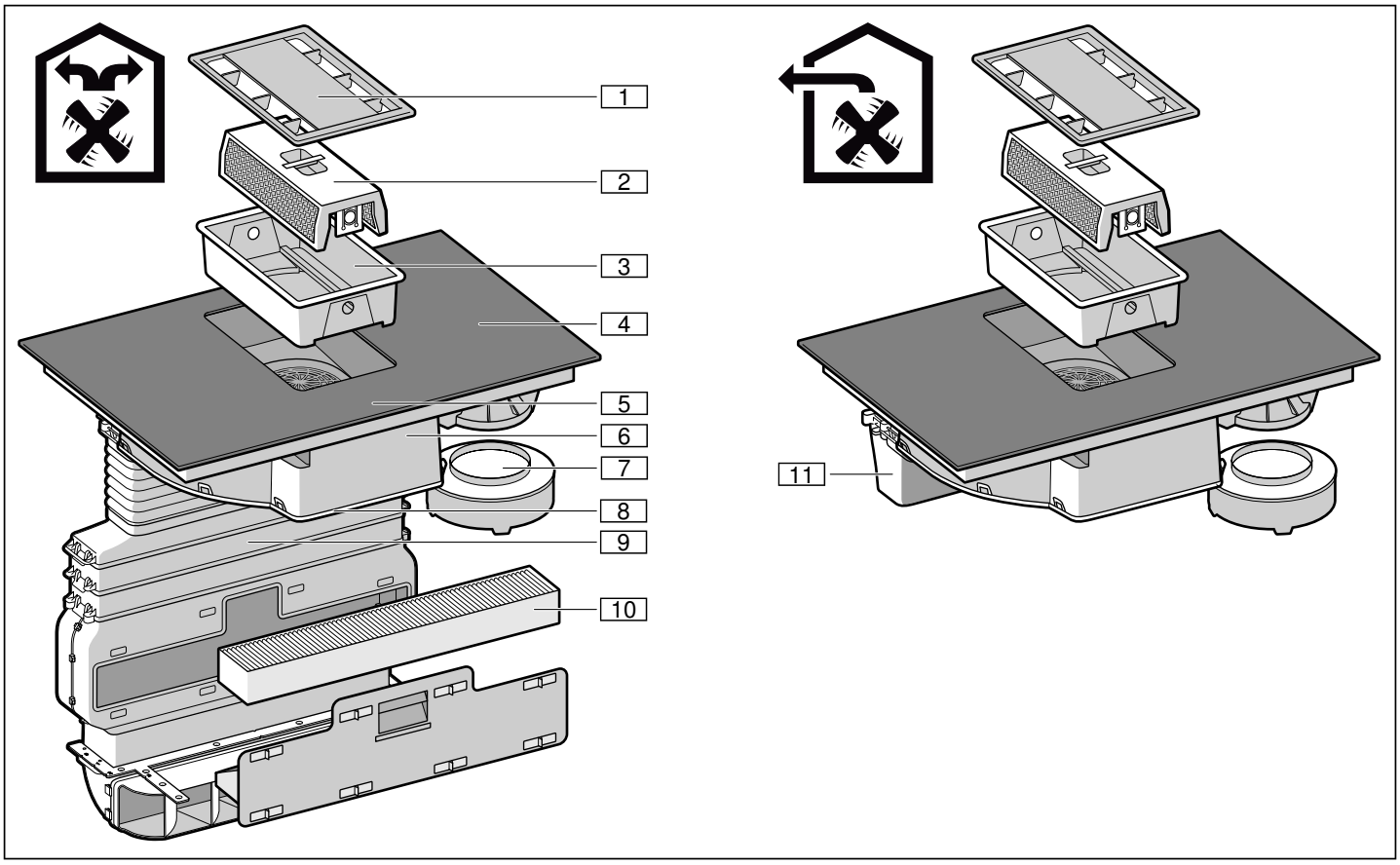
Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

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

Ihr neues Gerät



Nr.	Bezeichnung
1	Filterabdeckung
2	Metallfettfilter
3	Behälter
4	Kochfeld
5	Bedienfeld
6	Lüftergehäuse
7	Überlaufbehälter
8	Gehäuseabdeckung
9	Verrohrung*
10	Aktivkohlefilter*
11	Abluftrohr**

*nur bei Umluftbetrieb
**nur bei Abluftbetrieb

Sonderzubehör

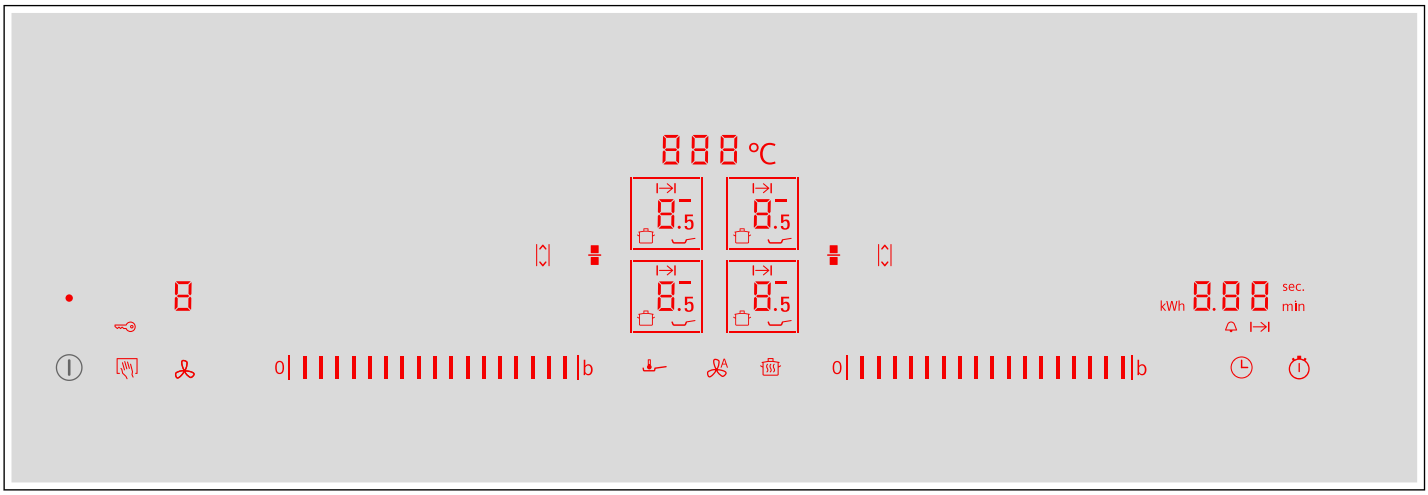
Abluftset	HZ381400
Umluftset	HZ381500
Aktivkohlefilter	HZ381700

Geeignetes Kochgeschirr

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

Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm	HZ390210
Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm	HZ390220
Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm	HZ390230

Bedienfeld



Bedienflächen	
⏻	Gerät ein- und ausschalten
	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren und Kindersicherung einschalten
	Zwischen Einstellbereich von Kochfeld und Lüftung wechseln / Sättigungsanzeigen zurücksetzen
▢ / ▭	Kochstelle auswählen
0 IIIIIIIIIII	Kochstufen einstellen / Lüfterstufen 1-9 auf dem linken Einstellbereich einstellen
b	Powerboost- und Shortboost-Funktion für Kochstufen / Intensivstufe für Lüftung einschalten
	BratSensor einschalten
	Automatikbetrieb für Lüftung einschalten
	Warmhaltefunktion einschalten
	Garzeit und Küchenwecker programmieren
	Stoppuhr-Funktion einschalten
	Move-Funktion aktivieren
	Flexible Kochzone einschalten

Anzeigen	
0	Betriebszustand
1-9	Kochstufen / Lüfterstufen
H/h	Restwärme
b	PowerBoost-Funktion / Intensivstufe für Lüftung
b‾	ShortBoost-Funktion
L	Warmhalte-Funktion
	BratSensor
	Kochfunktionen
000 °C	Temperatur Kochfunktionen
	Kindersicherung
00	Timer-Funktion
	Einstellen der Garzeit
	Kurzzeitwecker
t	Einstellungsübertragung

Anzeigen	
min / sec	Timer-Anzeigen
kWh	Energieverbrauch
	Automatikbetrieb für Lüftung
F 10	Sättigungsanzeige Metallfettfilter
F 11	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter

Bedienflächen

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

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

Hinweise

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

Restwärmeanzeige

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

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

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

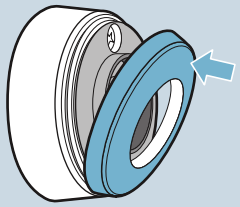
Wenn Sie das Geschirr während des Kochens von der Kochstelle nehmen, blinken Restwärmeanzeige und ausgewählte Kochstufe abwechselnd.

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

Kochsensor-Funktion (optional)

Abhängig von der Geräteversion liegt der Temperatursensor dem Gerät als Zubehör bei oder kann als Sonderzubehör unter der folgenden Artikelnr. bestellt werden.

Temperatursensor	HZ39050



Betriebsarten

Dieses Gerät können Sie im Abluft- oder Umluftbetrieb einsetzen.

Abluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter gereinigt und durch ein Rohrsystem ins Freie geleitet.

Hinweis: Die Abluft darf weder in einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin, noch in einen Schacht, welcher der Entlüftung von Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden.

- Soll die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geführt werden, der nicht in Betrieb ist, muss die Zustimmung des zuständigen Schornsteinfegermeisters eingeholt werden.
- Wird die Abluft durch die Außenwand geleitet, sollte ein Teleskop-Mauerkasten verwendet werden.

Umluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und einen Aktivkohlefilter gereinigt und wieder in die Küche zurückgeführt.

Hinweis: Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Aktivkohlefilter einbauen. Die verschiedenen Möglichkeiten das Gerät im Umluftbetrieb zu betreiben, entnehmen Sie der Prospektur oder fragen Sie Ihren Fachhändler. Das dafür notwendige Zubehör erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.

Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie den folgenden Hinweis, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen:

Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen.

Erste Inbetriebnahme

Hinweis: Das Gerät ist bei Auslieferung auf Umluftbetrieb eingestellt.

Mögliche Einstellungen:

- Bei Umluftbetrieb ist bei der Anzeige C 17 der Wert 0 (Werkseinstellung) eingestellt.
- Bei Abluftbetrieb ist bei der Anzeige C 17 der Wert 1 eingestellt.

Um das Gerät auf Abluftbetrieb umzustellen, siehe → *"Grundeinstellungen" auf Seite 36*.

Gerät bedienen

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die Filterabdeckung wird auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie die Filterabdeckung auf dem Kochfeld ablegen. Keine Töpfe auf die Filterabdeckung stellen oder andere heiße Gegenstände auf die Filterabdeckung legen.

Hinweis: Schalten Sie die Lüftung bei Kochbeginn ein und erst einige Minuten nach Kochende wieder aus. Der Küchendunst wird so am wirkungsvollsten beseitigt.

Hinweis: Gerät nie ohne Behälter, Metallfettfilter und Filterabdeckung betreiben.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.

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

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

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 30 Sekunden ausgeschaltet sind und die Lüftung ausgeschaltet ist.
- Die gewählten Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

Kochstufe 9 = höchste Stufe.

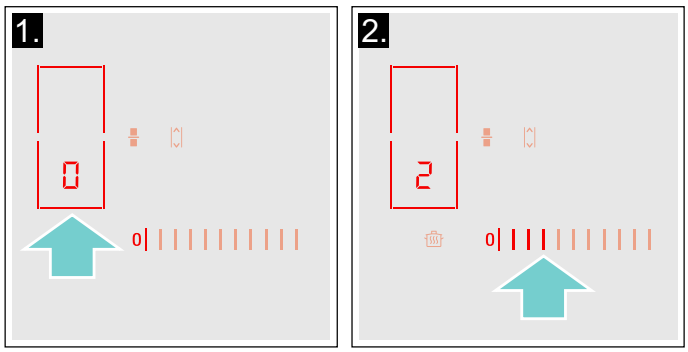
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Diese wird durch .5 gekennzeichnet.

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

Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Berühren Sie die Symbole ☐ und ⌴ der gewünschten Kochstelle.
   Die Anzeige 0 leuchtet heller.
2. Streichen Sie mit dem Finger über den jeweiligen Einstellbereich, bis die gewünschte Kochstufe aufleuchtet.



Die Kochstufe ist eingestellt.

Kochstufe ändern

Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

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

Hinweise

- Wenn kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.
- Steht vor dem Einschalten des Kochfeldes ein Kochgeschirr auf der Kochstelle, wird dieses spätestens 20 Sekunden nach dem Berühren des Hauptschalters erkannt und die Kochstelle wird automatisch ausgewählt. Stellen Sie in den nächsten 20 Sekunden die Kochstufe ein. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle wieder aus.
- Die Lüftung muss separat ausgeschaltet werden.
  → *"Lüftung ausschalten" auf Seite 14*

Lüftung ein- und ausschalten

Hinweis: Passen Sie die Leistungsstärke immer an die aktuellen Gegebenheiten an. Wählen Sie bei starkem Küchendunst auch eine hohe Leistungsstufe.

Hinweis: Falls kein Metallfettfilter vorhanden ist, kann die Lüftung nicht eingeschaltet werden. Setzen Sie den Metallfettfilter ein. Die Funktionen der Kochfelder sind auch ohne Metallfettfilter verfügbar.⟶ *"Reinigen" auf Seite 39*

Hinweis: Lüftungsöffnungen nicht mit Gegenständen blockieren. Keine Gegenstände auf die Filterabdeckung stellen. Anderfalls wird die Leistung der Lüftung reduziert.

Hinweis: Bei hohem Kochgeschirr kann eine optimale Absaugleistung nicht garantiert werden. Die Absaugleistung kann durch einen schräg aufgelegten Deckel verbessert werden.

Hinweis: Sobald Sie die Lüftung eingeschaltet haben, ist der rechte Einstellbereich nicht mehr verfügbar. Mit dem linken Einstellbereich ändern Sie die Leistungsstufe der Lüftung.

Lüftung einschalten

Hinweis: Falls die Symbole und nicht verfügbar sind, Metallfettfilter korrekt einsetzen.
Die Symbole und sind verfügbar. Die Lüftung kann eingeschaltet werden.

1. Symbol berühren.
   Die Lüftung startet auf der Leistungsstufe 2. Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefeld und im linken Einstellbereich angezeigt. Der rechte Einstellbereich ist nicht verfügbar.
   Hinweise
   - Kochstufen können während der Einstellung der Leistungsstufe der Lüftung nicht geändert werden.
   - Während einem Zeitraum von einigen Sekunden kann eine Leistungsstufe für die Lüftung ausgewählt werden. Danach kann der Einstellbereich wieder für die Einstellung der Kochstufen verwendet werden.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe auswählen.
   Die eingestellte Leistungsstufe wird im linken Einstellbereich angezeigt.

3. Um eine andere Leistungsstufe einzustellen, Symbol berühren und im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe auswählen.
   Die eingestellte Leistungsstufe wird im linken Einstellbereich angezeigt.

Lüftung ausschalten

Falls Sie das Gerät ausschalten möchten, berühren Sie das Symbol ⏻. Falls Sie nur die Lüftung ausschalten möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Symbol berühren.
2. Im Einstellbereich das Symbol 0 wählen.
3. Symbol berühren, um zu dem Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln.

Hinweis: Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen startet der Nachlauf nach dem Ausschalten des Geräts.

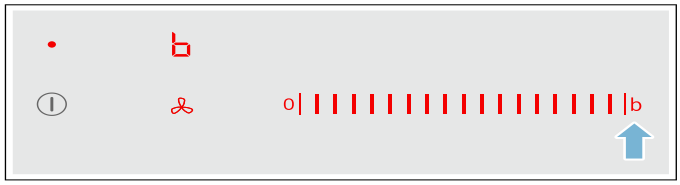
Intensivstufe

Aktivieren Sie bei starker Geruchs- oder Dunstentwicklung die Intensivstufe. Hierbei arbeitet die Lüftung für kurze Zeit mit Höchstleistung. Nach kurzer Zeit schaltet sie selbstständig auf eine niedrige Stufe zurück.

Einschalten

1. Symbol berühren.
2. Symbol b berühren.

Das Symbol b und die Symbole des linken Einstellbereichs leuchten. Im Anzeigefeld wird b angezeigt. Die Intensivstufe ist aktiviert.



Hinweis: Nach 8 Minuten schaltet das Gerät selbstständig auf die Leistungsstufe 9 zurück.

Hinweis: Nach einigen Sekunden wird wieder der Einstellbereich für die Kochstufen angezeigt.

Ausschalten

1. Symbol berühren.
2. In den nächsten Sekunden über den Einstellbereich gleiten, bis die Leistungsstufe 0 oder eine andere Leistungsstufe angezeigt wird.

Automatikstart

Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen sind folgende Optionen möglich, sobald eine Leistungsstufe einer Kochzone ausgewählt wird:

- Die Lüftung startet nicht.
- Die Lüftung startet in der Leistungsstufe, die der Sensor auswählt.
- Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.

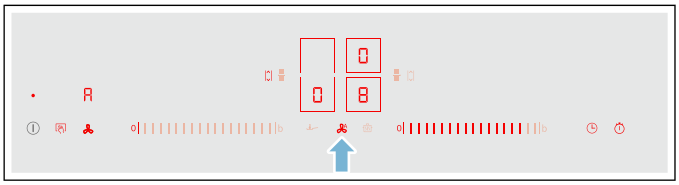
In den Grundeinstellungen wählen Sie die gewünschte Option aus. Außerdem können Sie in den Grundeinstellungen die Sensorempfindlichkeit anpassen. ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 36*

Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung

Einschalten

Symbol berühren.

Die optimale Leistungsstufe wird mit Hilfe eines Sensors automatisch eingestellt. Im Anzeigefeld wird A angezeigt.



Ausschalten

Symbol berühren.

Im Anzeigefeld wird die zuletzt vom Sensor eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Der Automatikbetrieb ist ausgeschaltet.

Nachlauf-Funktion

Die Nachlauffunktion lässt das Lüftungs-System nach dem Abschalten einige Minuten weiterlaufen. So wird noch vorhandener Küchendunst entfernt. Danach schaltet sich das Lüftungs-System automatisch aus.

In den Grundeinstellungen können Sie die folgenden Optionen für den Nachlauf wählen:

- Nachlauf deaktivieren
- Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf aktivieren
- Nachlauf für eine festgelegte Dauer in einer festgelegten Leistungsstufe aktivieren

Hinweis: Der Nachlauf schaltet sich nur dann ein, wenn mindestens eine Kochzone für mindestens eine Minute eingeschaltet war.

Falls die Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf aktiviert ist, leuchten während dem Nachlauf die Symbole und A.

Ausschalten

Symbol berühren.

Die Nachlauffunktion wird sofort beendet.

Falls eine der folgenden Bedingungen vorliegt, wird die Nachlauffunktion ausgeschaltet:

- Die Nachlaufzeit ist abgelaufen.
- Das Gerät wird wieder eingeschaltet.
- Der Sensor stellt bei aktivierter Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf eine entsprechende Raumluftqualität fest.

Kochempfehlungen

Empfehlungen

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

Gartabelle

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

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
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 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße*	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 Bernaise, 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	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen im Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
Schmoren		
Rouladen	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

* Ohne Deckel
** Mehrmals wenden
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmoren / Braten mit wenig Öl*		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	8 - 12
Kotelett, natur oder paniert**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)**	5 - 6	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt**	5 - 6	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dick)**	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15
Scampi, Garnelen	7 - 8	4 - 10
Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6.5 - 7.5	-
Omelette (nacheinander braten)	3.5 - 4.5	3 - 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
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

Flex Zone

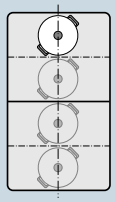
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

Sie 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.

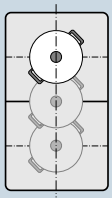
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

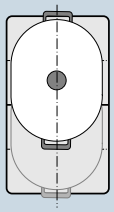
Als eine einzige Kochstelle



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

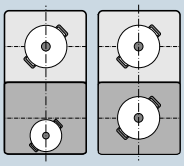


Durchmesser über 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



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

Als zwei unabhängige Kochstellen



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

Als eine einzige Kochstelle

Die flexible Kochzone wird als eine einzige Kochstelle aktiviert.

Aktivieren

1. Wählen Sie die flexible Kochzone mit dem Symbol ⌴.
2. Wählen Sie im Einstellbereich die jeweilige Kochstufe aus.

Die flexible Kochzone ist aktiviert.

Kochstufe ändern

Wählen Sie die Kochstelle aus und ändern Sie die Kochstufe im jeweiligen Einstellbereich.

Ein neues Geschirr hinzufügen

Stellen Sie das neue Kochgeschirr auf die Kochstelle und berühren Sie zweimal das Symbol ▮.Das neue Geschirr wird erkannt und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

Hinweis: Wird das Geschirr auf der benutzten Kochstelle verschoben oder angehoben, startet das Kochfeld eine automatische Suche und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

Deaktivieren

Symbol ▮ berühren.

Die flexible Kochzone ist deaktiviert. Die beiden Kochstellen funktionieren weiterhin als zwei unabhängige Kochstellen.

Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen verwenden.

Kochstellen trennen

1. Symbol ▮ berühren.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle mit dem Symbol ☐ aus.
3. Wählen Sie im Einstellbereich die jeweilige Kochstufe aus.

Die Kochstelle ist aktiviert.

Hinweise

- Wenn sich das Kochfeld ausschaltet und sich dann erneut einschaltet, wird die flexible Kochzone erneut als einzelne Kochstelle verwendet.
- Um die Konfigurationseinstellung der Flexiblen Zone zu ändern, im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"* nachschlagen.

Verbinden der beiden Kochstellen

Symbol ▮ berühren.

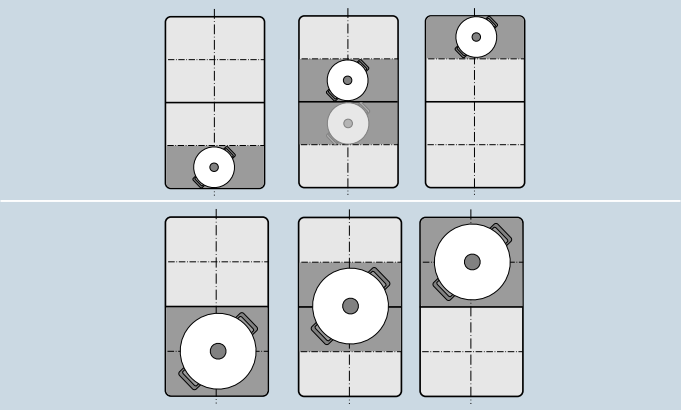
Die flexible Kochzone ist aktiviert.

Move Funktion

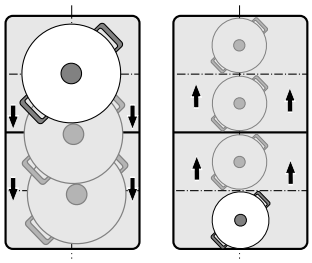
Mit dieser Funktion wird die gesamte flexible Kochzone aktiviert und in drei Kochbereiche aufgeteilt. Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Kochstufe.

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

Kochbereiche



Mit dieser Funktion kann ein Geschirr während des Kochvorgangs auf einem anderen Kochbereich platziert werden:



Voreingestellte Kochstufen:

Vorderer Bereich = Kochstufe 9

Mittlerer Bereich = Kochstufe 5

Hinterer Bereich = Kochstufe 1.5

Die voreingestellten Kochstufen 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 Kochstufe des neuen Bereichs wird eingestellt.
- Weitere Informationen zur Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → *"Flex Zone"*

Aktivieren

1. Eine der beiden Kochstellen der Flexiblen Kochzone auswählen.
2. Symbol berühren, es leuchtet heller. Die Flexible Kochzone wird als eine einzige Kochstelle aktiviert. Die Kochstufe des Bereichs, auf dem sich das Kochgeschirr befindet, leuchtet in der Kochstellen-Anzeige.

Die Funktion ist aktiviert.

Kochstufe ändern

Die Kochstufen der einzelnen Kochbereiche lassen sich während des Kochvorgangs ändern. Stellen Sie das Geschirr auf den Kochbereich und ändern Sie die Kochstufe im Einstellbereich.

Hinweise

- Es wird nur die Kochstufe des Bereichs geändert, auf dem sich das Geschirr befindet.
- Wird die Funktion deaktiviert, werden die Kochstufen der drei Kochbereiche auf die voreingestellten Werte zurückgesetzt.

Deaktivieren

Symbol berühren. Es leuchtet schwächer.

Die Funktion wurde deaktiviert.

Hinweis: Wenn einer der Kochbereiche auf 0 gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von wenigen Sekunden.

Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

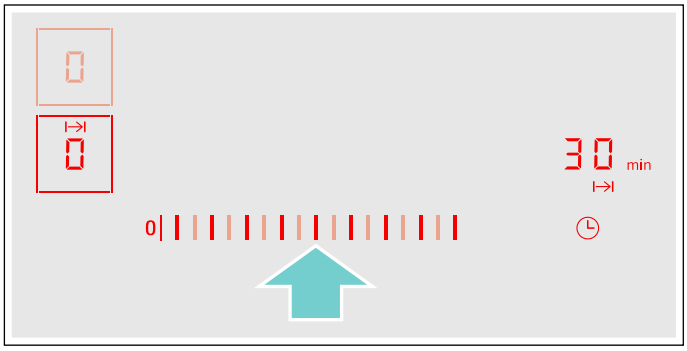
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr_Funktion

Programmierung der Garzeit

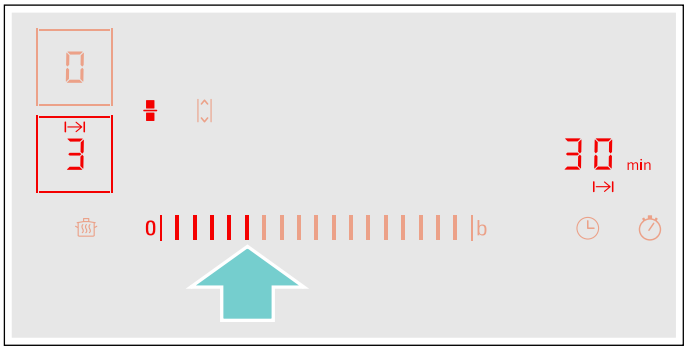
Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

So stellen Sie ein:

1. Das Symbol ◷ zweimal berühren. In der Timer-Anzeige leuchten 00 und die Anzeige I→I.
2. Die Kochstelle auswählen. Die Anzeige I→I leuchtet.
3. In den folgenden 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Garzeit auswählen.



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



Die Garzeit beginnt abzulaufen.

Hinweise

- Für alle Kochstellen kann automatisch die gleiche Garzeit eingestellt werden. Die eingestellte Zeit läuft für jede der Kochstellen unabhängig voneinander ab.
  Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit finden Sie im Abschnitt
  → *"Grundeinstellungen"*
- Wird die flexible Kochzone als einzige Kochstelle gewählt, ist die eingestellte Zeit für die gesamte Kochzone gleich.
- Wird bei der kombinierten Kochstelle die Funktion Move gewählt, ist die eingestellte Zeit für die drei Kochstellen gleich.

Bratsensor

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

Kochfunktionen

Wird für eine Kochstelle eine Garzeit programmiert und eine der Kochfunktionen ist aktiviert, startet die eingestellte Garzeit erst, wenn die Temperatur für den gewählten Bereich erreicht ist.

Zeit ändern oder löschen

Zweimal das Symbol ◷ berühren und die Kochstelle auswählen.

Im Einstellbereich die Garzeit ändern oder 00 einstellen, um die programmierte Garzeit zu löschen.

Symbol ◷ berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus, die Anzeige I→I blinkt und die Kochstelle zeigt 0 an. Ein Signal ertönt.

In der Timer-Anzeige blinken 00 und die Anzeige I→I.

Symbol ◷ berühren. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Hinweise

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

Der Küchenwecker

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

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

So stellen Sie ein

1. Symbol ◷ berühren. In der Timer-Anzeige leuchten 00 und die Anzeige 🔔.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit wählen und mit Symbol ◷ bestätigen.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Zeit ändern oder löschen

Symbol ◷ berühren.

Im Einstellbereich die Zeit ändern oder 00 einstellen, um die programmierte Zeit zu löschen.

Symbol ◷ berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige blinken 00 und das Symbol .

Nach dem Berühren des Symbols erlöschen die Anzeigen.

Stoppuhr-Funktion

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

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

Aktivieren

Symbol berühren. In der Timer-Anzeige leuchten 00.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

Deaktivieren

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

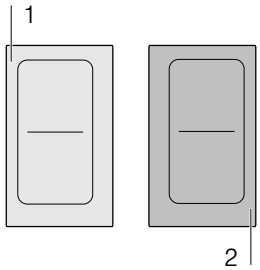
Die Funktion ist deaktiviert.

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

PowerBoost Funktion

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

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



Hinweis: Im Flexbereich kann die Powerboost-Funktion auch aktiviert werden, wenn die Kochzone als einzige Kochstelle benutzt wird.

Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol b berühren.
   Die Anzeige b leuchtet.

Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

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

Die Funktion ist deaktiviert.

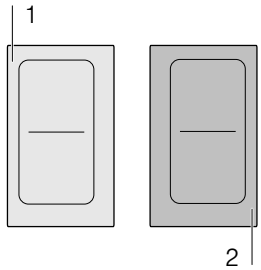
Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

ShortBoost Funktion

Mit der ShortBoost-Funktion kann das Kochgeschirr schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe 9.

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

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



Hinweis: Bei der flexiblen Kochzone kann die Shortboost-Funktion auch aktiviert werden, wenn sie als eine einzige Kochstelle 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 Kochstelle auswählen.
2. Berühren Sie das Symbol b zweimal.
   Die Anzeige b leuchtet.

Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

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

Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die ShortBoost-Funktion automatisch deaktivieren, 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. Symbol berühren.
2. Wählen Sie in den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochstelle aus.
   Die Anzeige L leuchtet.

Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

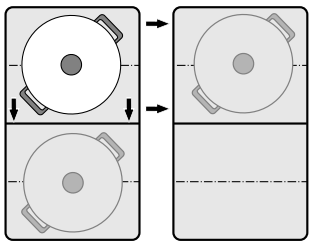
1. Symbol berühren.
2. Kochstelle auswählen.
   Die Anzeige L erlischt. Die Kochstelle schaltet sich aus und es leuchtet die Restwärmeanzeige.

Die Funktion ist deaktiviert.

Übertragung von Einstellungen

Mit dieser Funktion lassen sich die Kochstufe, die programmierte Garzeit und die gewählte Kochfunktion von einer Kochstelle auf eine andere übertragen.

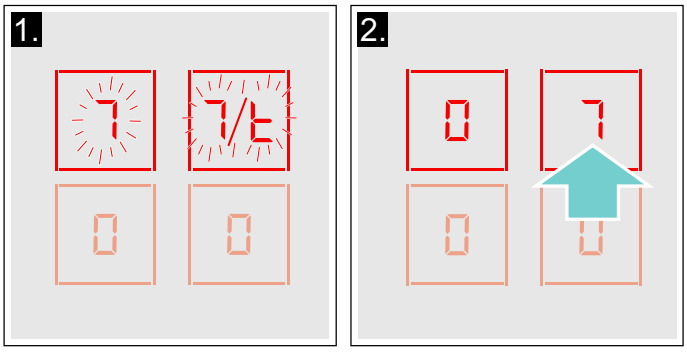
Um die Einstellungen zu übertragen, das Geschirr von der eingeschalteten Kochstelle auf eine andere Kochstelle stellen.



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

Aktivieren

1. Stellen Sie das Geschirr von der eingeschalteten Kochstelle auf eine andere Kochstelle.
   An der ursprünglichen Kochstelle blinkt die Kochstufe.
   Das Geschirr wird erkannt und in der Anzeige der neuen Kochstelle blinken die zuvor gewählte Kochstufe und das Symbol .
2. Wählen Sie die neue Kochstelle aus, um die Einstellungen zu bestätigen.
   Die Kochstufe der ursprünglichen Kochstelle wird auf 0 gestellt.



Die Einstellungen wurden auf die neue Kochstelle übertragen.

Hinweise

- Das Kochgeschirr auf eine Kochstelle verschieben die nicht eingeschaltet ist, die noch nicht voreingestellt ist oder auf der zuvor kein anderes Kochgeschirr stand.
- Die PowerBoost- oder ShortBoost-Funktion kann nur dann von links nach rechts oder rechts nach links umgestellt werden, wenn keine Kochstelle aktiv ist.
- Wird ein neues Kochgeschirr auf eine andere Kochstelle gestellt, bevor die Einstellungen bestätigt wurden, ist diese Funktion für beide Kochgefäße einsatzbereit.
- Werden mehrere Gefäße umgestellt, ist die Funktion nur für das letzte der umgestellten Gefäße einsatzbereit.

Kochassistenzfunktionen

Mit den Kochassistenzfunktionen wird das Kochen ganz einfach und Sie erhalten immer ein optimales Kochergebnis. Die empfohlenen Temperaturstufen sind für jede Kochart geeignet.

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

Sensoren messen während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Topfes oder der Pfanne. Dabei wird die Leistung permanent reguliert und die richtige Temperatur gehalten.

Ist die gewählte Temperatur erreicht, kann die Speise zugegeben werden. Die Speisen werden nicht überhitzt, nichts kocht über.

Die Kochstellen, die über einen Bratsensor verfügen, sind durch das Symbol Bratsensor gekennzeichnet.

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

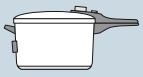
In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über:

- Funktionsarten Kochassistent
- Geeignetes Kochgeschirr
- Sensoren und Sonderzubehör
- Funktionen und Kochstufen
- Empfohlene Gerichte

Funktionsarten Kochassistent

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

Die Tabelle zeigt die verschiedenen verfügbaren Funktionseinstellungen für den Kochassistenten:

Kochassistenzfunktionen	Temperatur-stufen	Koch-geschirr	Verfügbar für	Aktivieren
Bratsensor				
Schmoren/Braten mit wenig Fett	1, 2, 3, 4, 5			
Kochfunktionen				
Erwärmen / Warmhalten	1/70 °C		Alle Kochstellen	
Garziehen	2/90 °C		Alle Kochstellen	
Kochen	3/100 °C		Alle Kochstellen	
Garen im Schnellkochtopf	4/120 °C		Alle Kochstellen	
Mit viel Öl im Topf frittieren*	5/170 °C		Alle Kochstellen	

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

Die Kochfunktionen sind nicht dazu geeignet, 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. Geben Sie stets die entsprechende Referenznummer an:

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

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

Hinweise

- Der BratSensor wurde speziell für diese Pfannenart und -größe eingestellt.
- Auf den Flexiblen Kochzonen kann es sein, dass der BratSensor bei einer abweichenden Pfannengröße oder schlecht positionierten Pfannen nicht aktiviert wird. Siehe Kapitel ⟶ *"Flex Zone"*.
- Andere Pfannen 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 zum Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel ⟶ *"Kochen mit Induktion"*.

In der Tabelle der Kochassistenzfunktionen finden Sie für jede Funktion das geeignete Kochgeschirr.

Sensoren und Sonderzubehör

Die Sensoren messen während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Topfes. Dadurch wird die Kochleistung mit hoher Genauigkeit reguliert, um die richtige Temperatur beizubehalten und perfekte Kochergebnisse zu erzielen.

Ihr Kochfeld verfügt über zwei verschiedene Systeme zur Temperaturmessung, um die besten Ergebnisse erzielen zu können:

- Temperaturfühler, die sich innerhalb des Kochfeldes befinden und die Temperatur des Geschirrbodens kontrollieren. Geeignet für den Bratsensor.
- Kabelloser Kochsensor, der die Informationen zur Temperatur des Kochgeschirrs an das Bedienfeld weiterleitet. Geeignet für die Kochfunktionen.

Der Kochsensor ist für die Verwendung der Kochfunktionen unabdingbar.

Sollte Ihr Kochfeld nicht über einen kabellosen Kochsensor verfügen, können Sie diesen nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite unter Angabe der Referenznummer HZ39050 erwerben.

Informationen zum Kochsensor finden Sie im Abschnitt ⟶ *"Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors"*

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.

Funktionen und Kochstufen

Bratsensor

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

Kochstellen mit dieser Funktion sind durch das Symbol für den Bratsensors gekennzeichnet.

Vorteile

- Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Dies spart Energie. Öl und Fett überhitzen nicht.
- Hat die leere Pfanne die optimale Temperatur für die Zugabe von Öl und Speise erreicht, ertönt ein Signal.

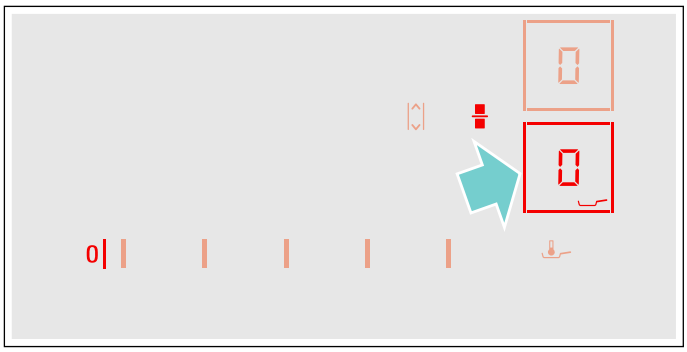
Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen, sonst funktioniert der Regler nicht. Sie können aber ein Spritzschutzsieb 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.
- Erhitzen Sie Fett oder Öl nie unbeaufsichtigt.
- Hat die Kochstelle 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.

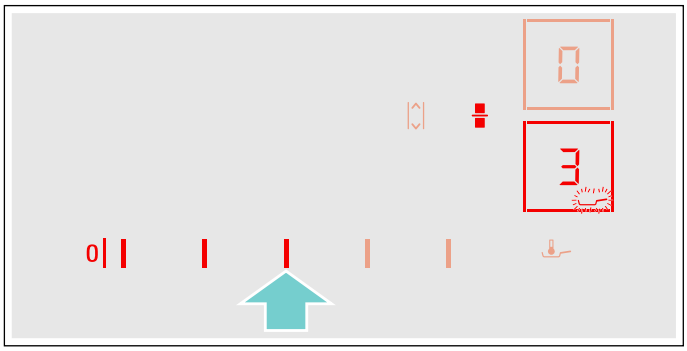
So stellen Sie ein

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

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



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



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

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

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

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

Bratsensor ausschalten

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

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 Kochstellen zur Verfügung.

Vorteile

- Die Kochzone heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. Dies spart Energie und Öl oder Fett überhitzen nicht.
- Die Temperatur wird kontinuierlich kontrolliert. Auf diese Weise wird ein Überlaufen der Speisen verhindert. Zudem muss die Temperaturstufe nicht geändert werden.
- Ein Signal meldet, wenn das Wasser oder Öl die optimale Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen. Falls eine Speise gleich von Anfang an zugefügt werden soll, sehen Sie das in der Tabelle.

Hinweise

- Töpfe und Pfannen mit ebenem und dickem Boden verwenden. Keine Töpfe und Pfannen mit dünnem oder verformtem Boden verwenden.
- Den Topf so auffüllen, dass der Inhalt die Höhe erreicht, um den Silikonpatch des Kochsensors abzudecken.
- Verwenden Sie zum Braten mit wenig Öl den Bratsensor.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der Kochsensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfeldes zeigt.
- Entfernen Sie den Kochsensor während des Garvorgangs nicht vom Topf.
- Entfernen Sie nach dem Garen den Kochsensor vom Topf. Vorsicht, der Kochsensor kann sehr heiß sein.

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 angießen. Das Kochgeschirr abdecken und die Stufe 1 / 70 °C wählen. Ab und zu umrühren.
- Funktion Garziehen: Diese Funktion eignet sich zum Garen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen und zum Eindicken von Soßen und Eintopfgerichten. Stufe 2 / 90 °C wählen.
- Funktion Kochen: Diese Funktion ermöglicht es, Wasser mit geschlossenem Deckel zu kochen, ohne dass es überläuft. Dank der Temperaturkontrolle können Sie effizient kochen. Stufe 3 / 100 °C wählen.
- Funktion Kochen im Schnellkochtopf: Die Empfehlungen des Herstellers beachten. Nach dem Signalton die empfohlene Zeit weitergaren. Stufe 4 / 120 °C wählen.
- Funktion Mit viel Öl im Topf frittieren: Das Öl bei geschlossenem Deckel zu erhitzen. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben (soweit in der Tabelle Empfohlene Gerichte keine anderen Angaben gemacht werden). Stufe 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 Frittierfetten 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 c 4 wählen, siehe Kapitel → *"Grundeinstellungen"*
- Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 3 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 in der folgenden Tabelle für die entsprechende Höhe angegeben ist:

Höhe	Einstellwert c 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Über 1400 m.	9
* Grundeinstellung	

Hinweis: Die Temperaturstufe 3/100 °C ist für effizientes Kochen ausreichend, auch wenn das Wasser dabei nicht allzu stark kocht.Der Kochpunkt kann jedoch geändert werden.Wird zum Beispiel ein stärkeres Aufkochen gewünscht, kann eine geringere Höhenlage gewählt werden.

Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden

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

Um den kabellosen Temperarursensor mit dem Bedienfeld zu verbinden, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Die Grundeinstellung c 14 wählen, siehe Kapitel → *"Grundeinstellungen"*
   Die Anzeige einer der Kochstellen und die Anzeige – leuchten. Die Einstellbereiche schalten sich aus.
2. Die Kochstelle wählen, deren Anzeige aufleuchtet. Ein Signal ertönt. Die Anzeige blinkt.
3. Innerhalb von 30 Sekunden das Symbol auf dem kabellosen Temperatursensor drücken.
   Nach wenigen Sekunden erscheint in der Anzeige der Kochstelle das Verbindungsergebnis des Temperatursensors mit dem Bedienfeld.

Ergebnis	
0	Fehlerfreie Verbindung
1	Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Übertragungsfehlers.
2	Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Fehlers des Temperatursensors.

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

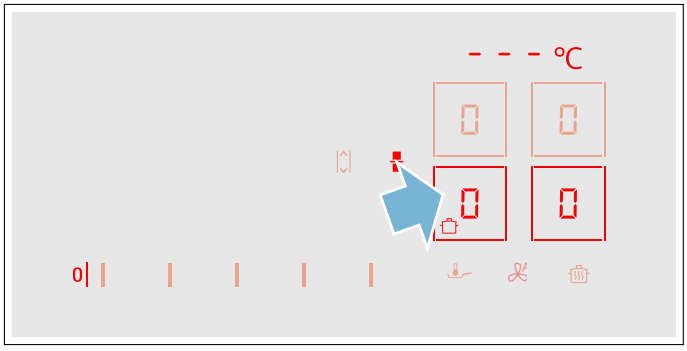
  Kabellosen Temperatursensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang erneut durchführen.
- Bei einer fehlerhaften Verbindung infolge eines Übertragungsfehlers den Verbindungsvorgang erneut durchführen.
  Ist die Verbindung weiterhin fehlerhaft !, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

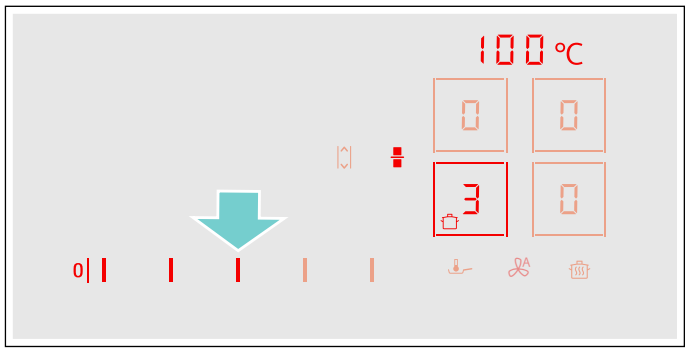
1. Symbol für ca. 8-10 Sekunden berühren. Währenddessen leuchtet die LED-Anzeige des Temperatursensors dreimal. Beim dritten Aufleuchten der LED startet das Rücksetzen. In diesem Moment den Finger vom Symbol nehmen. Sobald die LED erlischt, ist der kabellose Temperatursensor zurückgesetzt.
2. Verbindungsvorgang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

So stellen Sie ein

1. Temperatursensor am Topf befestigen, siehe Kapitel → *"Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors"*
2. Einen Topf mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochstelle stellen und immer mit einem Deckel schließen.
3. Das Symbol am kabellosen Temperatursensor drücken. Auf dem Bedienfeld leuchtet die Anzeige für alle Kochfleder.
4. Die Kochstelle wählen, auf der sich der Topf mit dem Temperatursensor befindet.



5. Die passende Temperaturstufe aus der Tabelle auswählen.



Die Funktion ist aktiviert.
Das Temperatursymbol blinkt, bis das Wasser oder Öl die entsprechende Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen. Es ertönt ein Signal und das Temperatursymbol hört auf zu blinken.

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

Die Kochstelle wählen und im Einstellbereich auf 0 stellen.Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweis: Um die Kochfunktionen erneut zu aktivieren, ca. 10 Sekunden warten.

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	Kochassistenz-funktionen	Temperatur-stufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Schnitzel natur oder paniert	Bratsensor	4	6 - 10
Filet	Bratsensor	4	6 - 10
Koteletts*	Bratsensor	3	10 - 15
Cordon bleu, Schnitzel*	Bratsensor	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick)	Bratsensor	5	6 - 8
Steak medium oder well done (3 cm dick)	Bratsensor	4	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)*	Bratsensor	3	10 - 20
Würstchen, gebrüht oder roh*	Bratsensor	3	8 - 20
Hamburger, Fleischklößchen, gefüllte Fleischbällchen*	Bratsensor	3	6 - 30
Leberkäse	Bratsensor	2	6 - 9
Geschnetzeltes, Gyros	Bratsensor	4	7 - 12
Hackfleisch	Bratsensor	4	6 - 10
Speck	Bratsensor	2	5 - 8
Funktion Garziehen			
Würstchen	Kochfunktionen	2 / 90 °C	10 - 20
Funktion Kochen			
Fleischklößchen	Kochfunktionen	3 / 100 °C	20 - 30
Huhn	Kochfunktionen	3 / 100 °C	60 - 90
Kalbfleisch gekocht oder geschmort	Kochfunktionen	3 / 100 °C	60 - 90
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Hähnchen, Kalb***	Kochfunktionen	4 / 120 °C	15 - 25
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Hähnchenteile und Hackbällchen**	Kochfunktionen	5 / 170 °C	10 - 15

* Mehrmals wenden.

** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten (Dauer pro Portion siehe Tabelle).

*** Gargut zu Beginn zugeben.

Fisch	Kochassistenz-funktionen	Temperatur-stufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Ganzen Fisch braten, z. B. Forelle	Bratsensor	3	10 - 20
Fischfilet, natur oder paniert	Bratsensor	3 - 4	10 - 20
Garnelen, Krabben	Bratsensor	4	4 - 8
Funktion Garziehen			
Fisch dünsten, z. B. Seehecht	Kochfunktionen	2 / 90 °C	15 - 20
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Fisch, im Bierteig oder paniert*	Kochfunktionen	5 / 170 °C	10 - 15

* Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise frittieren (die Tabelle zeigt die Dauer pro Portion).

Eierspeisen	Kochassistenz-funktionen	Temperatur-stufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Pfannkuchen*	Bratsensor	5	-
Omelett*	Bratsensor	2	3 - 6
Spiegelei	Bratsensor	2 - 4	2 - 6
Rührei	Bratsensor	2	4 - 9
Kaiserschmarrn	Bratsensor	3	10 - 15
Arme Ritter	Bratsensor	3	4 - 8
Funktion Kochen			
Eier kochen**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	5 - 10

* Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.
** Gargut zu Beginn zugeben.

Gemüse und Hülsenfrüchte	Kochassistenz-funktionen	Temperatur-stufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Knoblauch, Zwiebeln	Bratsensor	1 - 2	2 - 10
Zucchini, Auberginen	Bratsensor	3	4 - 12
Paprika, grüner Spargel	Bratsensor	3	4 - 15
In Öl gedünstetes Gemüse, z. B. Zucchini, grüne Paprika	Bratsensor	1	10 - 20
Pilze	Bratsensor	4	10 - 15
Gemüse glasieren	Bratsensor	3	6 - 10
Funktion Kochen			
Gemüse frisch, z. B. Brokkoli	Kochfunktionen	3 / 100 °C	10 - 20
Gemüse frisch, z. B. Rosenkohl	Kochfunktionen	3 / 100 °C	30 - 40
Kichererbsen*	Kochfunktionen	3 / 100 °C	60 - 90
Erbsen	Kochfunktionen	3 / 100 °C	15 - 20
Linseneintopf*	Kochfunktionen	3 / 100 °C	45 - 60
Funktion Kochen im Schnellkochtopf*			
Gemüse, z. B. Grüne Bohnen	Kochfunktionen	4 / 120 °C	3 - 6
Kichererbsen, Bohnen	Kochfunktionen	4 / 120 °C	25 - 35
Linseneintopf	Kochfunktionen	4 / 120 °C	10 - 20
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Gemüse und Pilze paniert oder im Bierteig**	Kochfunktionen	5 / 170 °C	4 - 8

* Gargut zu Beginn zugeben.
** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten (Dauer pro Portion siehe Tabelle).

Kartoffeln	Kochassistenz-funktionen	Temperatur-stufe	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**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	30 - 45
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Kartoffeln**	Kochfunktionen	4 / 120 °C	10 - 12
* Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.			
** Gargut zu Beginn zugeben.			

Nudeln und Getreide	Kochassistenz-funktionen	Temperatur-stufe	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
Funktion Kochen			
Nudeln	Kochfunktionen	3 / 100 °C	7 - 10
Teigtaschen	Kochfunktionen	3 / 100 °C	6 - 15
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Reis**	Kochfunktionen	4 / 120 °C	5 - 8
* Mit Deckel aufheizen, ohne Deckel und unter ständigem Rühren garen.			
** Gargut zu Beginn zugeben.			

Suppen	Kochassistenz-funktionen	Temperatur-stufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Garziehen			
Instantsuppen, z. B. Cremesuppen*	Kochfunktionen	2 / 90 °C	10 - 15
Funktion Kochen			
Hausgemachte Brühen, z. B. Fleisch- oder Gemüsesuppen**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	60 - 90
Instantsuppen, z. B. Nudelsuppe	Kochfunktionen	3 / 100 °C	5 - 10
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Hausgemachte Brühe, z. B. Gemüsesuppe**	Kochfunktionen	4 / 120 °C	3 - 6
* Häufig umrühren.			
** Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.			

Saucen	Kochassis-tenzfunktio-nen	Temperatur-stufe	Gesamtgarzeit ab S ignalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Tomatensauce mit Gemüse	Bratsensor	1	25 - 35
Béchamelsauce	Bratsensor	1	10 - 20
Käsesauce, z. B. Gorgonzolasauce	Bratsensor	1	10 - 20
Sauce reduzieren, z. B. Tomatensauce, Bolognesesauce	Bratsensor	1	25 - 35
Süße Saucen, z. B. Orangensauce	Bratsensor	1	15 - 25

Desserts	Kochassistenz-funktionen	Temperatur-stufe	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			
Feingebäck, z. B. Berliner, Donuts und Krapfen****	Kochfunktionen	5 / 170 °C	5 - 10

* Regelmäßig umrühren.
** Gargut zu Beginn zugeben.
*** Mit Deckel aufheizen, ohne Deckel und unter ständigem Rühren garen.
**** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten (die Tabelle zeigt die Zeit pro Portion).

Tiefkühl-Produkte	Kochassistenz-funktionen	Temperatur-stufe	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, Kebab	Bratsensor	3	5 - 10
Fischfilet, natur oder paniert	Bratsensor	3	10 - 20
Fischstäbchen	Bratsensor	4	8 - 12
Pommes Frites	Bratsensor	5	4 - 6
Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Hähnchen	Bratsensor	3	6 - 10
Frühlingsrollen	Bratsensor	4	10 - 30
Camembert / Käse	Bratsensor	3	10 - 15
Funktion Erwärmen/Warmhalten			
Gemüse gefroren mit Sahnesauce, z. B. Rahmspinat**	Kochfunktionen	1 / 70 °C	15 - 20
Funktion Kochen			
Gemüse gefroren, z. B. Grüne Bohnen**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	15 - 30
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Pommes frites gefroren***	Kochfunktionen	5 / 170 °C	4 - 8

* Mehrmals wenden.
** Flüssigkeit nach Herstellerangabe zugeben.
*** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten (Dauer pro Portion siehe Tabelle).

Sonstiges	Kochassistenz-funktionen	Temperatur-stufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Camembert / Käse	Bratsensor	3	7 - 10
Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe, z. B. Nudelpfanne	Bratsensor	1	5 - 10
Croûtons	Bratsensor	3	6 - 10
Mandeln / Nüsse / Pinienkerne	Bratsensor	4	3 - 15
Funktion Erwärmen/Warmhalten			
Konservengerichte, z. B. Gulaschsuppe*	Kochfunktionen	1 / 70 °C	10 - 20
Glühwein**	Kochfunktionen	1 / 70 °C	-
Funktion Garziehen			
Milch**	Kochfunktionen	2 / 90 °C	-
* Gargut zu Beginn zugeben und regelmäßig umrühren.			
** Gargut zu Beginn zugeben.			

Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors

In diesem Abschnitt erhalten Sie Informationen über:

- Aufkleben des Silikonpatches
- Verwendung des kabellosen Kochsensors
- Reinigung
- Auswechseln der Batterie

Der Silikonpatch und der Kochsensor können nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erworben werden. Geben Sie dazu die entsprechende Referenznummer an:

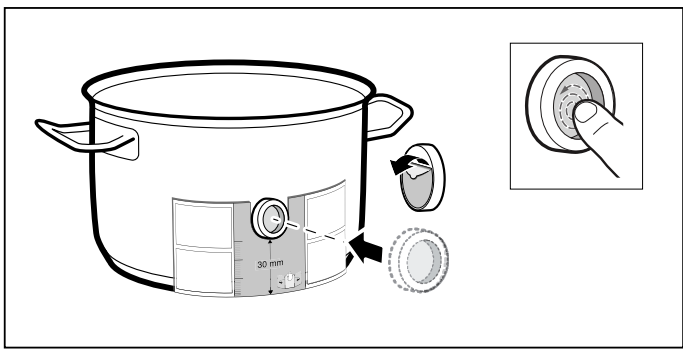
00577921	Set mit 5 Silikonpatches
HZ39050	Kochsensor und Set mit 5 Silikonpatches

Aufkleben des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Temperatursensor am Kochgeschirr.

Wird ein Topf zum ersten Mal mit den Kochfunktionen verwendet, muss der Silikonpatch direkt auf diesem Topf angebracht werden. Wichtig dafür:

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



3. Die gesamte Oberfläche des Silikonpatches andrücken, auch den inneren Bereich.

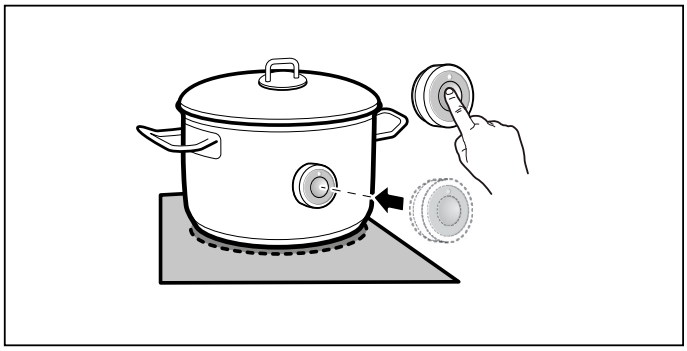
Der Klebstoff benötigt zur korrekten Aushärtung 1 Stunde. Den Topf während dieser Zeit nicht benutzen oder reinigen.

Hinweise

- Den Topf mit dem Silikonpatch nicht über einen längeren Zeitraum in Spüllauge legen.
- Sollte sich der Silikonpatch ablösen, muss ein neuer verwendet werden.

Kabellosen Kochsensor anbringen

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



Hinweise

- Sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor der Temperatursensor eingesetzt 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.
- Entfernen Sie nach dem Garen den Temperatursensor vom Topf. Bewahren Sie ihn an einem sauberen, sicheren Ort und nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.

Reinigen

Der kabellose Temperatursensor darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

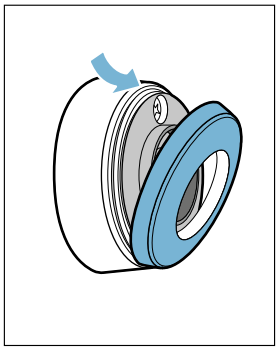
Informationen zur Reinigung des Temperatursensors finden Sie im Kapitel ⟶ *"Reinigen"*

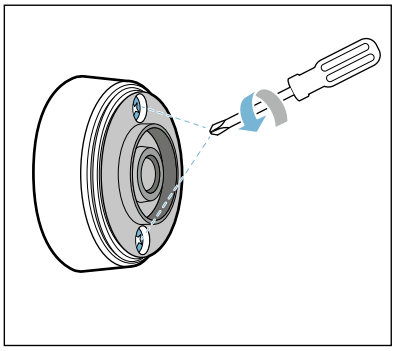
Auswechseln der Batterie

Leuchtet der Kochsensor nicht auf, wenn das Symbol gedrückt wurde, hat sich die Batterie entladen.

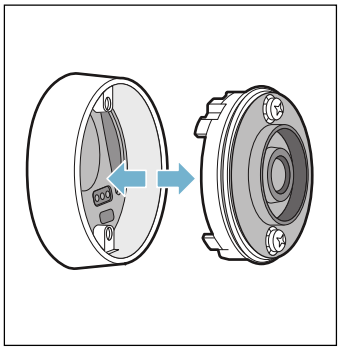
Auswechseln der Batterie:

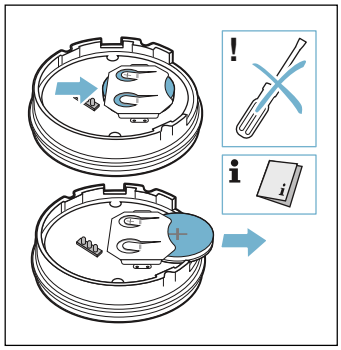
1. Die Silikonabdeckung vom Gehäuseunterteil des Kochsensors abziehen und die beiden Schrauben mit einem Schraubendreher entfernen.



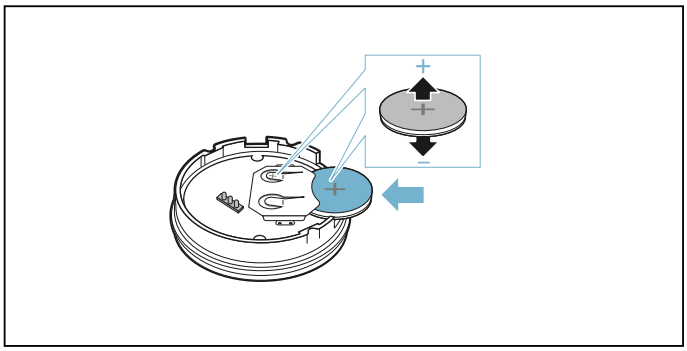


2. Den Verschluss des Kochsensors öffnen. Die Batterie aus dem Gehäuseunterteil herausnehmen und eine neue Batterie einsetzen (dabei auf die richtige Ausrichtung der Batteriepole achten).

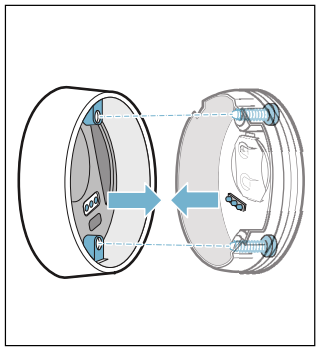


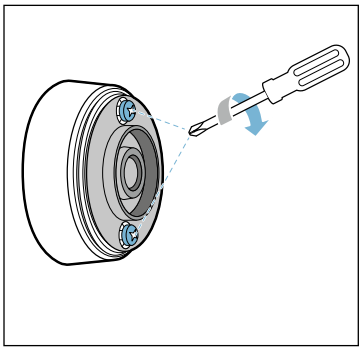


Achtung!
Zum Entfernen der Batterie keine Gegenstände aus Metall verwenden. Die Batterieanschlusspunkte nicht berühren.

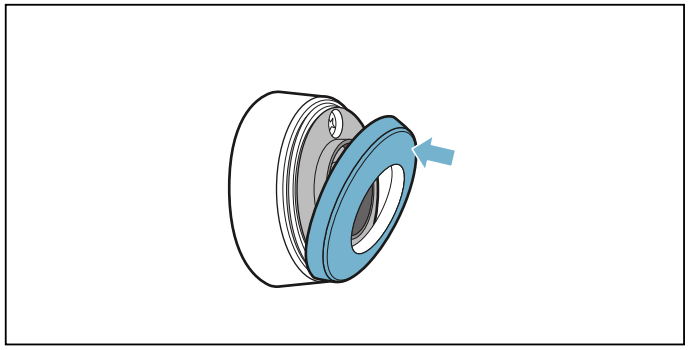


3. Den Verschluss des Kochsensors schließen (die Aussparungen für die Schrauben am Verschluss müssen sich mit den Vertiefungen am Gehäuseunterteil decken). Die Schrauben mit einem Schraubenzieher anziehen.





4. Die Silikonabdeckung wieder am Gehäuseunterteil des Kochsensors anbringen.



Hinweis: Ausschließlich hochwertige Batterien des Typs CR2032 verwenden, um eine längere Lebensdauer zu gewährleisten.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass das Gerät mit der Funktion Kabelloser Temperatursensor den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.

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

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

Das Kochfeld ist gesperrt.

Deaktivieren:
1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Das Symbol ca. 4 Sekunden lang berühren.

Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

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

Ein-und Ausschalten

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

Wisch-Schutz

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

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

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

Hinweise

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

Automatische Abschaltung

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

Die Kochstelle hört auf zu heizen. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd F, 8 und die Restwärmeanzeige h oder H.

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

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

Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese können an Ihre eigenen Gewohnheiten angepasst werden.

Anzeige	Funktion
c 1	**Automatische Kindersicherung**
	0 Manuell*.
	1 Automatisch.
	2 Funktion deaktiviert.
c2	**Akustische Signale**
	0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet.
	1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.
	2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet.
	3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c3	**Energieverbrauch anzeigen**
	0 Ausgeschaltet.*
	1 Eingeschaltet.
c4	**Einstellung je nach Höhe über dem Meeresspiegel**
	1-2 Verringerung
	3 Grundeinstellung
	4-9 Erhöhung
c5	**Automatische Programmierung der Garzeit**
	00 Ausgeschaltet.*
	01-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c6	**Dauer des Timer-Ende-Signaltons**
	1 10 Sekunden.*
	2 30 Sekunden.
	3 1 Minute.
c7	**Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen**
	0 Ausgeschaltet.*
	1 1000 W Mindestleistung.
	1.5 1500 W
	2 2000 W.
	...
	9 oder 9.Maximalleistung des Kochfeldes.
c11	**Voreingestellte Kochstufen für die Move-Funktion ändern**
	_9 Voreingestellte Kochstufe für die vordere Kochzone.
	-5 Voreingestellte Kochstufe für die mittlere Kochzone.
	¯1.5 Voreingestellte Kochstufe für die hintere Kochzone.
c12	**Kochgeschirr prüfen, Ergebnis des Garvorgangs**
	0 Nicht geeignet
	1 Nicht optimal
	2 Geeignet

* Werkseinstellungen

Anzeige	Funktion
c 13	**Aktivierung der Flexiblen Kochzone konfigurieren**
0	Als zwei unabhängige Kochstellen.
1	Als eine einzige Kochstelle.*
c 14	**Den kabellosen Temperatursensor mit dem Kochfeld verbinden**
0	Fehlerfreie Verbindung
1	Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Übertragungsfehlers.
2	Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Fehlers des Temperatursensors.
c 17	**Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen**
0	Umluftbetrieb ist eingestellt.*
1	Abluftbetrieb ist eingestellt.
c 18	**Automatikstart einstellen**
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet: Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung.*
2	Eingeschaltet: Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.
c 19	**Sensorempfindlichkeit für Lüftung einstellen**
1	Niedrigste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.
2	Mittlere Einstellung der Sensorempfindlichkeit.*
3	Höchste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.
c20	**Nachlauf einstellen**
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet: Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf.
2	Eingeschaltet: Die Lüftung läuft im Abluftbetrieb für circa 6 Minuten und im Umluftbetrieb für circa 30 Minuten in der Leistungsstufe 1 und schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch ab.*
c0	**Auf Werkseinstellungen zurücksetzen**
0	Individuelle Einstellungen.*
1	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

* Werkseinstellungen

So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

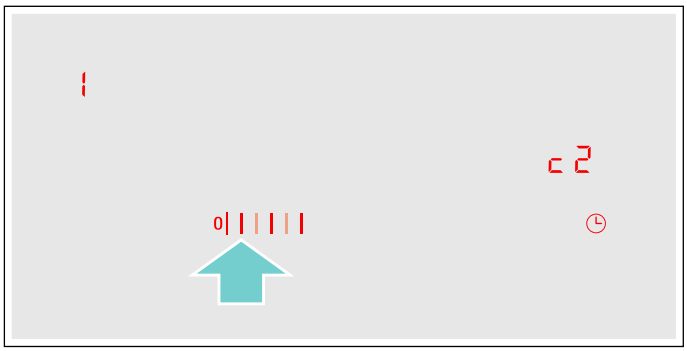
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ◷ ca. 4 Sekunden lang berühren.
   Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie den Einstellbereich, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

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

3. Wenn Sie das Symbol ◷ erneut berühren, gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.
   In den Anzeigen leuchten c 1 und 0 als Voreinstellung auf.

4. Das Symbol ◷ wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.

5. Anschließend im Einstellbereich die gewünschte Einstellung auswählen.



6. Das Symbol ◷ mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

Grundeinstellungen verlassen

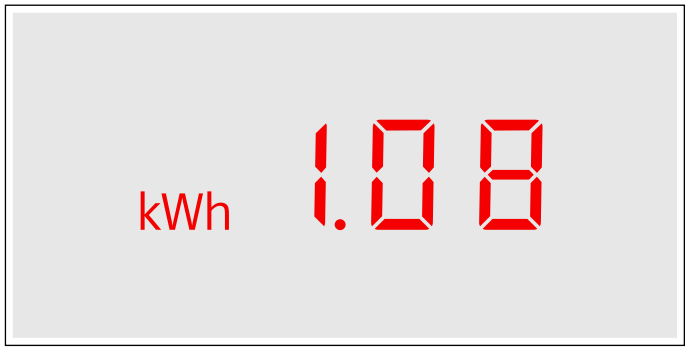
Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Energie-Verbrauchsanzeige

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

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

Die Abbildung zeigt ein Beispiel mit einem Verbrauch von 1.08 kWh.



Wie Sie diese Funktion aktivieren, erfahren Sie im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*

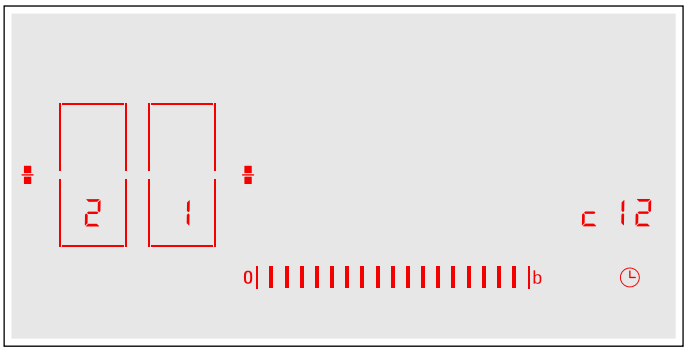
Kochgeschirr-Test

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

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

1. Stellen Sie das kalte Kochgeschirr mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle, die vom Durchmesser her am besten zum Geschirrboden passt.
2. Gehen Sie zu den Grundeinstellungen und wählen Sie die Einstellung c 12 aus.
3. Berühren Sie den Einstellbereich. In der Kochstellen-Anzeige blinkt –.
   Die Funktion ist aktiviert.

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



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

Ergebnis	
0	Das Kochgeschirr ist für die Kochstelle nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.*
1	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang gestaltet sich nicht optimal.*
2	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.

* Sollte eine kleinere Kochstelle vorhanden sein, testen Sie das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochstelle.

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

Hinweise

- Die flexible Kochzone ist eine einzige Kochstelle; verwenden Sie nur ein einziges Kochgeschirr.
- Wenn die verwendete Kochstelle 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

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen der Filterabdeckung, des Metallfettfilters, des Behälters, des Überlaufbehälters oder der Gehäuseabdeckung das Gerät mindestens zwei Stunden abkühlen lassen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Vor der Reinigung Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

Hinweis: Nur wenig Wasser zu Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät gelangen.

Hinweise

- Entfernen Sie vor dem Reinigen jeglichen Schmuck an Armen und Händen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

Reinigungsmittel

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

Beachten Sie alle Anweisungen und Warnungen, die den Reinigungsmitteln beiliegen.

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

Achtung!
Oberflächenschaden
Verwenden Sie:

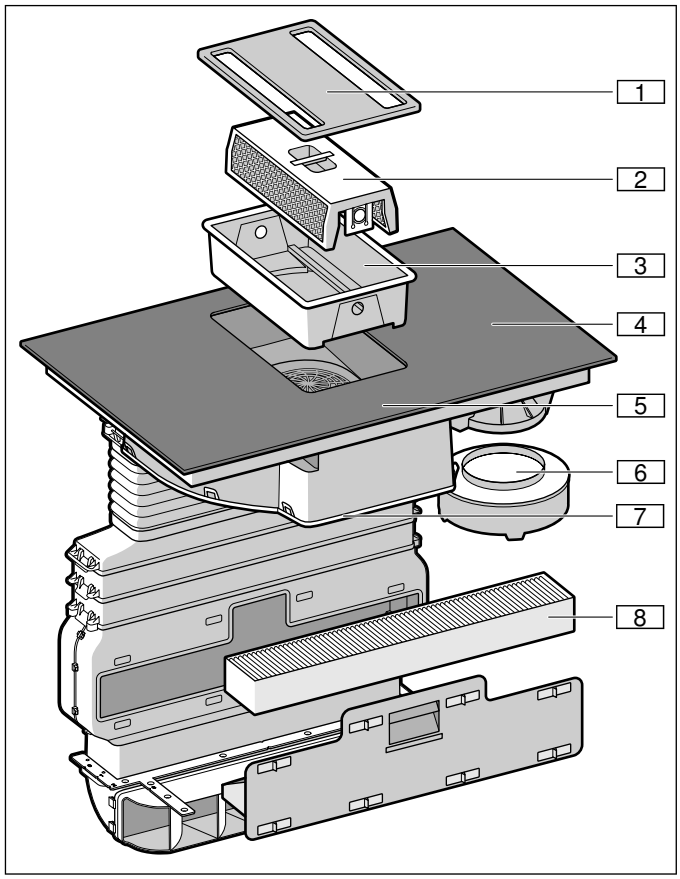
- kein unverdünntes Geschirrspülmittel
- kein Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel
- keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler
- keinen Backofenreiniger
- keine ätzenden, chlorhaltigen oder aggressiven Reiniger
- keine stark alkoholhaltigen Reiniger
- keine harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen

Achtung!
Oberflächenschaden
Neue Schwammtücher vor Gebrauch immer gründlich auswaschen!

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Bereich	Reinigungsmittel
Glaskeramik	Glasreiniger bei Flecken durch Kalk- und Wasserreste: Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder oder Glasreiniger (Artikel-Nr. 00311499) verwendet werden. Glasschaber (Artikel-Nr. 00087670) bei Flecken durch Zucker, Reisstärke oder Plastik: Sofort reinigen. Vorsicht: Verbrennungsgefahr. Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen. **Hinweis:** Kein Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen. Eingetrocknete Stellen mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen, nicht wegscheuern. Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen. Beim Kundendienst, bei unserem e-Shop oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich (Artikel-Nr. 00311499). Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. **Hinweis:** Benutzen Sie für die Reinigung des Kochfeldrahmens keinen Glasschaber.
Kunststoff	Heiße Spüllauge: Mit einem weichen Tuch oder in der Spülmaschine reinigen.
Bedienelemente	Heiße Spüllauge oder geeignete Glasreiniger (Artikel-Nr. 00311499): Mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Gusseisen (Filterabdeckung)	Heiße Spüllauge oder geeignete Glasreiniger (Artikel-Nr. 00311499): Mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.

Zu reinigende Komponenten



Nr.	Bezeichnung
1	Filterabdeckung
2	Metallfettfilter
3	Behälter
4	Kochfeld
5	Bedienfeld
6	Überlaufbehälter
7	Gehäuseabdeckung
8	Aktivkohlefilter (nur bei Umluftbetrieb)

Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen)

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

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

Kochfeld

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass anhaftende Reste einbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste eintrocknen.

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

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

Geeignete Glasschaber (Artikel-Nr. 00087670) erhalten Sie über unseren Kundendienst oder in unserem Onlineshop.

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

Lüftung

Um den Geruchs- und Fettabscheidegrad zu gewährleisten, müssen die Filter regelmäßig ausgetauscht oder gereinigt werden.

Metallfettfilter

Die Metallfettfilter müssen alle 30 Betriebsstunden, mindestens aber einmal im Monat, gereinigt werden.

⚠ Warnung – Brandgefahr!
Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden.
Fettfilter mindestens einmal im Monat reinigen.
Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.

Aktivkohlefilter

Der Aktivkohlefilter muss in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Beachten Sie hierzu die Sättigungsanzeige an Ihrem Gerät.

Sättigungsanzeige

Bei Sättigung des Metallfettfilters oder des Aktivkohlefilters ertönt nach dem Ausschalten des Geräts ein Signal.

Im Anzeigefeld leuchten folgende Symbole:

- **Metallfettfilter:** F 10 leuchtet
- **Aktivkohlefilter:** F 11 leuchtet
- **Metallfettfilter und Aktivkohlefilter:** F 10 und F 11 leuchten abwechselnd

Spätestens jetzt sollten Sie den Metallfettfilter reinigen bzw. den Aktivkohlefilter austauschen.

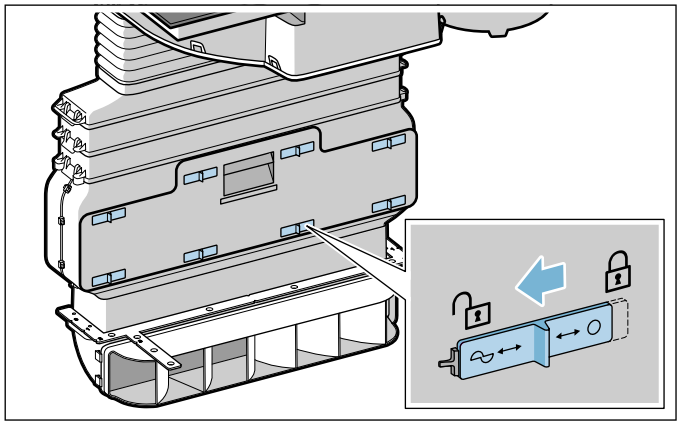
Aktivkohlefilter wechseln (Nur bei Umluftbetrieb)

Aktivkohlefilter binden die Geruchsstoffe aus dem Küchendunst. Sie werden nur im Umluftbetrieb eingesetzt.

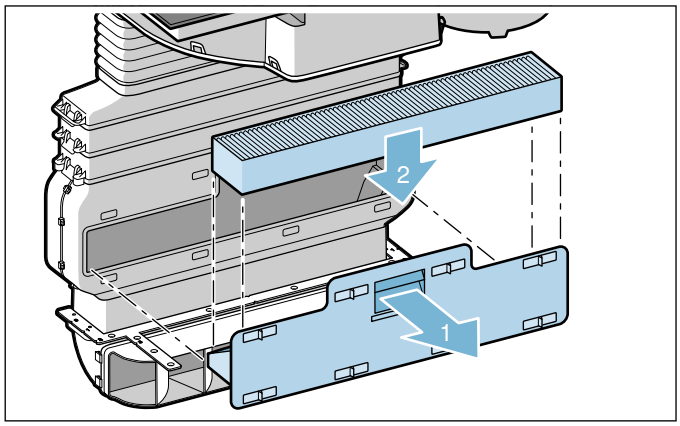
Hinweise

- Der Aktivkohlefilter ist nicht im Lieferumfang enthalten. Sie erhalten den Aktivkohlefilter (Artikel-Nr. HZ381700) im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.
- Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt oder erneut aktiviert werden.
- Verwenden Sie nur Originalfilter. Dadurch wird eine optimale Funktion gewährleistet.

1. Im Einbaumöbel alle Verschlusselemente an der Schublade im Flachkanal öffnen.



2. Schublade im Flachkanal öffnen und Aktivkohlefilter herausnehmen.

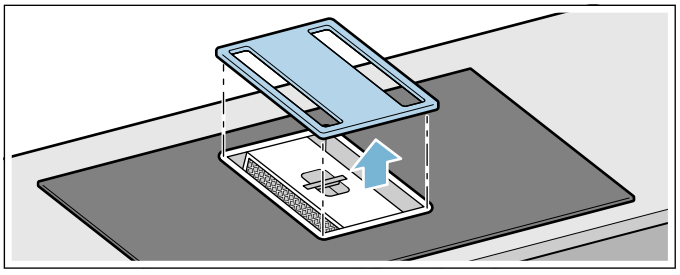


3. Neuen Aktivkohlefilter einsetzen.
4. Schublade im Flachkanal schließen und alle Verschlusselemente schließen.
   Hinweis: Sicherstellen, dass alle Verschlusselemente korrekt geschlossen sind. Andernfalls können Geräusche entstehen und die Leistung der Lüftung könnte sich verringern.

Metallfettfilter ausbauen

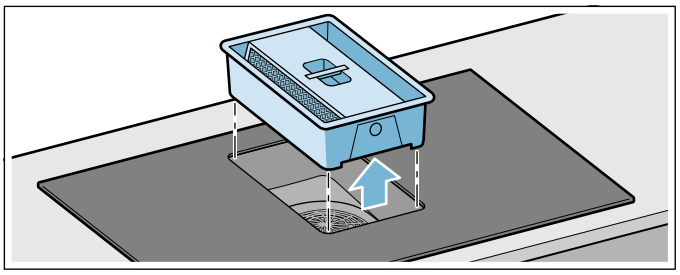
Metallfettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, müssen die Filter mindestens einmal im Monat gereinigt werden.

1. Filterabdeckung abnehmen.



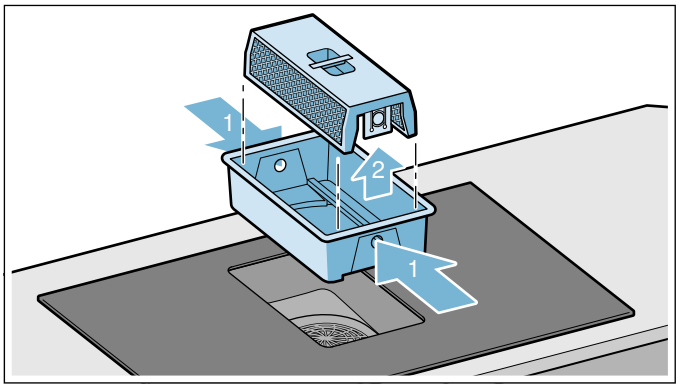
Hinweis: Sicherstellen, dass die Filterabdeckung nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.

2. Metallfettfilter und Behälter herausnehmen.



Hinweis: Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.

3. Auf die beiden Verschlusselemente an den Seiten des Behälters drücken, um den Metallfettfilter vom Behälter zu trennen.



4. Behälter bei Bedarf ausleeren.
5. Metallfettfilter und Filterabdeckung reinigen.
6. Nach der Demontage des Metallfettfilters das Gerät von innen reinigen.

Hinweis: Auf dem Lüfterrad kann es zu Tröpfchenbildung kommen. Dies ist normal und entsteht durch die Kondensation der Kochdünste. Es besteht kein Sicherheitsrisiko und keine Beschädigungsgefahr. Die elektrischen Bauteile des Gerätes sind geschützt.

Metallfettfilter reinigen

Hinweise

- Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Den Metallfettfilter können Sie in der Geschirrspülmaschine oder von Hand reinigen.

Von Hand:

Hinweis: Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser (Artikel-Nr. 00311297) verwenden. Er kann über den Online-Shop bestellt werden.

- Den Metallfettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
- Zur Reinigung des Metallfettfilters eine Bürste verwenden und den Metallfettfilter danach gut ausspülen.
- Metallfettfilter abtropfen lassen.

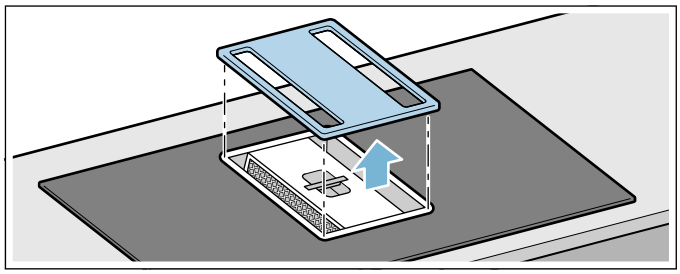
In der Geschirrspülmaschine:

- Einen stark verschmutzten Metallfettfilter nicht zusammen mit Geschirr reinigen.
- Den Metallfettfilter locker in die Geschirrspülmaschine stellen. Den Metallfettfilter nicht einklemmen.
- Für ein optimales Reinigungsergebnis den Metallfettfilter auf der Filterseite liegend in die Geschirrspülmaschine stellen.

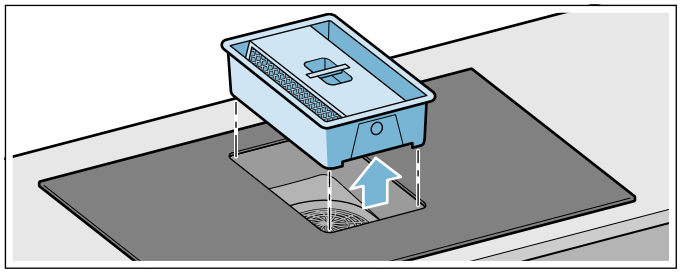
Weitere Gerätekomponenten ausbauen und reinigen

Reinigen Sie auch den Innenbereich der Muldenlüftung regelmäßig. Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden (Artikel-Nr. 00311297).

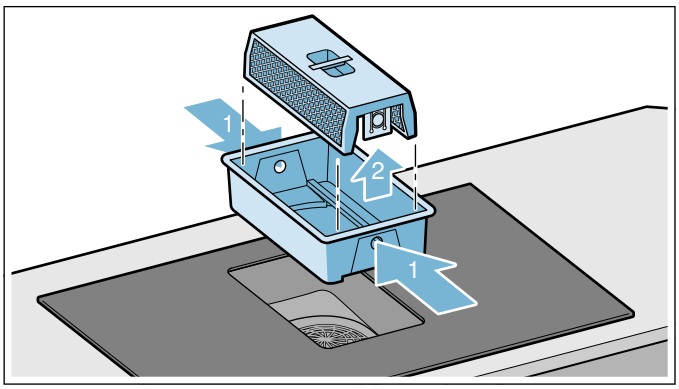
1. Filterabdeckung abnehmen und mit einem feuchten Tuch oder in der Spülmaschine reinigen.



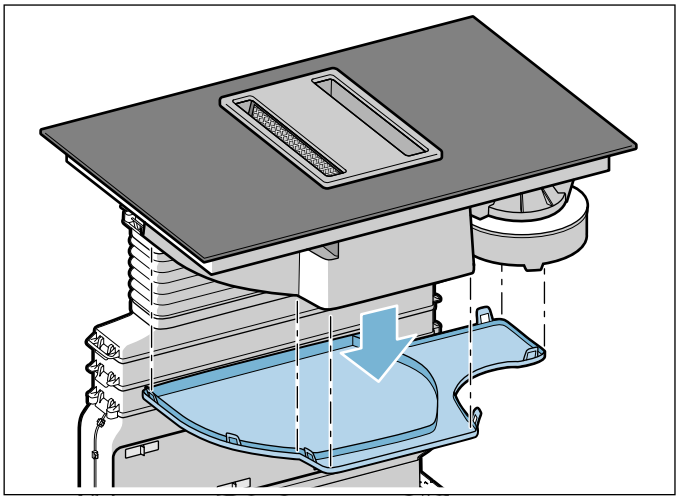
2. Metallfettfilter und Behälter herausnehmen.



3. Auf die beiden Verschlusselemente an den Seiten des Behälters drücken, um den Metallfettfilter vom Behälter zu trennen.



4. Behälter bei Bedarf ausleeren.
5. Metallfettfilter und Behälter in der Spülmaschine reinigen.
6. Bei Bedarf die Gehäuseabdeckung unter dem Gerät abnehmen und reinigen.



7. Nach dem Reinigen die getrockneten Bauteile wieder montieren.

Metallfettfilter einsetzen

1. Behälter einsetzen.
2. Metallfettfilter einsetzen.
   Hinweis: Sicherstellen, dass der Metallfettfilter ordnungsgemäß eingesetzt ist. Andernfalls funktioniert die Lüftung nicht.
3. Filterabdeckung auflegen.

Sättigungsanzeigen zurücksetzen

Wenn Sie die entsprechenden Filter gereinigt oder ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeigen F10 und F11 aufhören zu leuchten.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet F10 oder F11.

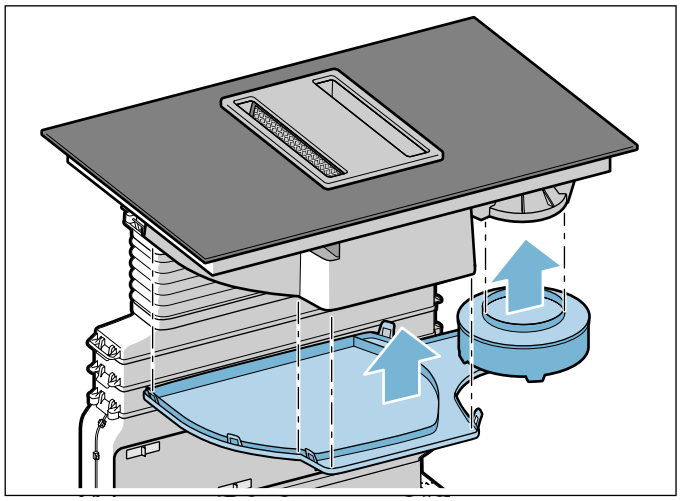
1. Symbol ⁂ berühren.
   Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Metallfettfilter ist zurückgesetzt.
2. Falls F11 leuchtet, Symbol ⁂ erneut berühren.
   Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

Überlaufbehälter reinigen

Hinweise

- Sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist. Falls Gegenstände in das Gerät gelangen, diese nach dem Abkühlen des Geräts entfernen. Dazu Filterabdeckung abnehmen, Metallfettfilter und Behälter entnehmen.
- Falls Flüssigkeit von oben in das Gerät gelangt, wird diese im Überlaufbehälter gesammelt. Überlaufbehälter abschrauben und ausleeren. Bei Bedarf Gehäuseabdeckung abnehmen.

1. Überlaufbehälter mit zwei Händen abschrauben.
   Hinweise
   – Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.
   – Falls der Metallfettfilter und der Behälter ausgebaut sind und Flüssigkeit durch das Lüftergitter in das Gerät gelangt, die Gehäuseabdeckung abnehmen.



2. Überlaufbehälter und ggf. Gehäuseabdeckung ausleeren und ausspülen.
3. Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.
4. Gehäuseabdeckung wieder befestigen.

Kabelloser Temperatursensor

Kochsensor

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

Entfernen Sie den Kochsensor 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 Kochsensor 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.

Häufige Fragen und Antworten (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 Kochstufe. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

Tiefes Pfeifen:

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

Knistern:

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

Hohe Pfeiftöne:

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

Ventilatorgeräusch:

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

Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

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

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.
Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochstelle 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"*.

Kochgeschirr

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

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

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochstelle 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?

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

⚠ 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.

Störung / Anzeige	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
Die Symbolbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Steuereinheit ist defekt.	Kundendienst rufen.
Die Lüftung funktioniert nicht.	Der Metallfettfilter ist nicht korrekt eingesetzt.	Metallfettfilter korrekt einsetzen. ⟶ *"Reinigen" auf Seite 39*
	Der Sensor für die Filtererkennung funktioniert nicht.	Kundendienst rufen.
F 10	Der Metallfettfilter ist gesättigt.	Metallfettfilter reinigen.⟶ *"Reinigen" auf Seite 39*
F 11	Der Aktivkohlefilter ist gesättigt.	Aktivkohlefilter wechseln. ⟶ *"Reinigen" auf Seite 39*
Keine Anzeige	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.
	Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.	Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
	Störung der Elektronik.	Lässt sich die Störung nicht beheben, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.	Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes berühren.
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.	
F5 + Kochstufe und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Topf entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Es kann weiter gekocht werden.
F5 und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Topf entfernen.Einige Sekunden warten. Beliebige Bedienfläche berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, kann weiter gekocht werden.
F 1/F6	Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsfläche abgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Kochstelle erneut einschalten.
F0	Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren	Die Fehleranzeige überprüfen, dazu eine beliebige Bedienfläche berühren. Es kann wie gewohnt gekocht werden, ohne die Funktion Einstellungsübertragung zu benutzen. Den technischen Kundendienst kontaktieren.
F9	Die FlexPlus-Kochzone lässt sich nicht aktivieren	Die Fehleranzeige überprüfen, dazu eine beliebige Bedienfläche berühren. Mit den verbleibenden Kochstellen kann wie gewohnt gekocht werden. Den technischen Kundendienst kontaktieren.
F8	Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Abschnitt ⟶ *"Automatische Abschaltung"*
E8202	Der Temperatursensor ist überhitzt und die Kochstelle wurde abgeschaltet.	Warten, bis der Temperatursensor ausreichend abgekühlt ist und die Funktion erneut aktivieren.
E8203	Der Temperatursensor ist überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.	Wird der Temperatursensor nicht verwendet, vom Kochgeschirr entfernen und fern von anderen Kochstellen oder Wärmequellen aufbewahren. Kochstellen wieder einschalten.
E8204	Die Batterie des Temperatursensors ist leer.	Auswechseln der Batterie 3V CR2032. Siehe Abschnitt ⟶ *"Auswechseln der Batterie"*

Keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld stellen.

E8205	Der Temperatursensor hat keine Verbindung mehr.	Funktion aus- und anschließend wieder einschalten.
E8206	Der Temperatursensor ist kaputt/defekt.	Den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige des Temperatursensors leuchtet nicht	Der Temperatursensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht auf.	Auswechseln der Batterie 3V CR2032. Siehe Abschnitt → *"Auswechseln der Batterie"* Bleibt das Problem bestehen, den Knopf des Temperatursensors für 8 Minuten gedrückt halten und den Temperatursensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Bleibt das Problem weiterhin bestehen, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige am Temperatursensor blinkt zweimal.	Die Batterie des Temperatursensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden.	Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt → *"Auswechseln der Batterie"*
Die Anzeige am Temperatursensor blinkt dreimal.	Der Temperatursensor hat keine Verbindung mehr.	Das Symbol am Temperatursensor 8 Sekunden lang gedrückt halten und den Temperatursensor erneut mit dem Kochfeld verbinden.
E9000 E9010	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Den Stromanbieter kontaktieren.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
dE	Demo-Modus ist aktiviert	Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und erneut anschließen. In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Demo-Modus wurde deaktiviert.
Keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld stellen.		

Hinweise

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

Kundendienst

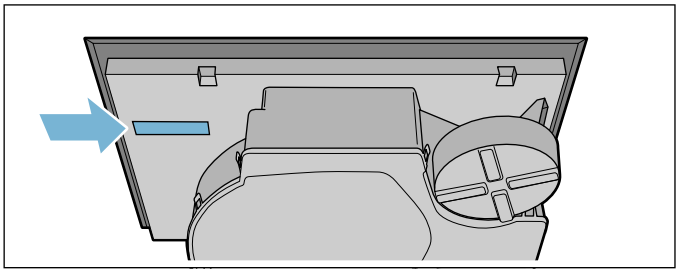
Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

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



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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Prüfgerichte

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

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

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

			Vorheizen		Garen	
Prüfgerichte	**Geschirr**	**Koch-stufe**	**Dauer (Min:Sek)**	**Deckel**	**Kochstufe**	**Deckel**
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 Umrühren)	Ja	1.5	Ja
Menge: 800 g	Kochtopf Ø 22 cm	9	2:30 (ohne Umrühren)	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. umrühren)	Ja	1.5	Ja
Menge: 1 kg	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	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	Vorheizen: Kochstufe	Vorheizen: Dauer (Min:Sek)	Vorheizen: Deckel	Garen: Kochstufe	Garen: 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	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Pfannkuchen zubereiten**						
Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites						
Menge: 2 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.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

9001218073
970808(00)