

SIEMENS



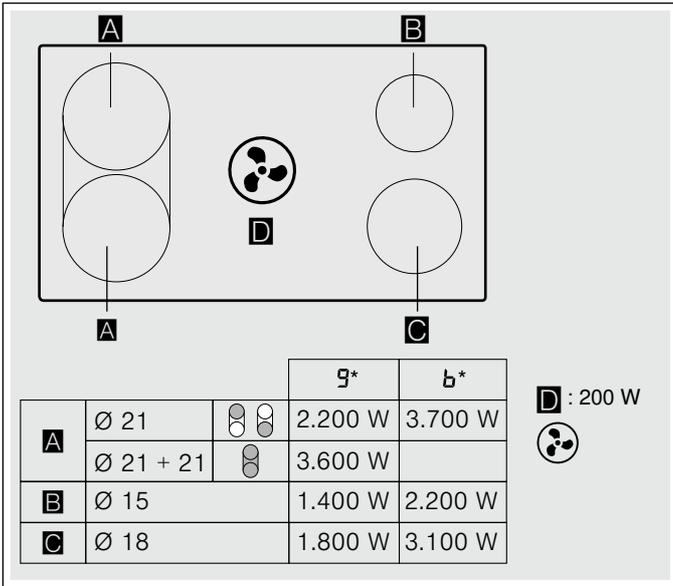
Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungs- System

ED877FS21E, ED807FS21E

siemens-home.bsh-group.com/welcome

de Gebrauchsanleitung

Register
your
product
online



Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Bratsensorik	20
	Wichtige Sicherheitshinweise	5		Vorteile beim Braten	20
	Ursachen für Schäden	7		Pfannen für den BratSensor	20
	Umweltschutz	8		Temperaturstufen	21
	Energiesparen	8		Tabelle	21
	Umweltgerecht entsorgen	8		So stellen Sie ein	22
	Kochen mit Induktion	8		Wisch-Schutz	23
	Vorteile beim Kochen mit Induktion	8		Automatische Abschaltung	23
	Kochgeschirr	8		Grundeinstellungen	24
	Gerät kennen lernen	10		So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:	25
	Ihr neues Gerät	10		Energie-Verbrauchsanzeige	25
	Sonderzubehör	10		Kochgeschirr-Test	26
	Bedienfeld	11		Reinigen	26
	Restwärmeanzeige	11		Reinigungsmittel	26
	Betriebsarten für die Lüftung	12		Zu reinigende Komponenten	27
	Vor dem ersten Gebrauch	12		Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen)	27
	Erste Inbetriebnahme	12		Kochfeld	28
	Gerät bedienen	12		Lüftung	28
	Kochfeld ein- und ausschalten	12		Überlaufbehälter reinigen	30
	Die Kochstelle einstellen	12		Häufige Fragen und Antworten (FAQ)	31
	Lüftung ein- und ausschalten	13		Störungen, was tun?	32
	Intensivstufe	14		Kundendienst	33
	Automatikstart	14		E-Nummer und FD-Nummer	33
	Nachlauf-Funktion	14		Prüfgerichte	34
	Kochempfehlungen	14			
	Kombi-Zone	17			
	Hinweise zum Kochgeschirr	17			
	Aktivieren	17			
	Deaktivieren	17			
	Move Funktion	17			
	Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs	17			
	Aktivieren	18			
	Deaktivieren	18			
	Zeitfunktionen	18			
	Programmierung der Garzeit	18			
	Der Küchenwecker	19			
	PowerBoost Funktion	19			
	Aktivieren	19			
	Deaktivieren	19			
	Kindersicherung	20			
	Kindersicherung ein- und ausschalten	20			
	Automatische Kindersicherung	20			

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.

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.

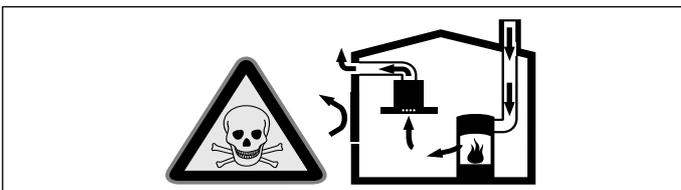
Warnung – Erstickungsgefahr!

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.

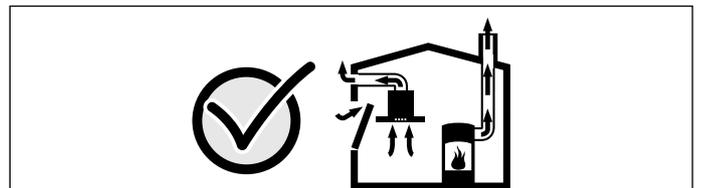
In Verbindung mit einer eingeschalteten Dunstabzugshaube wird der Küche und den benachbarten Räumen Raumlufte entzogen - ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.

- 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.

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.



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.

⚠️ 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.
- Ungeeignete Wokpfannen können zu Unfällen führen. Nur die vom Hersteller als Sonderzubehör enthaltene 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 Pfannenböden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.
- 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.

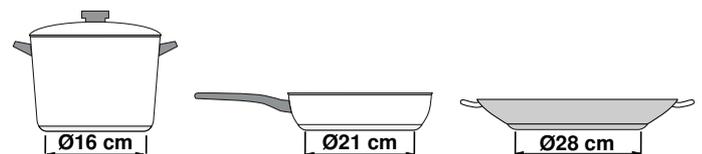
Kochgeschirr

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 → "Kochgeschirr-Test" nach.

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

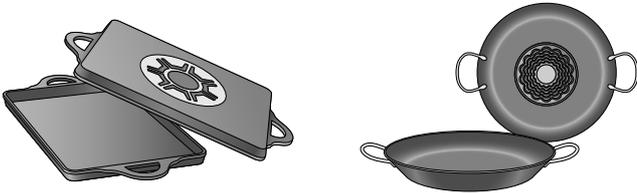


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "→ "Grundeinstellungen" auf Seite 24" auf Seite 12.

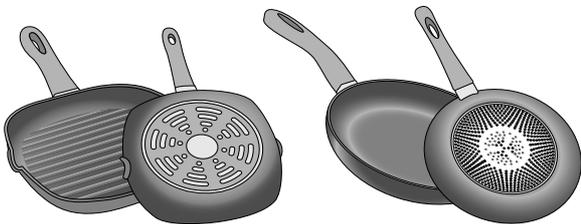


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

- 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

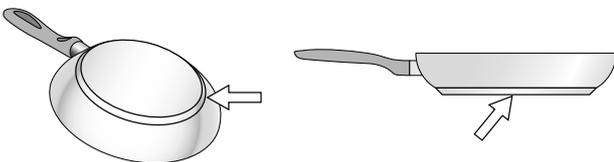
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- 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

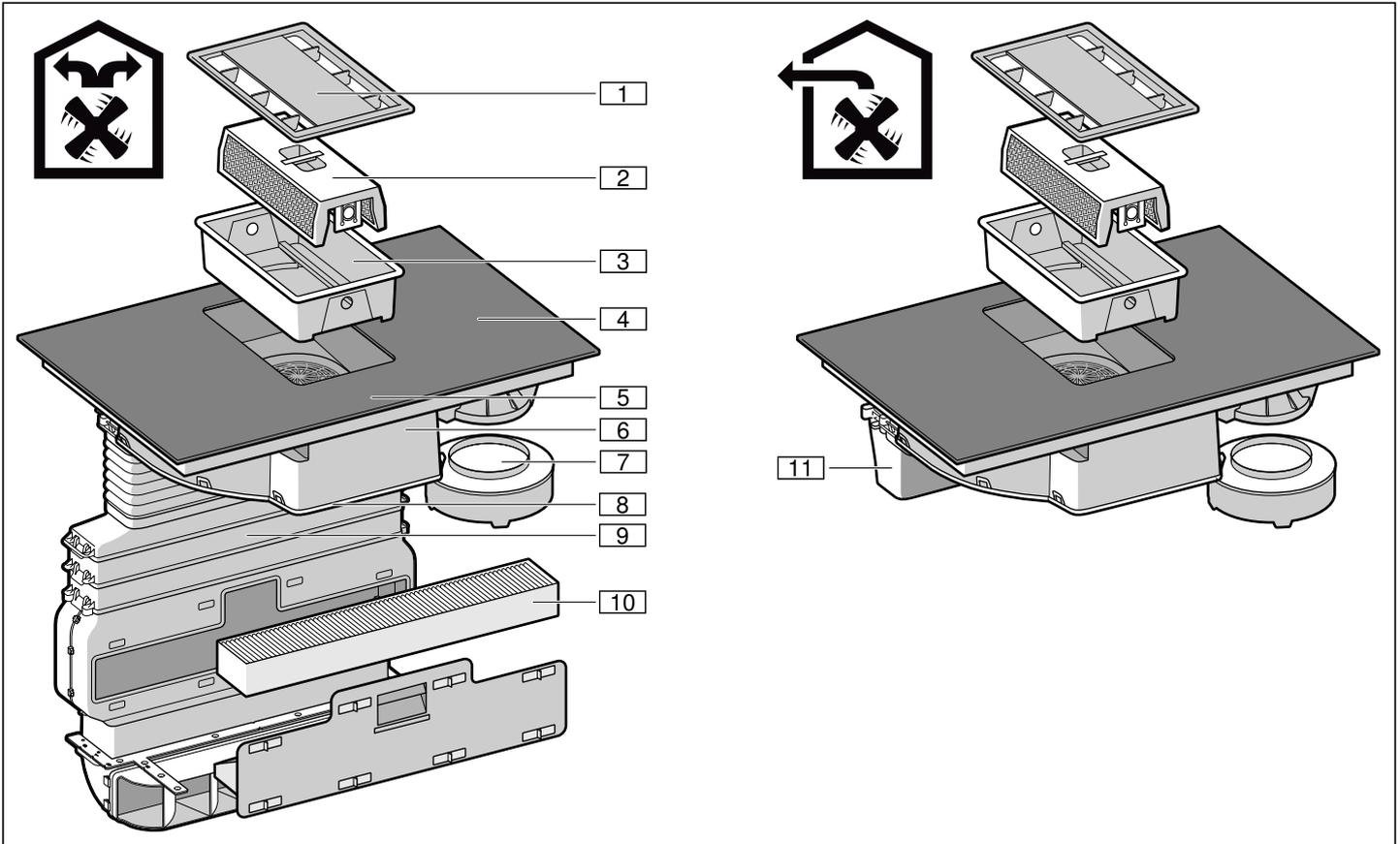
Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Gerät kennen lernen

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

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

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

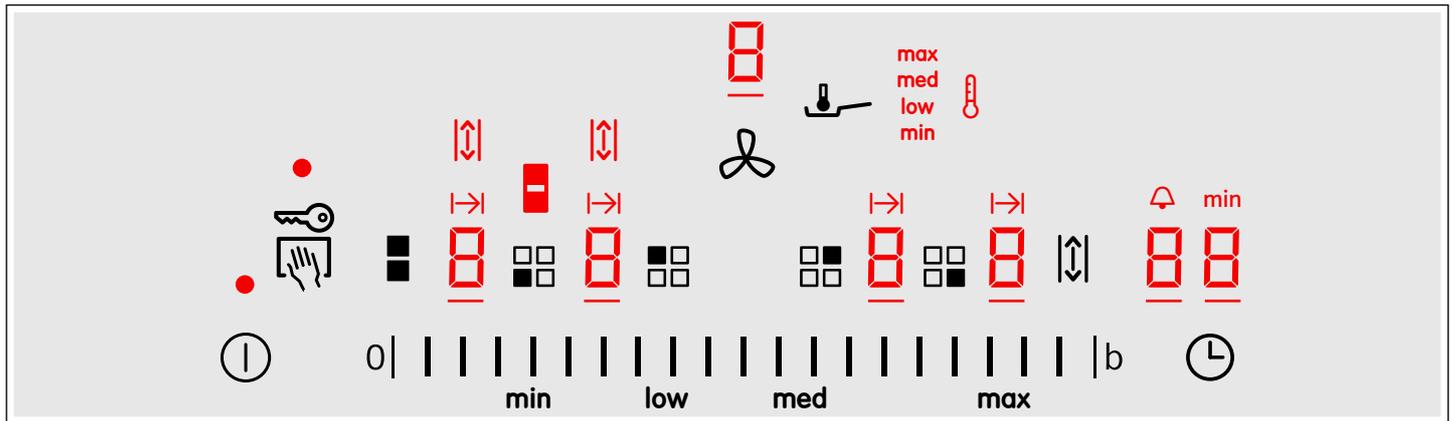
Abluftset	HZ381400
Umluftset	HZ381500
Aktivkohlefilter	HZ381700

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
🔑	Kindersicherung einschalten
🌀	Zwischen Einstellbereich von Kochfeld und Lüftung wechseln / Sättigungsanzeigen zurücksetzen
🔲	Kochstelle auswählen
0	Kochstufen einstellen / Lüfterstufen 1-9 auf dem linken Einstellbereich einstellen
b	Powerboost-Funktion für Kochstufen / Intensivstufe für Lüftung einschalten
🔥	BratSensor einschalten
min, low, med, max	Temperaturstufen einstellen
🔲	Funktion Kombi-Zone einschalten
↕	Move-Funktion aktivieren
🕒	Garzeit und Küchenwecker programmieren

Anzeigen	
•	Betriebszustand
1-9	Kochstufen / Lüfterstufen
00	Timer-Funktion
H/h	Restwärme
b	PowerBoost-Funktion / Intensivstufe für Lüftung
R	BratSensor
🌀	Temperatur Kochfunktionen
min, low, med, max	Temperaturstufen
🔲	Funktion Kombi-Zone
↕	Move-Funktion
⌄	Programmierung der Garzeit
🔔	Küchenwecker
min	Timer-Anzeigen
F 10	Sättigungsanzeige Metallfettfilter
F 11	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter

Bedienflächen

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

Hinweise

- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- 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.

Betriebsarten für die Lüftung

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.

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 dem Prospekt 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  der Wert  (Werkseinstellung) eingestellt.
- Bei Abluftbetrieb ist bei der Anzeige  der Wert  eingestellt.

Um das Gerät auf Abluftbetrieb umzustellen, siehe → "Grundeinstellungen" auf Seite 24.

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 schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Das Symbol  berühren. Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter und die Kochstellen-Anzeigen  leuchten auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol  berühren, bis die Anzeige erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. 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.

Die Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich können Sie die gewünschte Kochstufe auswählen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

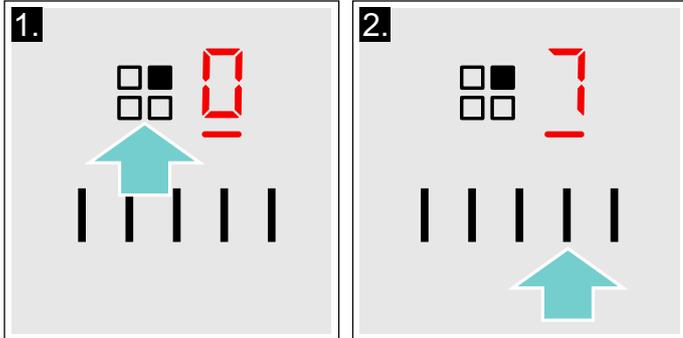
Hinweise

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

Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Berühren Sie das Symbol  der gewünschten Kochstelle. In der Anzeige leuchtet **0**.
2. Wählen Sie anschließend im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe aus.



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. Auch wenn mehrere Töpfe oder Pfannen beim Einschalten auf dem Kochfeld stehen, wird nur ein Geschirr erkannt.
- Die Lüftung muss separat ausgeschaltet werden. → "Lüftung ausschalten" auf Seite 13

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 26

Hinweis: Lüftungsöffnungen nicht mit Gegenständen blockieren. Keine Gegenstände auf die Filterabdeckung stellen. Andernfalls 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.

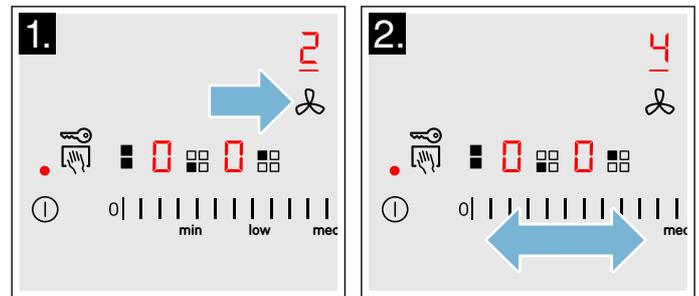
Lüftung einschalten

Falls die Lüftung nicht eingeschaltet werden kann, Metallfettfilter korrekt einsetzen.

1. Symbol  berühren. Die Lüftung startet auf der Leistungsstufe **2**. Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.

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 angezeigt.



3. Um eine andere Leistungsstufe einzustellen, Symbol  berühren und im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe auswählen. Die eingestellte Leistungsstufe wird 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  wählen.
3. Symbol  berühren, um zu dem Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln.

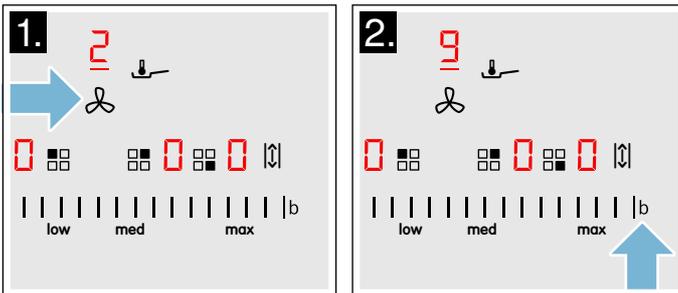
Hinweis: Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen startet der Nachlauf nach dem Ausschalten des Geräts.

Intensivstufe

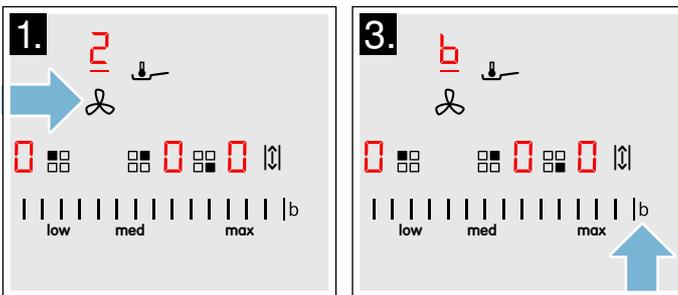
Aktivieren Sie bei starker Geruchs- oder Dunstentwicklung die Intensivstufe. Hierbei arbeitet die Lüftung für kurze Zeit mit Höchstleistung. Nach kurzer Zeit schaltet sie selbstständig auf eine niedrige Stufe zurück.

Einschalten

1. Symbol  berühren.
Im Anzeigefeld wird  angezeigt, die Linie unter der Leistungsstufe  leuchtet.
2. Symbol  berühren.
Im Anzeigefeld wird  angezeigt. Die Linie unter dem Symbol  leuchtet. Die Lüfterstufe  ist aktiviert.



3. Oder: Symbol  zweimal berühren.
Im Anzeigefeld wird  angezeigt. Die Linie unter dem Symbol  leuchtet. Die Intensivstufe ist aktiviert.



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

Ausschalten

1. Symbol  berühren.
2. In den nächsten Sekunden über den Einstellbereich gleiten, bis die Leistungsstufe  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 einer festgelegten Leistungsstufe.

In den Grundeinstellungen wählen Sie die gewünschte Option aus. → "Grundeinstellungen" auf Seite 24

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 (→ Seite 24) können Sie die folgenden Optionen für den Nachlauf wählen:

- Nachlauf deaktivieren
- 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.

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.

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.	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1. - 2	-
Milch*	1. - 2.	-
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.	20 - 30
Fisch*	4 - 5	10 - 15
Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2. - 3.	15 - 30
Milchreis***	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4. - 5.	25 - 35
Salzkartoffeln	4. - 5.	15 - 30
Teigwaren, Nudeln*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Suppen	3. - 4.	15 - 60
Gemüse	2. - 3.	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3. - 4.	7 - 20
Garen im Schnellkochtopf	4. - 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.		

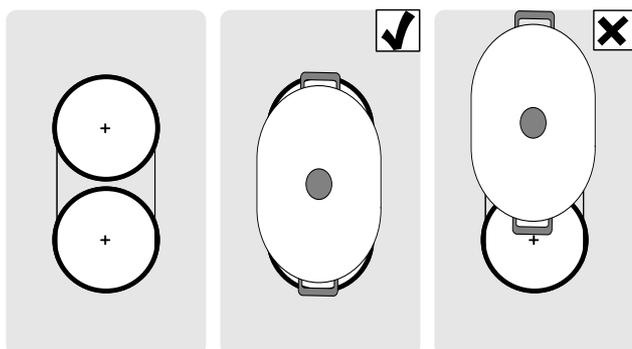
	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmoren / Braten mit wenig Öl*		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Kotelett, natur oder paniert**	6-7	8-12
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12
Geflügelbrust (2 cm dick)**	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt**	5-6	10-30
Frikadellen (3 cm dick)**	4.-5.	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
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6-7	6-10
Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6.-7.	-
Omelette (nacheinander braten)	3.-4.	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.		

Kombi-Zone

Mit dieser Funktion können die beiden gleich großen linken Kochstellen zusammenschaltet werden. Dabei wird für beide Kochstellen die gleiche Kochstufe eingestellt. Sie ist besonders zum Kochen mit länglichem Kochgeschirr geeignet.

Hinweise zum Kochgeschirr

Für optimale Ergebnisse verwenden Sie ein geeignetes, ovales Kochgeschirr im Bereich der beiden Kochstellen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochstellen.



Wird auf einer der beiden Kochstellen nur ein Kochgeschirr verwendet, kann dieses auf die zweite Kochstelle verschoben werden. In diesem Fall werden die Kochstufe und die ausgewählten Einstellungen übernommen.

Aktivieren

1. Eine der zwei zur Kombi-Zone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe einstellen.
2. Das Symbol  berühren. Die Anzeige  leuchtet. Die Kochstufe erscheint in der Anzeige der unteren Kochstelle.

Die Funktion ist aktiviert.

Kochstufe ändern

Im Einstellbereich die Kochstufe ändern.

Deaktivieren

Eine der beiden zu dieser Funktion gehörenden Kochstellen auswählen und das Symbol  berühren.

Die Funktion ist deaktiviert. Die beiden Kochstellen funktionieren weiterhin als zwei unabhängige Kochstellen.

Move Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die beiden gleich großen linken Kochstellen zusammenschalten und für beide Kochstellen unterschiedliche Kochstufen wählen. Voreingestellte Kochstufen:

Vordere Kochstelle = Kochstufe **9**

Hintere Kochstelle = Kochstufe **1**.

Die Kochstufen können für jede Kochstelle unabhängig voneinander geändert werden.

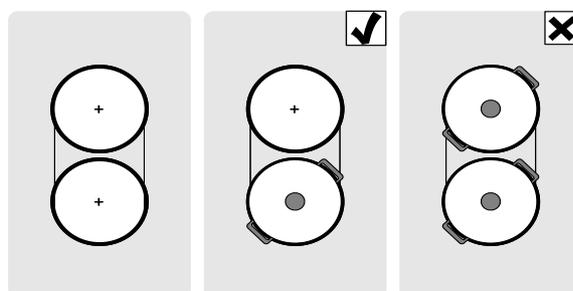
Hinweise

- Kochgeschirr nur auf einer der Kochstellen platzieren. Die Funktion wird nicht aktiviert, wenn auf beiden Kochstellen ein Kochgeschirr steht.
- In der Anzeige der Kochstelle, auf der kein Kochgeschirr steht, leuchtet die Kochstufe schwächer. Sie wird erst aktiviert, wenn das Geschirr auf diese Kochstelle verschoben und erkannt wird.
- Wenn die Funktion bereits aktiviert ist und ein zweites Kochgefäß auf die freie Kochstelle gestellt wird, leuchtet die Anzeige nach wie vor schwächer. Die Kochstelle ist nicht aktiv. Die Kochstelle aktiviert sich, wenn das erste Kochgefäß entfernt wird.

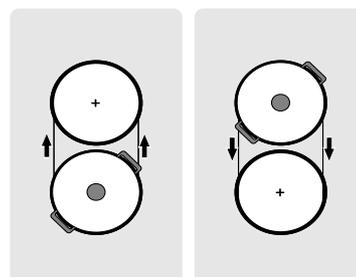
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

Verwenden Sie nur ein einziges Kochgeschirr, das nur eine Kochstelle bedeckt.



Das Kochgeschirr von einer Kochstelle zu einer anderen verschieben:



Aktivieren

1. Eine der beiden zur Move-Funktion gehörenden Kochstellen auswählen.
2. Das Symbol  berühren. Die Anzeigen  leuchten. Die Kochstufen leuchten in den Anzeigen beider Kochstellen.

Die Funktion ist aktiviert.

Hinweise

- Die Anzeige der Kochstelle mit dem Kochgeschirr leuchtet heller.
- In der Anzeige der weiterhin ausgewählten Kochstelle leuchtet die Anzeige .

Kochstufe ändern

Eine der zwei zur Move-Funktion gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe im Einstellbereich ändern.

Hinweis: Wird die Funktion deaktiviert, kehren die Kochstufen zu den voreingestellten Werten zurück

Deaktivieren

Das Symbol  berühren.
Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Wenn eine der zwei Kochstellen auf  gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von etwa 10 Sekunden.

Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über zwei Timer-Funktionen:

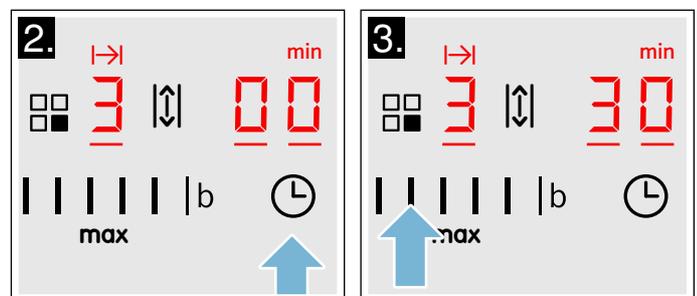
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker

Programmierung der Garzeit

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

So stellen Sie ein:

1. Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Berühren Sie das Symbol . In der Anzeige der Kochstelle leuchtet . In der Timer-Anzeige leuchtet .
3. In den folgenden 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Garzeit auswählen.



Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit 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 bei der kombinierten Kochstelle die Funktion Kombi-Zone gewählt, ist die eingestellte Zeit für beide 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.

Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol  berühren.

Die Garzeit im Einstellbereich ändern oder auf  stellen, um die Garzeit zu löschen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheint 10 Sekunden lang .

Das Symbol  berühren. Die Anzeigen erlöschen und das akustische Signal endet.

Hinweise

- Wurde eine Garzeit für mehrere Kochstellen programmiert, erscheint in der Timer-Anzeige immer die Zeitangabe der ausgewählten Kochstelle.
- Sie können eine Garzeit 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.

Wecker einstellen

1. Das Symbol  so oft berühren, bis die Anzeige  aufleuchtet. In der Timer-Anzeige erscheint .
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen. Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  mehrfach berühren, bis die Anzeige  leuchtet. Die Zeit im Einstellbereich ändern oder auf  stellen.

Nach Ablauf der Zeit

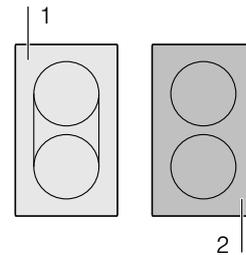
Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheinen  und . Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

Symbol  berühren, die Anzeigen schalten sich vorzeitig aus und das Signal verstummt.

PowerBoost Funktion

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

Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle  und ; anschließend wird automatisch die Kochstufe  eingestellt, ohne die Funktion zu aktivieren.



Hinweis: Im Bereich der Kombi-Zone kann die Powerboost-Funktion nur aktiviert werden, wenn die zwei Kochstellen unabhängig voneinander verwendet werden.

Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol  zweimal berühren. In der Anzeige leuchtet . Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren. Die Anzeige  erlischt und die Kochstelle schaltet auf die Kochstufe  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.

Kindersicherung

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

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige neben dem Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang berühren. Die Sperre ist deaktiviert.

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"

Bratsensorik

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

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

Vorteile beim Braten

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

Hinweise

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

Pfannen für den BratSensor

Für diese Funktion gibt es spezielle Pfannen. Sie können im Fachhandel oder über unseren 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.

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet, deshalb muss zum Braten nur wenig Öl verwendet werden.

Hinweise

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

Temperaturstufen

Temperaturstufe	Geeignet für	
min	niedrig	Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine, z. B. Omelettes.
low	mittel - niedrig	Braten von Fisch und dickem Bratgut, z. B. Frikadellen und Würstchen.
med	mittel - hoch	Braten von Steaks, medium oder well done, panierten Tiefkühlprodukten und dünnen Speisen, z. B. Schnitzel, Ragout und Gemüse.
max	hoch	Braten bei hohen Temperaturen, z. B. Steaks rare (blutig), Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln.

Tabelle

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

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

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

	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Fleisch		
Schnitzel, natur oder paniert	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Koteletts*	low	10 - 15
Cordon bleu*	med	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick)	max	6 - 8
Steak, medium oder well done (3 cm dick)	med	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)*	low	10 - 20
Würstchen, gebrüht oder roh*	low	8 - 20
Hamburger, Frikadellen*	low	6 - 30
Leberkäse	min	6 - 9
Geschnetzeltes, Gyros	med	7 - 12
Hackfleisch	med	6 - 10
Speck	min	5 - 8
Fisch		
Ganzer Fisch, gebraten, z. B. Forelle	low	10 - 20
Fischfilet, natur oder paniert	low - med	10 - 20
Scampi, Garnelen	med	4 - 8
Eierspeisen		
Pfannkuchen**	max	-
Omelett**	min	3 - 6
Spiegeleier	min - med	2 - 6
Rührei	min	4 - 9
Kaiserschmarrn	low	10 - 15
French Toast**	low	4 - 8
Kartoffeln		
Bratkartoffeln (aus Pellkartoffeln)	max	6 - 12
Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln)	med	15 - 25
Kartoffelpuffer**	max	2,5 - 3,5
Glasierte Kartoffeln	low	15 - 20

* Mehrmals wenden.

** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

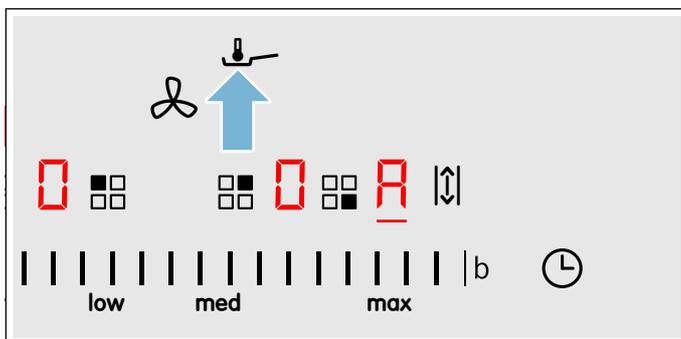
	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Gemüse		
Knoblauch, Zwiebeln	min	2 - 10
Zucchini, Auberginen	low	4 - 12
Paprika, grüner Spargel	low	4 - 15
Pilze	med	10 - 15
Glasiertes Gemüse	low	6 - 10
Tiefkühlprodukte		
Schnitzel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Geflügelbrust*	med	10 - 30
Chicken-Nuggets	med	10 - 15
Gyros, Kebab	low	5 - 10
Fischfilet, natur oder paniert	low	10 - 20
Fischstäbchen	med	8 - 12
Pommes frites	max	4 - 6
Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn	low	6 - 10
Frühlingsrollen	med	10 - 30
Camembert/Käse	low	10 - 15
Sonstiges		
Camembert/Käse	low	7 - 10
Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe, z. B. Nudelpfanne	min	5 - 10
Croûtons	low	6 - 10
Mandeln/Walnüsse/Pinienkerne	med	3 - 15

* Mehrmals wenden.
 ** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

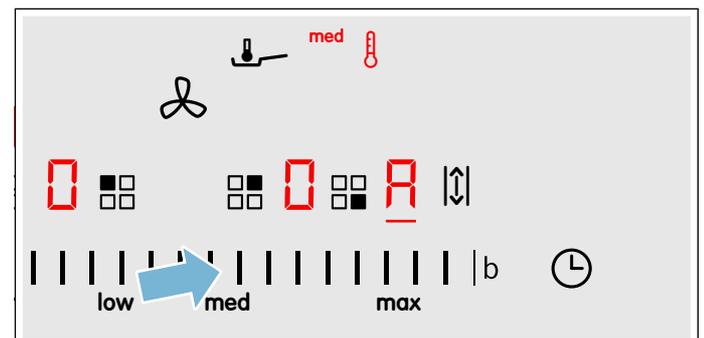
So stellen Sie ein

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

1. Die Kochstelle auswählen. Das Symbol  berühren. In der Anzeige leuchtet **A**.



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



Die Funktion ist aktiviert. Das Temperatursymbol  leuchtet solange, bis die Brattemperatur erreicht ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Temperatursymbol erlischt.

Hinweise

- Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.
- Damit die Temperaturanzeige  und die Temperaturstufe angezeigt werden, muss die Kochstelle ausgewählt sein.

BratSensor ausschalten

Kochstelle auswählen und das Symbol  berühren. Die Funktion ist deaktiviert.

Wisch-Schutz

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

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

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

Hinweise

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

Automatische Abschaltung

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

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

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

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

Grundeinstellungen

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

Anzeige	Funktion
c 1	Automatische Kindersicherung 0 Manuell*. 1 Automatisch. 2 Funktion deaktiviert.
c 2	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.*
c 3	Energieverbrauch anzeigen 0 Ausgeschaltet.* 1 Eingeschaltet.
c 5	Automatische Programmierung der Garzeit 00 Ausgeschaltet.* 0 1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c 6	Dauer des Timer-Ende-Signaltöns 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c 7	Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen 0 Ausgeschaltet.* 1 1000 W Mindestleistung. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 oder 9. Maximalleistung des Kochfeldes.
c 9	Auswahlzeit der Kochstelle 0 Unbegrenzt: Die letzte eingestellte Kochstelle bleibt ausgewählt.* 1 Begrenzt: Die Kochstelle bleibt nur einige Sekunden lang ausgewählt.
c 12	Kochgeschirr prüfen, Ergebnis des Garvorgangs 0 Nicht geeignet 1 Nicht optimal 2 Geeignet
c 17	Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen 0 Umluftbetrieb ist eingestellt.* 1 Abluftbetrieb ist eingestellt.
c 18	Automatikstart einstellen 0 Ausgeschaltet. 1 Eingeschaltet: Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.*

* Werkseinstellungen

Anzeige	Funktion
c 20	Nachlauf einstellen 0 Ausgeschaltet. 1 Eingeschaltet: Die Lüftung läuft im Abluftbetrieb für circa 6 Minuten in der Leistungsstufe 3 und im Umluftbetrieb für circa 30 Minuten in der Leistungsstufe 1 und schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch ab.*
c 0	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen 0 Individuelle Einstellungen.* 1 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

* Werkseinstellungen

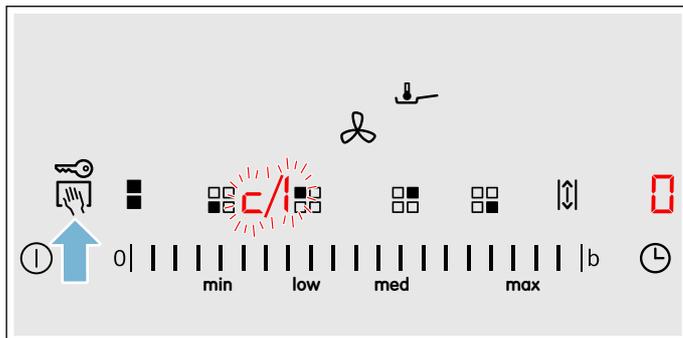
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

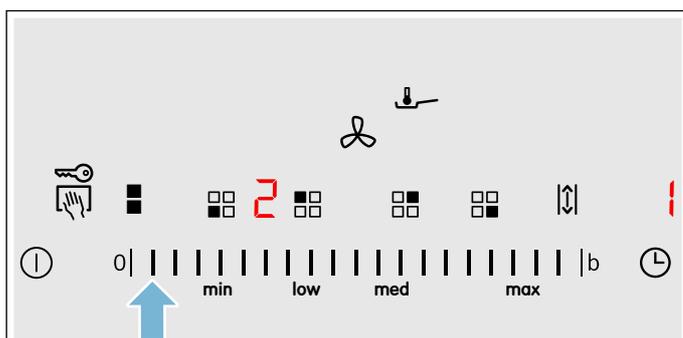
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ca. 4 Sekunden lang berühren.
Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie den Einstellbereich, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

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 blinken abwechselnd c und i und es erscheint 0 als Voreinstellung.



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

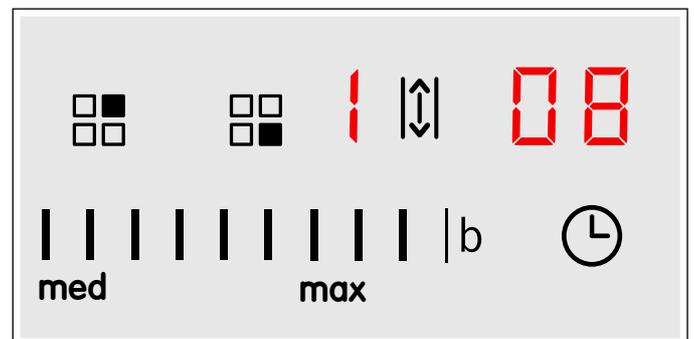
Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

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"

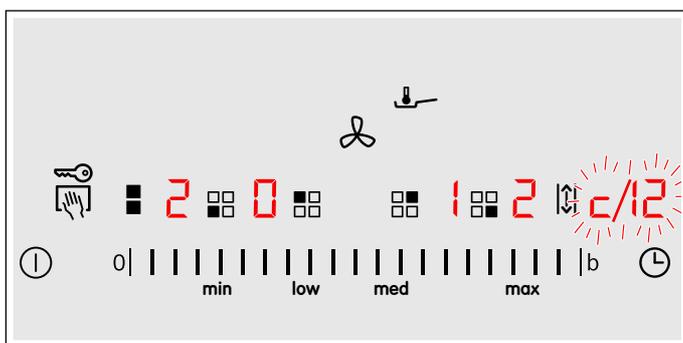
Kochgeschirr-Test

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 1 2** aus.
3. Berühren Sie den Einstellbereich. In der Kochstellen-Anzeige blinkt **—**. Die Funktion ist aktiviert.

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



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

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

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

Hinweise

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

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 Metallfetfilters, 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

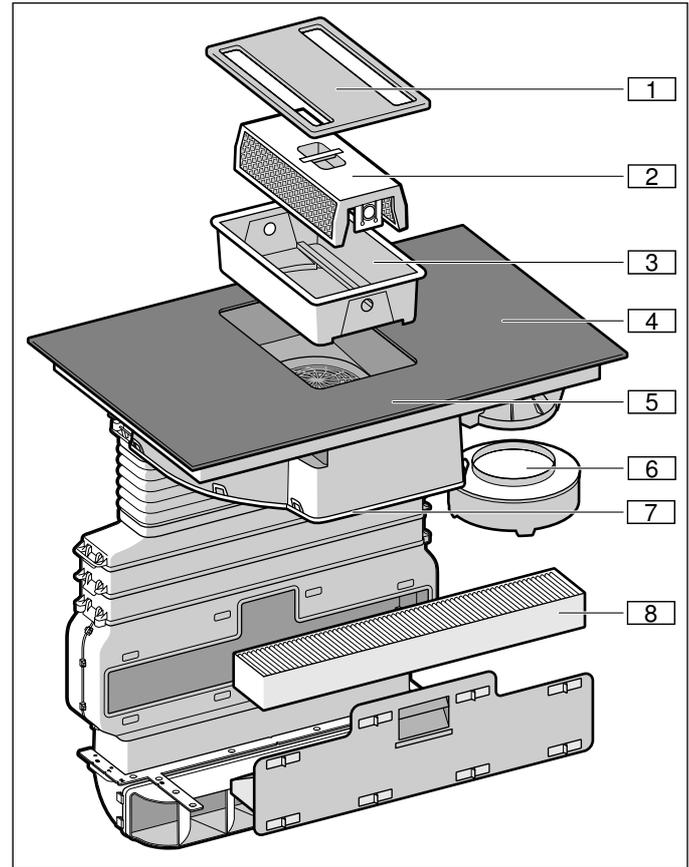
Achtung! Oberflächenschaden

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	<p>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.</p> <p>Glasschaber (Artikel-Nr. 00087670) bei Flecken durch Zucker, Reisstärke oder Plastik: Sofort reinigen. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.</p> <p>Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.</p> <p>Hinweis: Kein Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine verwenden.</p>
Edelstahl	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen.</p> <p>Eingetrocknete Stellen mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen, nicht wegscheuern.</p> <p>Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen.</p> <p>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.</p> <p>Hinweis: Benutzen Sie für die Reinigung des Kochfeldrahmens keinen Glasschaber.</p>
Kunststoff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem weichen Tuch oder in der Spülmaschine reinigen.</p>
Bedienelemente	<p>Heiße Spüllauge oder geeignete Glasreiniger (Artikel-Nr. 00311499): Mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p>
Gusseisen (Filterabdeckung)	<p>Heiße Spüllauge oder geeignete Glasreiniger (Artikel-Nr. 00311499): Mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p>

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

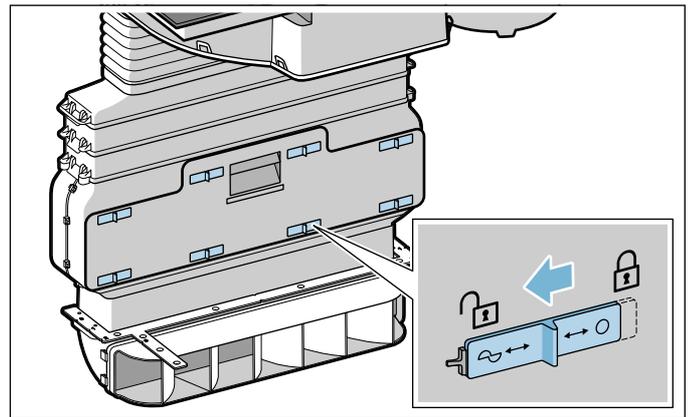
Spätestens jetzt sollten Sie den Metallfettfilter reinigen bzw. den Aktivkohlefilter austauschen.

Aktivkohlefilter wechseln (Nur bei Umluftbetrieb)

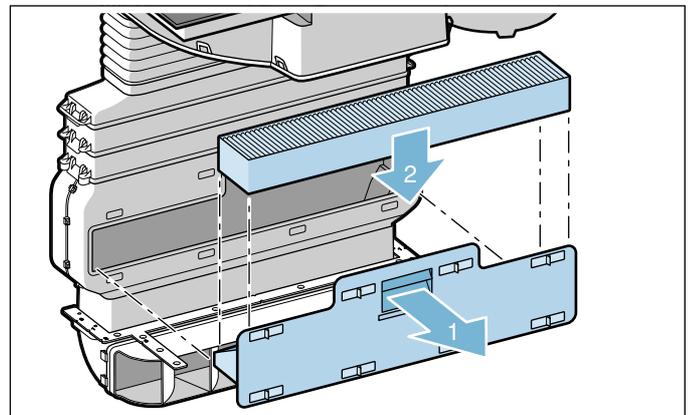
Aktivkohlefilter binden die Geruchsstoffe aus dem Küchendunst. Sie werden nur im Umluftbetrieb eingesetzt.

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.



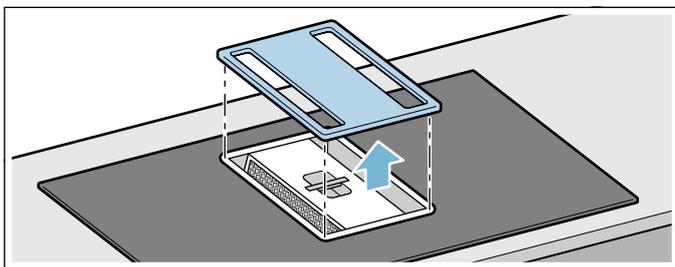
3. Neuen Aktivkohlefilter einsetzen.
4. Schublade im Flachkanal schließen und alle Verschlusselemente schließen.

Hinweis: Sicherstellen, dass alle Verschlusselemente korrekt geschlossen sind. Andernfalls können Geräusche entstehen und die Leistung der Lüftung könnte sich verringern.

Metallfettfilter ausbauen

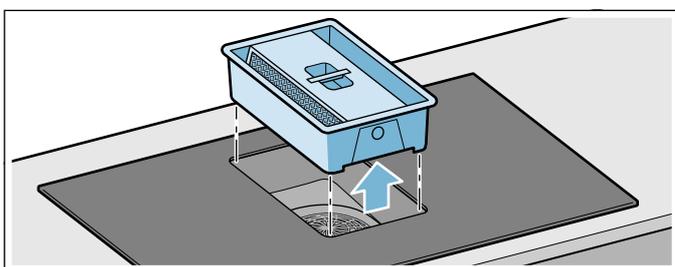
Metallfettfilter filtern das Fett aus dem Kuchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, müssen die Filter mindestens einmal im Monat gereinigt werden.

1. Filterabdeckung abnehmen.



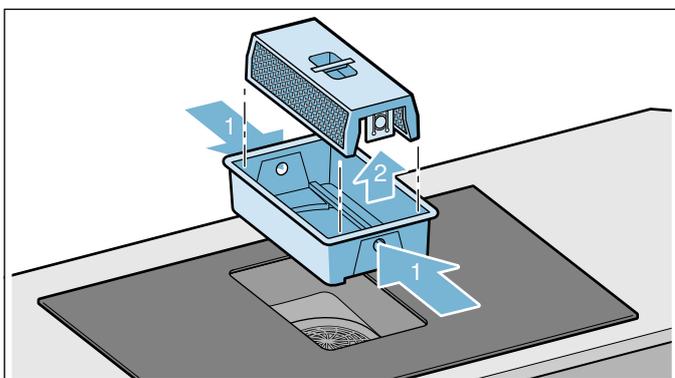
Hinweis: Sicherstellen, dass die Filterabdeckung nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.

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.

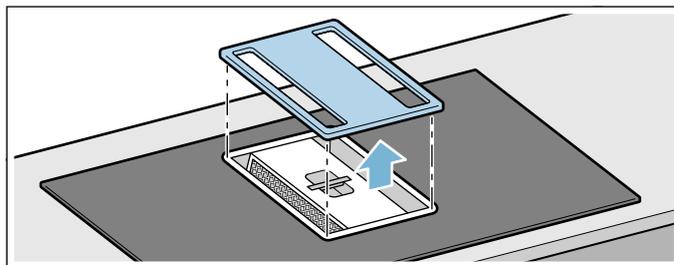
In der Geschirrspülmaschine:

- 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.

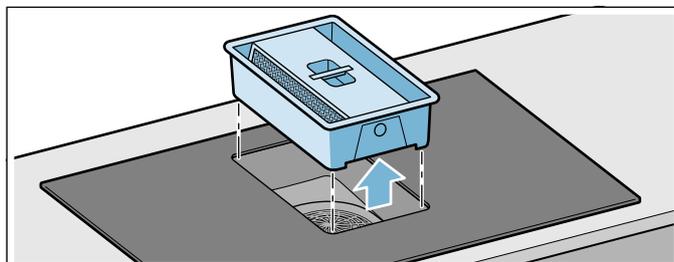
Weitere Gerätekomponenten ausbauen und reinigen

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

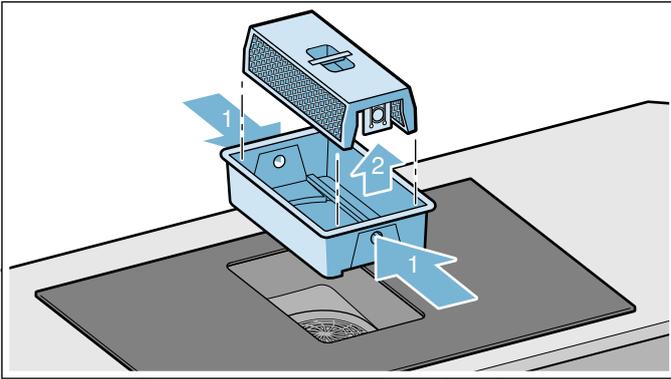
1. Filterabdeckung abnehmen und mit einem feuchten Tuch oder in der Spülmaschine reinigen.



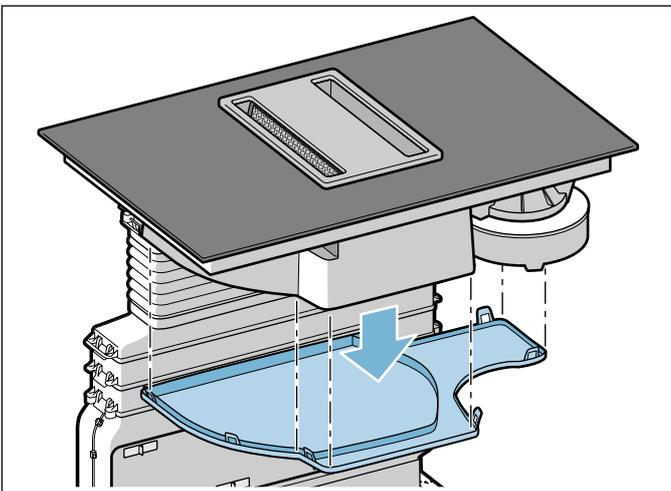
2. Metallfettfilter und Behälter herausnehmen.



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 **F 10** und **F 11** aufhören zu leuchten.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet **F 10** oder **F 11**.

1. Symbol  berühren.
Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Metallfettfilter ist zurückgesetzt.
2. Falls **F 11** leuchtet, Symbol  erneut berühren.
Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

Überlaufbehälter reinigen

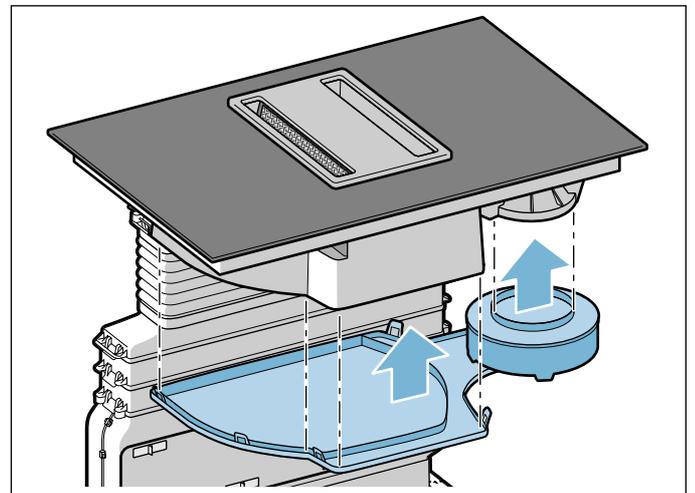
Hinweise

- 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.

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 Kochfeldes weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

Kochgeschirr

Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

Informationen zu Kochgefäßen, die für Induktion geeignet sind, 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 Gefäß am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → *"Kochen mit Induktion"* und → *"Kombi-Zone"*.

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 Gefäß am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → *"Kochen mit Induktion"* und → *"Kombi-Zone"*.

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 Kochfeldes finden Sie im Kapitel → *"Reinigen"*

Störungen, was tun?

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

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	Fehlerbehebung
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt Stromausfall Sicherung defekt	Gerät am Stromnetz anschließen Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist Kundendienst rufen.
Die Symbolbeleuchtung funktioniert nicht	Die Steuereinheit ist defekt.	Kundendienst rufen.
Die Lüftung funktioniert nicht.	Der Metallfettfilter ist nicht korrekt eingesetzt. Der Sensor für die Filtererkennung funktioniert nicht.	Metallfettfilter korrekt einsetzen. Kundendienst rufen.
F 10	Der Metallfettfilter ist gesättigt.	Metallfettfilter reinigen. → "Reinigen" auf Seite 26
F 11	Der Aktivkohlefilter ist gesättigt.	Aktivkohlefilter wechseln. → "Reinigen" auf Seite 26
keine Anzeige	Die Stromversorgung ist unterbrochen. Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. Störung der Elektronik.	Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Die Anzeige E blinkt in den Kochstellen-Anzeigen	Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.	Decken Sie zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand ab.
F 2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes.
F 4	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.	
F 5 + Kochstufe und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen.
F 5 und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen.
F 1 / F 6	Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.
F 8	Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel → "Automatische Abschaltung"
E 9000 E 90 10	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung.
U 400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.

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

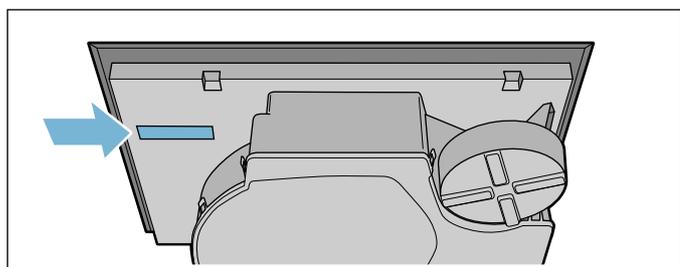
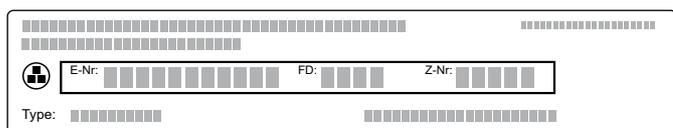
Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

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

Prüfgerichte	Geschirr	Kochstufe	Vorheizen	Garen		
			Dauer (Min:Sek)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Schokolade schmelzen						
Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao, 150 g)	Stieltopf Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nein
Linseneintopf erwärmen und warmhalten						
Linseneintopf* Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 450 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	1:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g	Kochtopf Ø 22 cm	9	2:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.	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.	Ja
Menge: 1 kg	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.	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	Kochstufe	Vorheizen		Garen	
			Dauer (Min:Sek)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Milchreis kochen						
Milchreis, mit Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Kochstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben. Garzeit einschließlich Vorheizen ca. 45 Min.						
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.	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.	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.	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.	ca. 5:30	Nein	2.	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.	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



9001337274
970808