

SIEMENS

## Kochfeld

EX8..LY...

[de] Gebrauchsanleitung



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances



|              |   | $g^*$   | $b^*$   |
|--------------|---|---------|---------|
| <b>A / B</b> |  | 2.200 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |
|              |  | 2.600 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

# Inhaltsverzeichnis

|  |   |    |   |   |    |
|--|---|----|---|---|----|
|    | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .          | 4  |    | <b>Warmhaltefunktion</b> . . . . .                  | 19 |
|    | <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . .         | 5  | Aktivieren . . . . .  | 19  |    |
|    | <b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .                 | 6  | Deaktivieren . . . . .  | 19  |    |
|  | Übersicht . . . . .                                   | 6  |    | <b>Übertragung von Einstellungen</b> . . . . .      | 20 |
|    | <b>Umweltschutz</b> . . . . .                         | 7  | Aktivieren . . . . .  | 20  |    |
|  | Tipps zum Energiesparen . . . . .                     | 7  |    | <b>Kochassistentenfunktionen</b> . . . . .          | 21 |
|  | Umweltgerecht entsorgen . . . . .                     | 7  | Funktionsarten Kochassistent . . . . .  | 21  |    |
|    | <b>Kochen mit Induktion</b> . . . . .                 | 7  | Geeignetes Kochgeschirr . . . . .   | 22  |    |
|  | Vorteile beim Kochen mit Induktion . . . . .          | 7  | Sensoren und Sonderzubehör . . . . .  | 22  |    |
|  | Kochgeschirr . . . . .                                | 7  | Funktionen und Kochstufen . . . . .   | 22  |    |
|    | <b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .                  | 9  | Empfohlene Gerichte . . . . .   | 26  |    |
|  | Bedienfeld . . . . .                                  | 9  | Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone . . . . .                                   | 34  |    |
|  | Die Kochstellen . . . . .                             | 10 |    | <b>Kabelloser Kochsensor</b> . . . . .              | 36 |
|  | Restwärmeanzeige . . . . .                            | 10 | Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors . . . . .                        | 36  |    |
|    | <b>Gerät bedienen</b> . . . . .                       | 11 | 36  |   |    |
|  | Kochfeld ein- und ausschalten . . . . .               | 11 | Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld . . . . .                              | 36  |    |
|  | Kochstelle einstellen . . . . .                       | 11 | verbinden . . . . .   | 36  |    |
|  | Kochempfehlungen . . . . .                            | 12 | Reinigen . . . . .  | 37  |    |
|  | <b>Flex Zone</b> . . . . .                            | 14 | Auswechseln der Batterie . . . . .  | 37  |    |
|  | Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs . . . . . | 14 | Konformitätserklärung . . . . .   | 38  |    |
|  | Als eine einzige Kochstelle . . . . .                 | 14 |  | <b>Kindersicherung</b> . . . . .                    | 39 |
|  | Als zwei unabhängige Kochstellen . . . . .            | 14 | Kindersicherung aktivieren und deaktivieren . . . . .                               | 39  |    |
|  | <b>Move Funktion</b> . . . . .                        | 15 | Automatische Kindersicherung . . . . .  | 39  |    |
|  | Aktivieren . . . . .                                  | 15 |  | <b>Wisch-Schutz</b> . . . . .                       | 39 |
|  | Deaktivieren . . . . .                                | 15 |  | <b>Automatische Abschaltung</b> . . . . .           | 39 |
|  | <b>FlexPlus Zone</b> . . . . .                        | 16 |  | <b>Grundeinstellungen</b> . . . . .                 | 40 |
|  | Hinweise zum Kochgeschirr . . . . .                   | 16 | So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen: . . . . .                                | 41  |    |
|  | Aktivieren . . . . .                                  | 16 |  | <b>Energie-Verbrauchsanzeige</b> . . . . .          | 42 |
|  | Deaktivieren . . . . .                                | 16 |  | <b>Kochgeschirr-Test</b> . . . . .                  | 42 |
|  | <b>Zeitfunktionen</b> . . . . .                       | 17 |  | <b>Power-Manager</b> . . . . .                      | 43 |
|  | Programmierung der Garzeit . . . . .                  | 17 |  | <b>Reinigen</b> . . . . .                           | 43 |
|  | Der Küchenwecker . . . . .                            | 17 | Kochfeld . . . . .  | 43  |    |
|  | Stoppuhr-Funktion . . . . .                           | 18 | Kochfeldrahmen . . . . .  | 43  |    |
|  | <b>PowerBoost Funktion</b> . . . . .                  | 18 |  | <b>Häufige Fragen und Antworten (FAQ)</b> . . . . . | 44 |
|  | Aktivieren . . . . .                                  | 18 |  | <b>Störungen, was tun?</b> . . . . .                | 46 |
|  | Deaktivieren . . . . .                                | 18 |  | <b>Kundendienst</b> . . . . .                       | 48 |
|  | <b>ShortBoost Funktion</b> . . . . .                  | 19 | E-Nummer und FD-Nummer . . . . .  | 48  |    |
|  | Empfehlungen zur Anwendung . . . . .                  | 19 |  | <b>Prüfgerichte</b> . . . . .                       | 49 |
|  | Aktivieren . . . . .                                  | 19 |   |   |    |
|  | Deaktivieren . . . . .                                | 19 |   |   |    |

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

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



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

### **Warnung – Brandgefahr!**

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

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

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

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

### **Warnung – Gefahr durch Magnetismus!**

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

### **Warnung – Störungsgefahr!**

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

**⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!**

- Der kabellose Temperatursensor ist mit einer Batterie ausgestattet, die beschädigt werden kann, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt wird. Den Sensor vom Kochgeschirr nehmen und fern von jeglicher Wärmequelle aufbewahren.
- Der Temperatursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein. Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch verwenden.
- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

**🔧 Ursachen für Schäden**

**Achtung!**

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

**Übersicht**

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

## Umweltschutz

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

### Tipps zum Energiesparen

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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

## Kochen mit Induktion

### Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

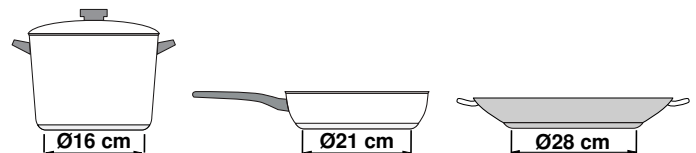
### Kochgeschirr

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

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

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

Für ein gutes Kochergebnis sollte der ferromagnetische Bereich des Topfbodens der Größe der 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 → *"Flex Zone"*.



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

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



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



### Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

### Eigenschaften des Geschirrbodens

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

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



### Kein Kochgeschirr auf der 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.

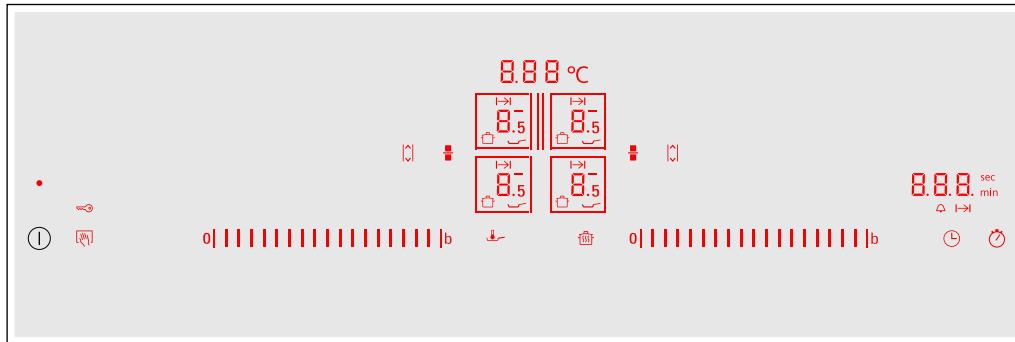








## Gerät kennen lernen

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

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

### Bedienfeld



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

| Anzeigen  |                           |
|---|---------------------------|
|    | Betriebszustand           |
|    | Kochstufen                |
|    | Restwärme                 |
|  | PowerBoost-Funktion       |
|  | ShortBoost-Funktion       |
|  | Warmhalte-Funktion        |
|  | BratSensor                |
|  | Kochfunktionen            |
|  | Temperatur Kochfunktionen |
|  | Kindersicherung           |
|  | Timer-Funktion            |
|  | Einstellen der Garzeit    |
|  | Kurzzeitwecker            |
|  | FlexPlus-Kochzone         |
|  | Einstellungsübertragung   |
|  | Timer-Anzeigen            |

### Bedienflächen




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

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

### Hinweise

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

## Die Kochstellen

| Kochstelle   |                     |  |
|--|---------------------|--|
|                          | Einfache Kochstelle | Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.  |
|                          | Flexible Kochzone   | Siehe Abschnitt → "Flex Zone"  |
|                          | FlexPlus-Kochzone   | Die FlexPlus-Kochzonen schalten sich immer in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone ein. Siehe Abschnitt → "FlexPlus Zone" |
| Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt → "Kochen mit Induktion" |                     |  |

## 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.

## Gerät bedienen

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

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.

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

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

#### Hinweise

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

### Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

Kochstufe 9 = höchste Stufe.

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

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

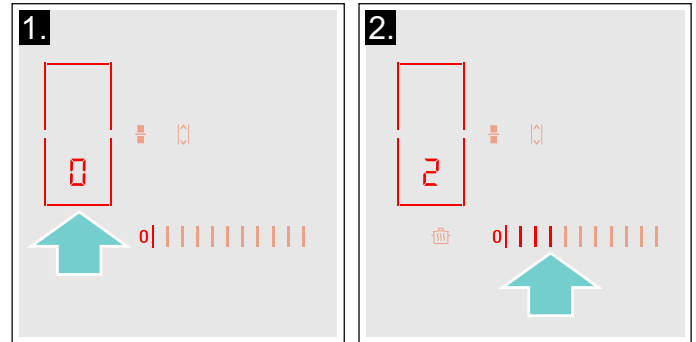
#### Hinweise

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

### Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. 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.

## Kochempfehlungen

### Empfehlungen

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

### Gartabelle

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

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

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

## Flex Zone

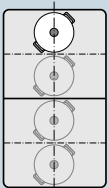
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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.

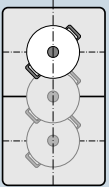
### Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

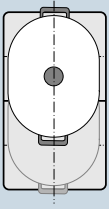
#### Als eine einzige Kochstelle



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

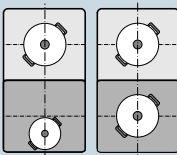


Durchmesser über 13 cm  
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



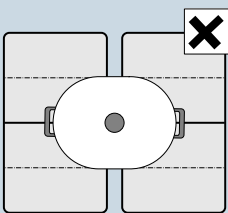
Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochstelle beansprucht, platzieren Sie es beginnend am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

#### 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.

#### Empfehlungen




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

### 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

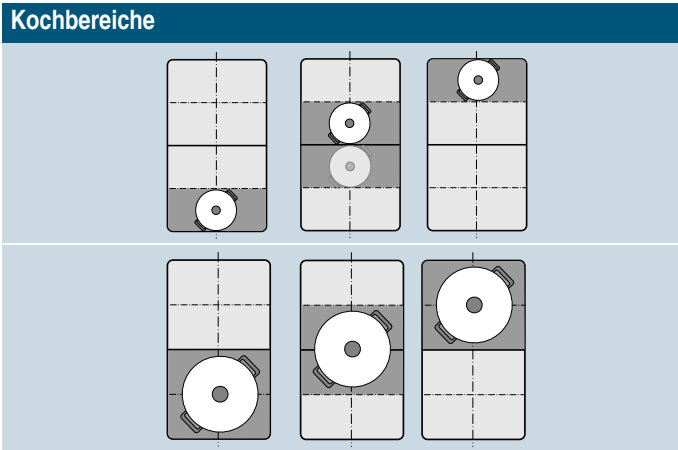
Symbol  berühren.

Die flexible Kochzone ist aktiviert.

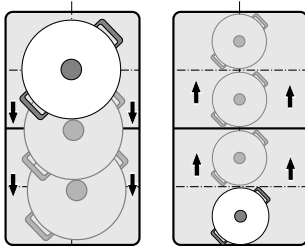
## Move Funktion

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.



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  gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von wenigen Sekunden.

## FlexPlus Zone

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

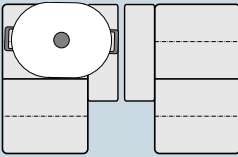
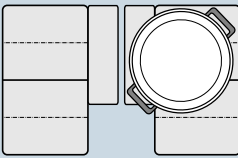
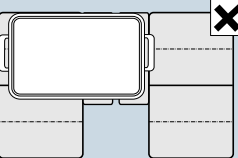
Jede der beiden FlexPlus-Kochzonen schaltet sich immer in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone ein. Es ist nicht möglich, sie getrennt voneinander einzuschalten.

### Hinweise zum Kochgeschirr

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

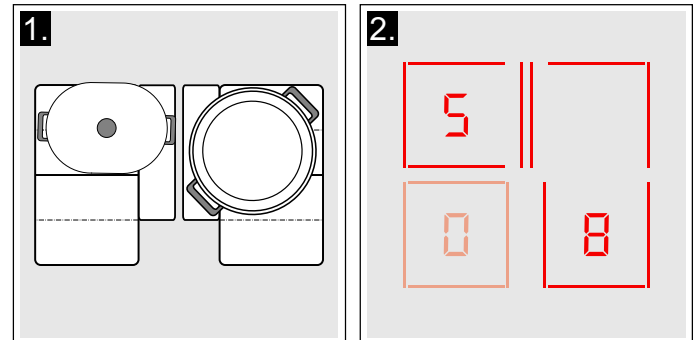
Das Geschirr sollte die seitliche Kochstelle und die FlexPlus-Kochzone bedecken.

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

| Geschirr aufstellen   |   |
|---|---|
|   | Längliches Kochgeschirr:<br>Die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen oder als eine Kochstelle aktivieren. |
|  | Großes rundes Kochgeschirr:<br>Die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle aktivieren.                            |
|  | Das Geschirr darf die beiden FlexPlus-Kochzonen nicht gleichzeitig abdecken.  |

### Aktivieren

1. Stellen Sie das Geschirr auf die Kochstelle und achten Sie darauf, dass es auch die FlexPlus-Kochzone abdeckt.
2. Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen. Die Anzeigen der Kochstelle und der FlexPlus-Kochzone leuchten auf.



Die FlexPlus-Kochzone ist aktiviert.

### Deaktivieren

Nehmen Sie das Geschirr von der Kochstelle. Die Anzeigen erlöschen.

Die FlexPlus-Kochzone ist ausgeschaltet.



## Zeitfunktionen





Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

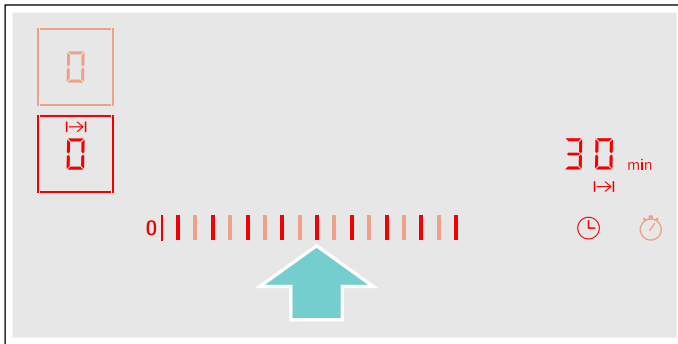
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr\_Funktion


### Programmierung der Garzeit

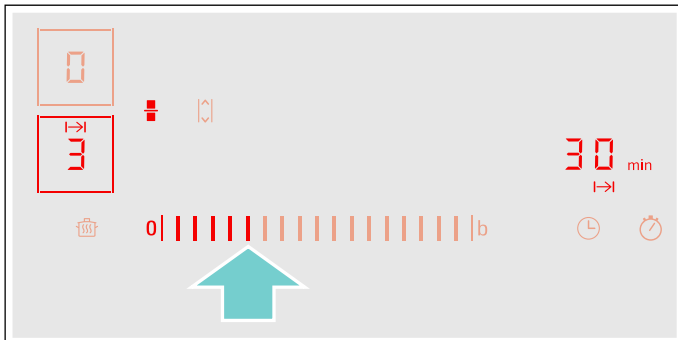
Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

#### So stellen Sie ein:

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



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



Die Garzeit beginnt abzulaufen.

#### 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  einstellen, um die programmierte Garzeit zu löschen.

Symbol  berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.


#### Nach Ablauf der Zeit

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

In der Timer-Anzeige blinken  und die Anzeige .

Symbol  berühren. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

#### Hinweise





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

### Der Küchenwecker

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


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


#### So stellen Sie ein

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


#### Zeit ändern oder löschen


Symbol  berühren.

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

Symbol  berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

### Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige blinken **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.

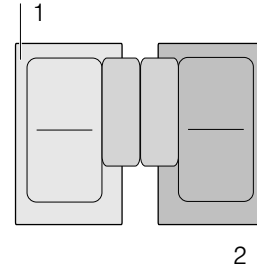
Die Funktion ist deaktiviert.

**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.

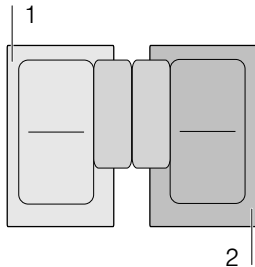
**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronenlemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

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


## Warmhaltefunktion

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

### Aktivieren

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

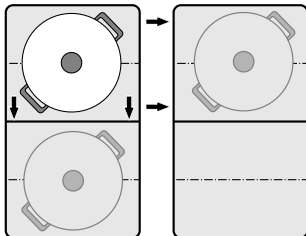
### Deaktivieren

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

## Übertragung von Einstellungen

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

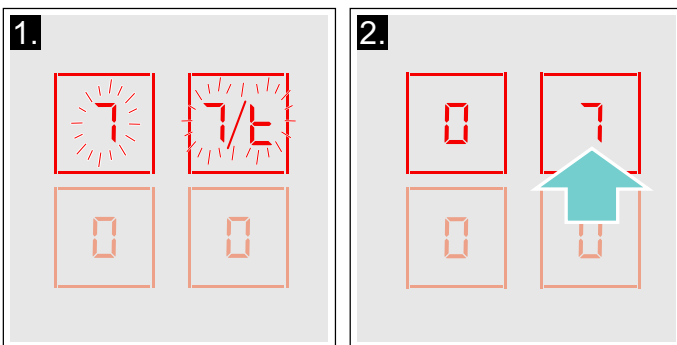
Um die Einstellungen zu übertragen, das Geschirr von der eingeschalteten Kochstelle auf eine andere Kochstelle stellen.



**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 .  
Die Kochstufe der ursprünglichen Kochstelle wird auf gestellt.
2. Wählen Sie die neue Kochstelle aus, um die Einstellungen zu bestätigen.  
Die Kochstufe der ursprünglichen Kochstelle wird auf 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.

## Kochassistentenfunktionen

Mit den Kochassistentenfunktionen 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.










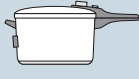

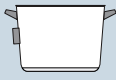

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über:

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

### Funktionsarten Kochassistent

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

Die Tabelle zeigt die verschiedenen verfügbaren Funktionseinstellungen für den Kochassistenten:

| Kochassistentenfunktionen       | Temperaturstufen | Kochgeschirr   | Verfügbar für   | Aktivieren  |
|---------------------------------|------------------|--|---|---|
| <b>Bratsensor</b>               |                  |  |   |   |
| Schmoren/Braten mit wenig Fett  | 1, 2, 3, 4, 5    |    |  |    |
| <b>Kochfunktionen</b>           |                  |  |   |   |
| 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 Kochzone wählen, die dem Durchmesser des Geschirrbodens am besten entspricht und das Kochgeschirr mittig auf diese Kochzone stellen.

Verwenden Sie für die Kochfunktionen Geschirr, das so hoch ist, dass die benötigte Wassermenge über dem Silikonpatch des kabellosen Kochsensors liegt.

Es gibt Pfannen, die für den Bratsensor optimal geeignet sind. Diese können Sie nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben. Geben Sie die entsprechende Referenznummer an:

- HZ390210 Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm.
- HZ390220 Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm.
- HZ390230 Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm.
- HZ390250 Pfanne mit einem Durchmesser von 28 cm. Nur für die FlexPlus-Kochzone empfohlen.
- HZ390512 Teppan Yaki. Nur für die flexible Kochzone empfohlen.
- HZ390522 Grillplatte. Nur für die flexible Kochzone empfohlen.

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

### Hinweise

- Der Bratsensor wurde speziell auf 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 Pfannenarten können überhitzen und die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Zunächst die niedrigste Temperaturstufe ausprobieren und nach Bedarf ändern.

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

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

## Sensoren und Sonderzubehör

Die Sensoren messen während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Topfes. 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"*

## 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 Spritzschuttsieb 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.

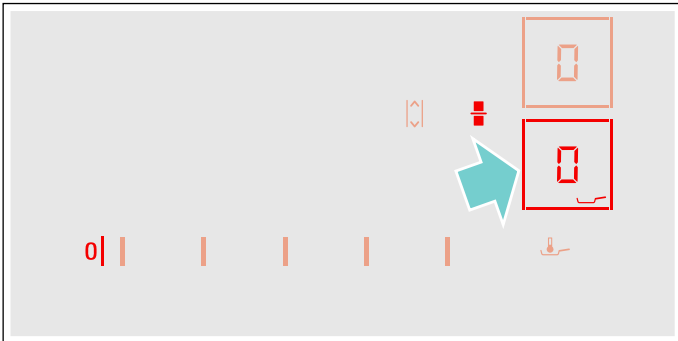
## Temperaturstufen

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

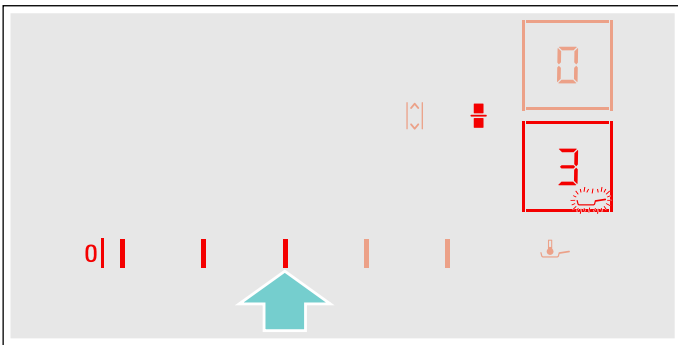
### So stellen Sie ein

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


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



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



Die Funktion ist aktiviert.

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

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

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

### Bratsensor ausschalten

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

### 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 Garkvorgangs nicht vom Topf.
- Entfernen Sie nach dem Garen den Kochsensor vom Topf. Vorsicht, der Kochsensor kann sehr heiß sein.

## Temperaturbereiche und -stufen

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

### Tipps für das Kochen mit den Kochfunktionen

- Funktion Erwärmen /Warmhalten: Portionierte Tiefkühlprodukte, z. B. Spinat. Das Tiefkühlprodukt in das Kochgeschirr geben. Die vom Hersteller angegebene Wassermenge 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 **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:

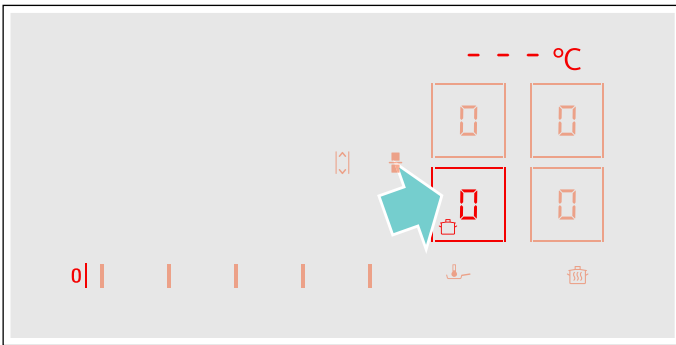
| Höhe               | Einstellwert <b>4</b> |
|--------------------|-----------------------|
| 0 - 100 m.         | 1                     |
| 100 - 200 m.       | 2                     |
| 200 - 400 m.       | 3*                    |
| 400 - 600 m.       | 4                     |
| 600 - 800 m.       | 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.

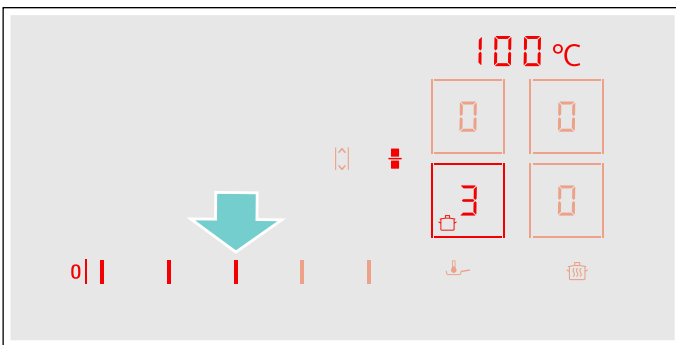


**So stellen Sie ein**


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 .
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  stellen. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmanzeige 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.

Kochassistentenfunktionen:

|  |                          |
|--|--------------------------|
|  | Bratsensorik für Pfannen |
|  | Kochsensor               |

| Fleisch                                   | Kochassistentenfunktionen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>                |   |                 |                                   |
| Schnitzel, natur <sup>1</sup>             |    | 4               | 6 - 10                            |
| Schnitzel, paniert <sup>1</sup>           |    | 4               | 6 - 10                            |
| Filet <sup>2</sup>                        |    | 4               | 6 - 10                            |
| Koteletts <sup>1</sup>                    |    | 3               | 10 - 15                           |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                  |    | 4               | 10 - 15                           |
| Wiener Schnitzel <sup>1</sup>             |    | 4               | 10 - 15                           |
| Steak, rare (3 cm dick) <sup>2</sup>      |    | 5               | 6 - 8                             |
| Steak, medium (3 cm dick) <sup>2</sup>    |    | 5               | 8 - 12                            |
| Steak, well done (3 cm dick) <sup>1</sup> |   | 4               | 8 - 12                            |
| Geflügelbrust (2 cm dick) <sup>1</sup>    |  | 3               | 10 - 20                           |
| Geschnetzeltes <sup>3</sup>               |  | 4               | 7 - 12                            |
| Gyros <sup>3</sup>                        |  | 4               | 7 - 12                            |
| Speck <sup>1</sup>                        |  | 2               | 5 - 8                             |
| Hackfleisch <sup>3</sup>                  |  | 4               | 6 - 10                            |
| Hamburger (1,5 cm dick) <sup>1</sup>      |  | 3               | 6 - 15                            |
| Frikadellen (2 cm dick) <sup>1</sup>      |  | 3               | 10 - 20                           |
| Gefüllte Frikadellen <sup>1</sup>         |  | 3               | 10 - 20                           |
| Brühwürste <sup>1</sup>                   |  | 3               | 8 - 20                            |
| Würstchen, roh <sup>1</sup>               |  | 3               | 8 - 20                            |
| <b>Garziehen</b>                          |   |                 |                                   |
| Würstchen <sup>4</sup>                    |  | 2 - 90 °C       | 10 - 20                           |
| <b>Kochen</b>                             |   |                 |                                   |
| Fleischklöße <sup>4</sup>                 |  | 3 - 100 °C      | 20 - 30                           |
| Suppenhuhn <sup>4</sup>                   |  | 3 - 100 °C      | 60 - 90                           |
| Tafelspitz <sup>4</sup>                   |  | 3 - 100 °C      | 60 - 90                           |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.





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


<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.









<sup>4</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.

<sup>5</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.

<sup>6</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

| Fleisch  | Kochassistentenfunktionen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>   |   |                 |                                   |
| Huhn im Schnellkochtopf <sup>5</sup>   |  | 4 - 120 °C      | 15 - 25                           |
| Rind im Schnellkochtopf <sup>5</sup>   |  | 4 - 120 °C      | 15 - 25                           |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>  |   |                 |                                   |
| Hähnchenteile frittieren <sup>6</sup>  |  | 5 - 170 °C      | 10 - 15                           |
| Hackbällchen frittieren <sup>6</sup>   |  | 5 - 170 °C      | 10 - 15                           |
| <sup>1</sup> Mehrmals wenden.<br><sup>2</sup> Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.<br><sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.<br><sup>4</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.<br><sup>5</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.<br><sup>6</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel. |   |                 |                                   |
















| Fisch   | Kochassistentenfunktionen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>  |   |                 |                                   |
| Fischfilet, natur <sup>1</sup>  |    | 4               | 10 - 20                           |
| Fischfilet, paniert <sup>1</sup>  |   | 3               | 10 - 20                           |
| Garnelen <sup>1</sup>   |  | 4               | 4 - 8                             |
| Scampi <sup>1</sup>   |  | 4               | 4 - 8                             |
| Fisch gebraten, ganz <sup>1</sup>   |  | 3               | 10 - 20                           |
| <b>Garziehen</b>  |   |                 |                                   |
| Fisch dünsten <sup>2</sup>  |  | 2 - 90 °C       | 15 - 20                           |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>   |   |                 |                                   |
| Fisch im Bierteig frittieren <sup>3</sup>   |  | 5 - 170 °C      | 10 - 15                           |
| Panierten Fisch frittieren <sup>3</sup>   |  | 5 - 170 °C      | 10 - 15                           |
| <sup>1</sup> Mehrmals wenden.<br><sup>2</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.<br><sup>3</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel. |   |                 |                                   |









| Eierspeisen                        | Kochassistentenfunktionen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|------------------------------------|---|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>         |   |                 |                                   |
| Spiegeleier in Butter <sup>1</sup> |  | 2               | 2 - 6                             |
| Spiegeleier <sup>2</sup>           |  | 4               | 2 - 6                             |
| Rührei <sup>3</sup>                |  | 2               | 4 - 9                             |
| Omelett <sup>4</sup>               |  | 2               | 3 - 6                             |
| Pfannkuchen <sup>4</sup>           |  | 5               | 1,5 - 2,5                         |
| Arme Ritter <sup>4</sup>           |  | 3               | 4 - 8                             |
| Kaiserschmarrn <sup>4</sup>        |  | 3               | 10 - 15                           |
| <b>Kochen</b>                      |   |                 |                                   |
| Eier kochen <sup>5</sup>           |  | 3 - 100 °C      | 5 - 10                            |







<sup>1</sup> Die Butter und die Speise nach dem Signalton zugeben.  
<sup>2</sup> Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.  
<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.  
<sup>4</sup> Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.  
<sup>5</sup> Speise zu Beginn zugeben.





| Gemüse und Hülsenfrüchte           | Kochassistentenfunktionen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|------------------------------------|---|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>         |   |                 |                                   |
| Knoblauch <sup>1</sup>             |  | 2               | 2 - 10                            |
| Zwiebeln, gedünstet <sup>1</sup>   |  | 2               | 2 - 10                            |
| Röstzwiebeln <sup>1</sup>          |  | 3               | 5 - 10                            |
| Zucchini <sup>2</sup>              |  | 3               | 4 - 12                            |
| Auberginen <sup>2</sup>            |  | 3               | 4 - 12                            |
| Paprika <sup>1</sup>               |  | 3               | 4 - 15                            |
| Grünen Spargel braten <sup>2</sup> |  | 3               | 4 - 15                            |
| Pilze <sup>1</sup>                 |  | 4               | 10 - 15                           |
| Gemüse in Öl dünsten <sup>1</sup>  |  | 1               | 10 - 20                           |
| Glasiertes Gemüse <sup>1</sup>     |  | 3               | 6 - 10                            |






<sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.  
<sup>2</sup> Mehrmals wenden.  
<sup>3</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.  
<sup>4</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.  
<sup>5</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.






| Gemüse und Hülsenfrüchte  | Kochassistentenfunktionen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Kochen</b>   |   |                 |                                   |
| Brokkoli <sup>3</sup>   |    | 3 - 100 °C      | 10 - 20                           |
| Blumenkohl <sup>3</sup>   |    | 3 - 100 °C      | 10 - 20                           |
| Rosenkohl <sup>3</sup>  |    | 3 - 100 °C      | 30 - 40                           |
| Grüne Bohnen <sup>3</sup>   |    | 3 - 100 °C      | 15 - 30                           |
| Kichererbsen <sup>4</sup>   |    | 3 - 100 °C      | 60 - 90                           |
| Erbsen <sup>3</sup>   |    | 3 - 100 °C      | 15 - 20                           |
| Linsen <sup>4</sup>   |    | 3 - 100 °C      | 45 - 60                           |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>  |   |                 |                                   |
| Gemüse im Schnellkochtopf <sup>4</sup>  |    | 4 - 120 °C      | 3 - 6                             |
| Kichererbsen im Schnellkochtopf <sup>4</sup>  |    | 4 - 120 °C      | 25 - 35                           |
| Weißer Bohnen im Schnellkochtopf <sup>4</sup>   |    | 4 - 120 °C      | 25 - 35                           |
| Linsen im Schnellkochtopf <sup>4</sup>  |    | 4 - 120 °C      | 10 - 20                           |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>   |   |                 |                                   |
| Paniertes Gemüse frittieren <sup>5</sup>  |    | 5 - 170 °C      | 4 - 8                             |
| Gemüse im Bierteig frittieren <sup>5</sup>  |    | 5 - 170 °C      | 4 - 8                             |
| Panierte Pilze frittieren <sup>5</sup>  |   | 5 - 170 °C      | 4 - 8                             |
| Pilze im Bierteig frittieren <sup>5</sup>   |  | 5 - 170 °C      | 4 - 8                             |
| <sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.<br><sup>2</sup> Mehrmals wenden.<br><sup>3</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.<br><sup>4</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.<br><sup>5</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel. |   |                 |                                   |

















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

| Nudeln und Getreide  | Kochassistentenfunktionen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Garziehen</b>   |   |                 |                                   |
| Reis <sup>1</sup>  |  | 2 - 90 °C       | 25 - 35                           |
| Polenta <sup>2</sup>   |  | 2 - 90 °C       | 3 - 8                             |
| Grießbrei <sup>2</sup>   |  | 2 - 90 °C       | 5 - 10                            |
| <b>Kochen</b>  |   |                 |                                   |
| Nudeln <sup>2</sup>  |  | 3 - 100 °C      | 7 - 10                            |
| Teigtaschen <sup>2</sup>   |  | 3 - 100 °C      | 6 - 15                            |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>   |   |                 |                                   |
| Reis im Schnellkochtopf <sup>3</sup>   |  | 4 - 120 °C      | 5 - 8                             |
| <sup>1</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben. |   |                 |                                   |
| <sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.  |   |                 |                                   |
| <sup>3</sup> Speise zu Beginn zugeben.   |   |                 |                                   |










| Suppen   | Kochassistentenfunktionen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Garziehen</b>                                   |   |                 |                                   |
| Instant-Cremesuppen <sup>1</sup>                   |  | 2 - 90 °C       | 10 - 15                           |
| <b>Kochen</b>                                      |   |                 |                                   |
| Hausgemachte Brühen <sup>2</sup>                   |  | 3 - 100 °C      | 60 - 90                           |
| Instantsuppen <sup>1</sup>                         |  | 3 - 100 °C      | 5 - 10                            |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>                   |   |                 |                                   |
| Hausgemachte Brühe im Schnellkochtopf <sup>2</sup> |  | 4 - 120 °C      | 20 - 30                           |
| <sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.                  |   |                 |                                   |
| <sup>2</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.         |   |                 |                                   |

| Saucen                               | Kochassistentenfunktionen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--------------------------------------|---|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>           |   |                 |                                   |
| Tomatensauce mit Gemüse <sup>1</sup> |    | 1               | 25 - 35                           |
| Béchamelsauce <sup>1</sup>           |    | 1               | 10 - 20                           |
| Käsesauce <sup>1</sup>               |   | 1               | 10 - 20                           |
| Sauce reduzieren <sup>1</sup>        |  | 1               | 25 - 35                           |
| Süße Saucen <sup>1</sup>             |  | 1               | 15 - 25                           |
| <sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.    |   |                 |                                   |

| Dessert  | Kochassistentenfunktionen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Garziehen</b>   |   |                 |                                   |
| Milchreis <sup>1</sup>   |  | 2 - 90 °C       | 40 - 50                           |
| Haferbrei <sup>1</sup>   |  | 2 - 90 °C       | 10 - 15                           |
| Schokoladenpudding <sup>1</sup>  |  | 2 - 90 °C       | 3 - 5                             |
| <b>Kochen</b>  |   |                 |                                   |
| Kompott <sup>2</sup>   |  | 3 - 100 °C      | 15 - 25                           |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>  |   |                 |                                   |
| Berliner frittieren <sup>3</sup>   |  | 5 - 170 °C      | 5 - 10                            |
| Donuts frittieren <sup>3</sup>   |  | 5 - 170 °C      | 5 - 10                            |
| Buñuelos frittieren <sup>3</sup>   |  | 5 - 170 °C      | 5 - 10                            |
| <sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.  |   |                 |                                   |
| <sup>2</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.   |   |                 |                                   |
| <sup>3</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel. |   |                 |                                   |

| Tiefkühlprodukte   | Kochassistentenfunktionen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>   |   |                 |                                   |
| Schnitzel <sup>1</sup>   |    | 4               | 15 - 20                           |
| Cordon bleu <sup>1</sup>   |    | 4               | 10 - 30                           |
| Geflügelbrust <sup>1</sup>   |    | 4               | 10 - 30                           |
| Chicken Nuggets <sup>1</sup>   |    | 4               | 10 - 15                           |
| Gyros <sup>2</sup>   |    | 4               | 10 - 15                           |
| Kebab <sup>2</sup>   |    | 4               | 10 - 15                           |
| Fischfilet, natur <sup>1</sup>   |    | 3               | 10 - 20                           |
| Fischfilet, paniert <sup>1</sup>   |    | 3               | 10 - 20                           |
| Fischstäbchen <sup>1</sup>   |    | 4               | 8 - 12                            |
| Pommes Frites braten <sup>2</sup>  |    | 5               | 4 - 6                             |
| Pfannengerichte <sup>2</sup>   |    | 3               | 6 - 10                            |
| Frühlingsrollen <sup>1</sup>   |    | 4               | 10 - 30                           |
| Camembert <sup>1</sup>   |    | 3               | 10 - 15                           |
| <b>Warmhalten, Erwärmen</b>  |   |                 |                                   |
| Gemüse in Sahnesauce <sup>2</sup>  |    | 1 - 70 °C       | 15 - 20                           |
| <b>Kochen</b>  |   |                 |                                   |
| Grüne Bohnen <sup>3</sup>  |  | 3 - 100 °C      | 15 - 30                           |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>  |   |                 |                                   |
| Pommes frites frittieren <sup>4</sup>  |  | 5 - 170 °C      | 4 - 8                             |
| <sup>1</sup> Mehrmals wenden.  |   |                 |                                   |
| <sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.  |   |                 |                                   |
| <sup>3</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben. |   |                 |                                   |
| <sup>4</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.   |   |                 |                                   |



| Sonstiges   | Kochassis-<br>tenzfunkti-<br>onen   | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton<br>(Min.) |
|---|---|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>  |   |                 |                                      |
| Camembert <sup>1</sup>  |  | 3               | 7 - 10                               |
| Croûtons <sup>2</sup>   |  | 3               | 6 - 10                               |
| Trocken-Fertiggerichte <sup>3</sup>   |  | 1               | 5 - 10                               |
| Mandeln rösten <sup>4</sup>   |  | 4               | 3 - 15                               |
| Nüsse rösten <sup>4</sup>   |  | 4               | 3 - 15                               |
| Pinienkerne rösten <sup>4</sup>   |  | 4               | 3 - 15                               |
| <b>Warmhalten, Erwärmen</b>   |   |                 |                                      |
| Gulaschsuppe erwärmen <sup>5</sup>  |  | 1 - 70 °C       | 10 - 20                              |
| Glühwein erwärmen <sup>5</sup>  |  | 1 - 70 °C       | 5 - 15                               |
| <b>Garziehen</b>  |   |                 |                                      |
| Milch erhitzen <sup>5</sup>   |  | 2 - 90 °C       | 3 - 10                               |
| <sup>1</sup> Mehrmals wenden.   |   |                 |                                      |
| <sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.   |   |                 |                                      |
| <sup>3</sup> Das Wasser nach dem Signalton zugeben. Die Lebensmittel beifügen, sobald das Wasser. |   |                 |                                      |
| <sup>4</sup> Die Speise nach dem Signalton zugeben.   |   |                 |                                      |
| <sup>5</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.  |   |                 |                                      |

## Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone

Das Zubehör Teppan Yaki und Grill sind ideal für die Flex-Zone und optimal für den Einsatz des Bratsensors.

### Grill

































Der Grill passt sich an die Flex Zone an. Sie können große und kleine Mengen von Fleisch, Fisch, frischem Gemüse und Brot mit sehr wenig Öl gesund und einfach zubereiten. Die Rillenform sorgt dafür, dass die Gerichte weniger Fett aufnehmen. Die einfache Handhabung ermöglicht es Gerichte zu grillen, die aussehen und schmecken als wären sie auf dem traditionellen Grill zubereitet. Geben Sie etwas Öl auf den Grill oder auf die Oberfläche der Speise, um die Wärmeübertragung zu erleichtern.

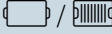

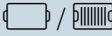

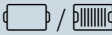

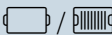

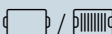

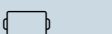
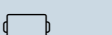
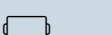


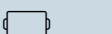





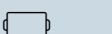
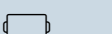
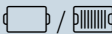



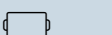
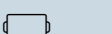
### Teppan Yaki

Der Teppan Yaki ermöglicht Ihnen die einfache und gesunde Zubereitung von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Süßspeisen und Brot mit sehr wenig Öl. Der Teppan Yaki passt sich perfekt an die Flex Zone an. Durch den direkten Kontakt mit der Platte und der gleichförmigen Wärmeübertragung bleiben Konsistenz, Farbe und Saftigkeit der Lebensmittel beim Anbraten und Bräunen erhalten.

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.

**Hinweis:** Flex Zone als einzige Kochzone einstellen, um die Funktion ordnungsgemäß zu aktivieren.

|  | Kochgeschirr  | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---|-----------------|------------------------------------|
| <b>Fleisch</b>   |   |                 |                                    |
| Schnitzel, natur <sup>1</sup>  |  /      | 4               | 6 - 10                             |
| Filet <sup>1</sup>   |  /      | 4               | 6 - 10                             |
| Koteletts <sup>1</sup>   |  /      | 3               | 10 - 15                            |
| Steak, rare (3 cm dick) <sup>1</sup>   |  /      | 5               | 6 - 8                              |
| Steak, medium (3 cm dick) <sup>1</sup>   |  /      | 5               | 8 - 12                             |
| Steak, well done (3 cm dick) <sup>1</sup>  |  /  | 4               | 8 - 12                             |
| Geflügelbrust (2 cm dick) <sup>1</sup>   |  /  | 3               | 10 - 20                            |
| Speck <sup>1</sup>   |  /  | 3               | 5 - 8                              |
| Hamburger <sup>1</sup>   |  /  | 3               | 6 - 15                             |
| Brühwürste <sup>1</sup>  |  /  | 4               | 8 - 20                             |
| Würstchen, roh <sup>1</sup>  |  /  | 4               | 8 - 20                             |
| Gyros <sup>2</sup>   |    | 4               | 7 - 12                             |
| Hackfleisch <sup>2</sup>   |    | 4               | 6 - 10                             |
| <b>Fisch und Meeresfrüchte</b>   |   |                 |                                    |
| Fischfilet, natur <sup>1</sup>   |  /  | 4               | 10 - 20                            |
| Krabben <sup>1</sup>   |  /  | 4               | 4 - 8                              |
| Garnelen <sup>1</sup>  |  /  | 4               | 4 - 8                              |
| Ganzen Fisch braten <sup>1</sup>   |  /  | 3               | 15 - 30                            |
| <sup>1</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich                     |   |                 |                                    |
| <sup>2</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.                          |   |                 |                                    |
| <sup>3</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.                                      |   |                 |                                    |
| <sup>4</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten. |   |                 |                                    |
| <sup>5</sup> Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.        |   |                 |                                    |
| <sup>6</sup> Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.  |   |                 |                                    |

|  | Kochgeschirr  | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---|-----------------|------------------------------------|
| <b>Gemüse</b>                                  |   |                 |                                    |
| Zucchini <sup>1</sup>                          |  /      | 3               | 4 - 12                             |
| Auberginen <sup>1</sup>                        |  /      | 3               | 4 - 12                             |
| Paprika <sup>1</sup>                           |  /      | 3               | 4 - 15                             |
| Grünen Spargel braten <sup>1</sup>             |  /      | 3               | 4 - 15                             |
| Pilze <sup>2</sup>                             |  /      | 4               | 10 - 15                            |
| Knoblauch <sup>2</sup>                         |    | 2               | 2 - 10                             |
| Zwiebeln dünsten <sup>2</sup>                  |    | 2               | 2 - 10                             |
| Gemüse glasieren <sup>2</sup>                  |    | 3               | 6 - 10                             |
| <b>Kartoffeln</b>                              |   |                 |                                    |
| Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln <sup>2</sup> |    | 5               | 6 - 12                             |
| Kartoffelpuffer <sup>4</sup>                   |    | 5               | 2,5 - 3,5                          |
| Glasierte Kartoffeln <sup>2</sup>              |    | 3               | 10 - 15                            |
| <b>Eierspeisen</b>                             |   |                 |                                    |
| Spiegeleier in Butter <sup>3</sup>             |    | 2               | 2 - 6                              |
| Spiegeleier in Öl <sup>1</sup>                 |    | 4               | 2 - 6                              |
| Rührei <sup>2</sup>                            |   | 2               | 4 - 9                              |
| Omelett <sup>4</sup>                           |    | 2               | 3 - 6                              |
| Pfannkuchen <sup>4</sup>                       |    | 5               | 1,5 - 2,5                          |
| Arme Ritter <sup>4</sup>                       |    | 3               | 4 - 8                              |
| Kaiserschmarrn <sup>4</sup>                    |    | 3               | 10 - 15                            |
| <b>Sonstiges</b>                               |   |                 |                                    |
| Rösten <sup>5</sup>                            |  /  | 4               | 4 - 6                              |
| Croûtons <sup>2</sup>                          |    | 3               | 6 - 10                             |
| Mandeln rösten <sup>6</sup>                    |    | 4               | 3 - 15                             |
| Nüsse rösten <sup>6</sup>                      |    | 4               | 3 - 15                             |
| Pinienkerne rösten <sup>6</sup>                |    | 4               | 3 - 15                             |

<sup>1</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich

<sup>2</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.

<sup>3</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

<sup>4</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

<sup>5</sup> Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

<sup>6</sup> Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

## Kabelloser Kochsensor

Vor der ersten Verwendung der Kochfunktionen muss die Verbindung zwischen dem kabellosen Kochsensor und dem Bedienfeld hergestellt werden.

### 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:

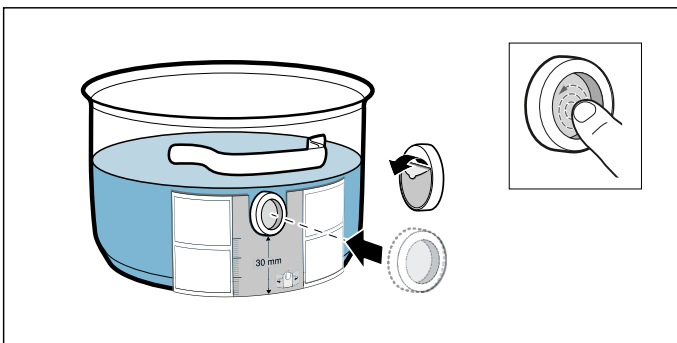
|          |   |
|----------|---|
| 00577921 | Set mit 5 Silikonpatches                |
| HZ39050  | Kochsensor und Set mit 5 Silikonpatches |

#### 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.



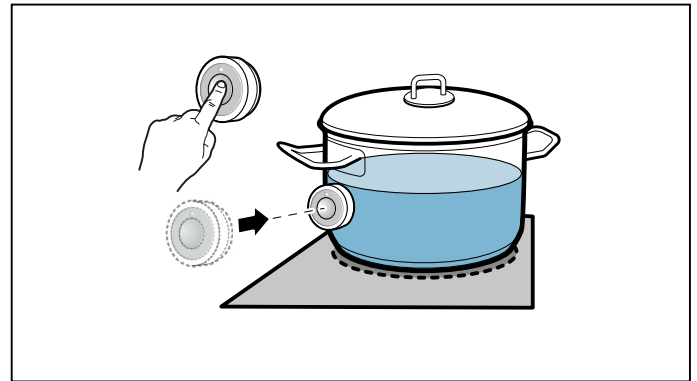
3. Die gesamte Oberfläche des Silikonpatches andrücken, auch den inneren Bereich. Der Klebstoff benötigt zur korrekten Aushärtung 1 Stunde. Den Topf während dieser Zeit nicht benutzen oder reinigen.

#### 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 Kochsensor so am Silikonpatch anbringen, dass er sich perfekt anpasst.



#### Hinweise

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

### Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden

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


1. Die Grundeinstellung  $\epsilon$  14 wählen, siehe Kapitel  $\rightarrow$  "Grundeinstellungen". Die Anzeige einer der Kochstellen und die Anzeige  $\text{—}$  leuchten. Die Einstellbereiche schalten sich aus.
2. Die Kochstelle wählen, deren Anzeige aufleuchtet. Ein Signal ertönt. Die Anzeige  $\text{☐}$  blinkt.
3. Innerhalb von 30 Sekunden das Symbol  $\text{☐}$  auf dem kabellosen Temperatursensor drücken. Nach wenigen Sekunden erscheint in der Anzeige der Kochstelle das Verbindungsergebnis des Temperatursensors mit dem Bedienfeld.

#### Ergebnis

|            |   |
|------------|---|
| $\text{☐}$ | 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.

### Reinigen

Der kabellose Kochsensor darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

### 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

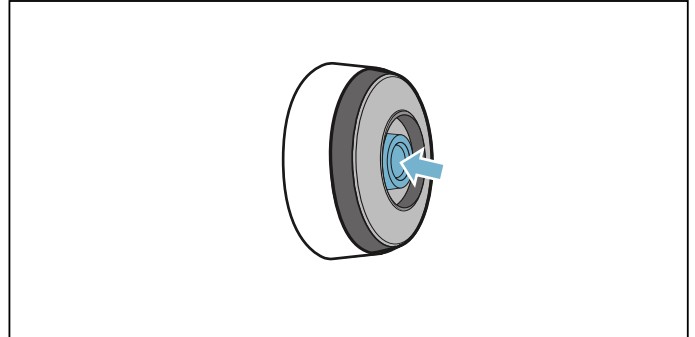
Vor dem Anbringen am Kochsensor reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

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

### Fenster des Kochsensors

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

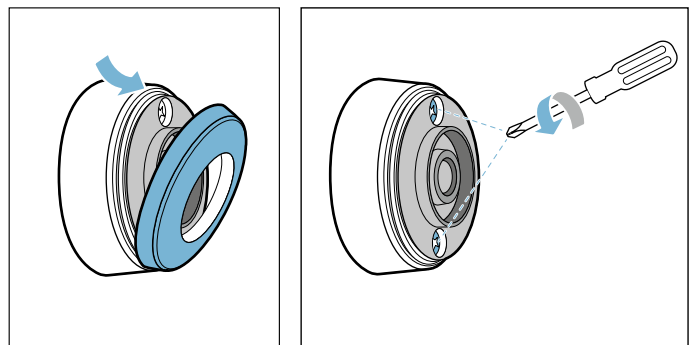
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel wie Scheuerschwämme und Scheuerbürsten oder Reinigungsmilch.
- Berühren Sie das Sensorfenster nicht mit den Fingern. Es könnte verschmutzt werden oder verkratzen.

### Auswechseln der Batterie

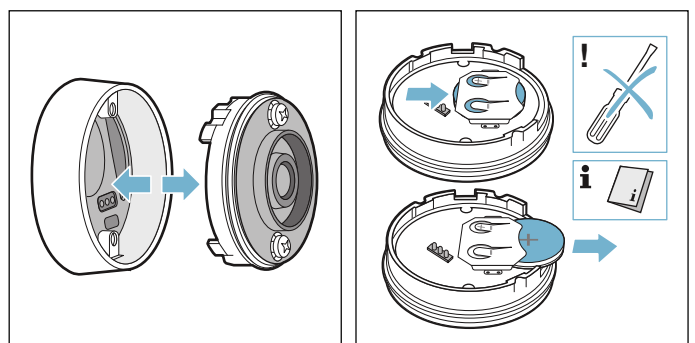
Leuchtet der Kochsensor nicht auf, wenn das Symbol gedrückt wurde, hat sich die Batterie entladen.

Auswechseln der Batterie:

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

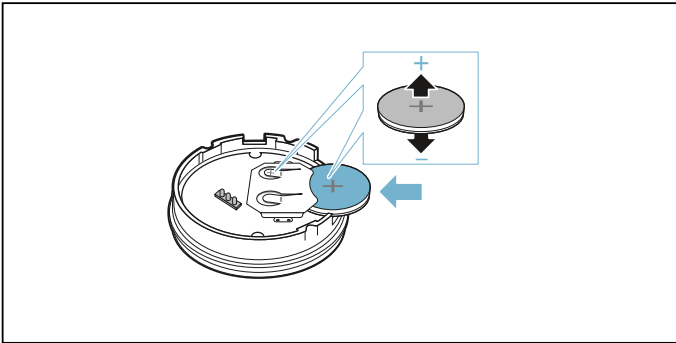


2. Den Verschluss des Kochsensors öffnen. Die Batterie aus dem Gehäuseunterteil herausnehmen und eine neue Batterie einsetzen (dabei auf die richtige Ausrichtung der Batteriepole achten).

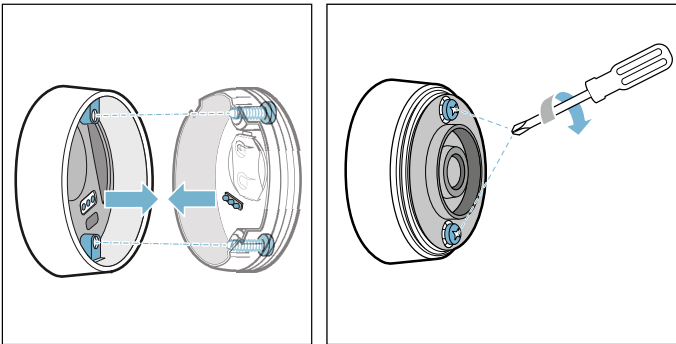


**Achtung!**

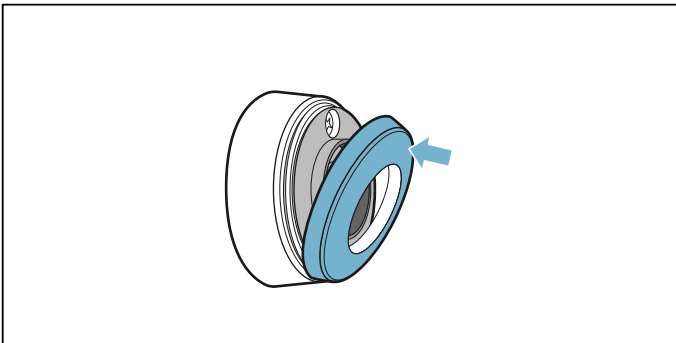
Zum Entfernen der Batterie keine Gegenstände aus Metall verwenden. Die Batterieanschlusspunkte nicht berühren.



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 Siliconabdeckung 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](http://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**, **B** und die Restwärmeanzeige **h** oder **H**.

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

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

## Grundeinstellungen

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

| Anzeige | Funktion  |
|---------|---|
| c 1     | <b>Kindersicherung</b><br>0 Manuell*.<br>1 Automatisch.<br>2 Funktion deaktiviert.  |
| c 2     | <b>Signaltöne</b><br>0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet.<br>1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.<br>2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet.<br>3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*   |
| c 3     | <b>Energieverbrauch anzeigen</b><br>0 Deaktiviert.*<br>1 Aktiviert.   |
| c 4     | <b>Einstellung je nach Höhe über dem Meeresspiegel</b><br>1-2 Verringerung<br>3 Grundeinstellung<br>4-9 Erweiterung   |
| c 5     | <b>Automatische Programmierung der Garzeit</b><br>00 Ausgeschaltet.*<br>0 1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.  |
| c 6     | <b>Signaltondauer der Timer-Funktion</b><br>1 10 Sekunden.*<br>2 30 Sekunden.<br>3 1 Minute.  |
| c 7     | <b>Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen</b><br><b>Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab.</b><br>0 Deaktiviert. Maximalleistung des Kochfeldes.*/**<br>1 1000 W Mindestleistung.<br>1.5 1500 W<br>...<br>3 3000 W Empfohlen für 13 Ampere.<br>3.5 3500 W Empfohlen für 16 Ampere.<br>4 4000 W<br>4.5 4500 W Empfohlen für 20 Ampere.<br>...<br>9 oder 9.5 Maximalleistung des Kochfeldes.** |
| c 11    | <b>Voreingestellte Leistungsstufen für die Move-Funktion ändern</b><br>_9 Voreingestellte Leistungsstufe für den vorderen Kochbereich.<br>-5 Voreingestellte Leistungsstufe für den mittleren Kochbereich.<br>- 1.5 Voreingestellte Leistungsstufe für den hinteren Kochbereich.  |




|             |   |
|-------------|---|
| <b>c 12</b> | <b>Kochgeschirr und Ergebnis des Garvorgangs prüfen</b>         |
| 0           | Nicht geeignet  |
| 1           | Nicht optimal   |
| 2           | Geeignet  |
| <b>c 13</b> | <b>Aktivierung der flexiblen Kochzone konfigurieren</b>         |
| 0           | Als zwei unabhängige Kochzonen.                                 |
| 1           | Als eine einzige Kochzone.*                                     |
| <b>c 14</b> | <b>Den kabellosen Kochsensor mit dem Kochfeld verbinden</b>     |
| 0           | Fehlerfreie Verbindung  |
| 1           | Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Übertragungsfehlers.     |
| 2           | Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Fehlers des Kochsensors. |
| <b>c 0</b>  | <b>Auf Standardeinstellungen zurücksetzen</b>                   |
| 0           | Individuelle Einstellungen.*                                    |
| 1           | Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.                            |

\*Werkseinstellung


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

### So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:


Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

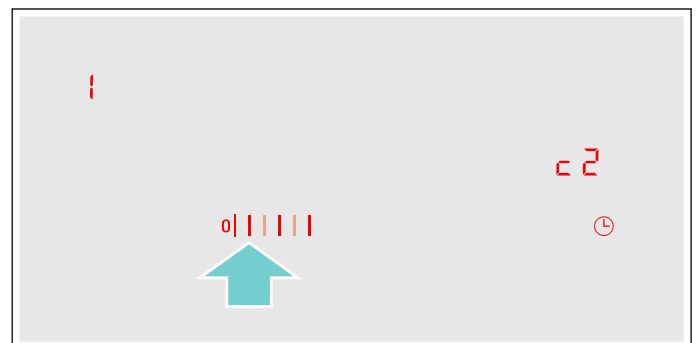
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren.  
Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie den Einstellbereich, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.


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

3. Wenn Sie das Symbol  erneut berühren, gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.  
In den Anzeigen leuchten **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 auf diesem Kochfeld an.

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

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

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

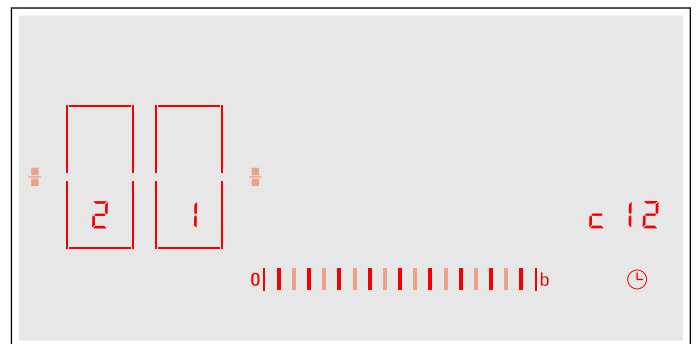
## Kochgeschirr-Test

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

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

1. Das Gefäß mit ca. 200 ml Wasser füllen und bei Raumtemperatur mittig auf die Kochzone setzen, deren Durchmesser am besten zum Durchmesser des Gefäßbodens passt.
2. Zu den Grundeinstellungen gehen und die Einstellung **c 1 2** wählen.
3. Den Einstellbereich berühren. In den Kochzonen-Anzeigen blinkt **—**. Die Funktion ist aktiviert.

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



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

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

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

### Hinweise

- 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".

## Power-Manager

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

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

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

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

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

## Reinigen

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

### Kochfeld

#### Reinigung

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

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

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

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

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

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

#### Mögliche Flecken

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

\* Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.

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

### Kochfeldrahmen

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

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

## Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

### Verwendung

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

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

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

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

#### Warum lassen sich die Kochassistentenfunktionen nicht aktivieren?

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

### 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"*.

**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.

| Anzeige  | Mögliche Ursache  | Abhilfe  |
|--|---|--|
| Keine  | Die Stromversorgung ist unterbrochen.<br><br>Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.<br><br>Störung der Elektronik. | Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.<br><br>Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.<br><br>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.   |
| Die Anzeige  blinkt in den Kochstellen-Anzeigen | Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.  | Zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand abdecken.  |
| <b>F2/E8207</b>  | Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.   | Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes berühren.  |
| <b>F4/E8208</b>  | Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.  |  |
| <b>FS</b> + Kochstufe und Signalton  | Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.                                | Das Geschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Es kann weiter gekocht werden.   |
| <b>FS</b> und Signalton  | Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.       | Das Geschirr entfernen. Einige Sekunden warten. Eine beliebige Bedienfläche berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, kann weiter gekocht werden.   |
| <b>F1/F6</b>   | Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.   | Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Kochstelle erneut einschalten.  |
| <b>F0</b>  | 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.   |
| <b>F9</b>  | Die FlexPlus-Kochzone lässt sich nicht aktivieren   | Die Fehleranzeige überprüfen, dazu eine beliebige Bedienfläche berühren. Mit den anderen Kochstellen kann wie gewohnt gekocht werden. Den technischen Kundendienst kontaktieren.   |
| <b>F8</b>  | Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.   | Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel   |
| <b>E8202</b>   | Der Temperatursensor ist überhitzt und die Kochstelle wurde abgeschaltet.   | Warten, bis der Temperatursensor ausreichend abgekühlt ist und die Funktion erneut aktivieren.   |
| <b>E8203</b>   | 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.  |
| <b>E8204</b>   | Die Batterie des Temperatursensors ist fast verbraucht.   | Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt → "Auswechseln der Batterie"   |
| <b>E8205</b>   | Die Funkverbindung zum Temperatursensor ist abgebrochen.  | Funktion aus- und anschließend wieder einschalten.   |
| <b>E8206</b>   | Der Temperatursensor ist defekt.  | Den technischen Kundendienst kontaktieren.   |
| Die Anzeige des Temperatursensors leuchtet nicht   | Der Temperatursensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht.   | Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt → "Auswechseln der Batterie"<br><br>Bleibt das Problem bestehen, das Symbol am Temperatursensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Temperatursensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Siehe Abschnitt → "Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden"<br><br>Bleibt das Problem weiterhin bestehen, den technischen Kundendienst kontaktieren. |

Kein heißes Geschirr auf das Bedienfeld stellen.

| Anzeige  | Mögliche Ursache  | Abhilfe   |
|--|---|---|
| Die Anzeige am Sensor blinkt zweimal             | Die Batterie des Temperatursensors ist fast verbraucht. Der nächste Gar-Vorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. | Batterie 3V CR2032 austauschen. Siehe Abschnitt → "Austauschen der Batterie"  |
| Die Anzeige am Sensor blinkt dreimal             | Die Funkverbindung zum Temperatursensor ist abgebrochen.  | Das Symbol am Temperatursensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und erneut mit dem Kochfeld verbinden. Siehe Abschnitt → "Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden" |
| <b>E9000</b><br><b>E90 10</b>                    | Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.   | Den Stromanbieter kontaktieren.   |
| <b>U400</b>                                      | Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen  | Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.  |
| <b>dE</b>  | Demo-Modus ist aktiviert  | Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und erneut anschließen. In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Der Demo-Modus wurde deaktiviert.    |
| Kein heißes Geschirr 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 |
| <b>Schokolade schmelzen</b>   |                   |           |  |        |           |        |
| Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao, 150 g)  | Stieltopf Ø 16 cm | -         | -                                      | -      | 1.5       | Nein   |
| <b>Linseneintopf erwärmen und warmhalten</b>  |                   |           |  |        |           |        |
| Linseneintopf*<br>Anfangstemperatur 20 °C   |                   |           |  |        |           |        |
| Menge: 450 g  | Kochtopf Ø 16 cm  | 9         | 1:30<br>(ohne Umrühren)                | Ja     | 1.5       | Ja     |
| Menge: 800 g  | Kochtopf Ø 22 cm  | 9         | 2:30<br>(ohne Umrühren)                | Ja     | 1.5       | Ja     |
| Linseneintopf aus der Dose<br>Z. B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco.<br>Anfangstemperatur 20 °C            |                   |           |  |        |           |        |
| Menge: 500 g  | Kochtopf Ø 16 cm  | 9         | ca. 1:30<br>(nach ca. 1 Min. umrühren) | Ja     | 1.5       | Ja     |
| Menge: 1 kg   | Kochtopf Ø 22 cm  | 9         | ca. 2:30<br>(nach ca. 1 Min. umrühren) | Ja     | 1.5       | Ja     |
| <b>Béchamelsauce zubereiten</b>   |                   |           |  |        |           |        |
| Temperatur der Milch: 7 °C<br>Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fettgehalt) und eine Prise Salz |                   |           |  |        |           |        |
| 1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und Masse erwärmen.  | Stieltopf Ø 16 cm | 2         | ca. 6:00                               | Nein   | -         | -      |
| 2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.                   |                   | 7         | ca. 6:30                               | Nein   | -         | -      |
| 3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Minuten unter ständigem Rühren auf der Kochstelle belassen.         |                   | -         | -                                      | -      | 2         | Nein   |
| *Rezept nach DIN 44550  |                   |           |  |        |           |        |
| **Rezept nach DIN EN 60350-2  |                   |           |  |        |           |        |

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



**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

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



9001378950 (991129)