



SIEMENS

Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

ED...FQ1..

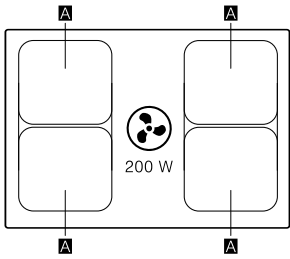
de Gebrauchsanleitung



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



			\bar{g}^1	\bar{b}^1
A	Ø 21		2.200W	3.700W
	21 x 38		3.600W	

¹ IEC 60335-2-6

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	3
2	Sachschäden vermeiden	6
3	Umweltschutz und Sparen	6
4	Kochen mit Induktion	7
5	Kennenlernen	9
6	Betriebsarten	10
7	Vor dem ersten Gebrauch	10
8	Grundlegende Bedienung	11
9	combiZone	13
10	Move-Funktion	14
11	Zeitfunktionen	14
12	powerBoost	15
13	Kindersicherung	16
14	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren	16
15	Individuelle Sicherheitsabschaltung	16
16	Grundeinstellungen	16
17	Energieverbrauchsanzeige	18
18	Kochgeschirr-Test	18
19	Leistungsbegrenzung	19
20	Reinigen und Pflegen	19
21	FAQ	22
22	Störungen beheben	23
23	Entsorgen	25
24	Kundendienst	25
25	Prüfgerichte	25



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- auf Booten oder in Fahrzeugen.
- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.
- um gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe abzusaugen.
- um Kleinteile oder Flüssigkeiten abzusaugen.

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 EN 45502-2-1 und 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.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Ge-

brauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung 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.

1.4 Sicherer Gebrauch

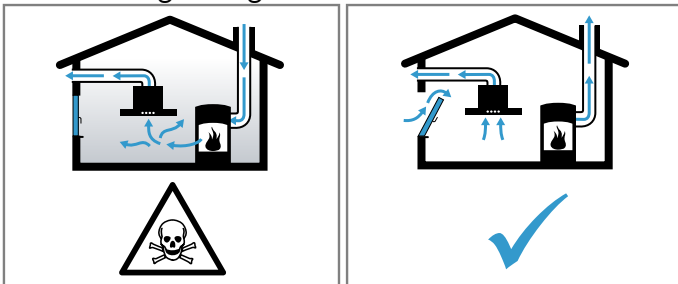
⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
 - ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.
- Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
 - ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠️ WARNUNG – Vergiftungsgefahr!

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



- ▶ Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.

- ▶ Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Aufstellraum der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z. B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmauerkasten oder durch andere technische Maßnahmen, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann. Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.
- ▶ Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt.
- ▶ Wird das Gerät ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

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

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden. Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

- ▶ Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Die Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

- ▶ Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- ▶ Die Fettfilter regelmäßig reinigen.

- ▶ Nie in der Nähe des Geräts mit offenen Flammen arbeiten (z. B. flambieren).
- ▶ Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) installieren, wenn die Feuerstätte eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung hat. Es darf keinen Funkenflug geben.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. 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.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Wenn heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, den Fettfilter oder den Überlaufbehälter erst entfernen, nachdem das Gerät abgekühlt ist.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden,

die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
 - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
 - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 25
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
 - ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.

- ▶ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.
- ▶ Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden. Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.
- ▶ Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- ▶ Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

Ein Gerät mit einer gerissenen oder gebrochenen Oberfläche kann Schnittverletzungen verursachen.

- ▶ Gerät nicht verwenden, wenn es eine gerissene oder gebrochene Oberfläche aufweist.

2 Sachschäden vermeiden

Hier finden Sie die häufigsten Schadensursachen und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Unbeaufsichtigter Garvorgang.	Den Garvorgang beobachten.
Flecken, Ausmuschelungen	Verschüttete Lebensmittel, vor allem solche mit hohem Zuckeranteil.	Sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken, Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Defektes Kochgeschirr, Kochgeschirr mit geschmolzener Emaille oder Kochgeschirr mit Kupfer- oder Aluminiumboden.	Geeignetes und in gutem Zustand befindliches Kochgeschirr verwenden.
Flecken, Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmethoden.	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind, und das Kochfeld nur in kaltem Zustand reinigen.
Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Stöße oder herunterfallendes Kochgeschirr, Kochzubehör oder andere harte oder spitze Gegenstände.	Beim Kochen nicht auf das Glas schlagen oder Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
Kratzer, Verfärbungen	Raue Kochgeschirrböden oder Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld.	Geschirr prüfen. Das Kochgeschirr beim Verschieben anheben.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand.	Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
Schäden am Gerät	Kochen mit gefrorenem Kochgeschirr.	Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.
Schäden am Kochgeschirr oder am Gerät	Kochen ohne Inhalt.	Nie Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Kochzone stellen oder erhitzen.
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen. Geschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmen.

Tipps: GeschirrhHersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigen das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel zu heben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurückschalten. Eine passende Fortkochstufe verwenden.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie

Die Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen.

- Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.

Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen.

- Die Gerüche verteilen sich weniger im Raum.

Das Gerät ausschalten, wenn es nicht mehr benötigt wird.

- Das Gerät verbraucht keine Energie.

Beim Kochen ausreichend lüften.

- Das Gerät arbeitet effizienter und mit geringeren Betriebsgeräuschen.

Die Filter in den angegebenen Abständen reinigen oder wechseln.

- Die Wirksamkeit der Filter bleibt erhalten.

4 Kochen mit Induktion

4.1 Vorteile beim Kochen mit Induktion

Das Kochen mit Induktion unterscheidet sich grundlegend vom herkömmlichen Kochen, denn die Hitze entsteht direkt im Gefäß. Dies bietet eine ganze Reihe von Vorteilen:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten.
- Energieersparnis.
- Leichtere Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell ein.
- Kontrolle der Wärmezufuhr und Sicherheit; das Kochfeld erhöht oder verringert die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Induktions-Kochzone unterbricht die Wärmezufuhr, wenn Sie das Gefäß von der Kochzone nehmen, ohne dass Sie diese vorher ausschalten.

4.2 Gefäße

Nur ferromagnetische Gefäße eignen sich für das Kochen mit Induktion.

Zum Beispiel:

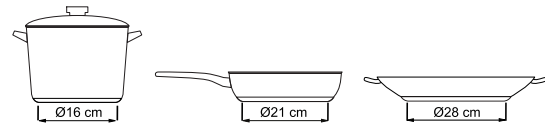
- Gefäße aus emailliertem Stahl
- Gefäße aus Gusseisen

- Induktionsgeeignete Spezialgefäße aus Edelstahl

Weitere Informationen zu Gefäßen, die sich zum Induktionskochen eignen, erhalten Sie unter

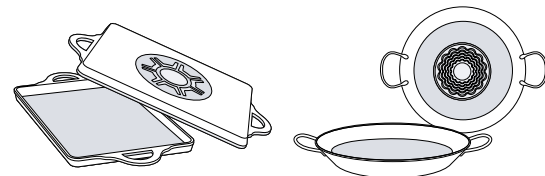
→ *"Kochgeschirr-Test", Seite 18*

Um ein gutes Kochergebnis zu erzielen, sicherstellen, dass der ferromagnetische Bereich des Gefäßbodens der Größe der Kochzone entspricht. Wenn das Gefäß auf einer Kochzone nicht erkannt wird, dieses auf eine Kochzone mit kleinerem Durchmesser stellen.

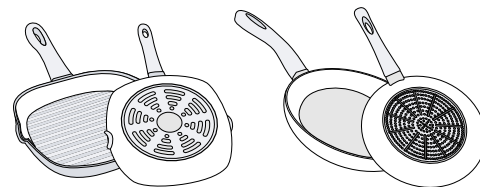


Der Boden mancher Induktionsgefäße ist nicht vollständig ferromagnetisch:

Bei großen Gefäßen mit einem kleineren ferromagnetischen Boden erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig. Deshalb kann die Temperatur des nicht ferromagnetischen Bereichs zu niedrig zum Kochen sein.



Gefäßböden mit Aluminiumanteilen verkleinern die ferromagnetische Fläche. Dadurch kann sich die Leistungsabgabe verringern und die Gefäße werden nur unzureichend oder gar nicht erkannt und deshalb nicht ausreichend erhitzt.



Nicht geeignete Gefäße

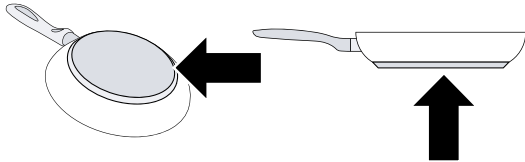
Nie Strömungsplatten oder Gefäße verwenden aus:

- dünnbodemem normalem Stahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Gefäßbodens

Die Beschaffenheit des Gefäßbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Gefäße aus Materialien, die die Hitze gleichmäßig im Topf verteilen, z. B. Töpfe mit Sandwich-Boden aus Edelstahl, sparen Zeit und Energie.

Vorzugsweise Gefäße mit flachem Boden verwenden, denn unebene Gefäßböden beeinträchtigen die Wärmezufuhr.



Fehlendes Gefäß oder ungeeignete Größe

Wenn Sie kein Gefäß auf die gewählte Kochzone stellen oder das Gefäß aus ungeeignetem Material besteht oder nicht die angemessene Größe hat, blinkt die Anzeige der Kochzone. Damit die Anzeige erlischt, ein geeignetes Gefäß auf die Kochzone stellen. Wenn Sie nicht innerhalb von 90 Sekunden ein geeignetes Gefäß auf die Kochzone stellen, schaltet sich diese automatisch aus.

Leere Gefäße oder Gefäße mit dünnem Boden

Keine leeren Gefäße erhitzen und keine Gefäße mit dünnem Boden verwenden. Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet. Dennoch kann sich ein leeres Gefäß so schnell erhitzen, dass die Funktion "Automatische Abschaltung" nicht rechtzeitig reagiert und eine zu hohe Temperatur erreicht wird. Dadurch kann der Gefäßboden schmelzen und die Glaspplatte beschädigen. In diesem Fall das Gefäß nicht berühren und die Kochzone ausschalten. Wenn die Kochzone nach dem Erkalten nicht mehr funktioniert, den technischen Kundendienst kontaktieren.

Gefäßerkennung

Jede Kochzone hat eine Mindestgrenze für die Gefäßerkennung, die vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Gefäßbodens abhängt. Daher die Kochzone verwenden, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Touch-Felder und Anzeigen



Beim Berühren eines Symbols wird die jeweilige Funktion aktiviert.

- Das Bedienfeld sauber und trocken halten. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

5.4 Die Kochzonen

Weitere Informationen zum Kochgeschirr, die sich zum Induktionskochen eignen, erhalten Sie unter
→ "Kochen mit Induktion", Seite 7.

Die Kochzonen

	Einkreis-Kochzone	Ein Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.
	Kombi-Kochzone	Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel → "combiZone", Seite 13.

5.5 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, dass eine Kochzone noch heiß ist. Die Kochzone weder direkt nach dem Ausschalten noch, solange die Restwärmeanzeige leuchtet, berühren.

Abhängig von der Höhe der Restwärme wird Folgendes angezeigt:

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

Wenn Sie das Geschirr während des Kochvorgangs von der Kochzone nehmen, blinken abwechselnd die Restwärmeanzeige und die gewählte Kochstufe. Wenn Sie die Kochzone ausschalten, leuchtet die Restwärmeanzeige. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmeanzeige, solange die Kochzone warm ist.

6 Betriebsarten

Sie können Ihr Gerät im Abluftbetrieb oder im Umluftbetrieb verwenden.

6.1 Abluftbetrieb

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



Die Luft darf nicht in einen Kamin abgeleitet werden, der für Abgase von Geräten verwendet wird, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (dies gilt nicht für Umluftgeräte).

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

6.2 Umluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und einen Geruchsfilter gereinigt und wieder in den Raum zurückgeführt.



Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Geruchsfilter einbauen. Die verschiedenen Möglichkeiten das Gerät im Umluftbetrieb zu betreiben, entnehmen Sie unserem Katalog oder fragen Sie Ihren Fachhändler. Das notwendige Zubehör erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.

7 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

7.1 Betriebsart einstellen

Das Gerät wird mit voreingestelltem Umluftbetrieb geliefert.

Wenn Ihr Kochfeld mit Luftaustritt nach Außen installiert ist, müssen Sie die Einstellung **c/7** auf diesen Modus konfigurieren. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel

→ "Grundeinstellungen", Seite 16

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ① einschalten und ausschalten.

Wenn Sie das Gerät in den ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Hinweis: Das Gerät nie ohne Metallfettfilter und Überlaufbehälter verwenden.

Kochfeld einschalten

- ▶ ① berühren.
Ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige neben ① leuchtet.
- ✓ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Kochfeld ausschalten

- ▶ ① berühren, bis die Anzeigen erlöschen.
Die Restwärmeanzeige leuchtet, bis die Kochzonen ausreichend abgekühlt sind.
- ✓ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn alle Kochzonen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld aus.

8.2 Einstellen der Kochzonen

Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe wählen.

Leistungsstufe	
/	Niedrigste Leistungsstufe
9	Höchste Leistungsstufe

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




Hinweise

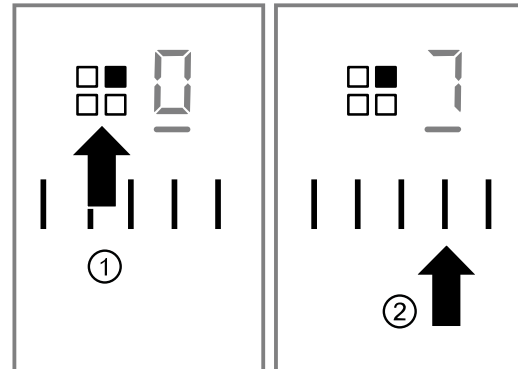
- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

8.3 Kochtipps

- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.
- Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.
- Wenn Sie mit Deckel garen, die Leistungsstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Nach dem Garvorgang einen Deckel auf das Kochgeschirr legen, bis Sie das Gericht servieren.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf die Hinweise des Herstellers beachten.
- Lebensmittel nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Küchenwecker können Sie die optimale Garzeit einstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Öl nicht raucht.
- Um die Lebensmittel zu bräunen, diese nacheinander und in kleinen Portionen anbraten.

Kochzone und Kochstufe wählen

1. Um die Kochzone zu wählen, auf  tippen.
- ✓ Die Anzeige  leuchtet und darunter das Symbol .
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe wählen.




- ✓ Die Leistungsstufe ist eingestellt.

Hinweise


- Wenn Sie ein Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, bevor Sie das Kochfeld einschalten, und ① berühren, wird das Kochgeschirr 20 Sekunden später erkannt. Die Kochzone wird automatisch gewählt. Wenn das Kochgeschirr erkannt wird, die Kochstufe innerhalb von 20 Sekunden wählen, andernfalls schaltet sich die Kochzone aus.
- Wenn Sie mehrere Kochgeschirre aufstellen und das Kochfeld einschalten, wird nur ein Kochgeschirr erkannt.
- Wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht, blinkt die gewählte Leistungsstufe. Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Kochzone aus.

Kochstufe ändern und Kochzone ausschalten

1. Die Kochzone auswählen.
 2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe wählen oder auf  einstellen.
- ✓ Die Kochstufe der Kochzone ändert sich oder die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

- Einige Kochgeschirre können beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Deshalb Topflappen verwenden.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen erhalten Sie unter
→ "Energie sparen", Seite 6

Empfehlungen zum Kochen

Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe () für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeit (⌚ min) kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

		⌚ min
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1. - 2	-
Milch ¹	1. - 2.	-
Brühwürstchen ¹	3 - 4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße ¹	4. - 5.	20 - 30
Fisch ¹	4 - 5	10 - 15
Weißer Sauce, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Sauce, z. B. Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Sieden, Dämpfen, Dünsten		
Reis, mit doppelter Wassermenge	2. - 3.	15 - 30
Milchreis ²	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4. - 5.	25 - 35
Salzkartoffeln	4. - 5.	15 - 30
Nudeln ¹	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Suppen	3. - 4.	15 - 60
Gemüse	2. - 3.	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3. - 4.	7 - 20
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4. - 5.	-
Schmoren		
Rollbraten	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Schmoren/Braten mit wenig Fett¹		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 12
Kotelett, natur oder paniert ³	6 - 7	8 - 12
Steak, 3 cm dick	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust, 2 cm dick ³	5 - 6	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5 - 6	10 - 30
Frikadellen, 3 cm dick ³	4. - 5.	20 - 30
Hamburger, 2 cm dick ³	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20

¹ Ohne Deckel
² Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.
³ Häufig wenden

		⌚ min
Fisch, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15
Garnelen und Krabben	7 - 8	4 - 10
Sautieren von frischem Gemüse und Pilzen	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen, nacheinander ausbacken	6. - 7.	-
Omelett, nacheinander braten	3. - 4.	3 - 10
Spiegeleier	5 - 6	3 - 6
Frittieren, 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren¹		
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, oder in Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-



¹ Ohne Deckel
² Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.
³ Häufig wenden

8.4 Manuelle Lüftungssteuerung

Sie können die Lüftungsstufe manuell steuern.

Hinweis: Bei hohen Kochgefäßen kann eine optimale Absaugleistung nicht garantiert werden. Sie können die Absaugleistung durch einen schräg aufgelegten Deckel verbessern.

Manuelle Lüftungssteuerung aktivieren

1.  berühren.
Die Lüftung startet bei der voreingestellten Leistungsstufe.
2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen.
Die eingestellte Leistungsstufe leuchtet.
3. Um die Einstellung zu bestätigen,  berühren.
✓ Die Lüftung ist aktiviert.







Manuelle Lüftungssteuerung ändern oder deaktivieren


1.  berühren.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen oder auf  einstellen.

8.5 Intensiv-Lüftungsstufe



Die Lüftung verfügt über zwei Intensivstufen. Wenn Sie die Intensivstufen aktivieren, arbeitet die Lüftung für kurze Zeit mit Höchstleistung.

Intensiv-Lüftungsstufe aktivieren

1.  berühren.
2. Die gewünschte Intensivstufe wählen:
 - **Intensivstufe I:** Die Leistungsstufe  wählen und anschließend  berühren. Die Anzeige  leuchtet. Die Stufe ist aktiviert.
 - **Intensivstufe II:** Erneut  berühren. Die Anzeige  leuchtet. Die Stufe ist aktiviert.

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

Intensiv-Lüftungsstufe ändern oder deaktivieren

1.  berühren.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen oder auf  einstellen.

8.6 Automatikstart für die Lüftung

Wenn Sie für eine Kochzone eine Kochstufe wählen, schaltet sich der Automatikstart ein. Die Lüftung schaltet sich bei einer Kochstufe entsprechend der jeweiligen Kochstufe der Kochzonen ein. Wie Sie diese Einstellung ändern, erfahren Sie in Kapitel

→ "Grundeinstellungen", Seite 16.

8.7 Nachlauf-Funktion für die Lüftung

Die Nachlauf-Funktion lässt das Lüftungssystem nach dem Abschalten des Kochfeldes einige Minuten weiterlaufen. So entfernen Sie noch vorhandenen Kochdunst. Danach schaltet sich das Lüftungssystem automatisch aus.

Lüfternachlauf aktivieren

Die Nachlaufzeit aktiviert sich standardmäßig mit einer maximalen Abschaltzeit.

Wie Sie diese Einstellung ändern, erfahren Sie in Kapitel

→ "Grundeinstellungen", Seite 16.

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

Lüfternachlauf deaktivieren

Manuell

Wenn Sie  berühren, deaktivieren Sie die Funktion.

Automatisch

Das Gerät deaktiviert die Nachlauf-Funktion, wenn:

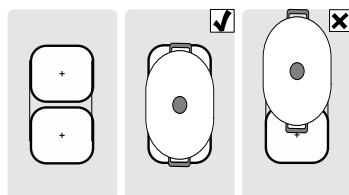
- Die Nachlaufzeit abgelaufen ist.
- Sie das Gerät wieder einschalten.

9 combiZone

Mit dieser Funktion können Sie die beiden Kochzonen zusammenschalten und für beide die gleiche Kochstufe wählen. Sie ist insbesondere zum Kochen mit einem länglichen Kochgefäß gedacht.

9.1 Hinweise zur Verwendung der Gefäße



Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis ein Kochgefäß, das auf den Bereich der beiden Kochzonen abgestimmt ist. Stellen Sie das Gefäß mittig auf die Kochzonen.



Hinweis: Wenn Sie auf einer der beiden Kochzonen nur ein Kochgefäß verwenden, können Sie dieses auf die zweite Kochzone verschieben. In diesem Fall werden die Kochstufe und die ausgewählten Einstellungen übernommen.

9.2 Funktion CombiZone aktivieren


Voraussetzung: Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Eine der zwei zur CombiZone gehörenden Kochzonen auswählen und die Kochstufe einstellen.
 2. Auf  tippen. Die Anzeige  leuchtet.
- ✓ Die Kochstufe erscheint in der Anzeige der unteren Kochzone.
 - ✓ Die Funktion ist aktiviert.

9.3 Kochstufe ändern

1. Eine der beiden zur Funktion CombiZone gehörenden Kochzonen wählen.
2. Die Kochstufe im Einstellbereich ändern.

9.4 Funktion CombiZone deaktivieren

1. Eine der beiden zur Funktion CombiZone gehörenden Kochzonen wählen.
 2. Auf  tippen.
- ✓ Die Funktion ist deaktiviert.
 - ✓ Die beiden Kochzonen funktionieren weiterhin wie zwei unabhängige Kochzonen.

10 Move-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Kombi-Zone verbinden und für beide Kochzonen unterschiedliche Kochstufen wählen.

Voreingestellte Kochstufen:

- Vordere Kochzone = Kochstufe 9
- Hintere Kochzone = Kochstufe 1.

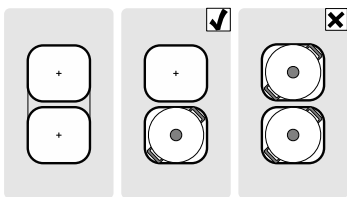
Sie können die Kochstufen für jede Kochzone unabhängig voneinander ändern.

Hinweise

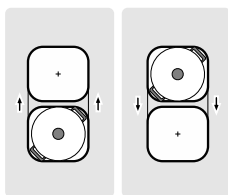
- Nur eine der Kochzonen belegen. Wenn beide Kochzonen zur gleichen Zeit belegt sind, wird die Funktion nicht aktiviert.
- In der Anzeige der Kochzone, auf der kein Gefäß steht, leuchtet die Kochstufe schwächer. Die Kochstufe ist nicht aktiviert, bis Sie das Gefäß auf diese Kochzone verschieben und das Gefäß erkannt wird.
- Wenn die Funktion aktiviert ist und Sie ein zweites Gefäß auf die freie Kochzone stellen, leuchtet die Anzeige schwächer, aber die Kochzone ist nicht aktiv. Die Kochzone wird aktiviert, wenn Sie das erste Gefäß entfernen.

10.1 Hinweise zur Verwendung der Gefäße

Um eine gute Wärmeerkennung und Wärmeverteilung zu gewährleisten, das Gefäß zentriert positionieren. Nur ein einziges Gefäß verwenden, das nur eine der Kochzonen bedeckt:



Das Gefäß von einer Kochzone auf eine andere verschieben:



10.2 Die Funktion Move aktivieren

Die zwei Kochzonen mit jeweils unterschiedlicher Kochstufe kombinieren.

1. Eine der beiden Kochzonen wählen, die zur Funktion Move gehören.
 2. berühren. Die Anzeige leuchtet.
- ✓ Die Kochstufe leuchtet in den Anzeigen beider Kochzonen.
 - ✓ Die Funktion Move ist aktiviert.

Hinweise

- Die Anzeige der Kochzone, auf der das Gefäß steht, leuchtet heller.
- In der Anzeige der weiterhin gewählten Kochzone leuchtet die Anzeige ..

10.3 Kochstufe ändern

1. Eine der beiden Move-Kochzonen wählen.
 2. Die Kochstufe im Einstellbereich ändern.
- ✓ Wenn Sie die Funktion deaktivieren, kehren die Kochstufen zu den voreingestellten Werten zurück.

10.4 Die Funktion Move deaktivieren

- ▶ berühren.
- ✓ Die Funktion Move ist deaktiviert.

Hinweis: Wenn Sie die Kochstufe einer der zwei Kochzonen auf stellen, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von etwa 10 Sekunden.

11 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Einstellen der Garzeit
- Automatische Programmierung der Garzeit
- Wecker

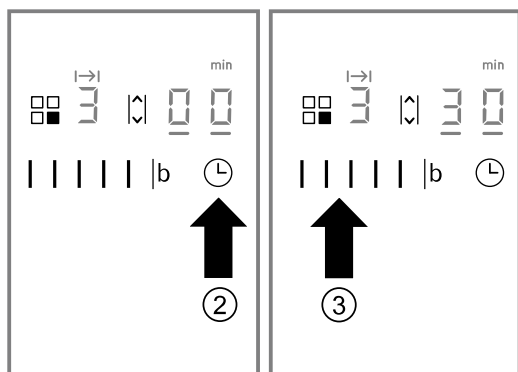
11.1 Einstellen der Dauer

Die Kochzone schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus. Sie können eine Garzeit von bis zu 99 Minuten einstellen.

Garzeit programmieren

1. Die Kochzone und die Kochstufe wählen.
 2. berühren.
- ✓ Die Anzeige der Kochzone leuchtet.
 - ✓ In der Timer-Anzeige leuchtet .

3. In den folgenden 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Garzeit einstellen.
- Wenn Sie die erste Hälfte des Einstellbereiches berühren, reduziert sich die Garzeit um eine Minute. Wenn Sie die zweite Hälfte des Einstellbereiches berühren, erhöht sich die Garzeit um eine Minute.



- ✓ Die Zeit beginnt abzulaufen.

Hinweise

- Um die verbleibende Kochzeit einzusehen, die entsprechende Kochzone wählen.
- Wenn Sie eine Garzeit für mehrere Kochzonen eingestellt haben, erscheint in der Timer-Anzeige immer die Zeitangabe der jeweils ausgewählten Kochzone.
- Wenn Sie bei der kombinierten Kochzone die Funktion CombiZone wählen, ist die eingestellte Zeit für beide Kochzonen gleich.

Garzeit ändern oder löschen

1. Die Kochzone wählen und anschließend ⏸ berühren.
2. Um die Zeit zu löschen, die Garzeit im Einstellbereich ändern oder auf 00 einstellen.

Nach Ablauf der Garzeit

Die Kochzone schaltet sich aus. Ein Signal ertönt und in der Timer-Anzeige erscheint 00 für 10 Sekunden.

- ▶ ⏸ berühren.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

11.2 Automatische Programmierung der Garzeit

Für alle Kochzonen können Sie automatisch die gleiche Garzeit einstellen. Die eingestellte Zeit läuft für jede der Kochzonen unabhängig voneinander ab. Mehr Informationen erhalten Sie unter → "Grundeinstellungen", Seite 16.

11.3 Der Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker können Sie eine Zeit bis zu 99 Minuten einstellen. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Diese Funktion schaltet eine Kochzone nicht automatisch aus.

Kurzzeitwecker einstellen

1. ⏸ mehrmals berühren, bis die Anzeige ⏰ leuchtet.
- ✓ In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Weckerzeit ändern oder löschen

1. ⏸ mehrmals berühren, bis die Anzeige ⏰ leuchtet.
2. Im Einstellbereich die Zeit ändern oder auf 00 einstellen, um die Zeit zu löschen.

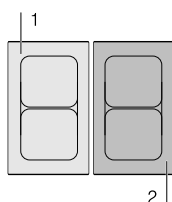
Nach Ablauf der Weckerzeit

Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheint 00 und die Anzeige ⏰ leuchtet. Nach 10 Sekunden erlöschen die Anzeigen.

- ▶ ⏸ berühren.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

12 powerBoost

Mit der PowerBoost-Funktion können Sie große Wassermengen schneller erhitzen als mit der Kochstufe 9. Diese Funktion können Sie für eine Kochzone aktivieren, wenn die andere Kochzone derselben Gruppe nicht in Betrieb ist, siehe Abbildung. Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochzone **b** und 9. Anschließend wird automatisch die Kochstufe 9 eingestellt, ohne die Funktion zu aktivieren.



Hinweis: Im Bereich der Kombi-Zone können Sie die Funktion nur aktivieren, wenn Sie die zwei Kochzonen als zwei unabhängige Kochzonen verwenden.

12.1 PowerBoost-Funktion aktivieren

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Auf **b** tippen. Die Anzeige **b** leuchtet.
- ✓ Die Funktion ist aktiviert.

12.2 Powerboost-Funktion deaktivieren

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Auf **b** tippen. Die Anzeige **b** erlischt und die Kochzone schaltet auf die Kochstufe 9 zurück.
- ✓ Die Funktion ist deaktiviert.



Hinweis: Unter bestimmten Umständen schaltet sich die PowerBoost-Funktion automatisch ab, um die Elektroelemente im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

13 Kindersicherung


Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Damit verhindern Sie, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

13.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

- ▶ Für 4 Sekunden  berühren.
- ✓ Die Anzeige neben  leuchtet für 10 Sekunden.
- ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

13.2 Kindersicherung ausschalten

- ▶ Für 4 Sekunden  berühren.
- ✓ Die Sperre ist aufgehoben.

13.3 Automatische Kindersicherung

Das Kochfeld ist mit einer automatischen Kindersicherung ausgestattet. Damit verhindern Sie, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Aktivieren und deaktivieren


Mehr Informationen zur automatischen Kindersicherung erhalten Sie unter

→ "Grundeinstellungen", Seite 16.

14 Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren


Mit dieser Funktion können Sie das Bedienfeld für die Reinigung sperren, ohne die gewählten Einstellungen bei eingeschaltetem Kochfeld zu ändern.

14.1 Sperrung des Bedienfelds zu Reinigungszwecken aktivieren

- ▶  berühren. Ein Signal ertönt.
- ✓ Das Bedienfeld ist für 35 Sekunden gesperrt.

14.2 Sperrung des Bedienfelds zu Reinigungszwecken deaktivieren

Zum vorzeitigen Deaktivieren der Funktion.

- ▶  berühren.
- ✓ Das Bedienfeld ist entsperrt.

Hinweise

- 30 Sekunden nach der Aktivierung ertönt ein Signal. Dieses zeigt an, dass die Funktion bald endet.
- Die Sperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

15 Individuelle Sicherheitsabschaltung






Wenn Sie eine Kochzone über längere Zeit betreiben und keine Einstellungsänderung vornehmen, wird die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert. Je nachdem welche Leistungsstufe ausgewählt wurde, schaltet die Kochzone nach 1 bis 10 Stunden automatisch ab. Die Kochzone hört auf zu heizen. In der Anzeige der Kochzone blinken abwechselnd **FB** und die Restwärmanzeige **h** oder **H**.

Um die Anzeige auszuschalten, ein beliebiges Symbol berühren. Sie können die Kochzone erneut einstellen.

16 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

16.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Anzeige	Funktion
 	Kindersicherung
	Manuell. ¹
	Automatisch.
	Funktion deaktiviert.

¹ Werkseinstellung

² Die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeigt.

Anzeige	Funktion
 	Akustische Signale
	Bestätigungs- und Fehlersignal sind deaktiviert.
	Nur das Fehlersignal ist aktiviert.
	Nur das Bestätigungssignal ist aktiviert.
	Alle Signaltöne sind aktiviert. ¹

¹ Werkseinstellung

² Die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeigt.

Anzeige	Funktion
c 3	Energieverbrauch anzeigen □ Deaktiviert. ¹ / Aktiviert.
c 5	Automatische Abschaltung der Kochzonen □□ Ausgeschaltet. ¹ □-99 Minuten bis zur automatischen Abschaltung.
c 6	Dauer des Timer-Ende-Signaltons / 10 Sekunden. ¹ 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c 7	Leistungsbegrenzung. Die Gesamtleistung des Kochfeldes begrenzen. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfeldes ab. □ Deaktiviert. Höchstleistung des Kochfelds. ^{1, 2} / 1000 W. Mindestleistung. /. 1500 W. ... 3 3000 W. Empfohlen für 13 Ampere. 3. 3500 W. Empfohlen für 16 Ampere. 4 4000 W. 4. 4500 W. Empfohlen für 20 Ampere. ... 9 oder 9. Höchstleistung des Kochfelds. ²
c 9	Auswahlzeit der Kochzone □ Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochzone bleibt ausgewählt. ¹ / Begrenzt: Die Kochzone bleibt nur für einige Sekunden gewählt.
c 12	Kochgeschirr-Test, Ergebnis □ Nicht geeignet. / Nicht optimal. 2 Geeignet.
c 17	Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen □ Umluftbetrieb konfigurieren. ¹ / Abluftbetrieb konfigurieren.
c 18	Automatikstart einstellen □ Deaktiviert. / Aktiviert: Die Lüftung startet bei einer Kochstufe entsprechend der jeweiligen Kochstufen der Kochzonen. ¹
c 20	Nachlauf einstellen □ Deaktiviert. / Aktiviert ¹ : Wenn Ihr Kochfeld mit Abluftbetrieb arbeitet, schaltet sich die Lüftung für ca. 6 Minuten mit der Kochstufe ein. Wenn Ihr Kochfeld mit Umluftbetrieb arbeitet, schaltet sich die Lüftung für ca. 30 Minuten mit der Kochstufe ein. Die Nachlauf-Funktion schaltet sich nach dieser Zeit automatisch aus.

¹ Werkseinstellung

² Die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeigt.

Anzeige	Funktion
c □	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen □ Individuelle Einstellungen. ¹ / Werkseinstellungen.

¹ Werkseinstellung

² Die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeigt.

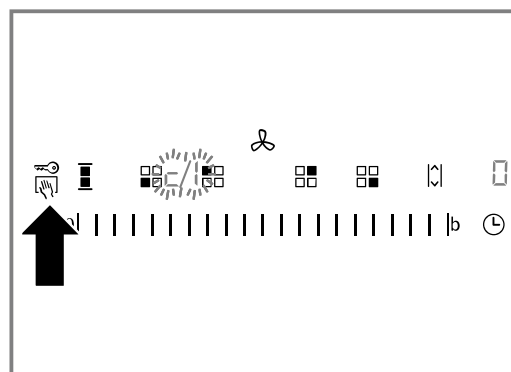
16.2 Zu den Grundeinstellungen

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

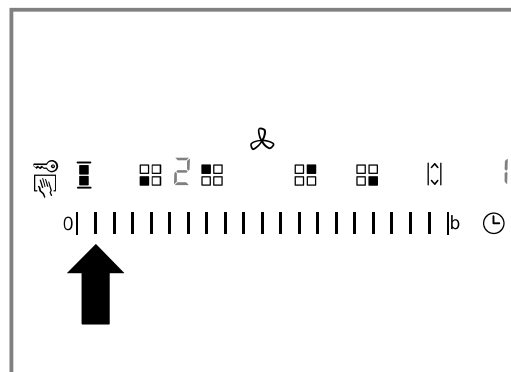
1. Um das Kochfeld einzuschalten, ① berühren.
2. In den nächsten 10 Sekunden ⇨ 4 Sekunden lang berühren.

Produktinformation	Anzeige
Verzeichnis des Technischen Kundendienstes (TK)	□ /
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	99.
Fertigungsnummer 2	0.5

- ✓ Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Um die einzelnen Anzeigen aufzurufen, den Einstellbereich berühren.
- 3. Um zu den Grundeinstellungen zu gelangen, ⇨ berühren.



- ✓ c und / leuchten abwechselnd sowie □ als voreingestellter Wert.
- 4. Mehrmals ⇨ berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
- 5. Die gewünschte Einstellung im Einstellbereich wählen.



- 6. ⇨ für 4 Sekunden berühren.
- ✓ Die Einstellungen sind gespeichert.

16.3 Die Grundeinstellungen verlassen

► Um das Kochfeld auszuschalten, ① berühren.

17 Energieverbrauchsanzeige

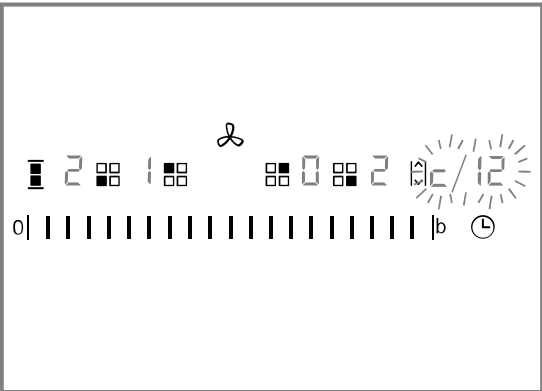
Die Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Einschalten und Ausschalten des Kochfelds.
Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden angezeigt, z. B. 1,08 kWh.
Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.
Die Anzeige können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 16

18 Kochgeschirr-Test

Mit dieser Funktion können Sie die Schnelligkeit und die Qualität des Kochvorgangs abhängig vom Gefäß überprüfen.
Das Ergebnis ist ein Referenzwert und hängt von den Eigenschaften des Gefäßes und der verwendeten Kochzone ab.
Mehr Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie unter
→ "Grundeinstellungen", Seite 16 und zur Art, Größe und Positionierung des Gefäßes unter
→ "Kochen mit Induktion", Seite 7.

18.1 Vorgehensweise zur Überprüfung des Kochgeschirrs

- 1. Das Gefäß bei Raumtemperatur mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochzone setzen, die am besten zum Durchmesser des Gefäßbodens passt.
- 2. Die Grundeinstellungen aufrufen und **c 1 2** wählen.
- 3. Den Einstellbereich berühren. In den Kochzonen blinkt die Anzeige —.
- ✓ Die Funktion ist aktiviert.
- ✓ Nach 10 Sekunden erscheint in den Kochzonen-Anzeigen das Ergebnis.



Hinweis: Wenn die verwendete Kochzone viel kleiner als der Durchmesser des Kochgeschirrs ist, erhitzt sich voraussichtlich nur die Mitte des Kochgeschirrs und das Garergebnis fällt möglicherweise nicht optimal oder zufriedenstellend aus.

18.2 Ergebnis prüfen

In der folgenden Tabelle können Sie das Ergebnis der Qualität und Schnelligkeit des Kochprozesses prüfen:

Ergebnis	
0	Das Kochgeschirr ist für die Kochzone nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt. ¹
1	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang verläuft nicht optimal. ¹
2	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.
¹ Wenn eine kleinere Kochzone vorhanden ist, das Gefäß auf dieser Kochzone testen.	

Um diese Funktion zu aktivieren, den Einstellbereich berühren.

19 Leistungsbegrenzung

Mit der Funktion PowerManager stellen Sie die Gesamtleistung des Kochfeldes ein.

Das Kochfeld ist werkseitig eingestellt, die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeigt.

Mit dieser Funktion passen Sie die Konfiguration an die Anforderungen jeder elektrischen Installation an.

Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die verfügbare Leistung automatisch und bedarfsgerecht auf die eingeschalteten Kochzonen.

Solange diese Funktion aktiviert ist, kann die Leistung von jeder Kochzone zeitweise unter den Nominalwert fallen. Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten,

verteilt das Kochfeld die verfügbare Leistung automatisch und bedarfsgerecht auf die eingeschalteten Kochzonen. Das Gerät reguliert und wählt die höchstmögliche Leistungsstufe selbsttätig.

Mehr Informationen finden Sie unter

→ "Grundeinstellungen", Seite 16

20 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

20.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

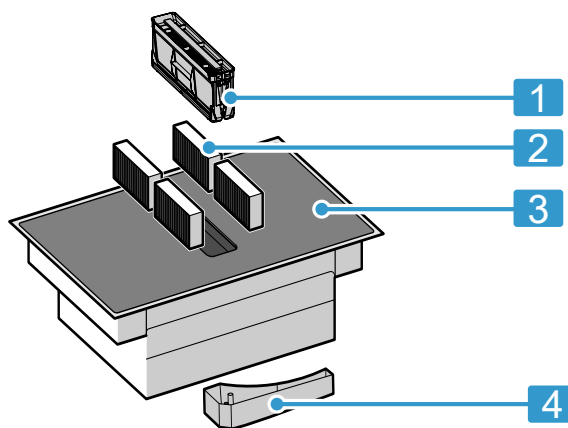
- ▶ Niemals ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine Reinigungsmittel verwenden, solange das Kochfeld noch heiß ist. Dies kann zu Flecken auf der Oberfläche führen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

20.2 Zu reinigende oder auszutauschende Komponenten

Die folgende Übersicht zeigt die Komponenten des Geräts, die Sie entweder austauschen oder reinigen.



1	Fettfilter
2	Geruchsfilter oder Akustikfilter
3	Glaskeramik
4	Überlaufbehälter

20.3 Kochfeld reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 19

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starke Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.

Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

Tipp: Mit einem Speziesschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

20.4 Kochfeldrahmen reinigen

Wenn sich nach dem Gebrauch Schmutz oder Flecken auf dem Kochfeldrahmen befinden, diesen reinigen.

Hinweise

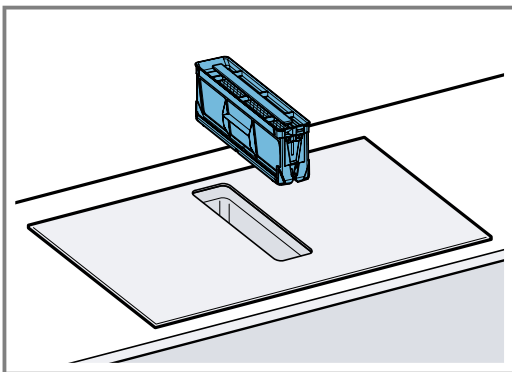
- Die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln beachten. → Seite 19
 - Keine Glasschaber verwenden.
1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
 2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

20.5 Geruchsfilter oder Akustikfilter wechseln

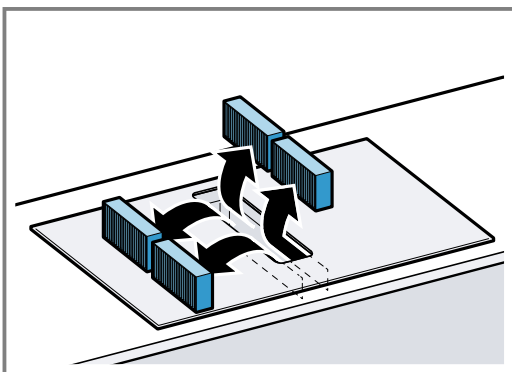
Tauschen Sie die Geruchsfilter regelmäßig aus. Wechseln Sie die Akustikfilter, falls sie verschmutzt sind.

Hinweis: Die Geruchsfilter oder Akustikfilter erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.

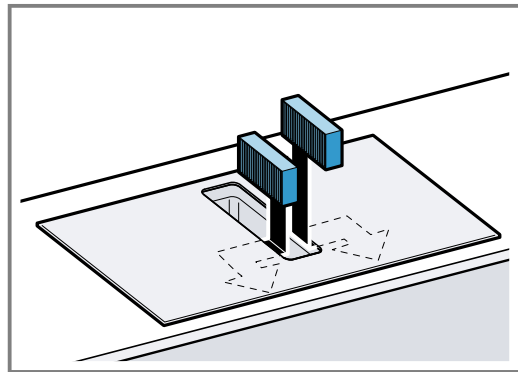
1. Nur Originalfilter, um eine optimale Funktion zu gewährleisten.
2. **ACHTUNG!**
Herabfallende Fettfilter können das darunterliegende Kochfeld beschädigen.
 - Mit einer Hand unter den Fettfilter fassen.
 Den Fettfilter herausnehmen.
 - Fett kann sich unten im Behälter ansammeln.
 - Den Fettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.



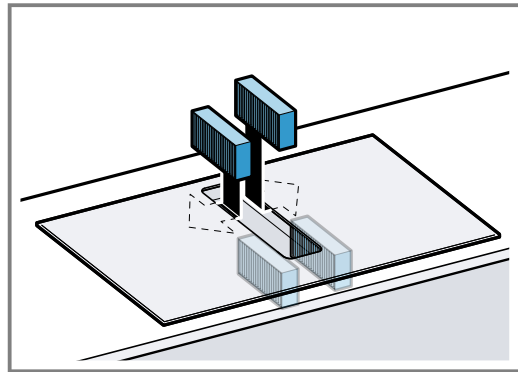
3. Die 4 Geruchsfilter oder Akustikfilter herausnehmen und ordnungsgemäß entsorgen.



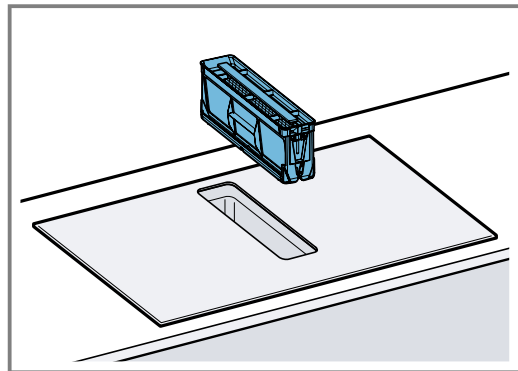
4. Die 2 Geruchsfilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen und nach vorne schieben.



5. Die anderen Geruchsfilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen.



6. Den Fettfilter einsetzen.



Sättigungsanzeige zurücksetzen

Voraussetzung: Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet \bar{F} .

1. Die Geruchsfilter wechseln. → Seite 20
 2. \bar{F} gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.
- ✓ Die Anzeige \bar{F} hört auf zu leuchten. Die Sättigungsanzeige für die Geruchsfilter ist zurückgesetzt.

20.6 Fettfilter reinigen

Fettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Die Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

- Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Die Fettfilter regelmäßig reinigen.

- ▶ Nie in der Nähe des Geräts mit offenen Flammen arbeiten (z. B. flambieren).
- ▶ Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) installieren, wenn die Feuerstätte eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung hat. Es darf keinen Funkenflug geben.

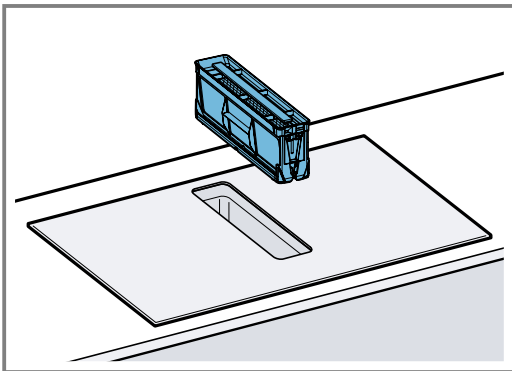
1. ACHTUNG!

Herabfallende Fettfilter können das darunterliegende Kochfeld beschädigen.

- ▶ Mit einer Hand unter den Fettfilter fassen.

Den Fettfilter herausnehmen.

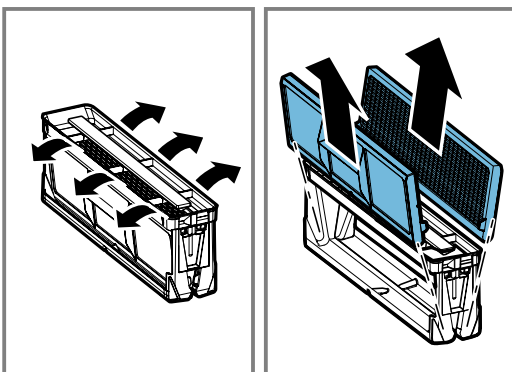
- Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Den Fettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.



- Den Fettfilter reinigen.
 - → "Fettfilter von Hand reinigen", Seite 21
 - → "Fettfilter im Geschirrspüler reinigen", Seite 21
- Bei Bedarf die Geruchsfilter oder die Akustikfilter entnehmen und das Gerät von innen reinigen.
 - "Geruchsfilter oder Akustikfilter wechseln", Seite 20
- Falls Gegenstände in das Gerät gelangt sind, diese Gegenstände entfernen und sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist.
- Den Innenbereich des Geräts mit Spüllauge und einem Spültuch auswischen.
- Nach dem Reinigen den getrockneten Fettfilter einsetzen.

Fettfilter von Hand reinigen

- Den Fettfilter auseinanderbauen.



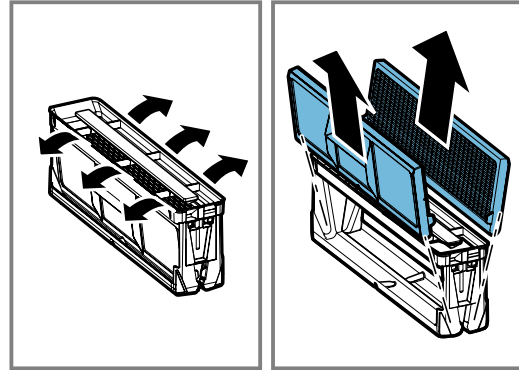
- Den Fettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
- Den Fettfilter mit einer Bürste reinigen. Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

Bei hartnäckigem Schmutz einen speziellen Fettlöser verwenden. Den Fettlöser über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder in einem Fachgeschäft erwerben.

- Den Fettfilter gut ausspülen.
- Den Fettfilter abtropfen lassen.

Fettfilter im Geschirrspüler reinigen

- Den Fettfilter auseinanderbauen.



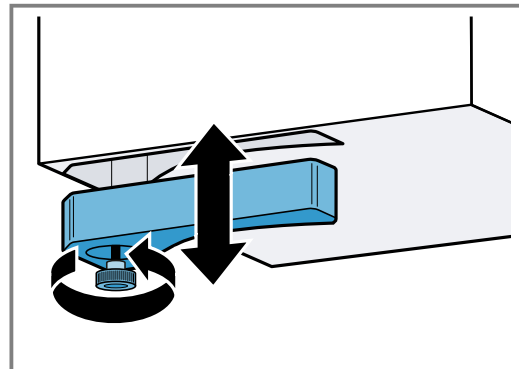
- Den Fettfilter locker in den Geschirrspüler stellen und nicht einklemmen. Für ein optimales Reinigungsergebnis den Fettfilter auf der Filterseite liegend in den Geschirrspüler stellen. Stark verschmutzte Fettfilter nicht mit Geschirr reinigen. Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Den Geschirrspüler starten. Bei der Temperatureinstellung maximal 70 °C wählen.
- Den Fettfilter abtropfen lassen.

20.7 Überlaufbehälter reinigen

Der Überlaufbehälter sammelt Flüssigkeiten oder Gegenstände, die von oben in das Gerät gelangen.

Voraussetzung: Das Gerät ist abgekühlt und die Restwärmanzeige ist erloschen.

- Den Überlaufbehälter mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand abschrauben.
 - Den Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.



- Den Überlaufbehälter leeren und ausspülen.
- Bei Bedarf die Schraube abschrauben und den Überlaufbehälter ohne Schraube im Geschirrspüler reinigen.
- Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.

5. Sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist.

Gegenstände, die in das Gerät gelangen, nach dem Abkühlen des Geräts entfernen. Dazu den Fettfilter ausbauen. → *Seite 20*

21 FAQ

21.1 Gebrauch

Frage	Antwort
Warum kann ich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet das Symbol der Kindersicherung?	<ul style="list-style-type: none"> Die Kindersicherung ist aktiv. Weitere Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie unter → <i>"Kindersicherung", Seite 16.</i>
Warum blinken die Leuchtanzeigen und warum ertönt ein Signalton?	<ul style="list-style-type: none"> Die Fläche des Bedienfelds von Flüssigkeiten oder Speiseresten reinigen. Alle Gegenstände entfernen, die das Bedienfeld abdecken können. Weitere Informationen bezüglich des Deaktivierens des Signaltons erhalten Sie unter → <i>"Grundeinstellungen", Seite 16.</i>
Die Lüftung schaltet sich nicht ein, obwohl der Automatikstart aktiviert ist.	<ul style="list-style-type: none"> Die Lüftung manuell aktivieren oder die Konfiguration des Automatikstarts prüfen. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel → <i>"Grundeinstellungen", Seite 16.</i>
Die Lüftung läuft weiter, obwohl die Kochzonen ausgeschaltet sind.	<ul style="list-style-type: none"> Die Lüftung manuell ausschalten. Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → <i>"Grundlegende Bedienung", Seite 11.</i>
Die Luftansaugung ist zu schwach.	<ul style="list-style-type: none"> Sicherstellen, dass der Fettfilter sauber ist. Wie Sie den Filter reinigen und wechseln, erfahren Sie in Kapitel → <i>"Reinigen und Pflegen", Seite 19.</i>

21.2 Geräusche

Frage	Antwort
Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?	<ul style="list-style-type: none"> Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfeldes entstehen. Diese Geräusche sind normal und gehören zur Induktionstechnologie. Sie weisen nicht auf einen Defekt hin.
Mögliche Geräusche	<ul style="list-style-type: none"> Ein tiefes Surren wie bei einem Transformator: Entsteht beim Kochen mit hoher Kochstufe. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie die Kochstufe verringern. Ein leises Pfeifen: Ertönt, wenn das Kochgeschirr leer ist. Dieses Geräusch verschwindet, wenn Sie Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr geben. Knistern: Entsteht bei Kochgeschirren aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien oder, wenn Sie Kochgeschirre unterschiedlicher Größe und aus unterschiedlichen Materialien verwenden. Die Lautstärke des Geräusches kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren. Hohe Pfeiftöne: Können entstehen, wenn Sie zwei Kochzonen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betreiben. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden weniger, wenn Sie die Kochstufe verringern. Ventilatorgeräusche: Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfelds laufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

21.3 Kochgeschirre

Frage	Antwort
Welches Kochgeschirr eignet sich für das Induktionskochfeld?	<ul style="list-style-type: none"> Weitere Informationen zum Kochgeschirr, die sich zum Induktionskochen eignen, erhalten Sie unter → <i>"Kochen mit Induktion", Seite 7.</i>

Frage	Antwort
Warum erwärmt sich die Kochzone nicht und die Kochstufe blinkt?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es ist nicht die Kochzone eingeschaltet, auf der das Kochgeschirr steht. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone eingeschaltet ist, auf der das Kochgeschirr steht. ■ Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für Induktion. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Kochgeschirr am besten entspricht. Mehr Informationen erhalten Sie unter → <i>"Kochen mit Induktion", Seite 7</i> → <i>"combiZone", Seite 13.</i>
Warum dauert es so lange, bis sich das Kochgeschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für Induktion. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Kochgeschirr am besten entspricht. Mehr Informationen erhalten Sie unter → <i>"Kochen mit Induktion", Seite 7</i> → <i>"combiZone", Seite 13.</i>

21.4 Reinigen

Frage	Antwort
Wie kann ich das Kochfeld reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln. Keine Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler bzw. Konzentrate oder Scheu-erlappen verwenden. Mehr Informationen erhalten Sie unter → <i>"Reinigen und Pflegen", Seite 19.</i>
Im Schrank unterhalb des Kochfeldes befindet sich Wasser.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen, ob der Überlaufbehälter voll ist. Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie unter → <i>"Reinigen und Pflegen", Seite 19.</i>
In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Überlaufbehälter reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Den Überlaufbehälter häufig reinigen. Weitere Informationen zur Reinigung des Überlaufbehälters erhalten Sie unter → <i>"Reinigen und Pflegen", Seite 19.</i>
In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Fettfilter reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Den Fettfilter regelmäßig reinigen. Wie Sie den Filter reinigen und wechseln, erfahren Sie in Kapitel → <i>"Reinigen und Pflegen", Seite 19.</i>

22 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere An-

schlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

WARNUNG – Brandgefahr!

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.

22.1 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine Anzeige leuchtet.	<p>Die Stromversorgung ist unterbrochen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt. <p>Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Gerät gemäß dem Schaltbild anschließen. <p>Störung in der Elektronik</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken.	<p>Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
- blinkt in den Kochzonen-Anzeigen.	<p>In der Elektronik ist eine Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Um die Anzeige zu beenden, das Bedienfeld kurz mit der Hand abdecken.
F	<p>Der Geruchsfilter ist gesättigt oder die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl Sie den Filter gewechselt haben.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Filter wechseln und die Filtersättigungsanzeige zurücksetzen. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel → "Reinigen und Pflegen", Seite 19.
F2	<p>Die Elektronik ist überhitzt und hat die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend eine beliebige Taste des Bedienfelds berühren.
F4	<p>Die Elektronik ist überhitzt und hat alle Kochzonen ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend eine beliebige Taste des Bedienfelds berühren.
F5 + Leistungsstufe und Signalton	<p>Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Dadurch kann die Elektronik überhitzen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Kochgeschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
F5 und Signalton	<p>Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Kochgeschirr entfernen. Warten Sie einige Sekunden. Eine beliebige Taste berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiterkochen.
F1/F6	<p>Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsplatte ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und anschließend die Kochzone erneut einschalten.
F8	<p>Die Kochzone war für einen längeren Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel → "Individuelle Sicherheitsabschaltung", Seite 16.
E 9000/E90 10	<p>Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Energieversorger kontaktieren.
U400	<p>Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.
d E	<p>Der Demo-Modus ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und das Kochfeld anschließen. In den nächsten 3 Minuten einen beliebigen Sensor berühren. Der Demo-Modus ist deaktiviert.

22.2 Warnhinweise

Hinweise

- Wenn in den Anzeigen **E** erscheint, die Taste der entsprechenden Kochzone gedrückt halten und den Störungscode ablesen.
- Wenn der Störungscode nicht in der folgenden Tabelle steht, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld wieder anschließen. Wenn die Anzeige erneut erscheint, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Wenn ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.

23 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

23.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

24 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

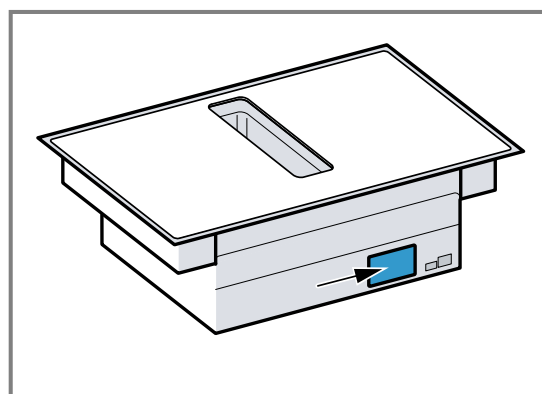
Detaillierte Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

- vorne auf der Unterseite des Kochfelds.

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen → Seite 16 anzeigen lassen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

24.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.

25 Prüfgerichte

Diese Einstellempfehlungen richten sich an Prüfinstitute, um das Testen unserer Geräte zu erleichtern. Die Tests wurden mit unseren Kochgeschirr-Sets für Induktionskochfelder durchgeführt. Bei Bedarf können Sie diese Zubehörsätze nachträglich im Fachhandel, über unseren Kundendienst oder in unserem Online-Shop erwerben.

25.1 Kuvertüre schmelzen

Zutaten: 150 g dunkle Schokolade (55 % Kakao).

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel
 - Kochen: Leistungsstufe 1.

25.2 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Rezept nach DIN 44550

Anfangstemperatur 20 °C

Aufheizen, ohne umzurühren

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 450 g
 - Aufheizen: Dauer 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.

- Topf Ø 22 cm mit Deckel, Menge: 800 g
 - Aufheizen: Dauer 2 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.

25.3 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Z. B.: Linsendurchmesser 5-7 mm. Anfangstemperatur 20 °C

Nach 1 Min. Aufheizen umrühren

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 500 g
 - Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.
- Topf Ø 22 cm mit Deckel, Menge: 1 kg
 - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.

25.4 Béchamelsoße

Milchtemperatur: 7 °C

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und eine Prise Salz

Béchamelsauce zubereiten

1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und alles erwärmen.
 - Aufheizen: Dauer 6 Min., Leistungsstufe 2
2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.
 - Aufheizen: Dauer 6 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 7
3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Min. unter ständigem Rühren auf der Kochzone lassen.
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2

25.5 Milchreis mit Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C

1. Die Milch ohne Deckel erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Nach 10 Min. Aufheizen umrühren.

2. Empfohlene Leistungsstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben.

Garzeit einschließlich Aufheizen ca. 45 Min.

- Topf Ø 16 cm, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.
 - Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 22 cm, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.
 - Fortkochen: Leistungsstufe 3, nach 10 Min. umrühren

25.6 Milchreis ohne Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C

1. Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen.

2. Wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat, empfohlene Leistungsstufe auswählen und ca. 50 Min. köcheln.

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.
 - Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 22 cm ohne Deckel: Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2.

25.7 Reis kochen

Rezept nach DIN 44550

Wassertemperatur: 20 °C

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2
- Topf Ø 22 cm mit Deckel, Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2.

25.8 Schweinelende braten

Anfangstemperatur der Lende: 7 °C

- Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel, Zutaten: 3 Schweinelenden, Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick, und 15 g Sonnenblumenöl
 - Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 7

25.9 Crêpes zubereiten

Rezept nach DIN EN 60350-2

- Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel, Zutaten: 55 ml Teig pro Crêpe
 - Aufheizen: Dauer 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 7

25.10 Tiefkühl-Pommes frittieren

- Topf Ø 22 cm ohne Deckel, Zutaten: 2 l Sonnenblumenöl. Für jeden Frittierdurchgang: 200 g tiefgekühlte Pommes, 1 cm dick.
 - Aufheizen: Leistungsstufe 9, bis das Öl eine Temperatur von 180 °C erreicht.
 - Fortkochen: Leistungsstufe 9



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG



9001589195 (010602)
de