

Gebrauchsanweisung



EK 73H5..

5650003849

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Vor dem Einbau	4
Sicherheitshinweise	4
So können Sie Schäden vermeiden	5
So können Sie Energie sparen	7
Das Kochfeld	9
Markierung an den hinteren Kochstellen	9
Anzeigebereich und Zuschaltungen	10
Restwärme-Anzeige	10
Bedienfelder	11
Zuschaltung für die Zweikreis-Kochstelle und die Bräterzone	12
Sicherheitsabschaltung	12
Das Kochgeschirr	13
Töpfe für die Kochsensorik	13
Pfannen für die Bratsensorik	14
Kochen mit Kochsensorik	14
Die Füllhöhe	15
Die Temperaturbereiche	15
So stellen Sie ein	16
Tabelle	17
Tipps zur Kochsensorik	18
Was ist zu tun, wenn	20
Kochen ohne Kochsensorik	20
Braten mit der Bratsensorik	21
Die Bratstufen	21
Das sollten Sie wissen	22

Inhaltsverzeichnis

So stellen Sie ein	22
Tabelle	23
Tipps zur Bratsensorik	24
Pflege und Reinigung	25
Kochsensoren	25
Kochfeld	25
Zuschaltungen	27
Kochfeldrahmen oder Zierleisten	28
Sensortopf	28
Bratpfanne	28
Eine Störung, was tun?	28
Hinweise:	30
Kundendienst	31
Verpackung und Altgerät	31

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Einbau

Bevor Sie das neue Kochfeld benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit und Informationen zum Gebrauch und zur Pflege des Kochfeldes.

- ☐ Der elektrische Anschluss muss von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Kochfeld falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Im Falle einer Reparatur finden Sie wichtige Angaben für den Kundendienst auf dem Umschlag der Gebrauchsanweisung. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- ☐ Nehmen Sie das Kochfeld nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.

Sicherheitshinweise

- ☐ Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Schäden für den Benutzer entstehen.
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.

- ❑ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kochfeld und Kabelisolierung könnten beschädigt werden.
- ❑ Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- ❑ Falls am Kochfeld Sprünge, Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät grundsätzlich über die Herdsicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus oder trennen Sie eine eventuell vorhandene Steckvorrichtung.
- ❑ Achtung! Topfboden und Kochstelle müssen sauber und trocken sein. Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!
- ❑ Beachten Sie die Restwärme-Anzeige. Sie warnt vor heißen Kochstellen.
- ❑ Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.
- ❑ Wenn die Kochstelle eingeschaltet ist, die Anzeige aber nicht leuchtet oder zeitweise erlischt, schalten Sie umgehend den Kochstellen-Schalter aus. Rufen Sie den Kundendienst.

So können Sie Schäden vermeiden

Geschirr

Damit Ihr Kochfeld lange Zeit schön bleibt und Schäden vermieden werden, beachten Sie bitte:

- ❑ Töpfe und Pfannen dürfen keine rauen Böden haben. Sie kratzen das Kochfeld.
- ❑ Sie dürfen keine Speisen in Alufolie oder Kunststoff-Gefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.
- ❑ Die Unterseite des Topfes und die Kochstelle müssen sauber und trocken sein.

Kochfläche

- ❑ Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- ❑ Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.
- ❑ Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z.B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.
- ❑ Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- ❑ Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glasschaber. Dies gilt besonders für Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.
- ❑ Reinigen Sie das Kochfeld nur im abgekühlten Zustand, d.h. wenn die Restwärme-Anzeige nicht mehr leuchtet. Auf das heiße Kochfeld aufgetragene Reinigungs- und Pflegemittel verursachen Flecken.
- ❑ Benutzen Sie keine Herdschutzfolie.
- ❑ Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf die Kochsensoren, den Einstellbereich, den Kochfeldrahmen oder die Zierleisten.
- ❑ Verwenden Sie den Glasschaber ausschließlich zur Reinigung der Glaskeramikfläche. Zierleisten, Rahmen und Kochsensor könnten durch den Schaber beschädigt werden.

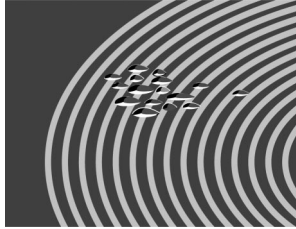
Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit "Sidol Die Stahlpflege" oder "Stahl- Fix" beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung.

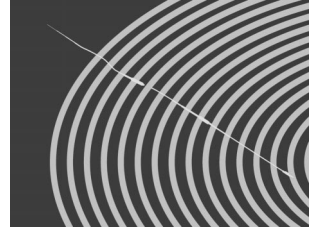
Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmiegelt. Es entstehen dunkle Flecken. Auch nicht entfernte, eingebrannte Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

Beispiele zu möglichen Schäden

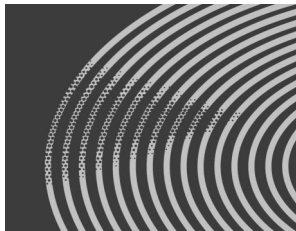
Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



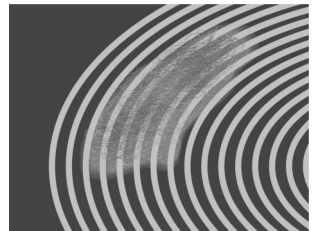
Ausmuschelung durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



Kratzer durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch raue Topfböden.



Metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirkeltes Dekor durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Der Kochsensor

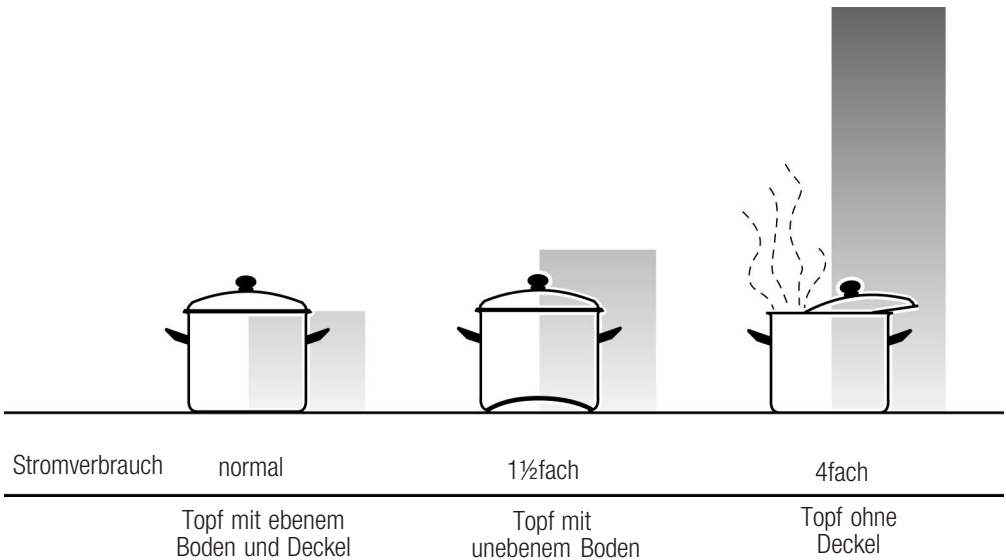
Der Kochsensor ist ein optisches System, das nur funktioniert wenn es sauber ist.

Versenken Sie den Sensor, wenn Sie ihn nicht benötigen. Reinigen Sie das Sensorfenster mit einem weichen Tuch oder Wattestäbchen und Glasreiniger.

So können Sie Energie sparen

- ☐ Benutzen Sie den Sensor. Er sorgt für optimale Energiezufuhr. Es wird keine Energie verschwendet.
- ☐ Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.
- ☐ Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

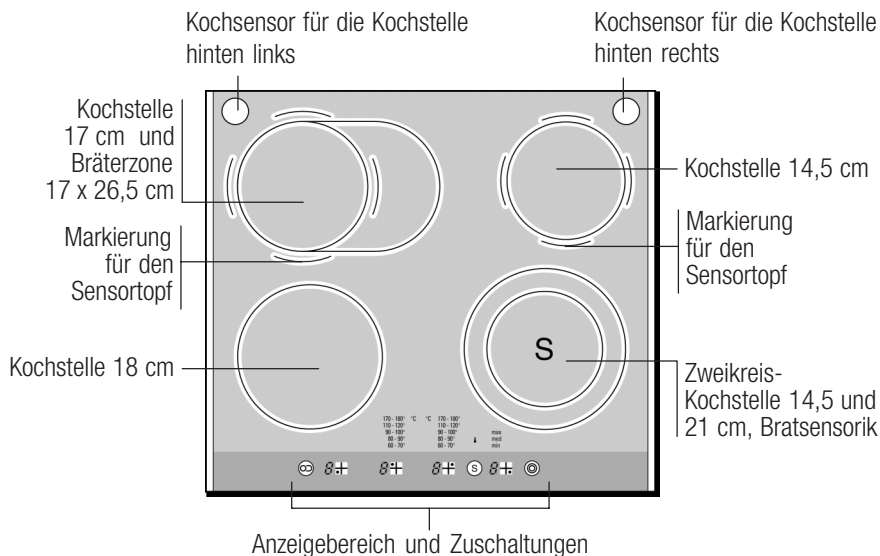
- ☐ Töpfe sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.
- ☐ Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt. Dieser ist in der Regel größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- ☐ Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.



- ☐ Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- ☐ Solange die Restwärme-Anzeige *H* leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Warmhalten oder Schmelzen benutzen.

Das Kochfeld

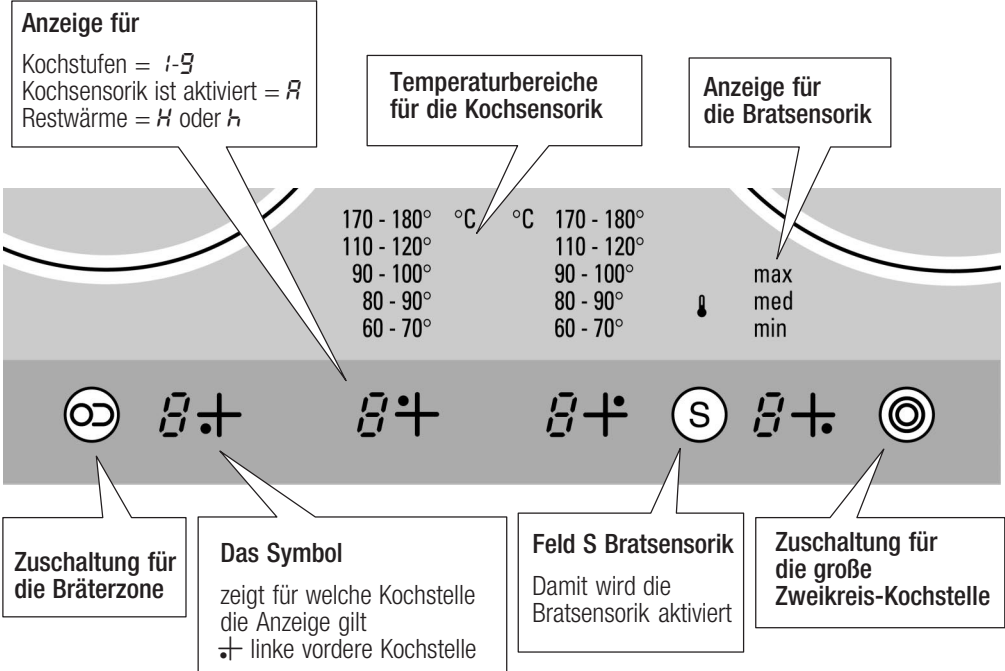
EK 73H5.



Markierung an den hinteren Kochstellen

Wenn Sie mit Kochsensorik kochen, muss der Topf mittig auf der Kochstelle stehen. Er steht mittig, wenn er sich innerhalb der Markierung befindet. So erreichen Sie ein optimales Ergebnis.

Anzegebereich und Zuschaltungen



Restwärme-Anzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind.

Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig.

Erscheint in der Anzeige ein *H*, ist die Kochstelle noch so heiß, dass Sie Speisen warmhalten können. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu *h*.

Die Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Achtung!

Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.

Bedienfelder

Hinweise

Berühren Sie das Bedienfeld mit dem Finger im Bereich des Symbolen.

- ❑ Werden kurzfristig mehrere Felder gleichzeitig berührt, bleiben die Einstellungen unverändert. So können Sie problemlos z.B. Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- ❑ Werden ein oder mehrere Felder länger als 5 Sekunden berührt, ertönt ein Signal. Nach 10 Sekunden schalten die betroffenen Kochstellen ab. Ein **E** blinkt abwechselnd mit der eingestellten Kochstufe. Dies kann passieren, wenn Sie z.B. einen Gegenstand auf dem Einstellbereich abgelegt haben. Entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie das entsprechende Bedienfeld. Das **E** erlischt, die Kochstufe erscheint.

Eingabebestätigung ausschalten

Die Berührung eines Feldes wird mit einem kurzen Ton bestätigt.

Diesen Ton können Sie wegschalten:

Der Kochsensor muss versenkt sein.

1. Alle 4 Kochstellen auf Stufe 3 stellen.
2. Alle Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
3. Beliebigen Kochstellen-Schalter bis zum Anschlag nach rechts drehen und halten bis ein Signal ertönt.
Kochstelle ausschalten.

Sie können die Eingabebestätigung auch wieder zuschalten. Gehen Sie genauso vor, wie beim Weggenschalten.

Zuschaltung für die Zweikreis-Kochstelle und die Bräterzone

Zuschalten des äußeren Heizkreises bei der Zweikreis-Kochstelle

Mit dem Feld  können Sie die Größe der Zweikreis-Kochstelle verändern.

Mit dem Feld  können Sie die Bräterzone zu- oder wegschalten.

Zuschalten der Bräterzone

Stellen Sie die Kochstelle ein. Berühren Sie das Feld , bis die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten

Stellen Sie die Kochstelle ein. Berühren Sie das Feld , bis die Anzeigelampe leuchtet.

Wenn Sie das Feld  bzw. das Feld  wieder berühren, schalten Sie den äußeren Heizkreis bzw. die Bräterzone ab. Die Anzeigelampe erlischt.

Hinweis

Die zuletzt eingestellte Größe wird gespeichert und beim nächsten Einschalten der Kochstelle automatisch gewählt.

Sicherheitsabschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ununterbrochen in Betrieb, schaltet sie sich automatisch ab. In der Anzeige blinkt eine . Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden). Die  in der Anzeige erlischt, wenn Sie den Kochstellen-Schalter ausschalten.

Das Kochgeschirr

Töpfe für die Kochsensorik

Vorsicht

Für die Kochsensorik benötigen Sie besondere Töpfe, für die Bratsensorik eine spezielle Pfanne.

Die Töpfe müssen eine Oberfläche haben, die die Wärme besonders gut an den Sensor abgibt.

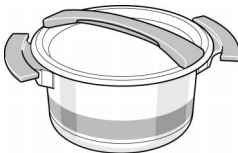
Bei ungeeigneten Töpfen funktioniert die Regelung nicht mehr (z.B. bei Edelstahltöpfen ohne Emaildekor). Die Speisen im Topf können überkochen oder anbrennen.

Pfannen sind ebenfalls ungeeignet, weil sie zu flach sind.

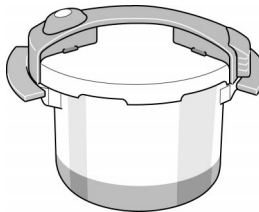
Geeignete Töpfe

Wir empfehlen Ihnen Sensortöpfe der Serie „Fissler magic special“. Für jede Sensorkochstelle haben wir einen Topf beigelegt.

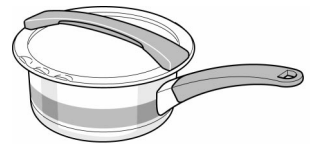
Weitere Töpfe der Serie sind im Fachhandel für Haushaltswaren und in den Fachabteilungen der Warenhäuser erhältlich.



Sensortopf 16 cm Ø
und 20 cm Ø

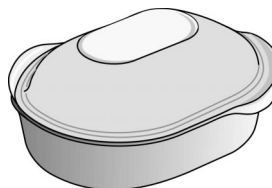


Schnellkochtopf



Stielkasserolle

Den geeigneten Bräter erhalten Sie als Sonderzubehör bei Ihrem Elektro-Fachhändler. Bitte geben Sie die HZ-Nummer an.



Bräter HZ 26000

Sie können auch Ihre vorhandenen Emailtöpfe benutzen, wenn sie einen dicken glatten Boden haben.

Hinweise

- ❑ Achten Sie darauf, dass der Dekorstreifen am Sensortopf immer sauber ist.
- ❑ Der Griff der Stielkasserolle darf nicht über dem Sensor stehen.
- ❑ Der Topf muss so groß sein, dass er die Kochstelle vollständig bedeckt. Schließen Sie den Topf mit einem Deckel. Nur so funktioniert die Regelung optimal und Sie sparen zusätzlich Energie.

Pfannen für die Bratsensorik

Für die Kochstelle mit Bratsensor liegt eine Pfanne bei.



Pfanne HZ 10300

Die geeignete Pfanne erhalten Sie als Sonderzubehör bei Ihrem Elektro-Fachhändler. Bitte geben Sie die HZ-Nummer an.

Benutzen Sie nur diese Pfanne. Bei anderen Pfannen funktioniert die Regelung nicht, sie können überhitzen.

Kochen mit Kochsensorik

auf den hinteren Kochstellen

Jeder Kochtopf mit heißem Inhalt gibt Wärme ab. Sie spüren diese Wärme, wenn Sie Ihre Hand in die Nähe des Topfes halten.

Ihr neues Kochfeld ist mit Sensoren ausgestattet, die diese Wärmeabgabe erfassen. Das Kochfeld regelt automatisch die Temperatur des Kochtopfes.

Ihr Vorteil: Die Kochstelle heizt nur dann, wenn es wirklich nötig ist – das spart Energie. Überkochen oder Überhitzen von Öl wird verhindert. Es dauert

etwas länger, bis die Temperatur erreicht wird. Dafür sparen Sie sich das Nachregeln.

Die Füllhöhe

Das Kochen mit Kochsensorik ist für Speisen geeignet, die in Flüssigkeit oder viel Fett erhitzt werden.

Die beiliegenden Sensortöpfe haben innen eine Markierung. Der Topf muss mindestens bis zu dieser Markierung gefüllt werden, sonst kann der Sensor die Temperatur nicht zuverlässig erfassen.

Wenn Sie einen Topf ohne Markierung verwenden, muss er mindestens zwei Finger breit gefüllt werden.

Zum Braten ist die Kochsensorik nicht geeignet.

Die Temperaturbereiche

Für das Kochen mit Kochsensorik stehen Ihnen die fünf Temperaturbereiche zur Verfügung, die zum Kochen benötigt werden.

170-180 °C zum Frittieren

110-120 °C zum Garen im Schnellkochtopf

90-100 °C zum Kochen, Sieden, Schmoren

80- 90 °C zum Garziehen, Quellen, Dünsten

60- 70 °C zum Auftauen, Erwärmen, Warmhalten.

Hinweis:

- ❑ Der Temperaturbereich 90 -100°C reicht zum Kochen aus, auch wenn es nicht so stark sprudelt, wie gewohnt.

Der Kochpunkt hängt von der Höhenlage Ihres Wohnortes über dem Meeresspiegel ab.

Sollte Ihr Gericht zu stark oder zu schwach kochen, rufen Sie uns unter der Telefonnummer 01805/2223 (0,12 EUR/min) an.

Für Österreich und Schweiz:

Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

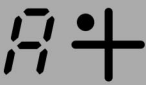
So stellen Sie ein

Wählen Sie eine der hinteren Kochstellen und geben Sie die Speisen in den passenden Sensortopf.

Füllen Sie – mindestens bis zur Markierung – Flüssigkeit zu. Stellen Sie den Topf auf die Kochstelle.

Auf der nächsten Seite finden Sie eine Tabelle mit Beispielen. Wählen Sie den passenden Temperaturbereich für Ihr Gericht aus der Tabelle aus.

Betätigen Sie den Sensor nur, wenn die Kochstelle ausgeschaltet ist.

1. 	2. <table><tr><td>170 - 180° °C</td><td>☀</td><td>◀ Frittieren</td></tr><tr><td>110 - 120°</td><td></td><td>◀ Garen im Schnellkochtopf</td></tr><tr><td>90 - 100°</td><td>☀</td><td>◀ Kochen, Sieden, Schmoren</td></tr><tr><td>80 - 90°</td><td></td><td>◀ Garziehen, Quellen, Dünsten</td></tr><tr><td>60 - 70°</td><td></td><td>◀ Auftauen, Erwärmen, Warmhalten</td></tr></table> 	170 - 180° °C	☀	◀ Frittieren	110 - 120°		◀ Garen im Schnellkochtopf	90 - 100°	☀	◀ Kochen, Sieden, Schmoren	80 - 90°		◀ Garziehen, Quellen, Dünsten	60 - 70°		◀ Auftauen, Erwärmen, Warmhalten
170 - 180° °C	☀	◀ Frittieren														
110 - 120°		◀ Garen im Schnellkochtopf														
90 - 100°	☀	◀ Kochen, Sieden, Schmoren														
80 - 90°		◀ Garziehen, Quellen, Dünsten														
60 - 70°		◀ Auftauen, Erwärmen, Warmhalten														

1. Drücken Sie auf den Sensor, damit er ausfährt. Kontrollieren Sie, ob das Sensorfenster sauber ist.

2. Drehen Sie den Kochstellen-Schalter am Herd oder Schaltkasten, bis die Anzeigelampe neben dem gewählten Temperaturbereich leuchtet. Das **A** zeigt, dass die Kochsensorik aktiviert ist. Beim Temperatursymbol leuchtet ein Lämpchen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, hören Sie ein Signal und das Lämpchen erlischt.

Wenn das Gericht fertig ist

schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus. Versenken Sie den Sensor, damit das Sensorfenster nicht verschmutzt.

Hinweis

- ❑ Sie können die Speisen auch in die heiße Flüssigkeit geben. Füllen Sie den Topf mindestens bis zur Markierung mit Flüssigkeit. Geben Sie ihn auf die Kochstelle. Stellen Sie ein, wie vorher beschrieben. Nach dem Signalton geben Sie die Speisen in die Flüssigkeit.

Tabelle

Die Tabelle zeigt, welcher Temperaturbereich für welches Gericht geeignet ist. Die Garzeit kann von Art, Gewicht und Qualität der Lebensmittel abhängen.

		Temperaturbereich	Garzeit ab Signalton
Suppen	Fleischbrühe	90-100°C	60-90 Min.
	Eintopf	90-100°C	45-60 Min.
Beilagen	Kartoffeln	90-100°C	30-40 Min.
	Klöße/Knödel	80-90°C	30-40 Min.
	Nudeln	90-100°C	7-10 Min.
	Polenta	80-90°C	20-25 Min.
	Reis	80-90°C	25-35 Min.
Eier	Gekochte Eier (in kaltem Wasser aufgesetzt)	90-100°C	5-10 Min.
Fisch	Gedünsteter Fisch	80-90°C	15-20 Min.
Fleisch	Fleischklopse	90-100°C	20-30 Min.
	Maultaschen, Ravioli	90-100°C	10-15 Min.
	Suppenhuhn	90-100°C	60-90 Min.
	Tafelspitz	90-100°C	60-90 Min.
	Würstchen	80-90°C	5-10 Min.
Gemüse	Frisches Gemüse z.B. Brokkoli	90-100°C	10-20 Min.
	Frisches Gemüse z.B. Rosenkohl	90-100°C	30-40 Min.
	Tiefkühlkost: passiertes Gemüse in Rahmsoße, z.B. Spinat *)	60-70°C	15-30 Min.
	Tiefkühl-Gemüse, z.B. Rosenkohl, Bohnen *)	90-100°C	15-20 Min.
Süßspeisen	Grießbrei	80-90 °C	5-10 Min.
	Kompott	90-100°C	10-20 Min.
	Milchreis	80-90°C	35-45 Min.
	Schokoladenpudding	80-90°C	3-5 Min.
Fertiggerichte	Konservendose z.B.		
	Gulaschsuppe	60-70°C	10-15 Min.
	Instantsuppen, z.B. Nudelsuppe	90-100°C	5-10 Min.
	Instantsuppen, z.B. Cremesuppe	80-90°C	10-15 Min.
Getränke	Milch	60-70°C	-
	Glühwein	60-70°C	-

		Temperaturbereich	Garzeit ab Signalton
Gerichte im Schnellkochtopf	Huhn	110-120°C	20-25 Min.
	Reis	110-120°C	6-8 Min.
	Kartoffeln	110-120°C	6-8 Min.
	Eintopf	110-120°C	15-20 Min.

* Flüssigkeit zugeben nach Herstellerangabe

Tipps zur Kochsensorik

Tiefkühlkost zubereiten

Sie können auch im Block gefrorene Lebensmittel wie z. B. Spinat mit der Kochsensorik zubereiten. Legen Sie den gefrorenen Block in den Topf und geben Sie Flüssigkeit - nach Herstellerangabe - zu. Schließen Sie den Topf. Wählen Sie den Temperaturbereich 60-70 °C und rühren Sie zwischendurch um.

Speisen zubereiten, die viel Wasser ziehen (z.B. Fischfilet)

Bei diesen Speisen darf weniger Flüssigkeit - unter der Markierung - eingefüllt werden. Legen Sie aber unbedingt den Deckel auf!

Stark schäumende Speisen zubereiten (z. B. Nudeln)

Wenn Sie mit der Kochsensorik kochen, können Sie auch bei Speisen, die stark schäumen den Deckel auflegen.

Speisen andicken

Kochen Sie die Speise mit der empfohlenen Temperatur an. Nach dem Andicken lassen Sie die Speisen auf 80-90 °C ausquellen.

Wichtiges zum Frittieren

Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt - Brandgefahr!

Wählen Sie zum Frittieren den Temperaturbereich 170-180 °C. Benutzen Sie den Sensortopf.

Frittierfett

Verwenden Sie nur geeignetes Fett, z. B. Pflanzenfett. Fettriigel müssen in kleine Stücke zerteilt werden. Das geschmolzene Fett muss die Mindestfüllhöhe im Topf erreichen.

Ungeeignet sind Fettmischungen, z. B. Öl mit Fett oder verschiedene Fettarten. Das heiße Fett könnte überschäumen.

Frittieren

Erhitzen Sie das Frittierfett im geschlossenen Topf, bis Sie den Signalton hören. Das Fett hat jetzt die Temperatur erreicht und Sie können das Frittiergut einlegen. Frittieren Sie ohne Deckel. Wenn das Lämpchen beim Temperatursymbol erneut aufleuchtet, ist das Fett zu kalt geworden. Warten Sie mit der nächsten Portion, bis wieder der Signalton zu hören ist. Die Mindestfüllhöhe für das Frittierfett darf auch während des Frittieren nicht unterschritten werden. Geben Sie bei Bedarf neues Fett dazu. Tiefgefrorenes frittieren Sie am besten in kleinen Portionen. Das Fett kühlt sonst zu schnell ab.

Beispiel: Tiefgekühlte Pommes frites. In 1,5 l Fett pro Füllung etwa 150 g tiefgekühlte Pommes frites frittieren.

Schmoren

Mit der Kochsensorik können Sie auch Schmorgerichte zubereiten. Benutzen Sie einen Topf, der zum Kochen mit der Kochsensorik geeignet ist.

1. Fleisch wie gewohnt ohne Sensorautomatik anbraten. Den Topf mindestens zwei Finger breit mit Flüssigkeit auffüllen und schliessen.
2. Kochstellen-Schalter auf 0 stellen.
3. Kochsensor ausfahren.
4. Temperaturbereich 90-100 °C wählen. Ihr Gericht schmort mit der richtigen Temperatur fertig.

Kochen im Schnellkochtopf

Benutzen Sie entweder den Schnellkochtopf "Fissler magic spezial" oder einen emaillierten Schnellkochtopf. Geben Sie Flüssigkeit nach Herstellerangabe zu. Hülsenfrüchte kochen Sie im Temperaturbereich 90-100 °C an. Schöpfen Sie den Schaum ab und verschliessen Sie den Schnellkochtopf. Stellen Sie jetzt den Temperaturbereich 110-120 °C ein.

Was ist zu tun, wenn ...

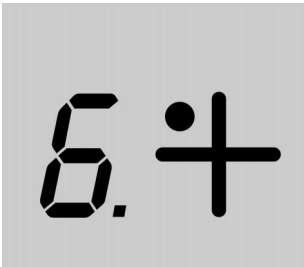
Das Signal ertönt nicht, bzw. das Lämpchen beim Temperatursymbol erlischt nicht.

Schließen Sie den Topf immer mit einem Deckel. So funktioniert die Regelung optimal.

Die Lebensmittel, z.B. Kartoffeln, sind ungleichmäßig gegart.

Verwenden Sie beim nächsten Mal mehr Flüssigkeit.

Kochen ohne Kochsensorik



Wenn die Kochsensoren versenkt sind, können Sie auch auf den hinteren Kochstellen wie gewohnt kochen.

Mit den Schaltern am Herd oder Schaltkasten stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

Das Symbol im Anzeigefeld zeigt, für welche Kochstelle die Anzeige gilt.

z.B. $\dot{+}$ = linke hintere Kochstelle

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, erscheint im Anzeigefeld die Ziffer für die gewählte Kochstufe.

	Kochstufe
Wärmen	
je nach Menge	1-3
Kochen	
Ankochen	9
Kochen großer Mengen	4-8
Kochen kleiner Mengen	2-3
Braten	
Fett erhitzen/Anbraten	7-9
Weiterbraten	5-8

Weitere Informationen dazu finden Sie in der Gebrauchsanweisung für den Herd oder Schaltkasten.

Braten mit der Bratsensorik

auf der vorderen rechten Kochstelle

Die große Zweikreis-Kochstelle ist mit einem Bratsensor ausgestattet, der die Wärmeabgabe der Pfanne erfasst. Die Temperatur der Pfanne wird dabei automatisch geregelt.

Ihr Vorteil: Die Kochstelle heizt nur dann, wenn es wirklich nötig ist – das spart Energie. Ein Überhitzen von Öl wird verhindert. Es dauert etwas länger, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dafür sparen Sie sich das Nachregeln.

Hinweis

- ❑ Wenn Sie die Bratsensorik aktivieren, schaltet automatisch die große Zweikreis-Kochstelle ein. Die Anzeigelampe über der Zuschaltung leuchtet.

Die Bratstufen

Es stehen Ihnen drei Bratstufen zur Verfügung.

max = hohe Temperatur,
z.B. für Kartoffelpuffer, Bratkartoffel und Steaks rare (blutig).

med = mittlere Temperatur,
z.B. für Paniertes, panierte Tiefkühlprodukte, Fisch, Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse.

min = geringe Temperatur,
z.B. für dickes Bratgut wie Frikadellen und Würst-
chen, Fertigprodukte die mit Wasser angerührt
werden und Bratgut das mit Butter oder Margarine
gebraten wird.

Das sollten Sie wissen

Benutzen Sie für die Bratsensorik immer die beiliegende WMF Siegelpfanne. Legen Sie keinen Deckel auf, sonst funktioniert der Regler nicht.

Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle.

Die Pfanne ist antihafbeschichtet. Sie können Ihre Gerichte auch mit wenig Fett braten.

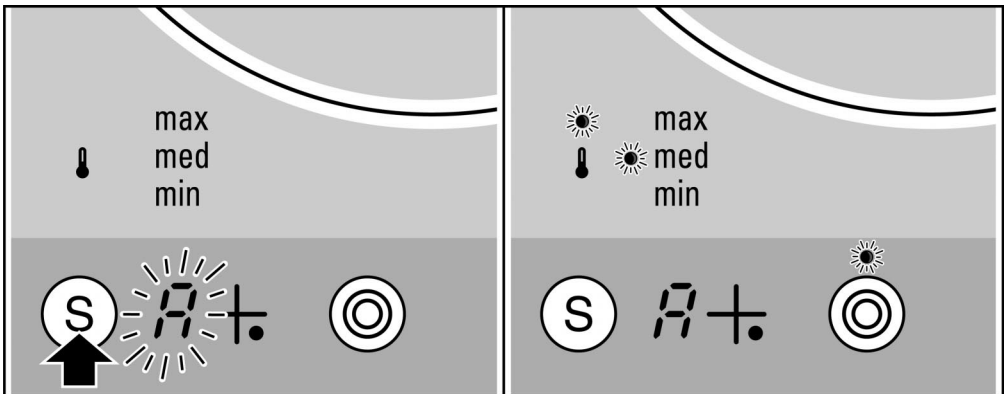
Verwenden Sie nur Fett, das zum Braten geeignet ist. Wenn Sie mit Butter, Margarine, Olivenöl oder Schweineschmalz braten wollen, verwenden Sie die Bratstufe min.

Achtung: Bleiben Sie immer dabei, wenn Sie Speisen mit Fett braten.

So stellen Sie ein

Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Wählen Sie die passende Bratstufe für Ihr Gericht aus der nachfolgenden Tabelle.



1. Feld S berühren.
Das R in der Anzeige blinkt.

2. Kochstellen-Schalter drehen, bis die Anzeigelampe neben der gewählten Bratstufe leuchtet.
Das R in der Anzeige leuchtet. Die Anzeigelampen beim Temperatursymbol und der Zuschaltung der Zweikreis-Kochstelle leuchten.

Wenn die Brattemperatur erreicht ist, hören Sie ein Signal und die Anzeigelampe beim Temperatursymbol erlischt.

Geben Sie jetzt das Bratfett und anschließend das Gericht in die Pfanne. Wenden Sie es wie üblich, damit nichts anbrennt.

Wenn das Gericht fertig ist

schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus und nehmen Sie die Pfanne von der Kochstelle. Nach 5 Sekunden erscheint die Restwärmearzeige.

Tabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Fleisch	Schnitzel, natur oder paniert	med	6-10 Min
	Filet	med	6-10 Min
	Kotelett	med	8-12 Min
	Cordon bleu	min	15-20 Min
	Steaks rare (blutig)	max	6-8 Min
	Steaks medium	med	8-10 Min
	Steaks well done	med	10-12 Min
	Würstchen, gebrüht	min	8-20 Min
	Würstchen, roh	min	10-30 Min
	Frikadellen	min	20-30 Min
	Leberkäse (Scheiben)	min	6-9 Min
	Geschnetzeltes, Gyros	med	7-12 Min
	Hackfleisch anbraten	med	8-15 Min
	Speck auslassen	min	5-8 Min
Fisch	Fisch, gebraten	med	10-20 Min
	Fischfilet, natur oder paniert	med	10-20 Min
	Scampis, Garnelen	med	4-10 Min
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6-12 Min
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	med	15-25 Min
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
	Glasierte Kartoffeln	med	10-15 Min
Teigwaren	Nudeln, gebraten	max	10-20 Min
	Maultaschen, gebraten	min	8-12 Min

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Reis	Reisküchlein, gebraten	med	fortlaufend braten
Eierspeisen	Pfannkuchen	med	fortlaufend braten
	Omeletts	min	fortlaufend braten
	Spiegelei	min	3-6 Min
	Rührei	min	3-6 Min
	Kaiserschmarrn	med	10-15 Min
	Arme Ritter	med	fortlaufend braten
Gemüse	Zwiebeln anbraten	min	5-10 Min
	Pilze	med	10-15 Min
	Zucchini, paniert	med	3-8 Min
	Auberginen	med	8-12 Min
Tiefkühlprodukte*	Fischstäbchen	med	8-12 Min
	Fischfilet, natur oder paniert	med	10-15 Min
	Pfannengerichte/Pfannengemüse	min	10-15 Min
	Frühlingsrollen	med	10-20 Min
	Gefüllte Pfannkuchen	med	8-10 Min
	Backofen - Pommes Frites	max	15-20 Min
	Gyros	med	10-15 Min
	Döner Kebab	med	7-12 Min
	Schnitzel, paniert	med	15-20 Min
	Cordon bleu	min	10-25 Min
Fertiggerichte*	Kartoffelprodukte	med	15-17 Min
	Teigwaren (mit Wasserzugabe)	min	4-6 Min
Sonstiges	Croûtons	min	10-15 Min
	Backcamembert/Backkäse	med	7-10 Min
	Mandeln rösten**	min	8-12 Min

* Zubereitung wie in den Tipps zur Bratsensorik beschrieben

** in die kalte Pfanne geben

Tipps zur Bratsensorik

Falls Sie bei einem Gericht Buttergeschmack haben möchten, geben Sie am Ende des Bratvorgangs etwas Butter zum Öl.

Je nach Dicke des Fleisches ist die Bratzeit unterschiedlich.

Tiefkühlprodukte und Fertiggerichte

Geben Sie das Gericht in die kalte Pfanne, wenn der Hersteller es vorschreibt.

Herstellerangaben, wie mit starker Hitze braten/ bei mittlerer Hitze braten/bei geringer Hitze braten, entsprechen nicht den Bratstufen der Bratsensorik. Richten Sie sich nach den Angaben in der Tabelle.

Wenn Sie bei Fertigprodukten zu Beginn des Garvorgangs Wasser zugeben müssen, stellen Sie immer die Bratstufe min ein.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Kochsensoren

Die Kochsensoren können nur funktionieren, wenn das Sensorfenster sauber ist. Entfernen Sie bitte regelmäßig Fettspritzer und andere Verschmutzungen. Benutzen Sie dazu Wattestäbchen oder ein weiches Tuch und Spülmittel-Lösung oder Glasreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall kratzende Gegenstände wie Scheuerschwämme oder -bürsten. Auch Reinigungsmilch wie Sidol, Stahl-fix oder cera-fix darf nicht auf den Sensor gelangen. Das Sensorfenster kann beschädigt werden.

Kochfeld

Ein Schutz- und Pflegemittel überzieht die Glaskeramik-Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. So bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön und Sie erleichtern sich die Reinigung. Wir empfehlen Ihnen „Hakasil“ oder „cera-fix“, das Sie in Drogerien, im Eisen-/Haushaltswarenhandel, in Groß- oder Supermärkten kaufen können.

Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung, damit Kochreste nicht einbrennen.

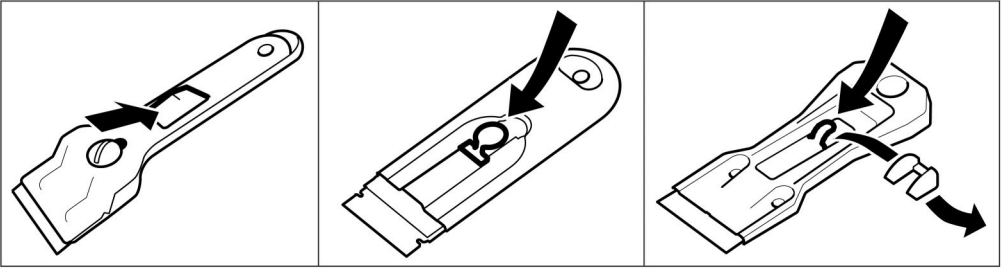
Ist das Kochfeld stark verschmutzt, benutzen Sie am besten den Glasschaber.

Achtung:

❑ Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr!

- ❑ Gehen Sie nur mit der Klinge über die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.
- ❑ Erneuern Sie beschädigte Klingen sofort.
- ❑ Sichern Sie die Klinge nach jeder Benutzung.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.



So gehen Sie vor

1. Alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.
2. Die handwarme Kochfläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier reinigen. Achtung: Die Kochfläche darf nicht mehr heiß sein, sonst entstehen Flecken.
3. Das Kochfeld nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Wasserflecken lassen sich auch mit Zitrone oder Essig entfernen. Wenn säurehaltige Flüssigkeit auf die Zierleisten tropft, bitte sofort mit einem nassen Tuch abreiben. Es können matte Stellen entstehen.

Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen (nicht für die Sensoren verwenden!):

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Glasschaber	Bau-/Hobymärkte, Elektro-Fachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst
Ersatzklingen	Bau-/Hobymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst
AKO Milk, Aktiv Pflegereiniger für Glaskeramik, blanko rein, CERA CLEN, domol, Dr. Beckmann Pflegereiniger, Frisch Aktiv, Kochfeldreiniger, Reiniger für CERAN Kochflächen, Glaskeramik/Edelstahl Reinigungslotion, Sidel für Ceran & Stahl, Stahl-fix, Technik & Service, UNA Glaskeramikreiniger, Viss für CERAN Kochflächen, WECO, ZEKOL, cera-fix, Hakasil.	Drogerien, Haushaltswarenhandel, Elektrofachhandel, Groß-/Supermärkte, Lebensmittelhandel, Warenhäuser.

Ungeeignete Reinigungsmittel:

Benutzen Sie auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner dürfen Sie nicht verwenden.

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstehen metallisch schillernde Verfärbungen. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidel Die Stahlpflege“ oder „Stahl-Fix“ beseitigen.

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Zuschaltungen

Halten Sie den Bereich der Zuschaltungen immer sauber und trocken. Jede Verschmutzung, besonders übergelaufenes Kochgut, beeinträchtigt die Funktion.

Kochfeldrahmen oder Zierleisten

Sensortopf

Verwenden Sie am besten nur lauwarme Spüllauge. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.

Reinigen Sie den Topf mit heißer Spüllauge, einer weichen Bürste oder einem Schwamm. Benutzen Sie keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuersand. Reinigen Sie den Topf nicht in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie den Topf sofort ab, damit sich keine Wasserflecken bilden. Beachten Sie bitte auch die Gebrauchsanweisung für den Topf.

Bratpfanne

Die Pfanne ist antihaftbeschichtet. Beachten Sie bitte die Gebrauchs- und Pflegeanweisung für die Pfanne.

Eine Störung, was tun?

Das Kochfeld funktioniert nicht

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

- ☐ Sehen Sie nach, ob die Sicherungen für das Gerät in Ordnung sind.
- ☐ Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Wenn in den Anzeigefeldern ein E und Zahlen erscheinen oder in allen 4 Anzeigen ein F blinkt, hat die Elektronik einen Fehler. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige erneut erscheint.

Wenn im Anzeigefeld ein **F** und eine Ziffer abwechselnd blinken, hat Ihr Gerät einen Fehler erkannt. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Maßnahmen zur Abhilfe.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
F0	Das System ist defekt	Versenken Sie den Kochsensor. Wenn die Fehlermeldung erlischt, ist der Kochsensor defekt. Sie können ohne Kochsensorik kochen. Bitte rufen Sie den Kundendienst. Wenn die Fehlermeldung nicht erlischt, können Sie im Notfall ohne Anzeige weiterkochen. Bitte rufen Sie den Kundendienst.
F1	Fehlbedienung	Der Kochsensor wurde ein- oder ausgefahren, obwohl die Kochstelle eingeschaltet ist. Stellen Sie den Kochstellen-Schalter auf 0.
F2	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Schalten Sie die beiden vorderen Kochstellen aus. F2 erlischt. Nehmen Sie die Töpfe von den Kochstellen. Warten Sie einige Minuten, bis die Kochstellen etwas abgekühlt sind. Erscheint nach dem Einschalten erneut F2 , ist das Kochfeld noch zu heiß. Kochstellen ausschalten und noch mehr abkühlen lassen.
F3	Der Kochsensor ist zu heiß.	Schalten Sie die Kochstelle aus und schieben Sie den Topf beiseite. Warten Sie einige Minuten, bis die Kochstelle etwas abgekühlt ist. Erscheint nach dem Einschalten erneut F3 , ist der Kochsensor immer noch zu heiß. Kochstelle ausschalten und weiter abkühlen lassen.
F7	Die Bratsensorik ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Sie können ohne Bratsensorik kochen.
In der Anzeige blinkt eine 0 .		Die Kochstelle war zu lange ununterbrochen in Betrieb.
In der Anzeige blinkt ein E abwechselnd mit der Kochstufe.		Ein Feld oder mehrere wurden für länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt.
		Die Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.
		Das kann geschehen, wenn eine Speise überläuft oder ein Gegenstand auf den Bedienfeldern abgelegt wurde. Wischen Sie die Bedienfelder gründlich ab bzw. nehmen Sie den Gegenstand weg. Berühren Sie das entsprechende Bedienfeld. Das E erlischt.

Hinweise:

- ❑ Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.
- ❑ Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.
Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus.
Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.
- ❑ Je nach Oberfläche der Arbeitsplatte kann sich ein kleiner, ungleichmäßiger Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld bilden. Deshalb ist das Kochfeld rundum mit einer elastischen Dichtung versehen.
- ❑ Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Sie finden die Nummern auf dem Umschlag der Gebrauchsanweisung.

Sind die mitgelieferten Sensortöpfe beschädigt, wenden Sie sich bitte an die Firma Fissler.

**Kundendienst-Adresse: Fissler Kundendienst,
55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany.**

Ist die mitgelieferte Pfanne beschädigt, wenden Sie sich bitte an die Firma WMF.

**Kundendienst-Adresse: WMF Kundendienst,
73309 Geislingen/Steige.**

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten, nutzen Sie unsere Info-Nummer:

Family Line
01805/2223
0,12 EUR/min
Siemens-Hausgeräte

Verpackung und Altgerät

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.