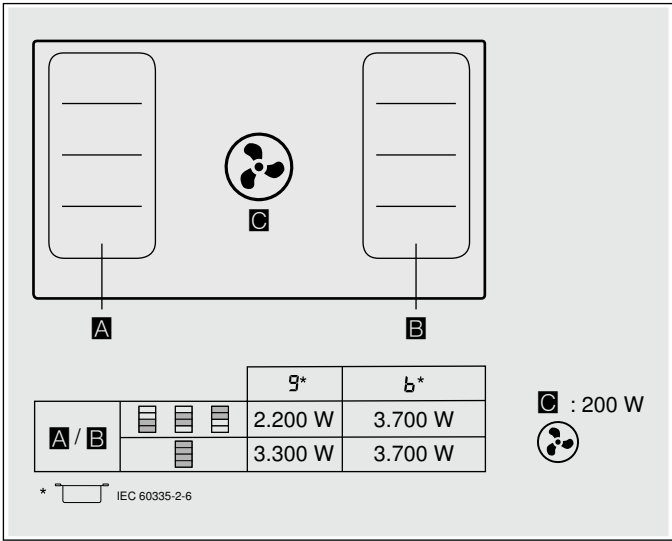




T58..6BN0, T58P.6BX0  
**Flex-Induktionskochfeld mit  
integriertem Lüftungs-System**

de    Gebrauchsanleitung





# Inhaltsverzeichnis

	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>PowerBoost Funktion</b> . . . . .	<b>24</b>	
	<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>5</b>		Aktivieren . . . . .	24	
	<b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .	<b>8</b>		Deaktivieren . . . . .	24	
	Übersicht . . . . .	8		<b>ShortBoost Funktion</b> . . . . .	<b>25</b>	
	<b>Umweltschutz</b> . . . . .	<b>9</b>		Empfehlungen zur Anwendung . . . . .	25	
	Energiesparen . . . . .	9		Aktivieren . . . . .	25	
	Umweltgerecht entsorgen . . . . .	9		Deaktivieren . . . . .	25	
	<b>Kochen mit Induktion</b> . . . . .	<b>9</b>		<b>Warmhaltefunktion</b> . . . . .	<b>25</b>	
	Vorteile beim Kochen mit Induktion . . . . .	9		Aktivieren . . . . .	25	
	Kochgeschirr . . . . .	9		Deaktivieren . . . . .	25	
	<b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .	<b>11</b>		<b>Übertragung von Einstellungen</b> . . . . .	<b>26</b>	
	Ihr neues Gerät . . . . .	11		Aktivieren . . . . .	26	
	Sonderzubehör . . . . .	11		<b>Bratsensorik</b> . . . . .	<b>27</b>	
	Bedienfeld . . . . .	12		Vorteile beim Braten . . . . .	27	
	Die Kochstellen . . . . .	12		Für das Braten mit Bratsensor . . . . .	27	
	Restwärmeanzeige . . . . .	12		Temperaturstufen . . . . .	27	
	Betriebsarten . . . . .	13		Tabelle . . . . .	27	
	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .	<b>13</b>		So stellen Sie ein . . . . .	29	
	Erste Inbetriebnahme . . . . .	13		<b>Kindersicherung</b> . . . . .	<b>30</b>	
	<b>Twist-Pad mit Twist Knopf</b> . . . . .	<b>15</b>		Kindersicherung aktivieren und deaktivieren . . . . .	30	
	Entfernen Sie den Twist-Knopf . . . . .	15		Automatische Kindersicherung . . . . .	30	
	Den Twist-Knopf aufbewahren . . . . .	15		<b>Wisch-Schutz</b> . . . . .	<b>30</b>	
	Betrieb ohne Twist-Knopf . . . . .	15		<b>Automatische Abschaltung</b> . . . . .	<b>30</b>	
	<b>Gerät bedienen</b> . . . . .	<b>16</b>		<b>Grundeinstellungen</b> . . . . .	<b>31</b>	
	Kochfeld ein- und ausschalten . . . . .	16		So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen: . . . . .	32	
	Kochstelle einstellen . . . . .	16		<b>Energie-Verbrauchsanzeige</b> . . . . .	<b>33</b>	
	Lüftung ein- und ausschalten . . . . .	16			<b>Kochgeschirr-Test</b> . . . . .	<b>33</b>
	Intensivstufe . . . . .	17		<b>Reinigen</b> . . . . .	<b>34</b>	
	Automatikstart . . . . .	17		Reinigungsmittel . . . . .	34	
	Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung . . . . .	18		Zu reinigende Komponenten . . . . .	35	
	Nachlauf-Funktion . . . . .	18		Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen) . . . . .	35	
	Kochempfehlungen . . . . .	18		Kochfeld . . . . .	35	
	<b>Flex Zone</b> . . . . .	<b>21</b>		Lüftung . . . . .	35	
	Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs . . . . .	21		Überlaufbehälter reinigen . . . . .	38	
	Als zwei unabhängige Kochstellen . . . . .	21		Twist-Knopf . . . . .	38	
	Als eine einzige Kochstelle . . . . .	21		<b>Häufige Fragen und Antworten (FAQ)</b> . . . . .	<b>39</b>	
	<b>Move Funktion</b> . . . . .	<b>22</b>		<b>Störungen, was tun?</b> . . . . .	<b>41</b>	
	Aktivieren . . . . .	22				
	Deaktivieren . . . . .	22				
	<b>Zeitfunktionen</b> . . . . .	<b>23</b>				
	Programmierung der Garzeit . . . . .	23				
	Der Küchenwecker . . . . .	23				
	Stoppuhr-Funktion . . . . .	24				



**Kundendienst** ..... 42

E-Nummer und FD-Nummer ..... 42



**Prüfgerichte** ..... 43

---

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) und Online-Shop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.



---

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

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

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

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

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

Gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe dürfen nicht abgesaugt werden.

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

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

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

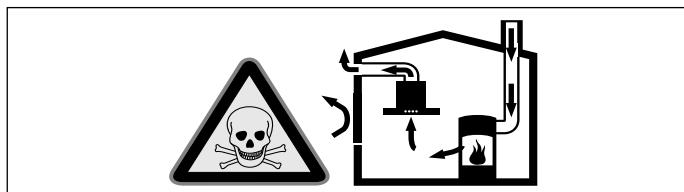
### **Warnung – Erstickungsgefahr!**

Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Kinder nie mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

### **Warnung – Lebensgefahr!**

Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.

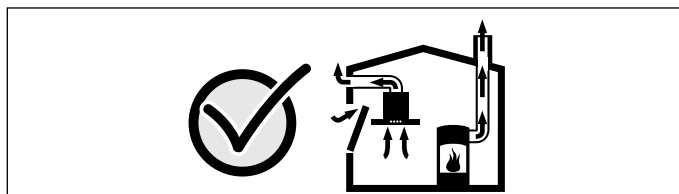
Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.



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

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

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



Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt.

Wird die Dunstabzugshaube ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

### **Warnung – Brandgefahr!**

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

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

**⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

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

**⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

**⚠️ Warnung – Elektromagnetische Gefahren!**

- Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.
- Der kabellose Temperatursensor ist magnetisch. Die magnetischen Elemente können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beschädigen. Träger von elektronischen Implantaten sollten daher den Temperatursensor nicht in den Taschen ihrer Kleidung mitführen und in Bezug auf ihren Herzschrittmacher oder ein ähnliches medizinisches Gerät einen Mindestabstand von 10 cm einhalten.

**⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!**

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.
- Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.
- Kochgeschirr und Kochfelder werden sehr heiß. Nie über das heiße Kochfeld oder heißes Kochgeschirr greifen.
- Die Batterie im kabellosen Temperatursensor kann beschädigt werden oder bersten, wenn sie zu heiß wird. Den Sensor nach dem Kochen vom Kochfeld nehmen und nicht in der Nähe von Wärmequellen aufbewahren.
- Der Temperatursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein. Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch verwenden.
- Ungeeignete Wokpfannen können zu Unfällen führen. Nur die vom Hersteller als Sonderzubehör enthaltene Wokpfanne benutzen.

**⚠️ Warnung – Beschädigungsgefahr!**

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.
- Beschädigungsgefahr durch Korrosionsschäden. Gerät beim Kochen immer einschalten, um Kondenswasserbildung zu vermeiden. Kondenswasser kann zu Korrosionsschäden führen.
- Beschädigungsgefahr durch eindringende Nässe in die Elektronik. Bedienelemente nie mit nassem Tuch reinigen.
- Oberflächenbeschädigung durch falsche Reinigung. Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen. Für Bedienelemente keinen Edelstahlreiniger verwenden.
- Oberflächenbeschädigung durch scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel nie verwenden.

### Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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



## Umweltschutz

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

### Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenböden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.
- Beim Kochen ausreichend Zuluft sicherstellen, damit die Dunstabzugshaube effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen. Die Intensivstufe nur nach Bedarf einsetzen. Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.
- Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen. Bereits in der Küche verteilte Kochdünste machen einen längeren Betrieb der Dunstabzugshaube erforderlich.
- Gerät ausschalten, wenn es nicht mehr benötigt wird.
- Filter in den angegebenen Abständen reinigen bzw. wechseln, um die Wirksamkeit der Lüftung zu erhöhen und eine Brandgefahr zu vermeiden.

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

## Kochen mit Induktion

### Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

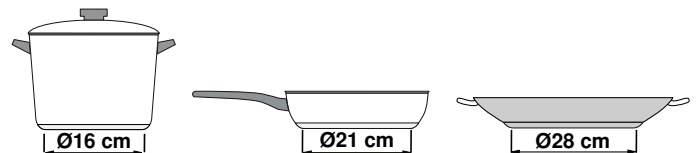
### Kochgeschirr

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

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

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

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

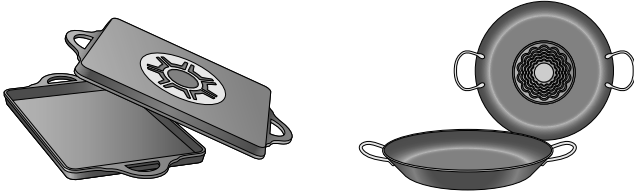


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel .

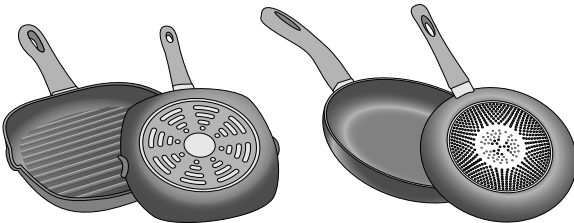


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

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



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



### Ungeeignetes Kochgeschirr

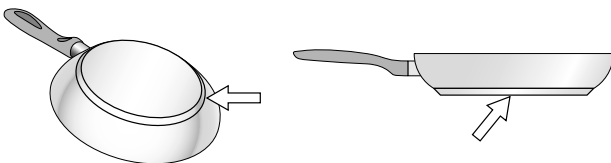
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

### Eigenschaften des Geschirrbodens

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

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



### Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

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

### Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

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

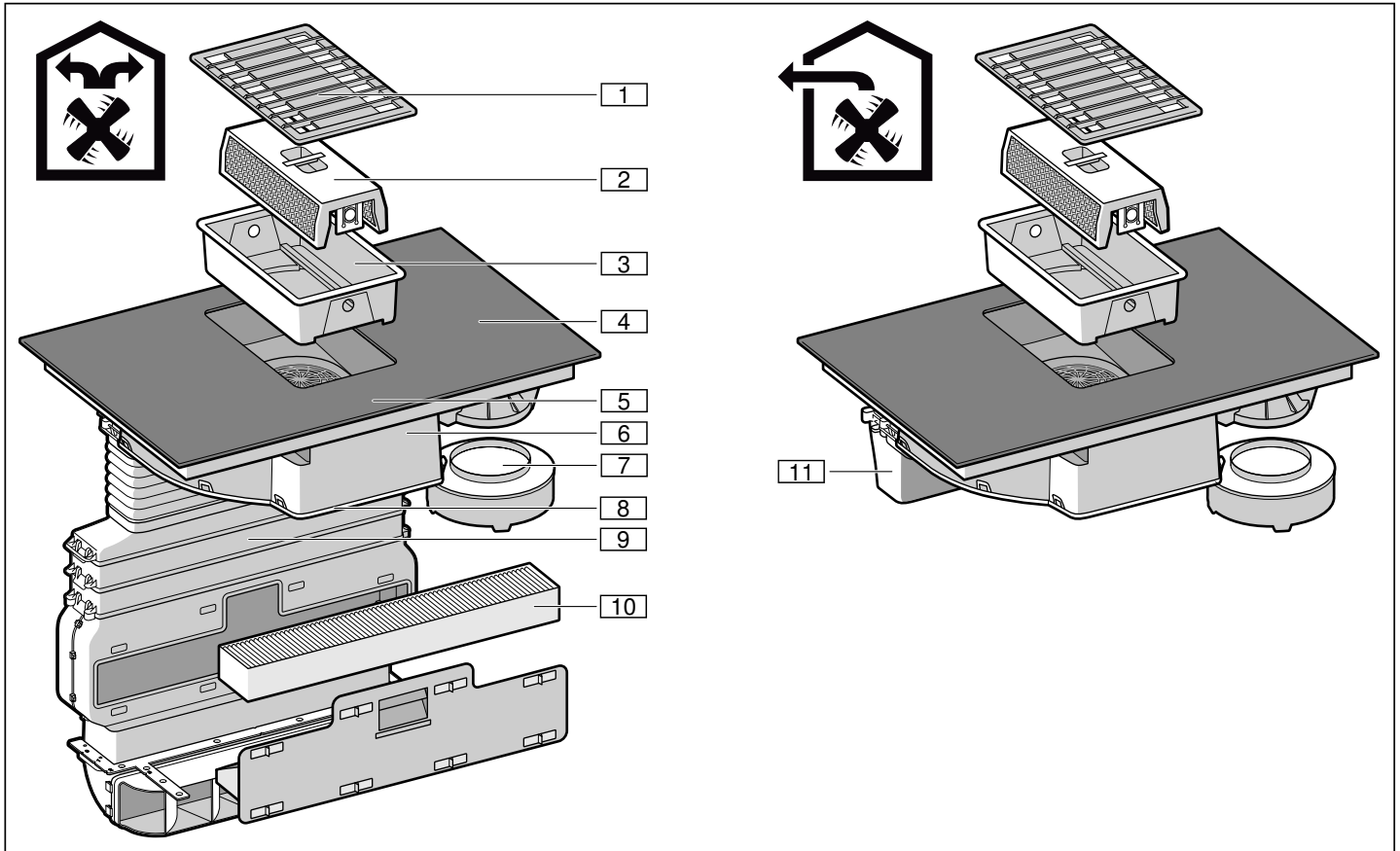
### Topferkennung

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

## Gerät kennen lernen

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

### Ihr neues Gerät



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

### Sonderzubehör

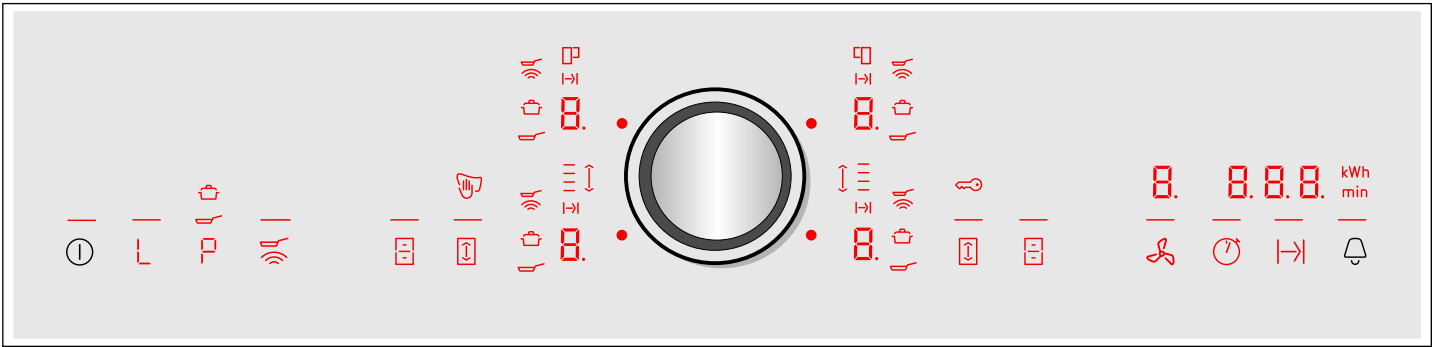
Abluftset	Z8100X0
Umluftset	Z8200X0
Aktivkohlefilter	Z8500X0

### Geeignetes Kochgeschirr

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

Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm	Z9451X0
Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm	Z9452X0
Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm	Z9453X0

## Bedienfeld



Bedienflächen	
ⓘ	Gerät ein- und ausschalten
L	Warmhaltefunktion einschalten
P	PowerBoost- und ShortBoost-Funktion einschalten
🔥	BratSensor einschalten
☰	Flexible Kochzone einschalten
↕	Move-Funktion aktivieren
🕒	Zwischen Einstellbereich von Kochfeld und Lüftung wechseln / Lüftung einstellen / Intensivstufe und Automatikstart für Lüftung einschalten
⌚	Stoppuhr-Funktion einschalten
⌚	Garzeit programmieren
🔔	Küchenwecker programmieren / Kindersicherung einschalten

Anzeigen	
0	Betriebszustand
1-9	Kochstufen / Lüfterstufen
H/h	Restwärme
00	Timer-Funktion
🔒	Bedienfeld ist zu Reinigungszwecken gesperrt

Anzeigen	
P	PowerBoost- und ShortBoost-Funktion / Intensivstufe für Lüftung
R	Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung für Lüftung / Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf
🔥	PowerBoost-Funktion
🔥	ShortBoost-Funktion
L	Warmhalte-Funktion
🔒	Kindersicherung
🔥	BratSensor
⌚	Einstellen der Garzeit
☰	Flexible Kochzone
↕	Move-Funktion
min	Zeit-Anzeige
kWh	Energieverbrauch

### Bedienflächen

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

**Hinweis:** Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen.

## Die Kochstellen

Kochstelle		
☐	Einfache Kochstelle	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden
☐	Flexible Kochzone	Siehe Abschnitt → "Flex Zone"

Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt → "Kochen mit Induktion"

### Restwärmanzeige

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

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

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

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

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

## Betriebsarten

Dieses Gerät können Sie im Abluft- oder Umluftbetrieb einsetzen.

### Abluftbetrieb



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

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

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

### Umluftbetrieb



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

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

## Vor dem ersten Gebrauch

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

Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.

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

### Erste Inbetriebnahme


**Hinweis:** Das Gerät ist bei Auslieferung auf Umluftbetrieb eingestellt.

Mögliche Einstellungen:


- Bei Umluftbetrieb ist bei der Anzeige  $\llcorner 17$  der Wert  $\square$  (Werkseinstellung) eingestellt.
- Bei Abluftbetrieb ist bei der Anzeige  $\llcorner 17$  der Wert  $!$  eingestellt.

### Anzeige auf Abluftbetrieb umstellen


Für den Abluftbetrieb muss die Anzeige der elektronischen Steuerung in den Grundeinstellungen entsprechend umgestellt werden.

1. Prüfen, ob das Gerät angeschlossen und ausgeschaltet ist.
2. Gerät einschalten.
3. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden gedrückt halten. Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Den Twist-Knopf drehen, um jede einzelne Anzeige sehen zu können.

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


4. Bei erneutem Berühren des Symbols  gelangen Sie zu den Grundeinstellungen. In den Anzeigen leuchten  $\llcorner 1$  und  $\square$  als Voreinstellung auf.



5. Das Symbol  wiederholt berühren, bis  $\llcorner 17$  angezeigt wird.

6. Mit dem Twist-Knopf die Einstellung **!** auswählen.




7. Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.  
Die Einstellungen werden gespeichert.
8. Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten, um die Grundeinstellungen zu verlassen.

Die Anzeige der elektronischen Steuerung ist auf Abluftbetrieb umgestellt.


### Anzeige auf Umluftbetrieb umstellen

Das Gerät ist bei Auslieferung auf Umluftbetrieb eingestellt.


Falls die Einstellungen geändert wurden, gehen Sie wie folgt vor, um die Anzeige der elektronischen Steuerung in den Grundeinstellungen für Umluftbetrieb einzustellen.

1. Prüfen, ob das Gerät angeschlossen und ausgeschaltet ist.
2. Gerät einschalten.
3. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.  
Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Den Twist-Knopf drehen, um jede einzelne Anzeige sehen zu können.

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


4. Bei erneutem Berühren des Symbols  gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.  
In den Anzeigen leuchten **c !** und **!** als Voreinstellung auf.



5. Das Symbol  wiederholt berühren, bis **c 17** angezeigt wird.

6. Mit dem Twist-Knopf die Einstellung **!** auswählen.



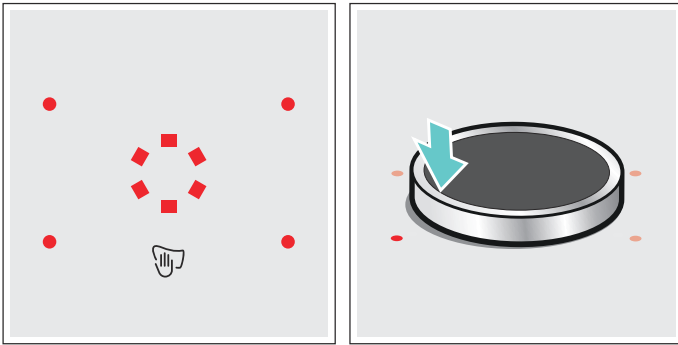
7. Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.  
Die Einstellungen werden gespeichert.
8. Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten, um die Grundeinstellungen zu verlassen.

Die Anzeige der elektronischen Steuerung ist auf Umluftbetrieb umgestellt.

## Twist-Pad mit Twist Knopf

Das Twistpad ist der Einstellbereich, in dem Sie mit dem Twist-Knopf die Kochstellen und die Kochstufen wählen können. Im Twistpad-Bereich zentriert sich der Twist-Knopf automatisch.

Der Twist-Knopf ist magnetisch und wird auf das Twistpad aufgelegt. Um eine Kochstelle zu aktivieren, berühren Sie den Twist-Knopf auf Höhe der gewünschten Kochstelle. Durch Drehen des Twist-Knopfes wählen Sie die Kochstufe.



Legen Sie den Twist-Knopf so auf das Twistpad, dass er sich in der Mitte der Anzeigen befindet, die den Twistpad-Bereich eingrenzen.

**Hinweis:** Auch wenn der Twist-Knopf nicht ganz zentriert liegen sollte, wird das zu keinem Zeitpunkt die Funktionsweise des Twist-Knopfs beeinträchtigen.

### Entfernen Sie den Twist-Knopf.

Wird der Twist-Knopf entfernt, aktiviert sich die Funktion "Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren".

Der Twist-Knopf kann während des Kochens entfernt werden. Die Funktion "Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren" wird für 35 Sekunden aktiviert. Wird nach Ablauf dieser Zeit der Twist-Knopf nicht wieder in seine Position gebracht, schaltet sich das Kochfeld aus.

### **Warnung – Brandgefahr!**

Wird während dieser 35 Sekunden ein metallischer Gegenstand im Bereich des Twistpads abgelegt, kann es sein, dass das Kochfeld weiter heizt. Daher immer das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

### Den Twist-Knopf aufbewahren






Im Innern des Twist-Knopfes befindet sich ein starker Magnet. Bringen Sie den Twist-Knopf nicht in die Nähe magnetischer Datenträger, wie z. B. Kreditkarten oder Karten mit Magnetstreifen. Diese könnten zerstört werden.

Ebenso können Störungen an Fernsehgeräten und Bildschirmen hervorgerufen werden.

**Hinweis:** Der Twist-Knopf ist magnetisch. An der Unterseite haftende Metallpartikel können die Oberfläche des Kochfelds zerkratzen. Den Twist-Knopf immer gründlich reinigen.

### Betrieb ohne Twist-Knopf

Das Kochfeld kann auch ohne Twist-Knopf betrieben werden:

1. Mit dem Hauptschalter das Kochfeld einschalten.
2. In den folgenden 5 Sekunden die Symbole  und  gleichzeitig für 4 Sekunden berühren. Ein Signal ertönt.
3. Das Symbol  mehrmals berühren, bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet.
4. Anschließend die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen  oder  einstellen.

Die Kochstelle wurde aktiviert.

### Hinweise

- Die Timer-Funktion lässt sich ohne Twist-Knopf nicht aktivieren.
- Der Twist-Knopf kann jederzeit wieder auf dem Twistpad aufgesetzt werden.

## Gerät bedienen

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


### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**


Die Filterabdeckung aus Metall wird auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie die Filterabdeckung auf dem Kochfeld ablegen. Keine Töpfe auf die Filterabdeckung stellen oder andere heiße Gegenstände auf die Filterabdeckung legen.

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

### **Kochfeld ein- und ausschalten**

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol . Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol , bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

### **Hinweise**

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

### **Kochstelle einstellen**

Einstellen der gewünschten Kochstufe mit dem Twist-Knopf.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

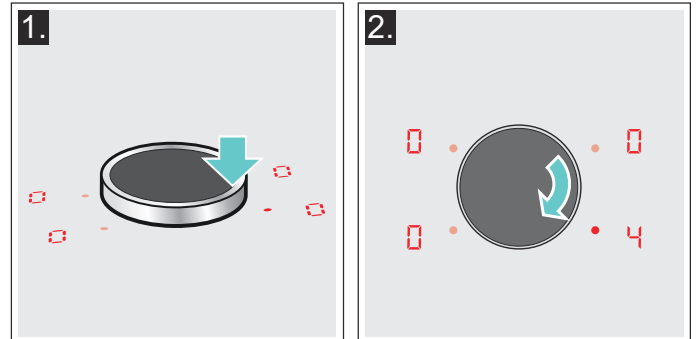
Kochstufe 9 = höchste Stufe.

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

### **Kochstelle und Kochstufe auswählen**

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle auswählen. Dazu den Twist-Knopf auf Höhe der gewünschten Kochstelle berühren.
2. In den folgenden 10 Sekunden den Twist-Knopf drehen, bis in der Anzeige die gewünschte Kochstufe aufleuchtet.




Die Kochstufe ist eingestellt.

### **Kochstufe ändern**

Die Kochstelle auswählen und die Kochstufe mit dem Twist-Knopf ändern.

### **Kochstelle ausschalten**

Die Kochstelle auswählen und den Twist-Knopf drehen, bis  erscheint. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige leuchtet.

### **Hinweise**

- Wenn kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.
- Steht vor dem Einschalten des Kochfeldes ein Kochgeschirr auf der Kochstelle, wird dieses spätestens 20 Sekunden nach dem Berühren des Hauptschalters erkannt und die Kochstelle wird automatisch ausgewählt. Stellen Sie in den nächsten 20 Sekunden die Kochstufe ein. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle wieder aus. Auch wenn mehrere Töpfe oder Pfannen beim Einschalten auf dem Kochfeld stehen, wird nur ein Geschirr erkannt.

### **Lüftung ein- und ausschalten**


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


**Hinweis:** Falls kein Metallfettfilter vorhanden ist, kann die Lüftung nicht eingeschaltet werden. Setzen Sie den Metallfettfilter ein. Die Funktionen der Kochfelder sind auch ohne Metallfettfilter verfügbar. → "Reinigen" auf Seite 34


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



## Lüftung einschalten

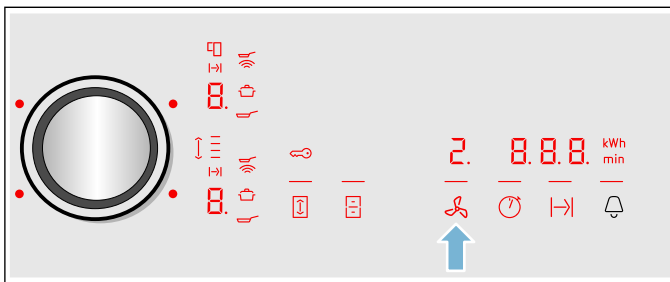
**Hinweis:** Falls das Symbol  nicht verfügbar ist, Metallfettfilter korrekt einsetzen. → "Reinigen" auf Seite 34

Das Symbol  ist verfügbar. Die Lüftung kann eingeschaltet werden.


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

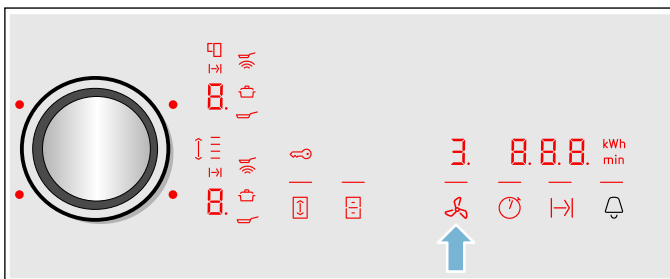
### Hinweise

- Kochstufen können während der Einstellung der Leistungsstufen der Lüftung nicht geändert werden.
  - Während einem Zeitraum von einigen Sekunden kann eine Leistungsstufe für die Lüftung ausgewählt werden. Danach kann der Twist-Knopf wieder für die Einstellung der Kochstufen verwendet werden.
2. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Leistungsstufe einstellen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefeld angezeigt.







## Leistungsstufe einstellen

1. Symbol  berühren.  
Die Lüftung startet auf der Leistungsstufe 2. Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefeld angezeigt.
2. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Leistungsstufe einstellen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefeld angezeigt.



## Lüftung ausschalten

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


1. Symbol  berühren.
2. Mit dem Twist-Knopf die Leistungsstufe  einstellen.
3. Symbol  berühren, um zu dem Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln.

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

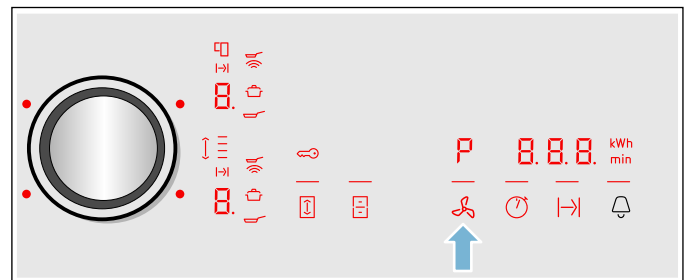
## Intensivstufe

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

### Einschalten




1. Symbol  berühren.
2. Twist-Knopf drehen, bis **P** angezeigt wird.

Im Anzeigefeld wird **P** angezeigt. Die Linie unter dem Symbol **P** blinkt. Die Intensivstufe ist aktiviert.



**Hinweis:** Nach 8 Minuten schaltet das Gerät selbstständig auf die Leistungsstufe 2 zurück.

### Ausschalten

1. Symbol  berühren.
2. Mit dem Twist-Knopf die Leistungsstufe  einstellen.  
Die Leistungsstufe für die Dunstabzugshaube wird auf  gesetzt.

## Automatikstart






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

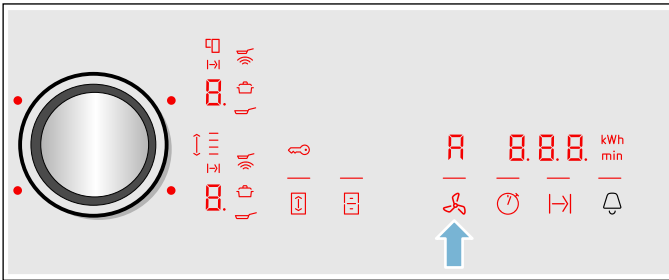
- Die Lüftung startet nicht.
- Die Lüftung startet in der Leistungsstufe, die der Sensor auswählt.
- Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.

In den Grundeinstellungen wählen Sie die gewünschte Option aus. Außerdem können Sie in den Grundeinstellungen die Sensorempfindlichkeit anpassen.



## Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung

### Einschalten

1. Symbol  berühren.  
Die Lüftung startet in Leistungsstufe .
2. Twist-Knopf drehen, bis  angezeigt wird.
3. Symbol  berühren.  
Die Linie unter dem Symbol  hört auf zu blinken.  
Die optimale Leistungsstufe wird mit Hilfe eines Sensors automatisch eingestellt.



### Ausschalten

1. Symbol  berühren.
2. Mit dem Twist-Knopf eine andere Leistungsstufe einstellen oder den Twist-Knopf drehen, bis  angezeigt wird.  
Im Anzeigefeld wird die eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Der Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung ist ausgeschaltet.

**Hinweis:** Die Lüftung läuft in der vom Sensor gewählten Lüfterstufe weiter.




### Nachlauf-Funktion

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

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

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

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

Falls die Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf aktiviert ist, leuchten während dem Nachlauf das Symbol , die Linie über dem Symbol  und das Symbol .

### Ausschalten

Symbol  berühren.

Die Nachlauffunktion wird sofort beendet.

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

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

## Kochempfehlungen

### Empfehlungen

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

**Gartabelle**

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

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1. - 2	-
Milch*	1. - 2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen*	3 - 4	-
<b>Auftauen und Erwärmen</b>		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
<b>Garziehen, Simmern</b>		
Kartoffelklöße*	4. - 5.	20 - 30
Fisch*	4 - 5	10 - 15
Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
<b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2. - 3.	15 - 30
Milchreis***	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4. - 5.	25 - 35
Salzkartoffeln	4. - 5.	15 - 30
Teigwaren, Nudeln*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Suppen	3. - 4.	15 - 60
Gemüse	2. - 3.	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3. - 4.	7 - 20
Garen im Schnellkochtopf	4. - 5.	-
<b>Schmoren</b>		
Rouladen	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
* Ohne Deckel		
** Mehrmals wenden		
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.		

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
<b>Schmoren / Braten mit wenig Öl*</b>		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Kotelett, natur oder paniert**	6-7	8-12
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12
Geflügelbrust (2 cm dick)**	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt**	5-6	10-30
Frikadellen (3 cm dick)**	4.-5.	20-30
Hamburger (2 cm dick)**	6-7	10-20
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20
Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-15
Scampi, Garnelen	7-8	4-10
Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch	7-8	10-20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7-8	15-20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6-7	6-10
Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6.-7.	-
Omelette (nacheinander braten)	3.-4.	3-6
Spiegeleier	5-6	3-6
<b>Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)</b>		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura	6-7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-
* Ohne Deckel		
** Mehrmals wenden		
***Vorwärmen auf Kochstufe 8-8.		

## Flex Zone

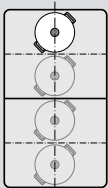
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

Sie besteht aus vier Induktoren, die unabhängig voneinander funktionieren. Wenn die flexible Kochzone in Betrieb ist, wird nur der Bereich aktiviert, der vom Kochgeschirr bedeckt ist.

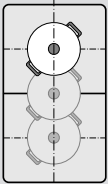
### Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

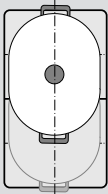
#### Als eine einzige Kochstelle



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

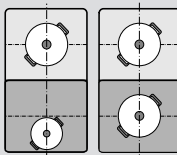


Durchmesser über 13 cm  
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



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

#### Als zwei unabhängige Kochstellen



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

### Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone wird wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet.



#### Aktivieren

Siehe Kapitel → "Gerät bedienen"

### Als eine einzige Kochstelle

Verwendung der gesamten Kochzone durch das Verbinden beider Kochstellen.

#### Verbinden der beiden Kochstellen


1. Geschirr aufstellen. Eine der zwei zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe einstellen.
2. Symbol  berühren. Die Anzeige  leuchtet. Die flexible Kochzone ist aktiviert.

**Hinweis:** Die Kochstufe erscheint in den beiden Anzeigen der flexiblen Kochzone.

#### Kochstufe ändern


Eine der zwei zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe mit dem Twist-Knopf einstellen.

#### Ein neues Kochgeschirr hinzufügen

Stellen Sie das neue Geschirr auf, wählen Sie eine der beiden Kochstellen der flexiblen Kochzone aus und berühren Sie anschließend zweimal das Symbol . Das neue Kochgeschirr wird erkannt und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

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

#### Trennen der beiden Kochstellen

Eine der beiden zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen und das Symbol  berühren.

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

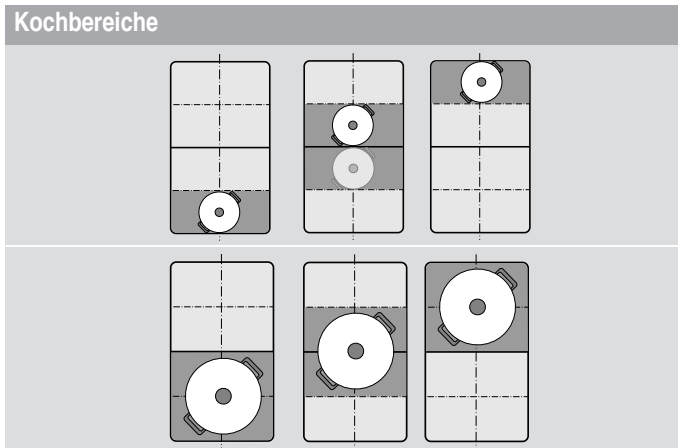
**Hinweis:** Wird das Kochfeld aus- und später wieder eingeschaltet, wird die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochstellen umgestellt.



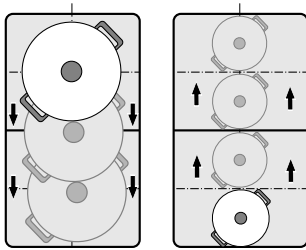
## Move Funktion

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

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



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



Voreingestellte Kochstufen:

Vorderer Bereich = Kochstufe 9

Mittlerer Bereich = Kochstufe 5

Hinterer Bereich = Kochstufe 1

Die voreingestellten Kochstufen können unabhängig voneinander geändert werden. Wie Sie diese ändern können, erfahren Sie im Kapitel

→ "Grundeinstellungen"

### Hinweise

- Wird mehr als ein Geschirr auf der flexiblen Kochzone erkannt, wird die Funktion deaktiviert.
- Wird das Kochgeschirr innerhalb der flexiblen Kochzone angehoben oder umgestellt, startet das Kochfeld eine automatische Suche. Die Kochstufe des neuen Bereichs wird eingestellt.
- Weitere Informationen zur Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex Zone"

### Aktivieren

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

Die Funktion ist aktiviert.

### Kochstufe ändern

Die Kochstufen der einzelnen Kochbereiche lassen sich während des Kochvorgangs ändern. Stellen Sie das Geschirr auf den Kochbereich und ändern Sie die Kochstufe mit dem Twist-Knopf.

### Hinweise

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

### Deaktivieren

Symbol berühren. Die Anzeige neben dem Symbol erlischt.

Die Funktion wurde deaktiviert.

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

## Zeitfunktionen




Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr\_Funktion

### Programmierung der Garzeit

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

#### So stellen Sie ein:

1. Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Symbol  berühren. Die Anzeige  der Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .



3. Die gewünschte Garzeit mit dem Twist-Knopf auswählen.



Die Garzeit beginnt abzulaufen.


#### Hinweise


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

#### Bratsensor




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

### Zeit ändern oder löschen


Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol  berühren.

Garzeit mit dem Twist-Knopf oder im Einstellbereich ändern oder  einstellen, um die Garzeit zu löschen.

### Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt, die Kochstelle zeigt  und in der Timer-Anzeige erscheint für eine Minute . Die Anzeige  der Kochstelle blinkt. Ein beliebiges Symbol berühren; die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

#### Hinweise





- Wurde eine Garzeit für mehrere Kochstellen programmiert, erscheint in der Timer-Anzeige immer die am frühesten endende Garzeit. Die Anzeige  der Kochstelle leuchtet.
- Zum Abfragen der restlichen Garzeit einer Kochstelle: die entsprechende Kochstelle auswählen. Die Garzeit erscheint für 10 Sekunden.
- Sie können eine Garzeit bis zu 99 Minuten einstellen.

### Der Küchenwecker

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



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

#### So wird die Funktion eingestellt



1. Symbol  berühren, in der Timer-Anzeige erscheinen  und die Anzeige .
2. Gewünschte Zeit mit dem Twist-Knopf auswählen.
3. Erneut das Symbol  berühren, um die gewählte Zeit zu bestätigen.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

### Zeit ändern oder löschen

Symbol  berühren und die Zeit mit dem Twist-Knopf ändern oder auf  stellen.

### Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt für eine Minute. In der Timer-Anzeige blinkt das Symbol . Erneut das Symbol  berühren, die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

## Stoppuhr-Funktion

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

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

### Aktivieren

Symbol  berühren. In der Timer-Anzeige leuchten das Symbol  und die Anzeige .

Die Zeit beginnt abzulaufen.


### Deaktivieren




Symbol  berühren. In der Timer-Anzeige werden  angezeigt und  erlöschen dann.

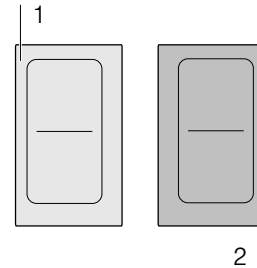
Die Funktion ist deaktiviert.

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

## PowerBoost Funktion




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

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







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

### Aktivieren

1. Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren. Die Anzeigen  und  leuchten.  
Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

1. Kochstelle auswählen.
  2. Symbol  berühren. Die Anzeigen  und  erlöschen. In der Anzeige der Kochstelle leuchtet die Kochstufe .
- Die Funktion ist deaktiviert.

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



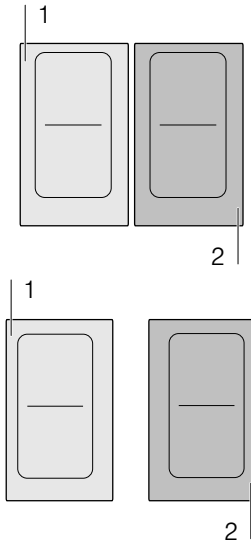
## ShortBoost Funktion

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

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

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

Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle **P** und **9**; anschließend wird automatisch die Kochstufe **9** eingestellt, ohne die Funktion zu aktivieren.




**Hinweis:** Bei der flexiblen Kochzone kann die Shortboost-Funktion auch aktiviert werden, wenn sie als eine einzige Kochstelle benutzt wird.

### Empfehlungen zur Anwendung


- Verwenden Sie immer Kochgeschirr, das vorher nicht erwärmt wurde.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Verwenden Sie keine Gefäße mit dünnem Boden.
- Erhitzen Sie niemals unbeaufsichtigt leeres Kochgeschirr, Öl, Butter oder Schmalz.
- Keinen Deckel auf das Kochgeschirr legen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochstelle. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Geschirrbodens der Kochstellengröße entspricht.
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Abschnitt → "Kochen mit Induktion"

### Aktivieren

1. Kochstelle auswählen.
2. Symbol **P** zweimal berühren. Die Anzeigen **P** und  leuchten.

Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

1. Kochstelle auswählen.
2. Symbol **P** berühren. Die Anzeigen **P** und  erlöschen. In der Anzeige der Kochstelle leuchtet die Kochstufe **9**.

Die Funktion ist deaktiviert.

**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann sich die ShortBoost-Funktion automatisch deaktivieren, um die Elektronelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.



## Warmhaltefunktion

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

### Aktivieren

1. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle aus.
2. Berühren Sie in den nächsten 10 Sekunden das Symbol **L**.  
In der Anzeige leuchtet **L**.

Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

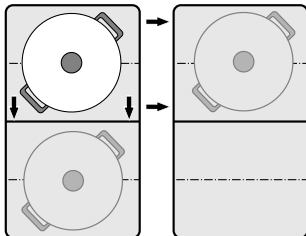
1. Wählen Sie die Kochstelle aus.
2. Berühren Sie das Symbol **L**.  
Die Anzeige **L** erlischt. Die Kochstelle schaltet sich aus und es leuchtet die Restwärmeanzeige.

Die Funktion ist deaktiviert.

## Übertragung von Einstellungen



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

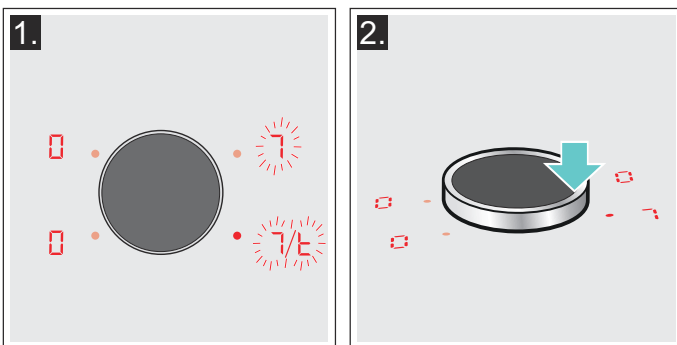
Um die Einstellungen zu übertragen, stellen Sie das Geschirr von der eingeschalteten Kochstelle auf eine andere Kochstelle.



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

### Aktivieren

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



Die Funktion ist aktiviert.

Die Einstellungen wurden auf die neue Kochstelle übertragen.

### Hinweise

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

## Bratsensorik

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

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

### Vorteile beim Braten

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

### Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen. Andernfalls wird die Funktion nicht richtig aktiviert. Es kann ein Spritzschutz verwendet werden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Ein zum Braten geeignetes Öl oder Fett verwenden. Werden Butter, Margarine, natives Olivenöl extra oder Schweineschmalz verwendet, Temperaturstufe 1 oder 2 einstellen.
- Niemals eine Pfanne mit oder ohne Speisen unbeaufsichtigt erhitzen.
- Hat die Kochstelle eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr oder umgekehrt, wird der Bratsensor nicht richtig aktiviert.

### Temperaturstufen

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

### Tabelle

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

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

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

### Für das Braten mit Bratsensor

Pfannen, die für den Bratsensor optimal geeignet sind, können im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erworben werden. Geben Sie die entsprechende Referenznummer an.

- Z9451X0 Pfanne mit einem Durchmesser von 15 m.
- Z9452X0 Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm.
- Z9453X0 Pfanne mit einem Durchmesser von 21 m.

Die Pfannen sind antihafbeschichtet, sodass Sie zum Braten nur wenig Öl benötigen.

### Hinweise



- Der Bratsensor wurde speziell auf diese Pfannenart eingestellt.
- Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Pfannenbodens der Kochstellengröße entspricht. Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle.
- Auf der flexiblen Kochzone kann es sein, dass der Bratsensor bei einer abweichenden Pfannengröße oder schlecht positionierten Pfannen nicht aktiviert wird. Siehe Kapitel → "Flex Zone".
- Andere Pfannen können überhitzen. Die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Versuchen Sie es zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe und ändern Sie diese je nach Bedarf.

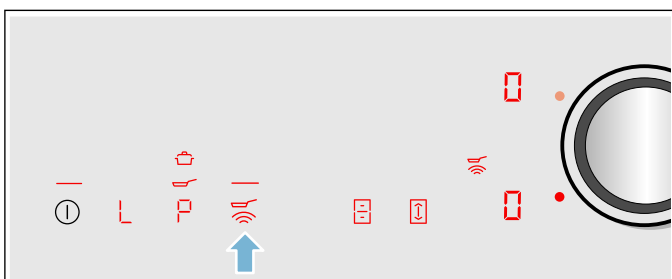
	Tempera- tur- stufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
<b>Fleisch</b>		
Schnitzel, natur oder paniert	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletts*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick)	5	6 - 8
Steak, medium oder well done (3 cm dick)	4	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)*	3	10 - 20
Würstchen, gebrüht oder roh*	3	8 - 20
Hamburger, Frikadellen*	3	6 - 30
Leberkäse	2	6 - 9
Geschnetzeltes, Gyros	4	7 - 12
Hackfleisch	4	6 - 10
Speck	2	5 - 8
<b>Fisch</b>		
Ganzer Fisch, gebraten, z. B. Forelle	3	10 - 20
Fischfilet, natur oder paniert	3 - 4	10 - 20
Scampi, Garnelen	4	4 - 8
<b>Eierspeisen</b>		
Pfannkuchen**	5	-
Omelett**	2	3 - 6
Spiegeleier	2 - 4	2 - 6
Rühreier	2	4 - 9
Kaiserschmarrn	3	10 - 15
French Toast**	3	4 - 8
<b>Kartoffeln</b>		
Bratkartoffeln (aus Pellkartoffeln)	5	6 - 12
Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln)	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	1	50 - 55
Glasierete Kartoffeln	3	15 - 20
<b>Gemüse</b>		
Knoblauch, Zwiebeln	1 - 2	2 - 10
Zucchini, Auberginen	3	4 - 12
Paprika, grüner Spargel	3	4 - 15
Dünsten von Gemüse mit Fettzugabe und ohne Wassserzugabe, z. B. Zucchini, grüne Paprika	1	10 - 20
Pilze	4	10 - 15
Glasiertes Gemüse	3	6 - 10
* Mehrmals wenden.		
** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.		

	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
<b>Tiefkühlprodukte</b>		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Geflügelbrust*	4	10 - 30
Chicken-Nuggets	4	10 - 15
Gyros, Kebab	3	5 - 10
Fischfilet, natur oder paniert	3	10 - 20
Fischstäbchen	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn	3	6 - 10
Frühlingsrollen	4	10 - 30
Camembert/Käse	3	10 - 15
<b>Saucen</b>		
Tomatensauce mit Gemüse	1	25 - 35
Béchamelsauce	1	10 - 20
Käsesauce, z. B. Gorgonzolasauce	1	10 - 20
Einreduzierte Saucen, z. B. Tomatensauce, Bolognese-Sauce	1	25 - 35
Süße Saucen, z. B. Orangensauce	1	15 - 25
<b>Sonstiges</b>		
Camembert/Käse	3	7 - 10
Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe, z. B. Nudelpfanne	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Mandeln/Walnüsse/Pinienkerne	4	3 - 15
* Mehrmals wenden.		
** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.		

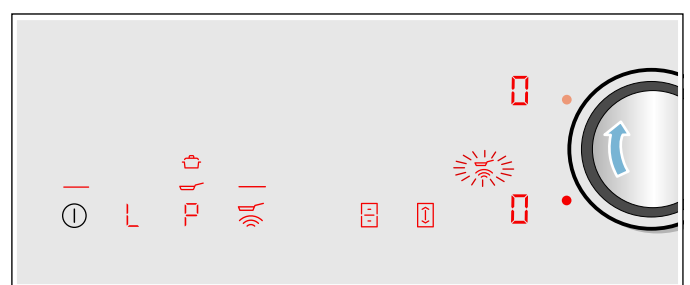
## So stellen Sie ein

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

1. Kochstelle auswählen und das Symbol  berühren. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .



2. In den nächsten 5 Sekunden die gewünschte Temperaturstufe mit dem Twist-Knopf auswählen.




Die Funktion ist aktiviert.

Das Temperatursymbol  blinkt, bis die Brattemperatur erreicht ist. Es ertönt ein Signal und das Temperatursymbol leuchtet weiter.

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

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

### BratSensor ausschalten

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


## Kindersicherung

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

### Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Aktivieren: Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Deaktivieren: Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren. Die Sperre ist aufgehoben.

### Automatische Kindersicherung


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


#### Ein-und Ausschalten

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

## Wisch-Schutz

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

Aktivieren: Twist-Knopf entfernen. Die Anzeige  leuchtet. Das Bedienfeld ist für 35 Sekunden gesperrt. Die Oberfläche des Bedienfeldes kann nun gereinigt werden, ohne dass sich die Einstellungen verändern.

Deaktivieren: Nach 35 Sekunden wird das Bedienfeld entsperrt. Um die Funktion vorzeitig zu beenden, den Twist-Knopf wieder aufsetzen und solange drehen, bis die Anzeige  erlischt.

#### Hinweise

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

## Automatische Abschaltung

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

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

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

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

## Grundeinstellungen

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

Anzeige	Funktion
<b>c 1</b>	<b>Automatische Kindersicherung</b> 0 Manuell*. 1 Automatisch. 2 Funktion deaktiviert.
<b>c 2</b>	<b>Akustische Signale</b> 0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
<b>c 3</b>	<b>Energieverbrauch anzeigen</b> 0 Ausgeschaltet.* 1 Eingeschaltet.
<b>c 5</b>	<b>Automatische Programmierung der Garzeit</b> 00 Ausgeschaltet.* 0 1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
<b>c 6</b>	<b>Dauer des Timer-Ende-Signaltons</b> 1 10 Sekunden. 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.*
<b>c 7</b>	<b>Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen</b> 0 Ausgeschaltet.* 1 1000 W Mindestleistung. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 oder 9. Maximalleistung des Kochfeldes.
<b>c 9</b>	<b>Auswahlzeit der Kochstelle</b> 0 Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt ausgewählt. 1 Begrenzt: Die Kochstelle bleibt nur einige Sekunden lang ausgewählt.*
<b>c 11</b>	<b>Voreingestellte Kochstufen für die Move-Funktion ändern</b> -9 Voreingestellte Kochstufe für die vordere Kochzone. -5 Voreingestellte Kochstufe für die mittlere Kochzone. -L Voreingestellte Kochstufe für die hintere Kochzone.
<b>c 12</b>	<b>Kochgeschirr prüfen, Ergebnis des Garvorgangs</b> 0 Nicht geeignet 1 Nicht optimal 2 Geeignet



\* Werkseinstellungen

Anzeige	Funktion
<b>c 17</b>	<b>Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen</b> 0 Umluftbetrieb ist eingestellt.* 1 Abluftbetrieb ist eingestellt.
<b>c 18</b>	<b>Automatikstart einstellen</b> 0 Ausgeschaltet. 1 Eingeschaltet: Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung* 2 Eingeschaltet: Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.
<b>c 19</b>	<b>Sensorempfindlichkeit für Lüftung einstellen</b> 1 Niedrigste Einstellung der Sensorempfindlichkeit. 2 Mittlere Einstellung der Sensorempfindlichkeit.* 3 Höchste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.
<b>c 20</b>	<b>Nachlauf einstellen</b> 0 Ausgeschaltet. 1 Eingeschaltet: Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf.* 2 Eingeschaltet: Die Lüftung läuft im Abluftbetrieb für circa 6 Minuten und im Umluftbetrieb für circa 30 Minuten in der Leistungsstufe 1 und schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch ab.
<b>c 0</b>	<b>Auf Werkseinstellungen zurücksetzen</b> 0 Individuelle Einstellungen.* 1 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.


\* Werkseinstellungen

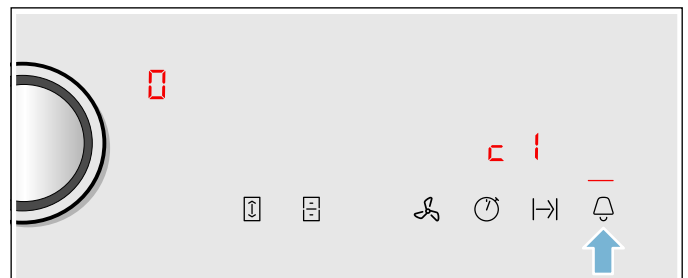
### So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:


Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 3 Sekunden gedrückt halten. Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Den Twist-Knopf drehen, um jede einzelne Anzeige sehen zu können.
3. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden gedrückt halten. Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Den Twist-Knopf drehen, um jede einzelne Anzeige sehen zu können.


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

4. Bei erneutem Berühren des Symbols  gelangen Sie zu den Grundeinstellungen. In den Anzeigen leuchten **c 1** und **0** als Voreinstellung auf.



5. Das Symbol  wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
6. Anschließend die gewünschte Einstellung mit dem Twist-Knopf auswählen.



7. Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

### Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.



## Energie- Verbrauchsanzeige

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

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

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



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

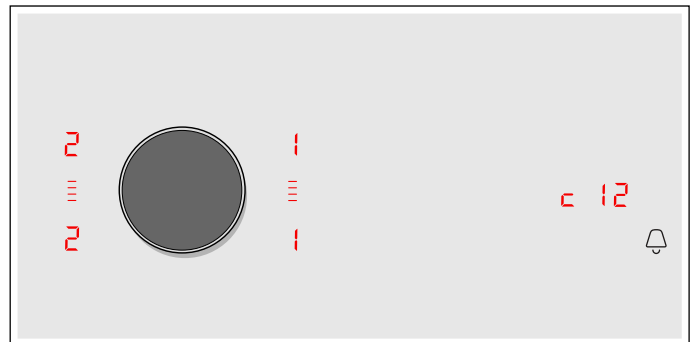
## Kochgeschirr-Test

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




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

1. Stellen Sie das kalte Kochgeschirr mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle, die vom Durchmesser her am besten zum Geschirrboden passt.
2. Gehen Sie zu den Grundeinstellungen und wählen Sie die Einstellung **c 12**.
3. Drehen Sie den Twist-Knopf. In den Kochstellen-Anzeigen blinkt **—**. Die Funktion ist aktiviert.

Nach 10 Sekunden erscheinen in den Kochstellen-Anzeigen Angaben zu Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs.



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

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

Um die Funktion wieder zu aktivieren, drehen Sie den Twist-Knopf.

### Hinweise

- Die flexible Kochzone ist eine einzige Kochstelle; verwenden Sie nur ein einziges Kochgeschirr.
- Wenn die verwendete Kochstelle viel kleiner als der Durchmesser des Kochgeschirrs ist, erhitzt sich voraussichtlich nur die Gefäßmitte und das Ergebnis kann nicht bestmöglich oder zufriedenstellend ausfallen.
- Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen".
- Informationen zur Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → "Kochen mit Induktion" und → "Flex Zone".

## Reinigen

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

### **Warnung – Verletzungsgefahr!**

Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

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

### **Hinweise**

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

## **Reinigungsmittel**

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

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

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

### **Achtung!**

#### **Oberflächenschaden**

Verwenden Sie:

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

### **Achtung!**

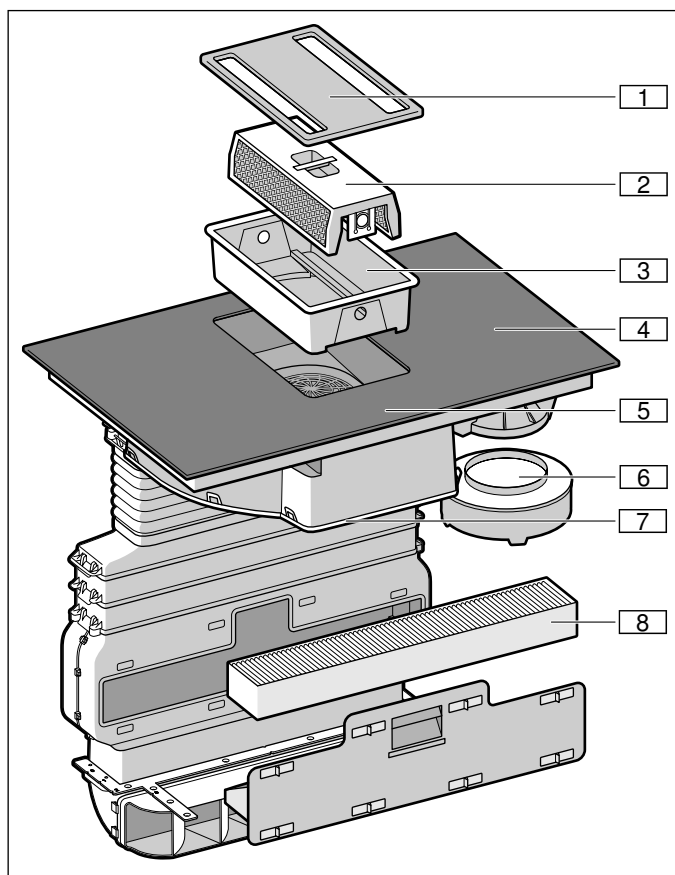
#### **Oberflächenschaden**

Neue Schwammtücher vor Gebrauch immer gründlich auswaschen!

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

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

## Zu reinigende Komponenten



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

## Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen)

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

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

## Kochfeld

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

übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste eintrocknen.

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

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

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

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

## Lüftung

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

### Metallfettfilter

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

### **⚠ Warnung – Brandgefahr!**

Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden.

**Fettfilter mindestens einmal im Monat reinigen.**  
Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.

### Aktivkohlefilter

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

### Sättigungsanzeige

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

Im Anzeigefeld leuchten folgende Symbole:

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

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

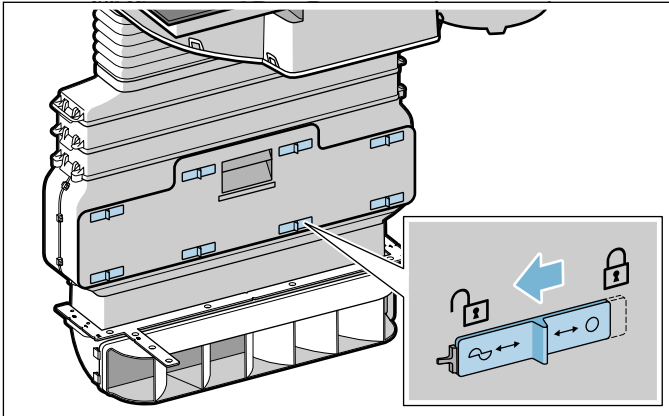
### Aktivkohlefilter wechseln (Nur bei Umluftbetrieb)

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

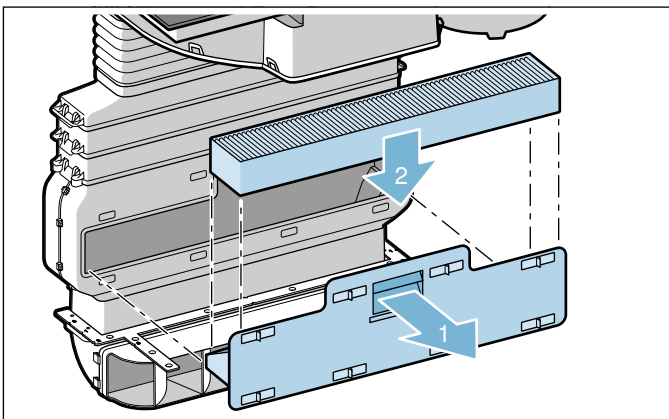
### Hinweise

- Der Aktivkohlefilter ist nicht im Lieferumfang enthalten. Sie erhalten den Aktivkohlefilter (Artikel-Nr. Z8500X0) im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.
- Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt oder erneut aktiviert werden.
- Verwenden Sie nur Originalfilter. Dadurch wird eine optimale Funktion gewährleistet.

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



2. Schublade im Flachkanal öffnen und Aktivkohlefilter herausnehmen.



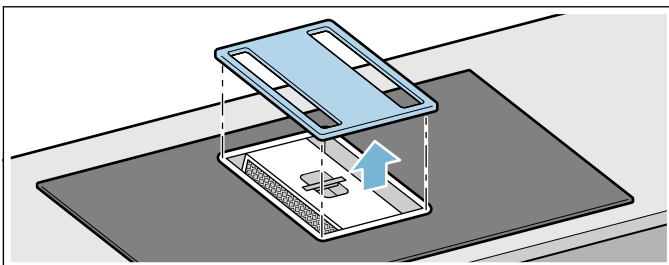
3. Neuen Aktivkohlefilter einsetzen.
4. Schublade im Flachkanal schließen und alle Verschlusselemente schließen.

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

### Metallfettfilter ausbauen

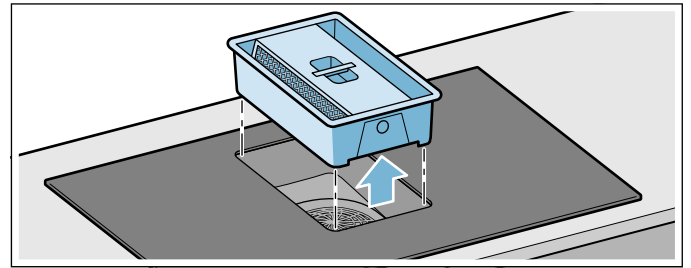
Metallfettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, müssen die Filter mindestens einmal im Monat gereinigt werden.

1. Filterabdeckung abnehmen.



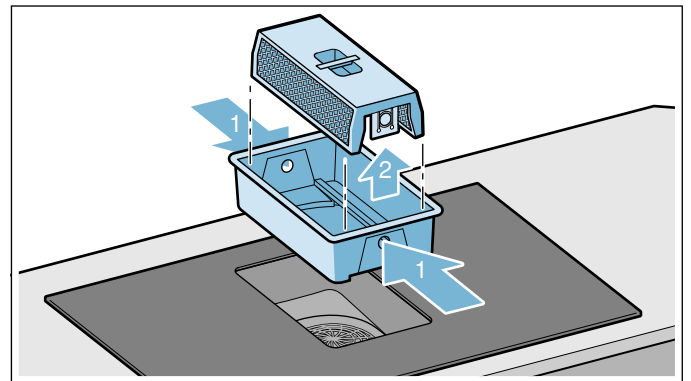
**Hinweis:** Sicherstellen, dass die Filterabdeckung nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.

2. Metallfettfilter und Behälter herausnehmen.



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

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



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

### Metallfettfilter reinigen

#### Hinweise

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

#### Von Hand:

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

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

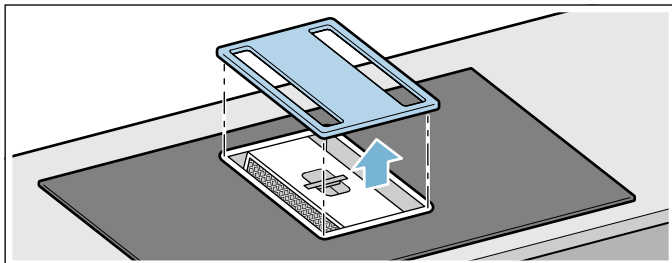
#### In der Geschirrspülmaschine:

- Einen stark verschmutzten Metallfettfilter nicht zusammen mit Geschirr reinigen.
- Den Metallfettfilter locker in die Geschirrspülmaschine stellen. Den Metallfettfilter nicht einklemmen.

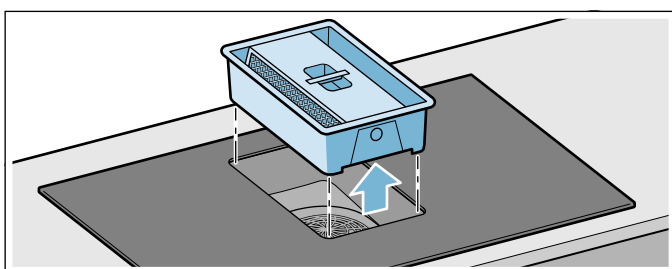
**Weitere Gerätekomponenten ausbauen und reinigen**

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

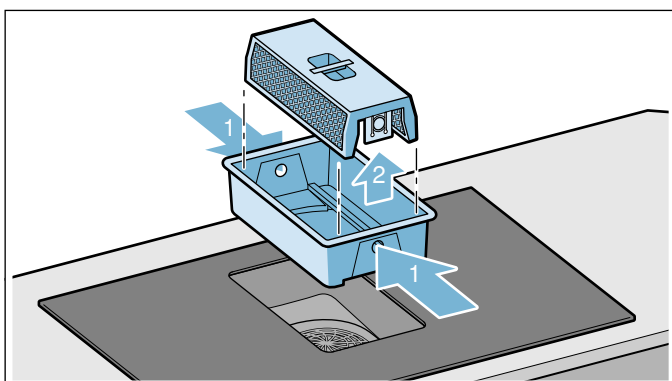
1. Filterabdeckung abnehmen und mit einem feuchten Tuch oder in der Spülmaschine reinigen.



2. Metallfettfilter und Behälter herausnehmen.

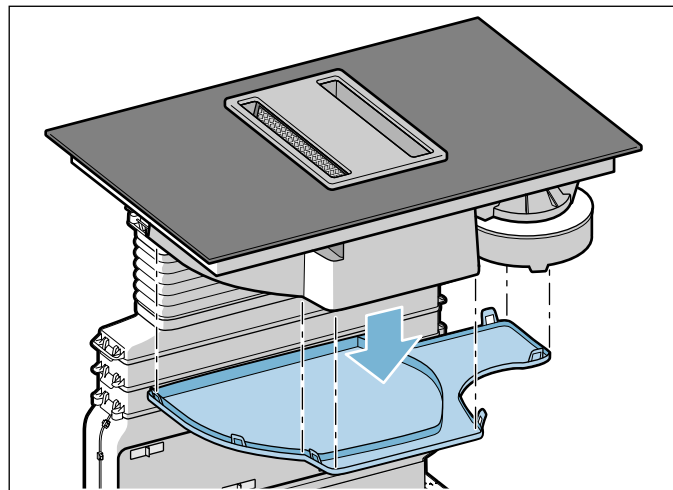


3. Auf die beiden Verschlüsselemente an den Seiten des Behälters drücken, um den Metallfettfilter vom Behälter zu trennen.



4. Behälter bei Bedarf ausleeren.
5. Metallfettfilter und Behälter in der Spülmaschine reinigen.

6. Bei Bedarf die Gehäuseabdeckung unter dem Gerät abnehmen und reinigen.



7. Nach dem Reinigen die getrockneten Bauteile wieder montieren.

**Metallfettfilter einsetzen**

1. Behälter einsetzen.
2. Metallfettfilter einsetzen.



**Hinweis:** Sicherstellen, dass der Metallfettfilter ordnungsgemäß eingesetzt ist. Andernfalls funktioniert die Lüftung nicht.

3. Filterabdeckung auflegen.

**Sättigungsanzeigen zurücksetzen**

Wenn Sie die entsprechenden Filter gereinigt oder ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeigen **F 10** und **F 11** aufhören zu leuchten.

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

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

## Überlaufbehälter reinigen

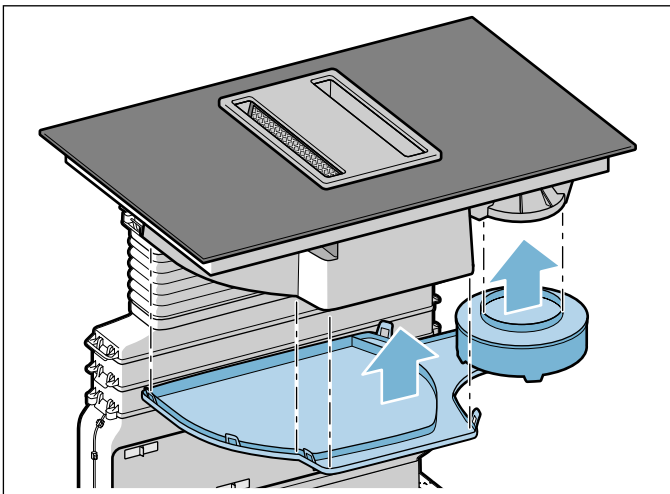
### Hinweise

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

1. Überlaufbehälter mit zwei Händen abschrauben.

### Hinweise

- Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.
- Bei Bedarf Gehäuseabdeckung abnehmen.



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

## Twist-Knopf

Zur Reinigung des Twist-Knopfes verwenden Sie am besten lauwarmer Spüllauge. Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel. Reinigen Sie den Twist-Knopf nicht in der Geschirrspülmaschine oder in Spülwasser. Er könnte dadurch beschädigt werden.

## Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

### Gebrauch

#### Warum kann ich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet das Symbol der Kindersicherung?

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

#### Warum blinken die Anzeigen und ein Signalton ist zu hören?

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

### Geräusche

#### Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfeldes entstehen. Diese Geräusche sind normal, gehören zur Induktionstechnologie und weisen auf keinen Defekt hin.

#### Mögliche Geräusche:

##### Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

Entsteht beim Kochen auf hoher Kochstufe. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

##### Tiefes Pfeifen:

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

##### Knistern:

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

##### Hohe Pfeiftöne:

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

##### Ventilatorgeräusch:

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfeldes weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

### Kochgeschirr

#### Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*.

#### Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

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

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.  
Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochstelle steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → *"Kochen mit Induktion"*, → *"Flex Zone"* und → *"Move Funktion"*.

## Kochgeschirr

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

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

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochstelle steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → *"Kochen mit Induktion"*, → *"Flex Zone"* und → *"Move Funktion"*.

## Reinigen

### **Wie wird das Kochfeld gereinigt?**

Optimale Ergebnisse werden mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln erzielt. Es wird empfohlen, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler (Konzentrate) oder Scheuerlappen zu verwenden.

Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfelds finden Sie im Kapitel → *"Reinigen"*



## Störungen, was tun?

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

Anzeige	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.  Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.  Störung der Elektronik.	Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.  Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.  Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Symbolbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Steuereinheit ist defekt	Kundendienst rufen.
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Die Anzeige <b>—</b> blinkt in den Kochstellen-Anzeigen	Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.	Decken Sie zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand ab.
Die Lüftung funktioniert nicht.	Der Metallfettfilter ist nicht korrekt eingesetzt.	Metallfettfilter korrekt einsetzen.
	Der Sensor für die Filtererkennung funktioniert nicht.	Kundendienst rufen.
<b>F2</b>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes.
<b>F4</b>	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.	
<b>F5</b> + Kochstufe und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen.
<b>F5</b> und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen.
<b>F1/F6</b>	Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.
<b>F8</b>	Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. → "Automatische Abschaltung" auf Seite 30
<b>F10</b>	Der Metallfettfilter ist gesättigt.	Metallfettfilter reinigen.
<b>F11</b>	Der Aktivkohlefilter ist gesättigt.	Aktivkohlefilter wechseln.
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung.
<b>U400</b>	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
<b>dE</b>	Der Demo-Modus ist aktiviert	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an. Berühren Sie in den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche. Der Demo-Modus ist deaktiviert.

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

### Hinweise

- Wenn in der Anzeige ein **E** erscheint, berühren Sie das Symbol, bis der Störungscode erscheint.
- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie das Kochfeld wieder an. Erscheint die Anzeige erneut, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst. Geben Sie den Störungscode an.

## Kundendienst

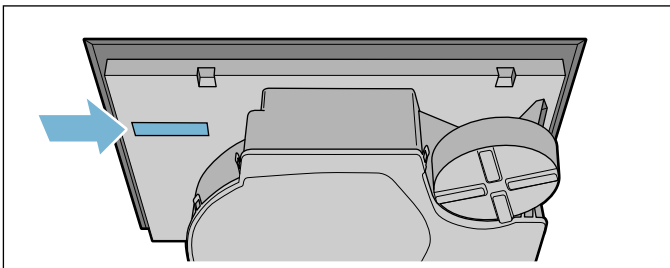
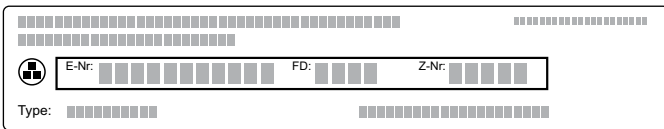
Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

### E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

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



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

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 544  
**D** 089 12 474 474  
**CH** 0848 840 040

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

## Prüfgerichte

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

Die Angaben der Tabelle beziehen sich auf unsere dazugehörigen Kochgefäße von Schulte-Ufer (vierteiliges Kochtopf-Set für Induktionskochfeld Z9442X0) mit folgenden Abmessungen:

- Stielkochtopf Ø 16 cm, 1,2 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Kochtopf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Kochtopf Ø 22 cm, 4,2 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 22 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

Prüfgerichte	Geschirr	Kochstufe	Vorheizen	Garen		
			Dauer (Min:Sek)	Deckel	Kochstufe	Deckel
<b>Schokolade schmelzen</b>						
Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao, 150 g)	Stieltopf Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nein
<b>Linseneintopf erwärmen und warmhalten</b>						
Linseneintopf* Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 450 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	1:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g	Kochtopf Ø 22 cm	9	2:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.	Ja
Linseneintopf aus der Dose Z. B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco. Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 500 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.	Ja
Menge: 1 kg	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.	Ja
<b>Béchamelsauce zubereiten</b>						
Temperatur der Milch: 7 °C Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fettgehalt) und eine Prise Salz						
1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und Masse erwärmen.	Stieltopf Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nein	-	-
2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.		7	ca. 6:30	Nein	-	-
3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Minuten unter ständigem Rühren auf der Kochstelle belassen.		-	-	-	2	Nein
*Rezept nach DIN 44550						
**Rezept nach DIN EN 60350-2						

Prüfgerichte	Geschirr	Kochstufe	Vorheizen		Garen		
			Dauer (Min:Sek)	Deckel	Kochstufe	Deckel	
<b>Milchreis kochen</b>							
Milchreis, mit Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Kochstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben. Garzeit einschließlich Vorheizen ca. 45 Min.							
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja	
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja	
Milchreis, ohne Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Empfohlene Kochstufe auswählen, wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat, und auf kleiner Stufe etwa 50 Min. köcheln lassen.							
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3	Nein	
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nein	2.	Nein	
<b>Reis kochen*</b>							
Wassertemperatur: 20 °C							
Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja	
Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja	
<b>Schweinelende braten</b>							
Anfangstemperatur der Lende: 7 °C							
Menge: 3 Schweinelenden (Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick) und 15 ml Sonnenblumenöl	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein	
<b>Pfannkuchen zubereiten**</b>							
Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein	
<b>Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites</b>							
Menge: 1,8 l Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pommes frites (z. B. McCain 123 Frites Original)	Kochtopf Ø 22 cm	9	Bis die Öltemperatur 180 °C erreicht	Nein	9	Nein	
*Rezept nach DIN 44550							
**Rezept nach DIN EN 60350-2							









Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001218074  
961020  
de