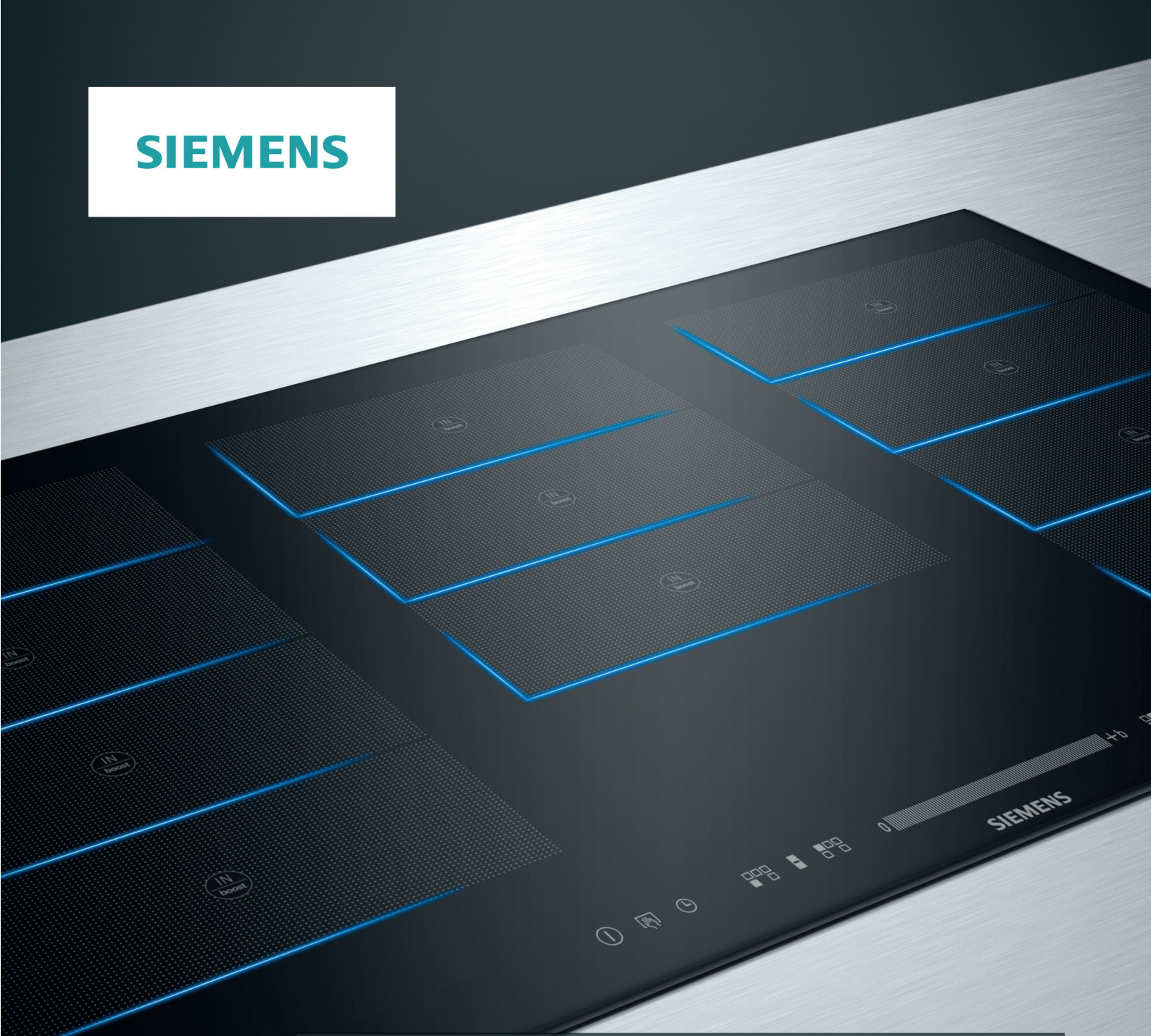
SIEMENS




# Kochfeld

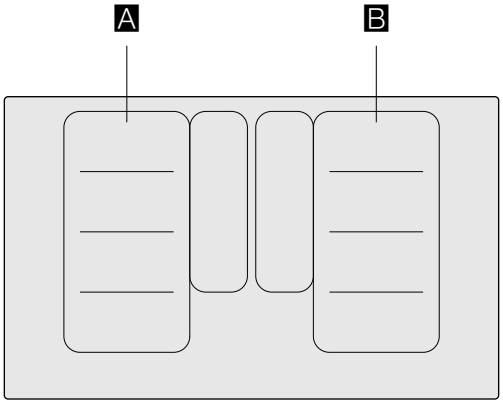
**EX8..LY...**

**[de] Gebrauchsanleitung**

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

**The future moving in.**

Siemens Home Appliances




| | | 9* | b* |
|---|---|---|---|
| A / B | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |
| | | 2.600 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6



Ø = cm

# Inhaltsverzeichnis


**Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . . 5**

**Wichtige Sicherheitshinweise . . . . . 6**

**Ursachen für Schäden . . . . . 7**
Übersicht . . . . . 7

**Umweltschutz . . . . . 8**
Tipps zum Energiesparen . . . . . 8
Umweltgerecht entsorgen . . . . . 8

**Kochen mit Induktion . . . . . 8**
Vorteile beim Kochen mit Induktion . . . . . 8
Kochgeschirr . . . . . 8

**Gerät kennen lernen . . . . . 10**
Bedienfeld . . . . . 10
Die Kochstellen . . . . . 11
Restwärme-Anzeigen . . . . . 11

**Gerät bedienen . . . . . 12**
Kochfeld ein- und ausschalten . . . . . 12
Kochstelle einstellen . . . . . 12
Kochempfehlungen . . . . . 13

**Flex Zone . . . . . 15**
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs . . . 15
Als eine einzige Kochstelle . . . . . 15
Als zwei unabhängige Kochstellen . . . . . 16

**Move Funktion . . . . . 16**
Aktivieren . . . . . 17
Deaktivieren . . . . . 17

**FlexPlus Zone . . . . . 17**
Hinweise zum Kochgeschirr . . . . . 17
Aktivieren . . . . . 18
Deaktivieren . . . . . 18

**Zeitfunktionen . . . . . 18**
Programmierung der Garzeit . . . . . 18
Der Küchenwecker . . . . . 19
Stoppuhr-Funktion . . . . . 19

**PowerBoost Funktion . . . . . 20**
Aktivieren . . . . . 20
Deaktivieren . . . . . 20

**ShortBoost Funktion . . . . . 20**
Empfehlungen zur Anwendung . . . . . 20
Aktivieren . . . . . 20
Deaktivieren . . . . . 20

**Warmhaltefunktion . . . . . 21**
Aktivieren . . . . . 21
Deaktivieren . . . . . 21

**Übertragung von Einstellungen . . . . . 21**
Aktivieren . . . . . 21

**Bratsensorik . . . . . 22**
Vorteile beim Braten . . . . . 22
Pfannen für den Bratsensor . . . . . 22
Temperaturstufen . . . . . 23
Tabelle . . . . . 23
Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone . . . . . 26
So stellen Sie ein . . . . . 28

**Kindersicherung . . . . . 28**
Kindersicherung aktivieren und deaktivieren . . . . . 28
Automatische Kindersicherung . . . . . 28

**Wisch-Schutz . . . . . 29**

**Automatische Abschaltung . . . . . 29**

**Grundeinstellungen . . . . . 30**
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen: . . . . . 31

**Energie-Verbrauchsanzeige . . . . . 32**

**Kochgeschirr-Test . . . . . 32**

**Power-Manager . . . . . 33**

**Home Connect . . . . . 33**
Einrichten . . . . . 33
Home Connect Einstellungen . . . . . 35
Software Update . . . . . 37
Ferndiagnose . . . . . 37
Hinweis zum Datenschutz . . . . . 37
Konformitätserklärung . . . . . 37

**Verbindung Dunstabzugshaube . . . . . 38**
Einrichten . . . . . 38
Vom Netzwerk trennen . . . . . 39
Haube über das Kochfeld steuern . . . . . 39
Haubensteuerung Einstellungen . . . . . 40

**Reinigen . . . . . 40**
Kochfeld . . . . . 40
Kochfeldrahmen . . . . . 40

**Häufige Fragen und Antworten (FAQ) . . . . . 41**

**Störungen, was tun? . . . . . 43**

**Kundendienst . . . . . 44**

E-Nummer und FD-Nummer . . . . . 44

**Prüfgerichte . . . . . 45**

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

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

# Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Wichtige Sicherheitshinweise

**Warnung – Brandgefahr!**

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

**Warnung – Verbrennungsgefahr!**

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

**Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

**Warnung – Störungsgefahr!**

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

**Warnung – Verletzungsgefahr!**

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

# Ursachen für Schäden

**Achtung!**

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Kochgefäße auf dem Bedienfeld, den Anzeigebereichen, dem Kochfeldrahmen oder den aufleuchtenden Lichtern ZoneLight aufstellen. Dies kann zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

## Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

# Umweltschutz

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

## Tipps zum Energiesparen

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

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# Kochen mit Induktion

## Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

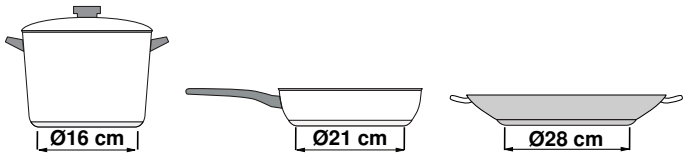
## Kochgeschirr

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

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

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

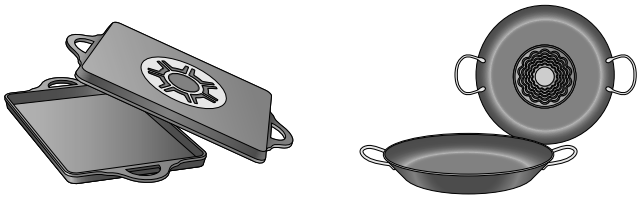
Für ein gutes Kochergebnis sollte der ferromagnetische Bereichs des Topfbodens der Größe der Kochstelle entsprechen. Wenn das Geschirr auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es noch einmal auf einer Kochstelle mit kleinerem Durchmesser.



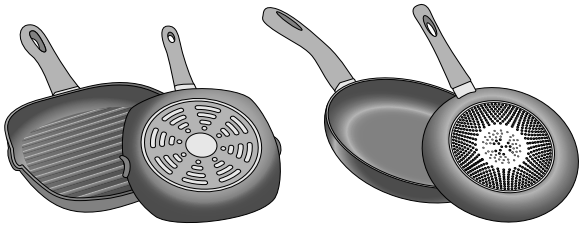

Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel ⟶ *"Flex Zone"*.

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

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



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



### Ungeeignetes Kochgeschirr

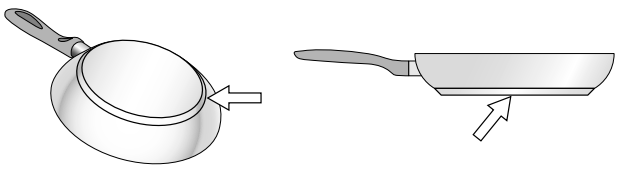
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

### Eigenschaften des Geschirrbodens

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

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



### Fehlendes Kochgefäß oder ungeeignete Größe

Wenn kein Kochgefäß auf der gewählten Kochzone steht, das Gefäß aus ungeeignetem Material besteht oder nicht die angemessene Größe hat, blinken die ZoneLight-Lichter und in der Kochzonen-Anzeige erscheint die Kochstufe. Damit die Anzeige nicht mehr blinkt, ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochzone stellen.Wenn Sie innerhalb von 90 Sekunden kein Kochgefäß auf die Kochzone stellen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

### Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

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

### Topferkennung

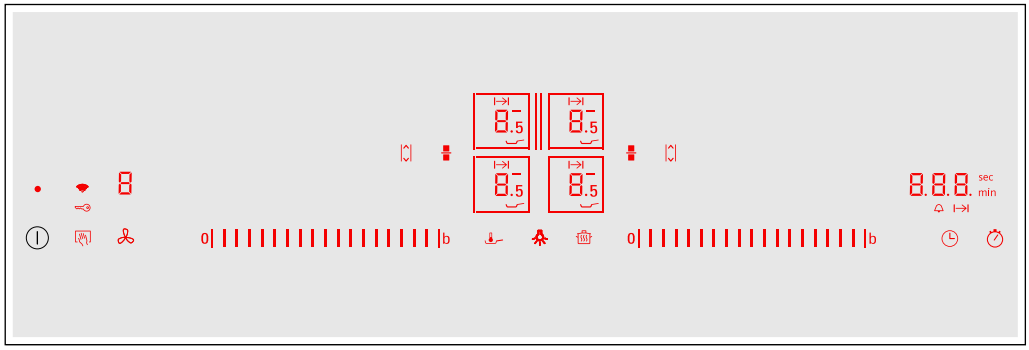
Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

# Gerät kennen lernen

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

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

## Bedienfeld



| Bedienflächen | |
|---|---|
| ⏻ | Hauptschalter |
| ▢ / ⌴ | Kochzone auswählen |
| 0 IIIIIIIIIII | Einstellbereich |
| b | PowerBoost- und ShortBoost-Funktion |
| ▮ | Flexible Kochzone |
| ⇕ | Move-Funktion |
| | Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren und Kindersicherung |
| | Warmhalte-Funktion |
| | Bratsensor |
| | Garzeit und Küchenwecker einstellen |
| | Stoppuhr-Funktion |
| | WLAN |
| | Haubensteuerung |
| | Beleuchtung der Dunstabzugshaube |

| Anzeigen | |
|---|---|
| 0 | Betriebszustand |
| 1-9 | Kochstufen |
| H/h | Restwärme |
| b | PowerBoost-Funktion |
| b‾ | ShortBoost-Funktion |
| L | Warmhalte-Funktion |
| t | Übertragung der Einstellungen |
| ⌴ | Bratsensor |
| I | FlexPlus-Kochzone |
| 00 | Timer-Funktion |
| ⊢→ | Einstellen der Garzeit |
| | Kurzzeitwecker |
| min / sec | Timer-Anzeigen |
| | Kindersicherung |
| | WLAN |

### Auswahlsensoren

Wenn sich das Kochfeld erwärmt, leuchten die Symbole der Bedienflächen auf, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen.

Beim Berühren eines Symbols wird die entsprechende Funktion aktiviert.

### Hinweise

- Die entsprechenden Symbole der Bedienflächen leuchten je nach ihrer Verfügbarkeit auf.
- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen.
- Kein Kochgefäß in die Nähe der Anzeigen und Sensoren stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

## Die Kochstellen

Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchten Lichter, die die Kochfelder umgrenzen. Diese Lichter werden als ZoneLight-Lichter bezeichnet.Nachdem Sie ein oder mehrere Gefäße platziert haben, leuchten die Lichter der jeweils verwendeten Kochzonen.

Wie Sie ein dauerhaftes Leuchten der ZoneLight-Lichter einstellen, erfahren Sie in Kapitel
⟶ *"Grundeinstellungen"*.

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

## Restwärme-Anzeigen

Das Kochfeld hat für jede Kochzone zwei Restwärme-Anzeigen. Diese Anzeigen signalisieren, dass die Kochzone noch heiß ist. Wenn die Anzeigen leuchten oder kurz nachdem diese erloschen sind, die Kochzone nicht berühren.

Abhängig von der Höhe der Restwärme wird Folgendes angezeigt:

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

Wenn Sie das Gefäß während des Kochens von der Kochzone nehmen, blinken abwechselnd die Restwärme-Anzeige und die gewählte Kochstufe.

Wenn Sie die Kochzone ausschalten, leuchtet die Restwärme-Anzeige. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärme-Anzeige, solange die Kochzone noch warm ist.

Wenn Sie die Kochzone ausschalten, leuchten die ZoneLight-Lichter und die Restwärme wird angezeigt.

# Gerät bedienen

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

## Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld wird mit dem Hauptschalter ein- und ausgeschaltet.

Beim ersten Einschalten des Geräts wird die Einstellung des Heimnetzwerkes aufgerufen. Auf dem Anzeigefeld leuchtet für einige Sekunden das Symbol . Um die Anschlusseinstellung zu starten, den Sensor berühren und die Angaben in Kapitel → *"Home Connect"* beachten. Um die Ersteinstellung zu verlassen, einen beliebigen Sensor berühren.

**Kochfeld einschalten:** das Symbol ⏻ berühren. Ein Signal ertönt. Die ZoneLight-Lichter der Kochzonen schalten sich ein und am Bedienfeld leuchten die Symbole, die zu den Kochzonen gehören, sowie die Funktionen, die zu diesem Zeitpunkt verfügbar sind. Das Kochfeld ist einsatzbereit.

**Das Kochfeld ausschalten:** Das Symbol ⏻ berühren, bis alle Anzeigen erlöschen. Die Restwärmeanzeigen im Bedienfeld und an den Kochzonen leuchten, bis sich die Kochzonen ausreichend abgekühlt haben.

### Hinweise

- Wurde keine Verbindung zum Heimnetzwerk hergestellt oder die Verbindung unterbrochen, aktiviert sich beim Einschalten des Kochfelds immer die Ersteinstellung der Netzwerkverbindung.
- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Kochzonen für einige Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds gespeichert. Wird das Kochfeld in dieser Zeit wieder eingeschaltet, geht es mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

## Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

Kochstufe 9 = höchste Stufe.

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

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

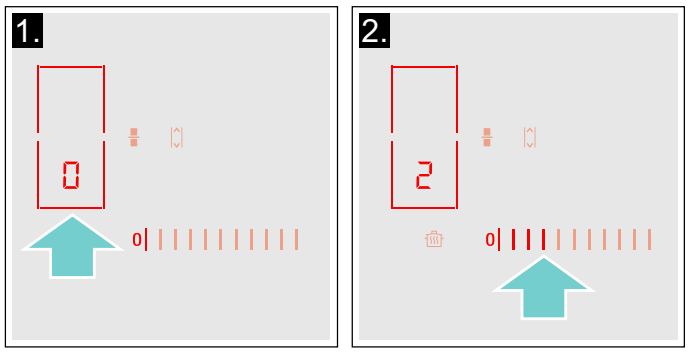
### Hinweise

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

### Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Symbol ▢ oder ⌴ der gewünschten Kochzone berühren.
   Das Symbol ▢ oder ⌴ leuchtet heller.
2. Streichen Sie mit dem Finger über den jeweiligen Einstellbereich, bis die gewünschte Kochstufe aufleuchtet.




Die Kochstufe ist eingestellt.

**Hinweis:** Wenn Sie ein Kochgefäß auf eine Flex Zone stellen, erkennt das Kochfeld das Kochgefäß und das Kochfeld wird automatisch ausgewählt. Weitere Informationen zur Flex Zone finden Sie in Kapitel → *"Flex Zone"*.

### Kochstufe ändern

Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

### Kochstelle ausschalten

Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die 0 berühren. Die Kochstelle schaltet aus. Die Restwärmeanzeige leuchtet solange die Kochstelle noch heiß ist.

### Hinweise

- Wenn sich kein Gefäß auf der Kochzone befindet, blinken die gewählte Kochstufe und die ZoneLight-Lichter. Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Kochzone aus.
- Wenn Sie ein Gefäß auf die Kochzone stellen, bevor Sie das Kochfeld einschalten, wird das Gefäß innerhalb von 20 Sekunden erkannt, nachdem Sie den Hauptschalter berührt haben, und die Kochzone wird automatisch ausgewählt.Wenn das Gefäß erkannt wird, die Kochstufe innerhalb von 20 Sekunden wählen, sonst schaltet sich die Kochzone aus.
  Wenn Sie mehrere Gefäße platziert haben, werden diese erkannt, wenn Sie das Kochfeld einschalten, indem die ZoneLight-Lichter dieser Kochzonen aufleuchten und im Bedienfeld automatisch eine Kochzone gewählt wird.

# Kochempfehlungen

## Empfehlungen

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

## Gartabelle

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

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

* Ohne Deckel
** Mehrmals wenden
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

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

* Ohne Deckel
** Mehrmals wenden
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

# Flex Zone

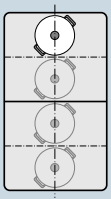
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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

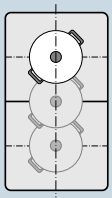
## Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

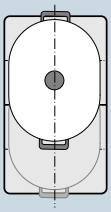
### Als eine einzige Kochstelle



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

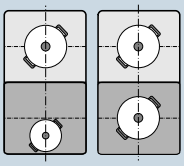


Durchmesser über 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



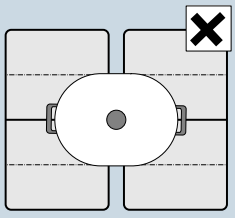
Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochstelle beansprucht, platzieren Sie es beginnend am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

### Als zwei unabhängige Kochstellen



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

### Empfehlungen



Bei Kochfeldern mit mehr als einer flexiblen Kochzone stellen Sie das Geschirr so auf, dass es nur eine der flexiblen Kochzonen bedeckt.

Die Kochstellen werden sonst nicht vorschriftsmäßig aktiviert und es wird kein gutes Kochergebnis erzielt.

## Als eine einzige Kochstelle

Die flexible Kochzone wird als eine einzige Kochstelle aktiviert.

### Aktivieren

Die Kochzonen werden, abhängig von der Aufstellung des Kochgefäßes, automatisch verbunden oder getrennt.

Manuell verbinden:

1. Die flexible Kochzone mit dem Symbol ⌊⌋ wählen.
2. Im Einstellbereich die jeweilige Kochstufe einstellen.

Die Flex Zone ist aktiviert.

### Kochstufe ändern

Wählen Sie die Kochstelle aus und ändern Sie die Kochstufe im jeweiligen Einstellbereich.

### Ein neues Kochgefäß hinzufügen

1. Das neue Gefäß je nach Größe auf die geeignete Position stellen.
   Wenn das Kochgefäß korrekt aufgestellt ist, wird dieses vom Gerät erkannt. Das Gerät trennt die Zonen und wählt diese automatisch aus.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe auswählen.

### Hinweise

- Wenn Sie das Kochgefäß der aktiven Kochzone umstellen oder anheben, startet die Kochzone eine automatische Suche und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.
- Sie können die automatische Kochgefäßerkennung abschalten. Weitere Informationen finden Sie in Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*.

### Deaktivieren

Die Kochzonen werden, abhängig von der Aufstellung des Kochgefäßes, automatisch verbunden oder getrennt. Um die Kochzonen manuell zu trennen, das Symbol ▮ berühren.

Die Flex Zone ist deaktiviert. Die beiden Kochzonen funktionieren weiterhin wie zwei unabhängige Kochzonen.

## Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen verwenden.

### Kochzonen trennen

Die Kochzonen werden, abhängig von der Aufstellung des Kochgefäßes, automatisch verbunden oder getrennt.

Um die Kochzonen manuell zu trennen:

1. Symbol ▮ berühren.
2. Die gewünschte Kochzone mit dem Symbol ☐ wählen.
3. Im Einstellbereich die jeweilige Kochstufe einstellen.

Die Kochzone ist aktiviert.

### Hinweise

- Wenn sich das Kochfeld ausschaltet und sich dann erneut einschaltet, wird die flexible Kochzone erneut als einzelne Kochstelle verwendet.
- Um die Konfigurationseinstellung der Flexiblen Zone zu ändern, im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"* nachschlagen.

### Beide Kochzonen verbinden

Die Kochzonen werden, abhängig von der Aufstellung des Kochgefäßes, automatisch verbunden oder getrennt. Um die Kochzonen manuell zu verbinden, das Symbol ▮ berühren.

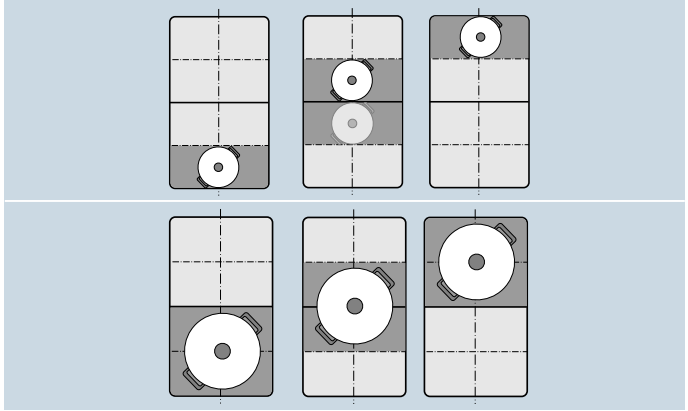
Die Flex Zone ist aktiviert.

# Move Funktion

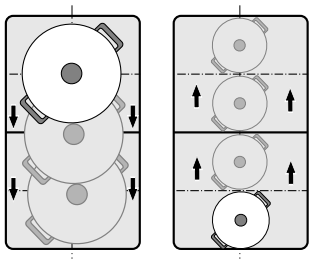
Mit dieser Funktion wird die gesamte flexible Kochzone aktiviert und in drei Kochbereiche aufgeteilt. Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Kochstufe.

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

**Kochbereiche**



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



Voreingestellte Kochstufen:

Vorderer Bereich = Kochstufe 9

Mittlerer Bereich = Kochstufe 5

Hinterer Bereich = Kochstufe 1.5

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

### Hinweise

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

## Aktivieren

1. Eine der beiden Kochzonen der Flexiblen Kochzone auswählen.
2. Das Symbol ⇳ berühren. Die Flexible Kochzone wird als eine Kochzone aktiviert.
   Die Kochstufe des Bereichs, auf dem sich das Kochgefäß befindet, leuchtet in der Kochzonen-Anzeige.

Die Funktion ist aktiviert.

### Kochstufe ändern

Die Kochstufen der einzelnen Kochbereiche lassen sich während des Kochvorgangs ändern. Stellen Sie das Geschirr auf den Kochbereich und ändern Sie die Kochstufe im Einstellbereich.

### Hinweise

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

## Deaktivieren

Das Symbol ⇳ berühren.

Die Funktion ist deaktiviert.

**Hinweis:** Wenn einer der Kochbereiche auf 0 gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von wenigen Sekunden.

# FlexPlus Zone

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

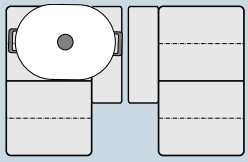
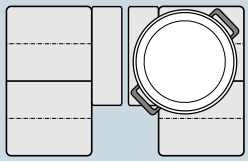
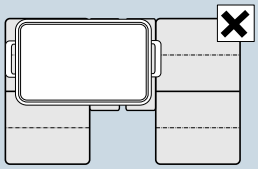
Jede der beiden FlexPlus-Kochzonen schaltet sich immer in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone ein. Es ist nicht möglich, sie getrennt voneinander einzuschalten.

## Hinweise zum Kochgeschirr

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

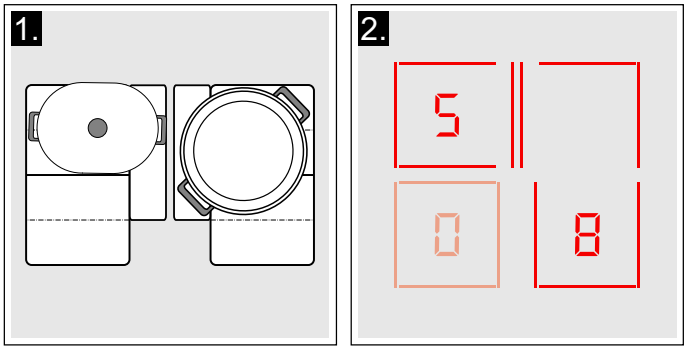
Das Geschirr sollte die seitliche Kochstelle und die FlexPlus-Kochzone bedecken.

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

| Geschirr aufstellen | |
|---|---|
|  | - |
|  | - |
|  | Das Geschirr darf die beiden FlexPlus-Kochzonen nicht gleichzeitig abdecken. |

## Aktivieren

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




Die FlexPlus-Kochzone ist aktiviert.

## Deaktivieren

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

Die FlexPlus-Kochzone ist ausgeschaltet.

# Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

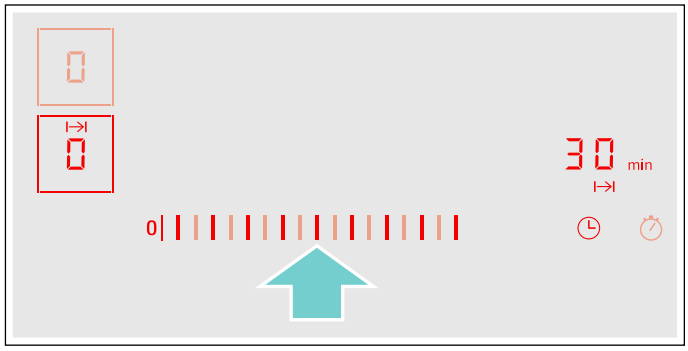
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr_Funktion

## Programmierung der Garzeit

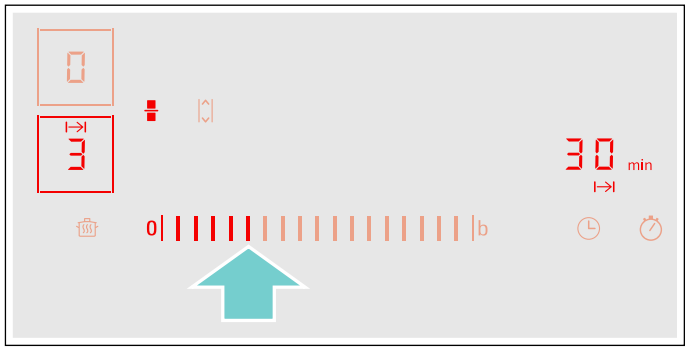
Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

### So stellen Sie ein:

1. Das Symbol ◷ zweimal berühren. In der Timer-Anzeige leuchten 00 und die Anzeige |→|.
2. Die Kochstelle auswählen. Die Anzeige |→| leuchtet.
3. In den folgenden 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Garzeit auswählen.




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




Die Garzeit beginnt abzulaufen.

### Hinweise

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

### Bratsensor

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

### Zeit ändern oder löschen

Zweimal das Symbol ◷ berühren und die Kochstelle auswählen.

Im Einstellbereich die Garzeit ändern oder 00 einstellen, um die programmierte Garzeit zu löschen.

Symbol ◷ berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

### Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus, die Anzeige I→I blinkt und die Kochstelle zeigt 0 an. Ein Signal ertönt.

In der Timer-Anzeige blinken 00 und die Anzeige I→I.

Symbol ◷ berühren. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

### Hinweise

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

## Der Küchenwecker

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

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

### So stellen Sie ein

1. Symbol ◷ berühren. In der Timer-Anzeige leuchten 00 und die Anzeige 🔔.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit wählen und mit Symbol ◷ bestätigen.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

### Zeit ändern oder löschen

Symbol ◷ berühren.

Im Einstellbereich die Zeit ändern oder 00 einstellen, um die programmierte Zeit zu löschen.

Symbol ◷ berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

### Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige blinken 00 und das Symbol 🔔.

Nach dem Berühren des Symbols ◷ erlöschen die Anzeigen.

## Stoppuhr-Funktion

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

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

### Aktivieren

Symbol ⏱ berühren. In der Timer-Anzeige leuchten 00.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

### Deaktivieren

Symbol ⏱ berühren. In der Timer-Anzeige wird 00 angezeigt und erlischt dann.

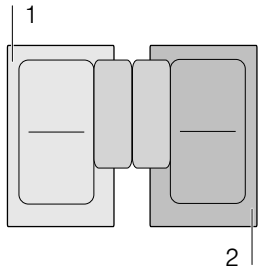
Die Funktion ist deaktiviert.

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

# PowerBoost Funktion

Mit der PowerBoost-Funktion können große Wassermengen schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe 9.

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




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

## Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol b berühren.
   Die Anzeige b leuchtet.

Die Funktion ist aktiviert.

## Deaktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol b berühren.
   Die Anzeige b erlischt und die Kochstelle schaltet auf die Kochstufe 9 zurück.

Die Funktion ist deaktiviert.

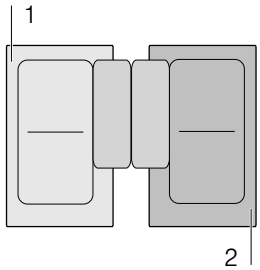
**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

# 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).




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

## Empfehlungen zur Anwendung

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

## Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Berühren Sie das Symbol b zweimal.
   Die Anzeige b‾ leuchtet.

Die Funktion ist aktiviert.

## Deaktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol b berühren.
   Die Anzeige b‾ erlischt und die Kochstelle schaltet auf die Kochstufe 9 zurück.

Die Funktion ist deaktiviert.

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

# Warmhaltefunktion

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

## Aktivieren

1. Symbol berühren.
2. Wählen Sie in den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochstelle aus.
   Die Anzeige leuchtet.

Die Funktion ist aktiviert.

## Deaktivieren

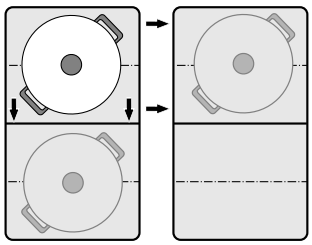
1. Das Symbol berühren.
2. Die Kochzone wählen.
   Die Anzeige erlischt.Die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärme-Anzeigen leuchten.

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.

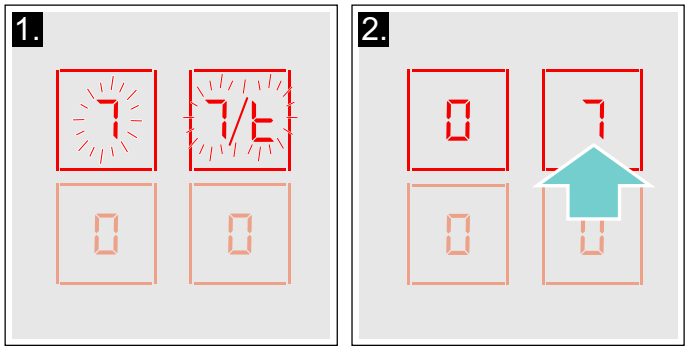
Um die Einstellungen zu übertragen, stellen Sie das Geschirr von der eingeschalteten Kochstelle auf eine andere Kochstelle.



**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 gestellt.




Die Einstellungen wurden auf die neue Kochstelle übertragen.

### Hinweise

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

# Bratsensorik

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

## 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.

## Pfannen für den Bratsensor

Für den Bratsensor sind speziell geeignete Pfannen erhältlich. Dieses optionale Zubehör können Sie nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erwerben. Geben Sie stets die entsprechende Referenznummer an.

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

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet, sodass mit wenig Öl gebraten werden kann.

### 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.

## Temperaturstufen

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

## Tabelle

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

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

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

| | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---|---|
| **Fleisch** | | |
| Schnitzel, natur[1] | 4 | 6 - 10 |
| Schnitzel, paniert[1] | 4 | 6 - 10 |
| Filet[2] | 4 | 6 - 10 |
| Koteletts[1] | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu[1] | 4 | 10 - 15 |
| Wiener Schnitzel[1] | 4 | 10 - 15 |
| Steak, rare (3 cm dick)[2] | 5 | 6 - 8 |
| Steak, medium (3 cm dick)[2] | 5 | 8 - 12 |
| Steak, well done (3 cm dick)[1] | 4 | 8 - 12 |
| Geflügelbrust (2 cm dick)[1] | 3 | 10 - 20 |
| Geschnetzeltes[3] | 4 | 7 - 12 |
| Gyros[3] | 4 | 7 - 12 |
| Speck[1] | 2 | 5 - 8 |
| Hackfleisch[3] | 4 | 6 - 10 |
| Hamburger (1,5 cm dick)[1] | 3 | 6 - 15 |
| Frikadellen (2 cm dick)[1] | 3 | 10 - 20 |
| Gefüllte Frikadellen[1] | 3 | 10 - 20 |
| Gebrühte Bratwürste[1] | 3 | 8 - 20 |
| Rohe Bratwürste[1] | 3 | 8 - 20 |

[1] Mehrmals wenden.

[2] Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

[3] Regelmäßig umrühren.

[4] Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

[5] Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

[6] Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel zufügen, sobald das Wasser aufkocht.

[7] Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

| | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---|---|
| **Fisch** | | |
| Fischfilet, natur[1] | 4 | 10 - 20 |
| Fischfilet, paniert[1] | 3 | 10 - 20 |
| Garnelen[1] | 4 | 4 - 8 |
| Scampi[1] | 4 | 4 - 8 |
| Fisch gebraten, ganz[1] | 3 | 10 - 20 |
| **Eierspeisen** | | |
| Spiegeleier in Butter[4] | 2 | 2 - 6 |
| Spiegeleier in Öl[2] | 4 | 2 - 6 |
| Rührei[3] | 2 | 4 - 9 |
| Omelett[5] | 2 | 3 - 6 |
| Pfannkuchen[5] | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Arme Ritter[5] | 3 | 4 - 8 |
| Kaiserschmarrn[5] | 3 | 10 - 15 |
| **Gemüse und Hülsenfrüchte** | | |
| Knoblauch[3] | 2 | 2 - 10 |
| Zwiebeln, glasig dünsten[3] | 2 | 2 - 10 |
| Röstzwiebeln[3] | 3 | 5 - 10 |
| Zucchini[1] | 3 | 4 - 12 |
| Auberginen[1] | 3 | 4 - 12 |
| Paprika[1] | 3 | 4 - 15 |
| Grünen Spargel braten[1] | 3 | 4 - 15 |
| Pilze[3] | 4 | 10 - 15 |
| Gemüse in Öl dünsten[3] | 1 | 10 - 20 |
| Gemüse glasieren[3] | 3 | 6 - 10 |
| **Kartoffeln** | | |
| Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln[3] | 5 | 6 - 12 |
| Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln[3] | 4 | 15 - 25 |
| Kartoffelpuffer[5] | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Schweizer Rösti[4] | 2 | 50 - 55 |
| Glasierte Kartoffeln[3] | 3 | 10 - 15 |

[1] Mehrmals wenden.

[2] Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

[3] Regelmäßig umrühren.

[4] Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

[5] Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

[6] Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel zufügen, sobald das Wasser aufkocht.

[7] Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

| | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---|---|
| **Saucen** | | |
| Tomatensauce mit Gemüse[3] | 1 | 25 - 35 |
| Bechamelsauce[3] | 1 | 10 - 20 |
| Käsesauce[3] | 1 | 10 - 20 |
| Sauce reduzieren[3] | 1 | 25 - 35 |
| Süße Saucen[3] | 1 | 15 - 25 |
| **Tiefkühlprodukte** | | |
| Schnitzel[1] | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu[1] | 4 | 10 - 30 |
| Geflügelbrust[1] | 4 | 10 - 30 |
| Chicken Nuggets[1] | 4 | 10 - 15 |
| Gyros[3] | 4 | 10 - 15 |
| Kebab[3] | 4 | 10 - 15 |
| Fischfilet, natur[1] | 3 | 10 - 20 |
| Fischfilet, paniert[1] | 3 | 10 - 20 |
| Fischstäbchen[1] | 4 | 8 - 12 |
| Pommes Frites braten[3] | 5 | 4 - 6 |
| Pfannengerichte[3] | 3 | 6 - 10 |
| Frühlingsrollen[1] | 4 | 10 - 30 |
| Camembert[1] | 3 | 10 - 15 |
| **Sonstiges** | | |
| Camembert[1] | 3 | 7 - 10 |
| Croutons[3] | 3 | 6 - 10 |
| Trocken-Fertiggerichte[6] | 1 | 5 - 10 |
| Mandeln rösten[7] | 4 | 3 - 15 |
| Nüsse rösten[7] | 4 | 3 - 15 |
| Pinienkerne rösten[7] | 4 | 3 - 15 |

[1] Mehrmals wenden.

[2] Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

[3] Regelmäßig umrühren.

[4] Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

[5] Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

[6] Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel zufügen, sobald das Wasser aufkocht.

[7] Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

## Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone

### Grill

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

### Teppan Yaki

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

Die folgende Tabelle zeigt eine Auswahl an Gerichten und ist nach Lebensmitteln sortiert. Temperatur und Garzeit sind von Menge, Zustand und Qualität der Lebensmittel abhängig.

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

| | Kochgeschirr | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---|---|---|
| **Fleisch** | | | |
| Schnitzel, natur[1] | / | 4 | 6 - 10 |
| Filet[1] | / | 4 | 6 - 10 |
| Koteletts[1] | / | 3 | 10 - 15 |
| Steak, rare (3 cm dick)[1] | / | 5 | 6 - 8 |
| Steak, medium (3 cm dick)[1] | / | 5 | 8 - 12 |
| Steak, well done (3 cm dick)[1] | / | 4 | 8 - 12 |
| Geflügelbrust (2 cm dick)[1] | / | 3 | 10 - 20 |
| Speck[1] | / | 3 | 5 - 8 |
| Hamburger[1] | / | 3 | 6 - 15 |
| Brühwürste[1] | / | 4 | 8 - 20 |
| Würstchen, roh[1] | / | 4 | 8 - 20 |
| Gyros[2] | | 4 | 7 - 12 |
| Hackfleisch[2] | | 4 | 6 - 10 |
| **Fisch und Meeresfrüchte** | | | |
| Fischfilet, natur[1] | / | 4 | 10 - 20 |
| Krabben[1] | / | 4 | 4 - 8 |
| Garnelen[1] | / | 4 | 4 - 8 |
| Ganzen Fisch braten[1] | / | 3 | 15 - 30 |

[1] Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.Wenden, wenn erforderlich

[2] Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.

[3] Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

[4] Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

[5] Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

[6] Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

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

[1] Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.Wenden, wenn erforderlich

[2] Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.

[3] Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

[4] Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

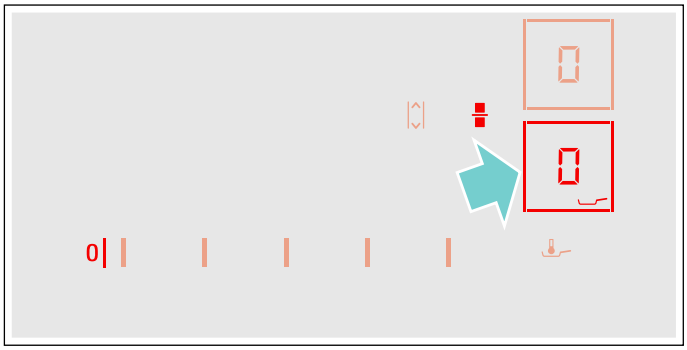
[5] Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

[6] Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

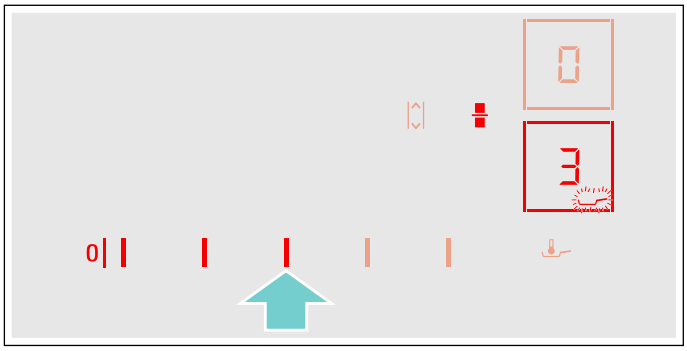
### So stellen Sie ein

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

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



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



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

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

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

#### Bratsensor ausschalten

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

## Kindersicherung

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

### Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Aktivieren:
1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Das Symbol ca. 4 Sekunden lang berühren.
   Die Anzeige leuchtet 10 Sekunden lang.

Das Kochfeld ist gesperrt.

Deaktivieren:
1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Das Symbol ca. 4 Sekunden lang berühren.

Die Sperre ist aufgehoben.

### Automatische Kindersicherung

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

#### Ein-und Ausschalten

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

# Wisch-Schutz

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

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

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

### Hinweise

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

# Automatische Abschaltung

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

Die Kochstelle hört auf zu heizen. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd F, 8 und die Restwärmeanzeige h oder H.

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

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

# Grundeinstellungen

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

| Anzeige | Funktion |
|---|---|
| c 1 | **Kindersicherung**<br>0 Manuell*.<br>1 Automatisch.<br>2 Funktion deaktiviert. |
| c2 | **Signaltöne**<br>0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet.<br>1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.<br>2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet.<br>3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.* |
| c3 | **Energieverbrauch anzeigen**<br>0 Deaktiviert.*<br>1 Aktiviert. |
| c5 | **Automatische Programmierung der Garzeit**<br>00 Ausgeschaltet.*<br>01-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung. |
| c6 | **Signaltondauer der Timer-Funktion**<br>1 10 Sekunden.*<br>2 30 Sekunden.<br>3 1 Minute. |
| c 7 | **Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen**<br>**Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab.**<br>0 Deaktiviert. Maximalleistung des Kochfeldes.*/**<br>1 1000 W Mindestleistung.<br>1.5 1500 W<br>...<br>3 3000 W Empfohlen für 13 Ampere.<br>3.5 3500 W Empfohlen für 16 Ampere.<br>4 4000 W<br>4.5 4500 W Empfohlen für 20 Ampere.<br>...<br>9 oder 9.5 Maximalleistung des Kochfeldes.** |
| c 11 | **Voreingestellte Leistungsstufen für die Move-Funktion ändern**<br>_9 Voreingestellte Leistungsstufe für den vorderen Kochbereich.<br>-5 Voreingestellte Leistungsstufe für den mittleren Kochbereich.<br>¯1.5 Voreingestellte Leistungsstufe für den hinteren Kochbereich. |
| c 12 | **Kochgeschirr und Ergebnis des Garvorgangs prüfen**<br>0 Nicht geeignet<br>1 Nicht optimal<br>2 Geeignet |

| | | |
|---|---|---|
| c 13 | **Aktivierung der flexiblen Kochzone konfigurieren** | |
| | 0 | Als zwei unabhängige Kochzonen. |
| | 1 | Als eine einzige Kochzone.* |
| c24 | **ZoneLight-Lichter** | |
| | 0 | Dynamischer Modus: die Lichter der aktiven Kochzonen schalten sich ein.* |
| | 1 | Dauerhafter Modus: die Lichter aller Kochzonen schalten sich dauerhaft ein. |
| c25 | **Automatische Topferkennung** | |
| | 0 | Deaktiviert: die gewünschte Kochzone manuell wählen. |
| | 1 | Aktiviert: das Kochfeld erkennt die Größe und die Position des Gefäßes und wählt die entsprechende/n Kochzone/n*. |
| c0 | **Auf Standardeinstellungen zurücksetzen** | |
| | 0 | Individuelle Einstellungen.* |
| | 1 | Auf Werkseinstellungen zurücksetzen. |

*Werkseinstellung

**Die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeigt.

## So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

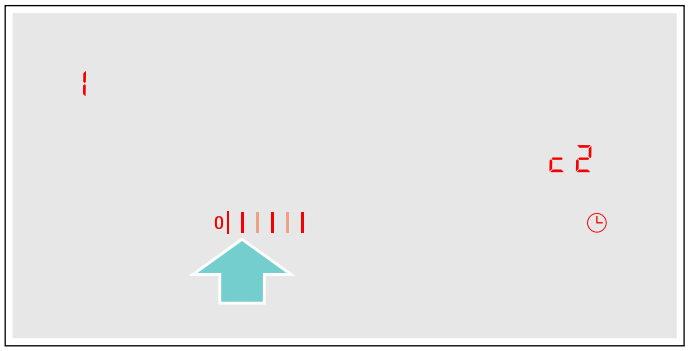
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

3. Wenn Sie das Symbol ◷ erneut berühren, gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.
   In den Anzeigen leuchten c 1 und 0 als Voreinstellung auf.

4. Das Symbol ◷ wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
5. Anschließend im Einstellbereich die gewünschte Einstellung auswählen.




6. Das Symbol ◷ mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

### Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

# Energie-Verbrauchsanzeige

Diese Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch des letzten Kochvorgangs auf diesem Kochfeld an.

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

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

Wie Sie diese Funktion aktivieren, erfahren Sie im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*

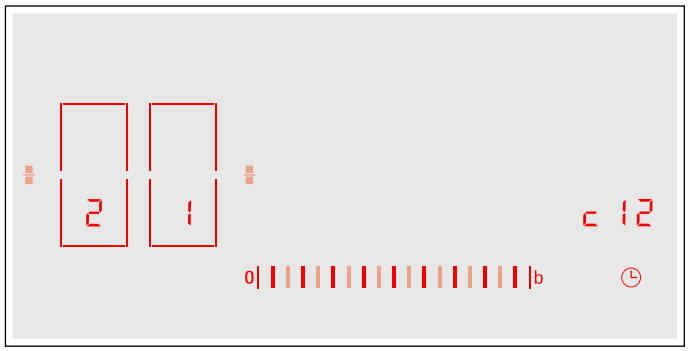
# Kochgeschirr-Test

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

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

1. Das Gefäß mit ca. 200 ml Wasser füllen und bei Raumtemperatur mittig auf die Kochzone setzen, deren Durchmesser am besten zum Durchmesser des Gefäßbodens passt.
2. Zu den Grundeinstellungen gehen und die Einstellung c 12 wählen.
3. Den Einstellbereich berühren. In den Kochzonen-Anzeigen blinkt –.
   Die Funktion ist aktiviert.

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




Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

| Ergebnis | |
|---|---|
| 0 | Das Kochgeschirr ist für die Kochstelle nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.* |
| 1 | Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang gestaltet sich nicht optimal.* |
| 2 | Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung. |

* Sollte eine kleinere Kochstelle vorhanden sein, testen Sie das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochstelle.

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

### Hinweise

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

# Power-Manager

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

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

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

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

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

# Home Connect

Dieses Gerät ist WLAN-fähig, Einstellungen können über ein mobiles Endgerät an das Gerät gesendet werden.

Wird das Gerät nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden, funktioniert das Gerät wie ein Kochfeld ohne Netzwerkanbindung. Das Kochfeld ist immer über das Bedienfeld bedienbar.

Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect-Dienste in Ihrem Land. Die Home Connect-Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.home-connect.com.

### Hinweise

- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt - der Kochvorgang muss überwacht werden.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanweisung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen. Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.⟶ *"Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 6*
- Sie können mit der Home Connect App Einstellungen an Ihr Gerät senden und müssen diese am Gerät bestätigen. Eine Bedienung des Geräts von unterwegs ist nicht möglich.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

## Einrichten

Um Einstellungen über Home Connect durchführen zu können, muss die Home Connect App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert und eingerichtet sein.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.

Folgen Sie den durch die App vorgegebenen Schritten, um die Einstellungen vorzunehmen.

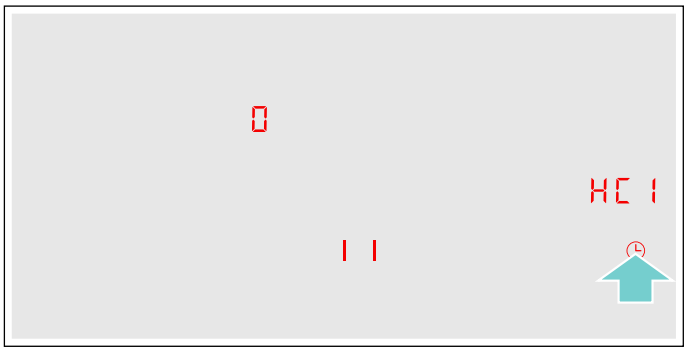
Für das Einrichten muss die App geöffnet sein.

### Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk

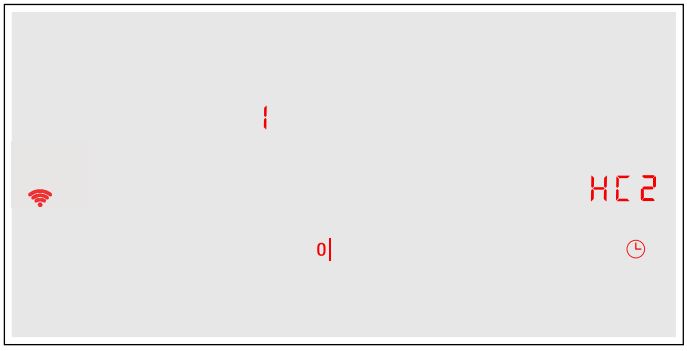
Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router. Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten “Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk”.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ◷ so oft berühren, bis die Einstellung HC 1 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.




4. Im Einstellbereich den Wert 1 einstellen.
   Im Bedienfeld blinken 1 und das Symbol ᯤ.
5. Innerhalb von 2 Minuten die WPS-Taste am Router drücken.
   Wenn im Bedienfeld das Symbol ᯤ nicht mehr blinkt, sondern konstant leuchtet, ist das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden.
   **Hinweis:**
   Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, erscheint der Wert 2 „manuell verbinden”.Das Gerät manuell im Heimnetzwerk anmelden oder erneut die automatische Verbindung starten.
   Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, und die Einstellung HC 2 wird angezeigt.Im Einstellbereich blinkt der Wert 1.

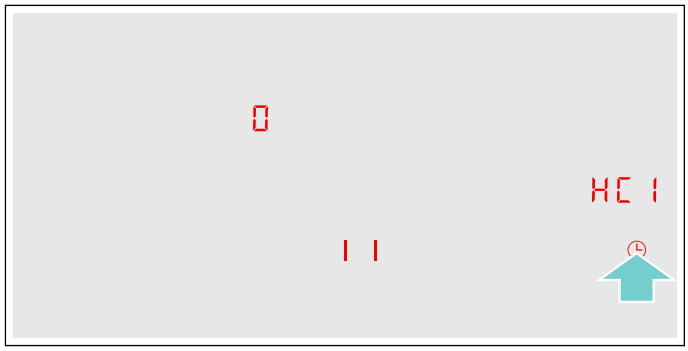



6. App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die automatische Netzwerkanmeldung folgen.

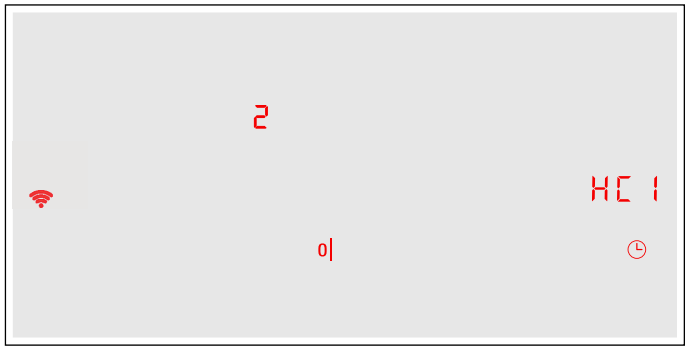
Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert 0 erscheint.

### Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

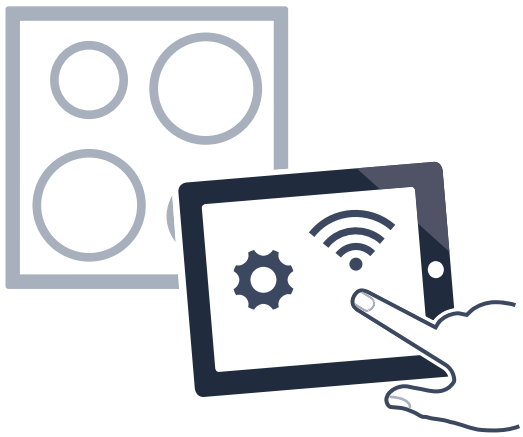
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ◷ so oft berühren, bis die Einstellung HC 1 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.




4. Im Einstellbereich den Wert 2 einstellen.
   Im Bedienfeld blinken 2 und das Symbol ᯤ.

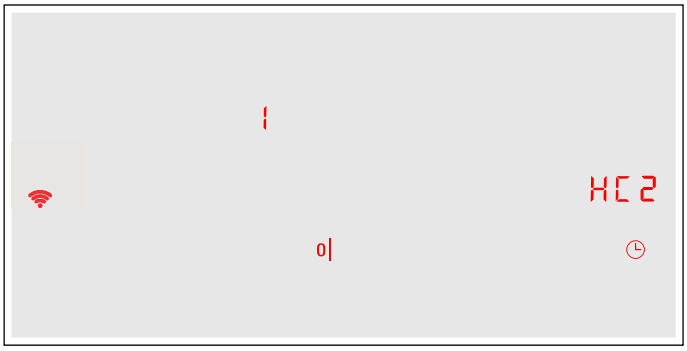



5. Ein mobiles Endgerät am Kochfeldnetzwerk mit der SSID „HomeConnect” mit dem Key „HomeConnect” anmelden.



Wenn im Bedienfeld das Symbol ᯤ nicht mehr blinkt, sondern konstant leuchtet, ist das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden.

Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, und die Einstellung HC2 wird angezeigt.Im Einstellbereich blinkt der Wert 1.




6. App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die manuelle Netzwerkanmeldung folgen.

Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert 0 erscheint.

## Home Connect Einstellungen

Sie können Home Connect jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

Navigieren Sie in den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds zu den Home Connect Einstellungen, um Netzwerk- und Geräteinformationen anzuzeigen.

| Anzeige | Funktion |
|---|---|
| HC 1 | **Anmeldung im Heimnetzwerk (WLAN)** |
| 0 | Nicht verbunden / Netzwerkverbindung trennen. |
| 1 | Automatisch verbinden. |
| 2 | Manuell verbinden. |
| 3 | Verbunden. |
| HC2 | **Verbindung mit App** |
| 0 | Nicht verbunden. |
| 1 | Verbindung herstellen. |
| HC3 | **Verbindung mit WLAN** |
| 0 | Funkmodul ausgeschaltet. |
| 1 | Funkmodul eingeschaltet. |
| HC4 | **Einstellungen über App** |
| 0 | Ausgeschaltet. |
| 1 | Eingeschaltet.* |
| HC5 | **Software Update** |
| 1 | Update verfügbar und bereit zur Installation. |
| 2 | Starten der Installation. |
| HC6 | **Fernzugriff durch Kundendienst** |
| 0 | Nicht erlaubt. |
| 1 | Erlaubt. |
| HC7 | **WLAN Signalstärke** |
| 0 | Nicht mit dem Heimnetzwerk (WLAN) verbunden. |
| 1 | Signalstärke 1 (schlecht) |
| 2 | Signalstärke 2 (mittel) |
| 3 | Signalstärke 3 (gut) |
| HC8 | **Verbindung zu Home Connect Server** |
| 0 | Nicht verbunden. |
| 1 | Verbunden. |

* Grundeinstellung

### Hinweise

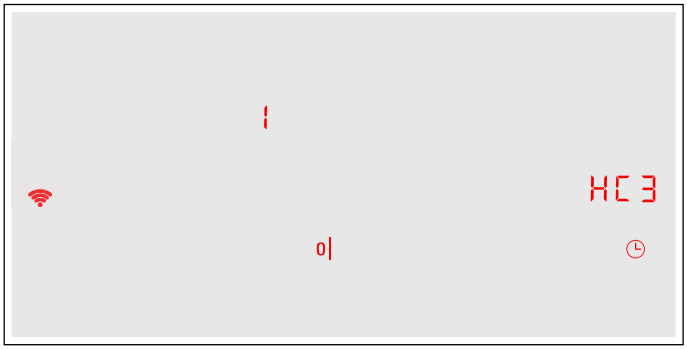
- Die Einstellung HC2 wird nur angezeigt, wenn das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
- Die Einstellung HC3 wird nur angezeigt, wenn das Gerät schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
- Die Einstellung HC5 wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.
- Die Einstellung HC6 wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Gerät zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
- Die Einstellungen HC7 und HC8 werden nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN besteht.

### WLAN deaktivieren

Ist Wi-Fi aktiviert, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen.

**Hinweis:**
Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ◷ sooft berühren, bis die Einstellung HC3 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 1.




4. Im Einstellbereich den Wert 0 einstellen.

WLAN ist deaktiviert und im Bedienfeld erlischt das Symbol ᯤ.

### Vom Netzwerk trennen

Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

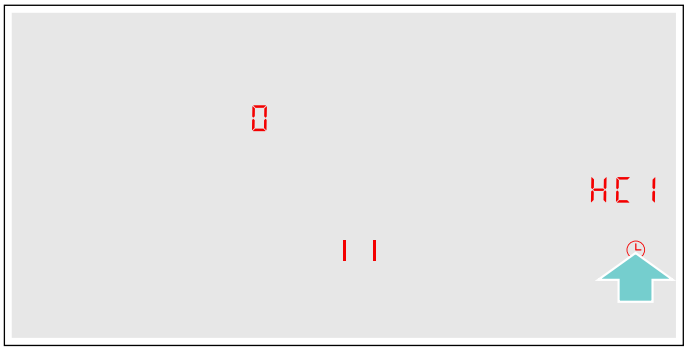
**Hinweis:**
Wenn Ihr Kochfeld vom Netzwerk getrennt ist, ist keine Bedienung über Home Connect möglich.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ◷ sooft berühren, bis die Einstellung HC 1 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 3.
4. Im Einstellbereich den Wert 0 einstellen.

Das Gerät ist vom Heimnetzwerk getrennt und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

### Netzwerk verbinden

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ◷ so oft berühren, bis die Einstellung HC 1 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.




4. Im Einstellbereich
   Wert 1 “Automatisch verbinden” oder
   Wert 2 “Manuell verbinden” einstellen.
5. Folgen Sie den Anweisungen gemäß
   ⟶ *"Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk"* oder ⟶ *"Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk"*.

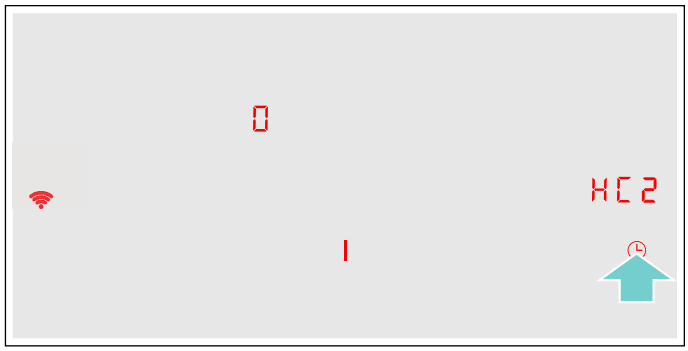
### Mit App verbinden

Ist auf Ihrem mobilen Endgerät die Home Connect App installiert, können Sie dieses mit Ihrem Kochfeld verbinden.

### Hinweise

- Gerät muss mit dem Netzwerk verbunden sein.
- App muss geöffnet und eingerichtet sein.
- Wenn eine direkte Verbindung zu einer Dunstabzugshaube besteht, trennen Sie das Kochfeld zunächst vom Heimnetzwerk und starten Sie die Verbindung erneut.⟶ *"Vom Netzwerk trennen" auf Seite 36*⟶ *"Netzwerk verbinden" auf Seite 36*

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ◷ sooft berühren, bis die Einstellung HC 2 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.




4. Im Einstellbereich den Wert 1 einstellen.
5. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsvorgang abzuschließen.

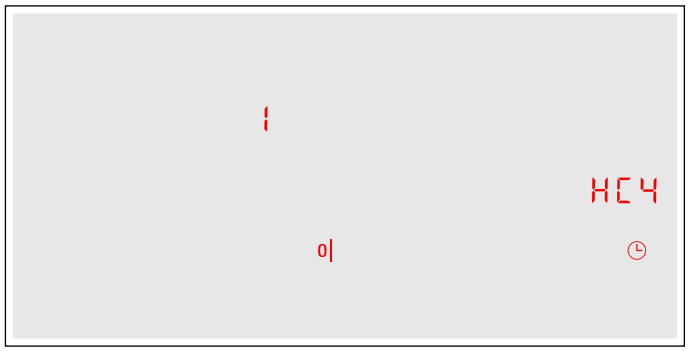
### Einstellungen über App

Sie können mit der Home Connect App bequem auf die Grundeinstellungen Ihres Kochfelds zugreifen und Einstellungen für die Kochzonen an das Kochfeld senden.

### Hinweise

- Zum Ändern der Grundeinstellungen muss das Kochfeld ausgeschaltet sein.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im Auslieferungszustand ist die Übertragung der Einstellungen aktiviert.
- Ist die Übertragung der Einstellungen deaktiviert, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ◷ sooft berühren, bis die Einstellung HC 4 erscheint.
4. Um die Übertragung zu aktivieren, im Einstellbereich den Wert 1 wählen, um die Übertragung zu deaktivieren, den Wert 0 wählen.



### Kocheinstellungen bestätigen

Sobald Kocheinstellungen an eine Kochzone übermittelt werden, beginnen, abhängig von der Einstellung, die Kochstellen-Anzeige, die ZoneLight-Lichter, die Timer-Anzeige oder die veränderte Funktion zu blinken. Um die Einstellungen zu bestätigen, die gewünschte Kochzonen-Anzeige berühren. Um die Einstellungen zu verwerfen, einen beliebigen Kochfeld-Sensor berühren.

## Software Update

Mit der Funktion Software Update wird die Software Ihres Kochfelds aktualisiert (z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates). Vorausgesetzt ist, Sie sind registrierter Home Connect Nutzer, haben die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert und sind mit dem Home Connect Server verbunden.

Sobald ein Software Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert, wo Sie das Update auch herunterladen können.

Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über das Kochfeld (Grundeinstellungen, Einstellung HCS) oder die Home Connect App starten, wenn Sie sich in Ihrem lokalen Netzwerk befinden.

Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

### Hinweise

- Während des Downloads können Sie Ihr Kochfeld weiterhin benutzen.
- Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

## Ferndiagnose

Bei Störungen kann der Kundendienst über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen.

Kontaktieren Sie den Kundendienst und stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät mit dem Home Connect-Server verbunden ist, und prüfen Sie, ob der Ferndiagnose-Dienst in Ihrem Land verfügbar ist.

### Hinweis:

Für weitere Informationen und zur Verfügbarkeit des Ferndiagnose-Dienstes in Ihrem Land besuchen Sie bitte den Hilfe & Support-Bereich der Home Connect-Webseite Ihres Landes: www.home-connect.com

## Hinweis zum Datenschutz

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen WLAN-Netzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Software- und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

### Hinweis:

Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.

CE

2,4 GHz Band: 100 mW max.
5 GHz Band: 100 mW max.

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
| | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
| | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
| | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR | |

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen

# Verbindung Dunstabzugshaube

Dieses Gerät können Sie mit einer passenden Dunstabzugshaube verbinden und so die Funktionen der Haube über Ihr Kochfeld steuern.

Sie haben verschiedene Möglichkeiten, die Geräte miteinander zu verbinden:

**Home Connect**

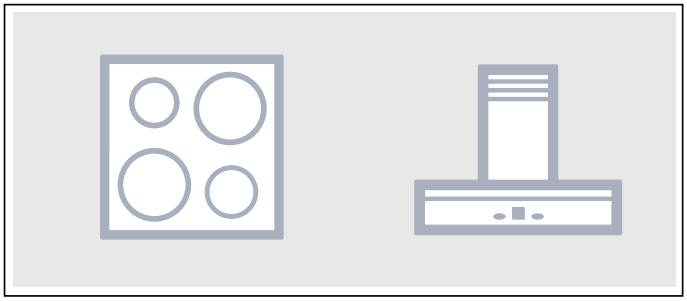
Wenn beide Geräte Home-Connect-fähig sind, ist eine Verbindung über die Home Connect App möglich.

Beide Geräte können mit der App und über das Bedienfeld gesteuert werden.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect und das Home Connect Kapitel.
⟶ *"Home Connect" auf Seite 33*

**Geräte direkt verbinden**

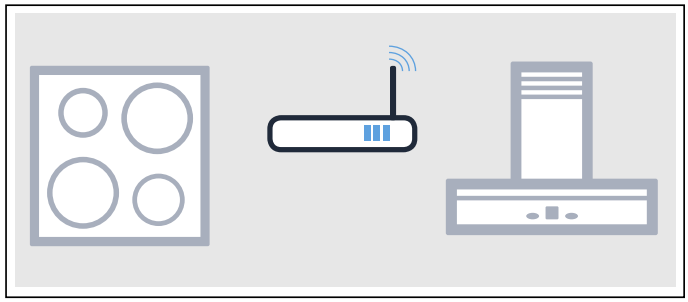
Wird das Gerät direkt mit einer Dunstabzugshaube verbunden, kann die Dunstabzugshaube über das Kochfeld gesteuert werden. Eine Verbindung zum Heimnetzwerk oder mit der App ist für beide Geräte nicht mehr möglich. Beide Geräte sind über das Bedienfeld steuerbar.



**Geräte über Heimnetzwerk verbinden**

Nutzen Sie diese Verbindungsart, wenn keines oder nur eines der beiden Geräte mit der Home Connect App verbunden ist.

Werden die Geräte über das Heimnetzwerk miteinander verbunden, dann können Sie sowohl die Haubensteuerung als auch Home Connect für das Kochfeld nutzen.ç



### Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise der Gebrauchsanweisung zu Ihrer Dunstabzugshaube und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die kochfeldbasierte Haubensteuerung bedienen.⟶ *"Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 6*
- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W.

## Einrichten

Um die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube einzurichten, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.

### Direkte Verbindung

Stellen Sie sicher, dass die Dunstabzugshaube ausgeschaltet ist.

Beachten Sie hierfür das Kapitel “Verbindung Kochfeld” in der Gebrauchsanweisung Ihrer Dunstabzugshaube.

**Hinweis:**
Wenn Sie Ihr Kochfeld direkt mit der Dunstabzugshaube verbinden, ist die Verbindung zum Heimnetzwerk nicht mehr möglich und Sie können Home Connect nicht mehr nutzen.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ◷ so oft berühren, bis die Einstellung c 16 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.
4. Im Einstellbereich den Wert 1 einstellen.
   In der Kochstellen-Anzeige blinkt 1.
5. Innerhalb von 2 Minuten an der Dunstabzugshaube die Verbindung starten.

Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert 3 erscheint. Nach Verlassen des Einstellmenüs werden im Bedienfeld des Kochfeldes die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.

### Verbindung über Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router. Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten “Direkte Verbindung”.

Stellen Sie zu Beginn sicher, dass die Dunstabzugshaube mit der App verbunden ist oder sich im Heimnetzwerk befindet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ◷ so oft berühren, bis die Einstellung c 16 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0 (nicht verbunden) oder 2 (mit Heimnetzwerk verbunden).
4. Im Einstellbereich den Wert 1 einstellen.
   In der Kochstellen-Anzeige blinkt 1.
5. Wenn das Gerät noch nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden war, innerhalb von 2 Minuten WPS-Taste am Router drücken.
   Das Kochfeld wird mit dem Heimnetzwerk verbunden, in der Kochstellen-Anzeige erscheint der Wert 2. Der Verbindungsaufbau mit der Dunstabzugshaube startet automatisch und ist für 2 Minuten aktiv.
   Wenn das Gerät bereits mit dem Heimnetzwerk verbunden ist, mit dem nächsten Schritt fortfahren.
6. Verbindung an der Dunstabzugshaube starten.

Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert 3 erscheint. Nach Verlassen des Einstellmenüs werden im Bedienfeld des Kochfeldes die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.

**Hinweis:**
Die Verbindung kann nur dann hergestellt werden, wenn beide Geräte mit dem Heimnetzwerk verbunden sind und sich im Verbindungsvorgang befinden. Sollte die Zeit für den Verbindungsvorgang bei einem der beiden Geräte bereits abgelaufen sein, starten Sie die Verbindung erneut (Grundeinstellungen, Einstellung c 16).

## Vom Netzwerk trennen

Sie können jederzeit die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk und zur Dunstabzugshaube zurücksetzen.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ◷ so oft berühren, bis die Einstellung c 16 erscheint.
4. Im Einstellbereich den Wert 0 einstellen.

Die Verbindung wurde wieder hergestellt.

## Haube über das Kochfeld steuern

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen. ⟶ *"Haubensteuerung Einstellungen" auf Seite 40*

Über das Bedienfeld können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

### Lüfter einstellen

#### Aktivieren

1. Symbol ✣ berühren.
2. Wählen Sie die Lüfterstufe.
   Sie können zwischen den Stufen 1, 2 und 3 wählen. Um die Intensivstufen zu wählen, berühren Sie die Tasten 4 oder 5, oder berühren Sie die Taste b so oft, bis die gewünschte Intensivstufe eingestellt ist.

Der Lüfter wurde aktiviert.

#### Deaktivieren

1. Symbol ✣ berühren.
2. Lüfterstufe 0 wählen.

Der Lüfter wurde deaktiviert.

### Automatikbetrieb einstellen

#### Aktivieren

Symbol ✣ so lange berühren, bis im Bedienfeld das Symbol A erscheint.

Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

#### Deaktivieren

Symbol ✣ so lange berühren, bis das Symbol A erlischt, oder eine andere Lüfterstufe einstellen.

Der Automatikbetrieb ist deaktiviert.

### Beleuchtung der Haube einstellen

Sie können das Licht der Haube über das Bedienfeld des Kochfeldes ein- und ausschalten.

Symbol ☼ berühren.

## Haubensteuerung Einstellungen

Sie können die kochfeldbasierte Haubensteuerung jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

| Anzeige | Funktion |
|---|---|
| c 16 | **Verbindung Kochfeld - Haube** |
| 0 | Nicht verbunden / Verbindung trennen. |
| 1 | Verbindung starten. |
| 2 | Mit Heimnetzwerk (WLAN) verbunden. |
| 3 | Mit Dunstabzugshaube verbunden. |
| c 18 | **Automatisches Starten des Lüfters** |
| 0 | Ausgeschaltet.<br>Die Haube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden. |
| 1 | Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*<br>Die Haube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein. |
| 2 | Eingeschaltet mit manuellem Betrieb.<br>Die Haube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festen Stufe ein. |
| c20 | **Lüfternachlauf** |
| 0 | Lüfter schaltet mit Kochfeld aus. |
| 1 | Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.* |
| 2 | Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf. |
| 3 | Keine Änderung der Einstellungen. |
| c21 | **Automatisches Einschalten der Beleuchtung** |
| 0 | Ausgeschaltet. |
| 1 | Eingeschaltet.*<br>Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein. |
| c22 | **Automatisches Ausschalten der Beleuchtung** |
| 0 | Ausgeschaltet.* |
| 1 | Eingeschaltet.<br>Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus. |

* Grundeinstellung

**Hinweis:**
Die Einstellungen c 18, c20, c21 und c22 werden nur angezeigt, wenn das Gerät mit einer Dunstabzugshaube verbunden ist.

# Reinigen

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

## Kochfeld

### Reinigung

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

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

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

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

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

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

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

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

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

## Kochfeldrahmen

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

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

# Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

## Verwendung

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

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

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

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

**Warum lässt sich der Bratsensor nicht aktivieren?**

Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts ist erreicht oder die Funktion PowerManager ist aktiviert. Die Leistungsstufen der aktiven Kochzonen ausschalten oder verringern.
Weitere Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie im Kapitel ⟶ *"Power-Manager" auf Seite 33*

## Geräusche

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

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

**Mögliche Geräusche:**

**Tiefes Summen wie bei einem Transformator:**

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

**Tiefes Pfeifen:**

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

**Knistern:**

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

**Hohe Pfeiftöne:**

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

**Ventilatorgeräusch:**

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

## Gefäße

**Welches Kochgefäß ist für das Induktionskochfeld geeignet?**

Informationen zu Kochgefäßen, die für das Induktionskochen geeignet sind, erhalten Sie in Kapitel ⟶ *"Kochen mit Induktion"*.

**Warum erwärmt sich die Kochzone nicht und warum blinken die Kochstufe und die ZoneLight-Lichter?**

Die eingeschaltete Kochzone stimmt nicht mit der Position des Kochgefäßes überein.

Sicherstellen, dass die Kochstufe der Kochzone aktiviert ist, auf der das Kochgefäß steht.

Das Kochgefäß ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für das Induktionskochen.

Sicherstellen, dass das Kochgefäß für das Induktionskochen geeignet ist und dass das Gefäß auf der Kochzone steht, deren Größe dem Gefäß am nächsten kommt. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgefäßes erhalten Sie in Kapitel ⟶ *"Kochen mit Induktion"*, ⟶ *"Flex Zone"* und ⟶ *"Move Funktion"*.

**Warum erwärmt sich das Gefäß so langsam, bzw. warum erwärmt sich das Gefäß nicht ausreichend, obwohl eine hohe Kochstufe eingestellt ist?**

Das Kochgefäß ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für das Induktionskochen.

Sicherstellen, dass das Kochgefäß für das Induktionskochen geeignet ist und dass das Gefäß auf der Kochzone steht, deren Größe dem Gefäß am nächsten kommt. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgefäßes erhalten Sie in Kapitel ⟶ *"Kochen mit Induktion"*, ⟶ *"Flex Zone"* und ⟶ *"Move Funktion"*.

## Reinigen

**Wie wird das Kochfeld gereinigt?**

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

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

# Störungen, was tun?

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

| Anzeige | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Keine | Die Stromversorgung ist unterbrochen. | Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist. |
| | Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. | Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. |
| | Störung der Elektronik. | Lässt sich die Störung nicht beheben, den technischen Kundendienst informieren. |
| Die Anzeigen blinken. | Das Bedienfeld ist feucht oder es befindet sich ein Gegenstand darauf. | Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen. |
| Die Anzeige – blinkt in den Kochzonen-Anzeigen. | Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten. | Zum Bestätigen der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand abdecken. |
| F2 / E7015 | Die Elektronik ist überhitzt und hat die entsprechende Kochzone abgeschaltet. | Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld berühren. |
| F4 / E7015 / E0722 / E0822 / E0922 / E0723 / E0823 / E0923 | Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochzonen wurden ausgeschaltet. | |
| F5 + Leistungsstufe und Signalton | Ein heißes Gefäß befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen. | Das entsprechende Gefäß entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Der Kochvorgang kann fortgesetzt werden. |
| F5 und Signalton | Ein heißes Gefäß befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. | Das entsprechende Gefäß entfernen.Einige Sekunden warten. Eine beliebige Bedienfläche berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, kann weitergekocht werden. |
| F1 / F6 | Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsfläche ausgeschaltet. | Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Dann die Kochzone erneut einschalten. |
| F0 | Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren. | Die Fehleranzeige bestätigen, indem ein beliebiger Sensor berührt wird. Es kann wie gewohnt gekocht werden, ohne die Funktion Einstellungsübertragung zu benutzen. Den technischen Kundendienst benachrichtigen. |
| F9 | Die FlexPlus-Kochzone lässt sich nicht aktivieren. | Die Fehleranzeige bestätigen, indem ein beliebiger Sensor berührt wird. Mit den anderen Kochzonen kann wie gewohnt gekocht werden. Den technischen Kundendienst benachrichtigen. |
| F8 | Die Kochzone war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. | Die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert. Siehe Kapitel |
| E7010 | Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk oder der Dunstabzugshaube herstellen. | Die Fehleranzeige bestätigen, indem ein beliebiger Sensor berührt wird. Es kann, wie gewohnt, ohne Verbindung gekocht werden.<br>Wenn die Anzeige erneut erscheint, den technischen Kundendienst benachrichtigen. |
| E9000<br>E9010 | Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. | Den Stromanbieter benachrichtigen. |
| U400 | Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. | Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass das Kochfeld gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. |
| dE | Demo-Modus ist aktiviert. | Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und erneut anschließen. In den nächsten 3 Minuten einen beliebigen Sensor berühren. Der Demo-Modus wurde deaktiviert. |
| Kein heißes Gefäß auf das Bedienfeld stellen. | | |

### Hinweise

- Wenn in der Anzeige E erscheint, das Sensorfeld der entsprechenden Kochzone gedrückt halten, um den Störungscode ablesen zu können.
- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld erneut anschließen. Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Falls ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.

# Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

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

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

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

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

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

| | |
|---|---|
| **A** | 0810 550 522 |
| **D** | 089 21 751 751 |
| **CH** | 0848 840 040 |

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

# Prüfgerichte

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

Die Daten der Tabelle beziehen sich auf unsere Zubehörkochgefäße von Schulte-Ufer (4-teiliges Kochtopfset für Induktionsherde HZ 390042) mit folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 22 cm, 4,2 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 24 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

| Prüfgerichte | Geschirr | Vorheizen | | | Garen | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Kochstufe | Dauer (Min:Sek) | Deckel | Kochstufe | Deckel |
| **Schokolade schmelzen** | | | | | | |
| Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao,150 g) | Stieltopf Ø 16 cm | - | - | - | 1.5 | Nein |
| **Linseneintopf erwärmen und warmhalten** | | | | | | |
| Linseneintopf* Anfangstemperatur 20 °C | | | | | | |
| Menge: 450 g | Kochtopf Ø 16 cm | 9 | 1:30 (ohne Umrühren) | Ja | 1.5 | Ja |
| Menge: 800 g | Kochtopf Ø 22 cm | 9 | 2:30 (ohne Umrühren) | Ja | 1.5 | 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 | 1.5 | Ja |
| Menge: 1 kg | Kochtopf Ø 22 cm | 9 | ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrühren) | Ja | 1.5 | Ja |
| **Béchamelsauce zubereiten** | | | | | | |
| Temperatur der Milch: 7 °C Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fettgehalt) und eine Prise Salz | | | | | | |
| 1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und Masse erwärmen. | Stieltopf Ø 16 cm | 2 | ca. 6:00 | Nein | - | - |
| 2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen. | | 7 | ca. 6:30 | Nein | - | - |
| 3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Minuten unter ständigem Rühren auf der Kochstelle belassen. | | - | - | - | 2 | Nein |

*Rezept nach DIN 44550

**Rezept nach DIN EN 60350-2

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

*Rezept nach DIN 44550

**Rezept nach DIN EN 60350-2

**BSH Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

**siemens-home.bsh-group.com**

9001420395 (991129)