

SIEMENS

EX8..LV...

Induktionskochfeld



DE Gebrauchsanleitung

Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens and
discover exclusive services and offers.



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	4
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Geeignetes Kochgeschirr	5
5	Kennenlernen	7
6	Vor dem ersten Gebrauch	8
7	Grundlegende Bedienung	8
8	variolInduktion	10
9	powerMove Plus	10
10	Zeitfunktionen	11
11	powerBoost	12
12	shortBoost	12
13	Warmhaltefunktion	12
14	bratSensor	13
15	Kindersicherung	14
16	Wisch-Schutz	14
17	Individuelle Sicherheitsabschaltung	15
18	Grundeinstellungen	15
19	Kochgeschirr-Test	16
20	Home Connect	17
21	Kochfeldbasierte Haubensteuerung	19
22	Reinigen und Pflegen	20
23	Störungen beheben	21
24	Entsorgen	22
25	Konformitätserklärung	22
26	Kundendienst	22
27	Prüfgerichte	23

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

Tragen Sie ein aktives implantiertes medizinisches Gerät (z. B. einen Herzschrittmacher oder Defibrillator), so vergewissern Sie sich bei Ihrem Arzt, dass dieses der Richtlinie 90/385/EWG des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 20. Juni 1990 sowie EN 45502-2-1 und EN 45502-2-2 entspricht und gemäß VDE-AR- E 2750-10 ausgewählt, im-

plantiert und programmiert wurde. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfelds bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

Die Kochfläche wird sehr heiß.

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

Das Gerät wird heiß.

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

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

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

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

Lebensmittel können sich entzünden.

- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen. 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.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.

- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 22

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.

- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

Kommen metallische Gegenstände in Kontakt mit dem an der Unterseite des Kochfelds befindlichen Gebläse, kann ein elektrischer Schlag verursacht werden.

- ▶ Keine langen, spitzen Metallgegenstände in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Kochzone und Topfboden immer trocken halten.
- ▶ Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.

Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.

- ▶ Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- ▶ Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

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

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

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

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

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

Schaden	Ursache	Maßnahme
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

ACHTUNG!

Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet.

- ▶ Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, darin keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher aufbewahren. Diese Gegenstände 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.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

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

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

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

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

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

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

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

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

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

Mit wenig Wasser garen.

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

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Geeignetes Kochgeschirr

Ein für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr muss einen ferromagnetischen Boden haben, also von einem Magneten angezogen werden. Weiterhin muss der Boden der Größe der Kochzone entsprechen.

Wenn ein Kochgeschirr auf einer Kochzone nicht erkannt wird, stellen Sie dieses auf die Kochzone mit dem nächstkleineren Durchmesser.

Um das Kochgeschirr richtig zu erkennen, berücksichtigen Sie die Größe und das Material des Kochgeschirrs. Alle Kochgeschirrböden müssen vollkommen eben und glatt sein.

Mit dem Kochgeschirr-Test prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Weitere Informationen erhalten Sie unter

→ "Kochgeschirr-Test", Seite 16.

4.1 Größe und Eigenschaften des Kochgeschirrs

Kochgeschirr	Materialien	Eigenschaften
Empfohlenes Kochgeschirr	Edelstahl-Kochgeschirr in Sandwich-Ausführung, das die Wärme gut verteilt.	Dieses Kochgeschirr verteilt die Wärme gleichmäßig, heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.
	Ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailiertem Stahl, Gusseisen, oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.
Geeignet	Der Boden ist nicht komplett ferromagnetisch.	Wenn der ferromagnetische Bereich kleiner ist als der Kochgeschirrboden, erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig.
 	Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteilen.	Diese verkleinern die ferromagnetische Fläche, dadurch kann weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben werden. Gegebenenfalls wird dieses Geschirr nur unzureichend oder gar nicht erkannt und deshalb nicht ausreichend erhitzt.
Nicht geeignet	Kochgeschirr aus normalem dünnen Stahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.	

Hinweise

- Zwischen dem Kochfeld und dem Kochgeschirr grundsätzlich keine Adapterplatten verwenden.
- Kein leeres Kochgeschirr erhitzen und kein Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, da dieses sich sehr stark erhitzen kann.

5 Kennenlernen

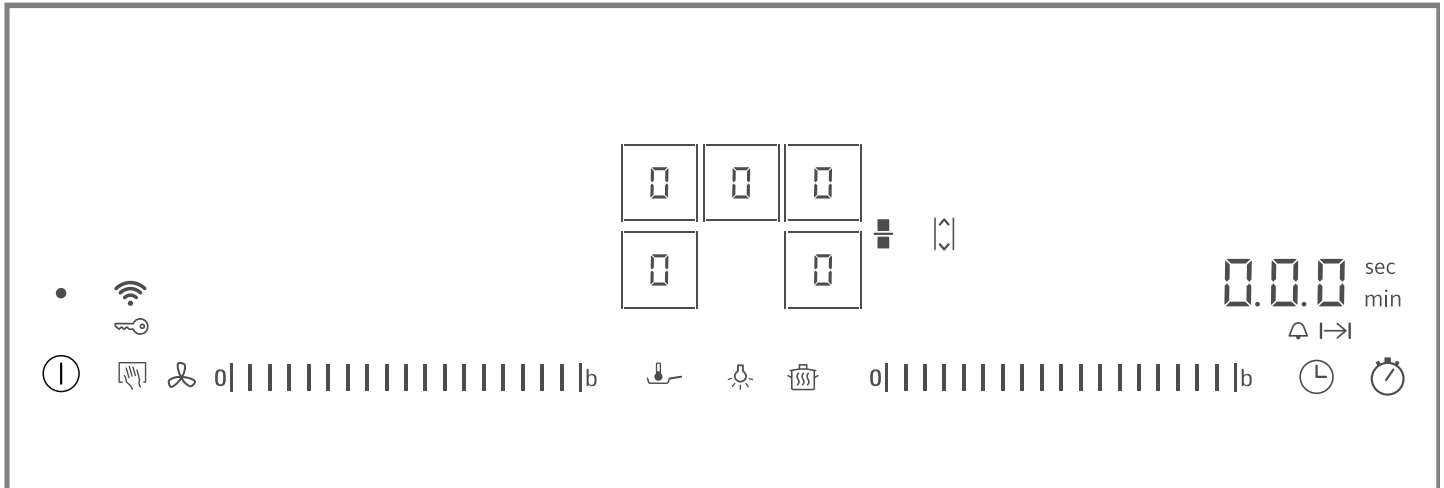
5.1 Kochen mit Induktion

Kochen auf einem Induktionskochfeld bringt im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern einige Veränderungen und eine Reihe von Vorteilen wie Zeitersparnis

beim Kochen und Braten, Energieeinsparung, sowie leichtere Pflege und Reinigung. Es bietet auch eine bessere Wärmekontrolle, da die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird.

5.2 Bedienfeld

Einzelne Details, wie Farbe und Form, können von der Abbildung abweichen.



Tipp: Das Bedienfeld sauber und trocken halten.

Hinweis: Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

Auswahlsensoren

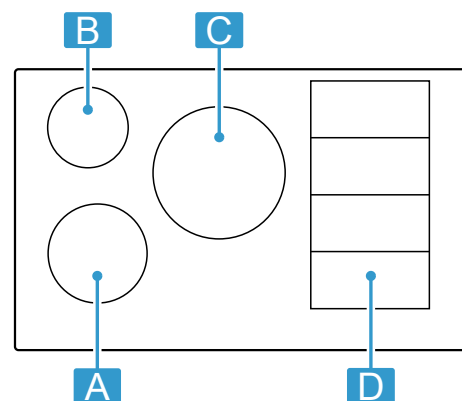
Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchten die Symbole der Tasten auf, die zu diesem Zeitpunkt verfügbar sind.

Sensor	Funktion
ⓘ	Hauptschalter
□/⊐	Kochzone wählen
0	Einstellbereich
b	powerBoost / shortBoost
▬▬▬	variInduktion
↕	powerMove Plus
☞	Wisch-Schutz / Kindersicherung
☼	Warmhaltefunktion
☞	bratSensor
⌚	Abschalt-Timer / Wecker
⌚	Stoppuhr
📶	WLAN
🔗	cookConnect System
☼	Haubenbeleuchtung

Abhängig vom Status des Kochfelds leuchten außerdem die Anzeigen für die Kochzonen und die verschiedenen eingeschalteten und verfügbaren Funktionen auf.

5.3 Verteilung der Kochzonen



Die angegebene Leistung wurde mit den Normtöpfen gemessen, die in der IEC/EN 60335-2-6 beschrieben sind. Die Leistung kann je nach Kochgeschirrgröße oder Kochgeschirrmaterial variieren.



Bereich	Höchste Kochstufe		
A Ø 18 cm	Leistungsstufe 9 powerBoost	1.800 W	3.100 W
B Ø 14,5 cm	Leistungsstufe 9 powerBoost	1.400 W	2.200 W
C Ø 24 cm	Leistungsstufe 9 powerBoost	2.200 W	3.700 W
D ▬▬▬	Leistungsstufe 9 powerBoost	2.200 W	3.700 W
D ▬	Leistungsstufe 9 powerBoost	3.300 W	3.700 W



5.4 Kochzone

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, prüfen Sie, ob die Größe des Kochgeschirrs zur Kochzone passt, mit der Sie kochen:

Bereich	Kochzonentyp
	Flex-Zone → "Variolnduktion", Seite 10
	Einkreis-Kochzone

5.5 Restwärmeanzeige



Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochzone nicht berühren.

Anzeige	Bedeutung
	Die Kochzone ist heiß.
	Die Kochzone ist warm.

6 Vor dem ersten Gebrauch


Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

6.1 Home Connect einstellen

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", Seite 17 beachten. Um die Ersteinstellung zu verlassen, einen beliebigen Sensor berühren.

7 Grundlegende Bedienung


7.1 Kochfeld einschalten

- ▶  berühren.
Die Symbole der Kochzonen und die momentan verfügbaren Funktionen leuchten.
- ✓ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

reStart



- ▶ Wenn Sie das Gerät innerhalb von 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

7.2 Kochfeld ausschalten

- ▶  berühren, bis die Anzeigen erlöschen.
 - ✓ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Hinweis:** Wenn alle Kochzonen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld aus.

7.3 Die Leistungsstufe in den Kochzonen einstellen

Das Induktionskochfeld hat 17 Leistungsstufen, die von 1 bis 9 mit Zwischenwerten angezeigt werden. Für das Gargut und den geplanten Garprozess die am besten geeignete Leistungsstufe wählen.

1.  der gewünschten Kochzone berühren.
- ✓ Die Anzeige  leuchtet heller.

7.4 Kochtipps

- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.


2. Im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen.
- ✓ Die Leistungsstufe ist eingestellt.

Hinweis: Wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht oder der Topf nicht geeignet ist, blinkt die gewählte Leistungsstufe. Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Kochzone aus.

quickStart

- ▶ Wenn Sie vor dem Einschalten Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen, wird dieses beim Einschalten erkannt und die entsprechende Kochzone automatisch ausgewählt. Anschließend in den nächsten 20 Sekunden die Leistungsstufe wählen, sonst schaltet sich das Kochfeld aus.

Leistungsstufe ändern oder Kochzone ausschalten

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

- Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.

- Wenn Sie mit Deckel garen, die Leistungsstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Nach dem Garvorgang einen Deckel auf das Kochgeschirr legen, bis Sie das Gericht servieren.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf die Hinweise des Herstellers beachten.
- Lebensmittel nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Wecker können Sie die optimale Garzeit einstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Öl nicht raucht.
- Um die Lebensmittel zu bräunen, diese nacheinander und in kleinen Portionen anbraten.
- Einige Kochgeschirre können beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Deshalb Topflappen verwenden.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen erhalten Sie unter
→ "Energie sparen", Seite 5

Empfehlungen zum Kochen

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

	⚡	⌚ min
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch ¹	1.5 - 2.5	-
Brühwürstchen ¹	3 - 4	-
Auftauen und erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch ¹	4 - 5	10 - 15
Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Sieden, Dämpfen, Dünsten		
Reis, mit doppelter Wassermenge	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis ²	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Nudeln ¹	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180

¹ Ohne Deckel

² Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

	⚡	⌚ min
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
Schmoren		
Rollbraten	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Schmoren/Braten mit wenig Fett¹		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 12
Koteletts, 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
Garnelen und Krabben	7 - 8	4 - 10
Sautieren von frischem Gemüse und Pilzen	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen, nacheinander ausbacken	6.5 - 7.5	-
Omelett (nacheinander ausbacken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleier	5 - 6	3 - 6
Frittieren, 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren¹		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, oder in Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-

¹ Ohne Deckel

² Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

8 variolInduktion

Die flexible Kochzone ermöglicht Ihnen, Kochgeschirr jeglicher Form oder Größe beliebig zu platzieren. 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.

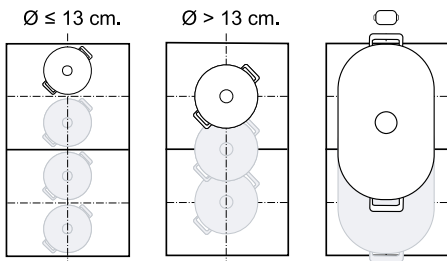
8.1 Platzieren des Kochgeschirrs

Die flexible Kochzone kann auf zwei Arten konfiguriert werden, je nachdem welches Kochgeschirr verwendet wird. Um eine gute Wärmeerkennung und Wärmeverteilung zu gewährleisten, das Kochgeschirr zentriert platzieren, wie auf den Abbildungen dargestellt.

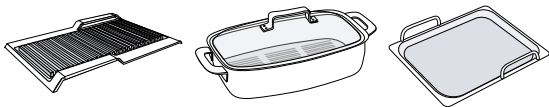
Als eine zusammenhängende Kochzone

Empfohlen für das Kochen mit nur einem Kochgeschirr.

- Platzieren des Kochgeschirrs abhängig von der Größe:

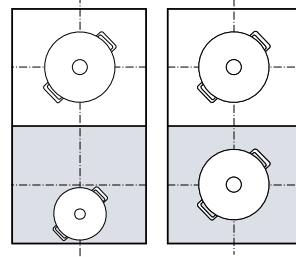


- Empfohlenes längliches Kochgeschirr 



Als zwei getrennte Kochzonen


Empfohlen für das Kochen mit zwei Kochgeschirren. Sie können die vordere und hintere Zone getrennt voneinander verwenden, und für jede eine eigene Leistungsstufe einstellen.



8.2 variolInduktion trennen

Standardmäßig ist die Kochzone so konfiguriert, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.


Um die Kochzonen zu trennen:

- Eine der beiden Kochzonen wählen.
 -  drücken.
- ✓ Die Anzeige leuchtet. Die Flex-Zone ist getrennt.

Hinweise

- Sie können die Standard-Einstellung der flexiblen Kochzone ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 15.
- Wenn Sie das Kochgeschirr der aktiven Kochzone umstellen oder anheben, startet die Kochzone eine automatische Suche und die zuvor gewählte Leistungsstufe bleibt erhalten.

8.3 variolInduktion verbinden

-  berühren.
- ✓ Die Kochzonen sind miteinander verbunden und funktionieren weiter zusammen.

9 powerMove Plus

Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufe eines Kochgeschirrs ändern, indem Sie es einfach in der flexiblen Kochzone vor oder zurück schieben. Die Zone wird dazu in drei Bereiche mit unterschiedlichen Leistungsstufen unterteilt.

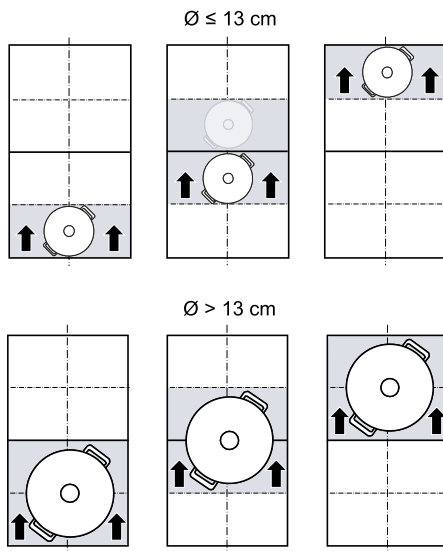
9.1 Platzieren und Verschieben des Kochgeschirrs

Nur ein Kochgeschirr verwenden. Der Kochbereich hängt vom verwendeten Kochgeschirr sowie seiner Größe und Positionierung ab.

Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Leistungsstufe:

- Vorderer Bereich = Kochstufe 9
- Mittlerer Bereich = Kochstufe 5
- Hinterer Bereich = Kochstufe 1,5

Sie können die Standard-Einstellung der voreingestellten Leistungsstufen ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 15.



9.2 powerMove Plus aktivieren

Voraussetzung: Nur ein Kochgeschirr auf eine flexible Zone stellen.

1. Eine der beiden Kochzonen der flexiblen Zone wählen.
2. Auf drücken.
 - ✓ leuchtet heller und die Leistungsstufe des Bereichs, in dem sich der Behälter befindet, leuchtet.
 - ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Sie können die Leistungsstufen der Bereiche während des Kochvorgangs ändern.

9.3 powerMove Plus deaktivieren

- ▶ berühren
- ✓ leuchtet schwächer.
- ✓ Die Funktion ist deaktiviert.

10 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Abschalt-Timer
- Wecker
- Stoppuhr

10.1 Abschalt-Timer

Ermöglicht die Programmierung einer Garzeit für eine oder mehrere Kochzonen. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Abschalt-Timer einschalten

1. zweimal berühren.
 - ✓ Die Anzeigen und leuchten.
2. Die gewünschte Kochzone und Garzeit wählen.
 - ✓ Die Anzeige der Kochstelle leuchtet auf.
3. Mit bestätigen.
4. Die gewünschte Leistungsstufe wählen.
 - ✓ Die Garzeit beginnt abzulaufen.
 - ✓ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich die Kochzone aus und ein Signal ertönt.

Hinweis: Wenn in einer Kochzone, in der bratSensor aktiviert ist, eine Garzeit programmiert ist, beginnt die programmierte Garzeit abzulaufen, sobald die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Abschalt-Timer ändern oder ausschalten

1. zweimal berühren.
2. Die Kochzone wählen.
3. Im Einstellbereich die Zeit ändern oder auf einstellen, um die Zeit zu löschen.
4. Mit bestätigen.

10.2 Wecker

Ermöglicht die Aktivierung eines Weckers von 0 bis 99 Min. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Sie schaltet das Kochfeld nicht automatisch aus.

Wecker einschalten

1. berühren.
 - ✓ und leuchten.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.
3. Mit bestätigen.
 - ✓ Die Zeit beginnt abzulaufen.
 - ✓ Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und die Anzeigen blinken.

Wecker ändern oder ausschalten

1. berühren.
2. Im Einstellbereich die Zeit ändern oder auf einstellen, um die Zeit zu löschen.
3. Mit bestätigen.

10.3 Stoppuhr

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die seit der Aktivierung verstrichen ist.

Stoppuhr einschalten

- ▶ berühren.
- ✓ leuchten.
- ✓ Die Zeit beginnt abzulaufen.

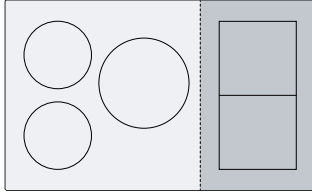
Stoppuhr ausschalten

- ▶ berühren.
- ✓ Die Anzeigen der Laufzeitprogrammierungsfunktion erlöschen.
- ✓ Die Funktion ist deaktiviert.

11 powerBoost

Mit dieser Funktion erhitzen Sie große Wassermengen schneller als mit **9**.

Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone der gleichen Seite nicht in Betrieb ist.



11.1 powerBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf **b** tippen. Die Anzeige **b** leuchtet.
 - ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Diese Funktion können Sie auch beim Kochen mit zusammenschalteter Flexzone einschalten.

11.2 powerBoost ausschalten

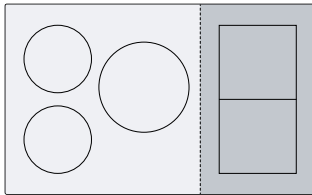
1. Die Kochzone wählen.
2. Auf **b** tippen. Die Anzeige **b** erlischt und die Kochzone schaltet auf die Kochstufe **9** zurück.
 - ✓ Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich diese Funktion automatisch abschalten, um die Elektronik-elemente im Innern des Kochfelds zu schützen.

12 shortBoost

Mit dieser Funktion erhitzen Sie Pfannen schneller als mit **9**.

Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone der gleichen Seite nicht in Betrieb ist.



12.1 Anwendungsempfehlungen

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen.
- Nie leere Pfannen unbeaufsichtigt erhitzen.
- Nur kalte Pfannen verwenden.

- Pfannen mit vollkommen ebenem Boden verwenden. Keine Pfannen mit dünnem Boden verwenden.

12.2 shortBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Zweimal auf **b** tippen. **b⁻** leuchtet.
 - ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Diese Funktion können Sie auch beim Kochen mit zusammenschalteter Flexzone einschalten.

12.3 shortBoost ausschalten

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

Hinweis: Um hohe Temparturen zu vermeiden schaltet sich diese Funktion nach 30 Sekunden automatisch ab.

13 Warmhaltefunktion

Diese Funktion können Sie verwenden, um Schokolade oder Butter zu schmelzen und Speisen warmzuhalten.

13.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Auf **☞** drücken.
 2. In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone wählen.
 - ☞** leuchtet.
- ✓ Die Funktion startet.


13.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. **☞** berühren.
 2. Kochzone auswählen.
 - ☞** erlischt.
 - Die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärme-anzeige leuchtet.
- ✓ Die Funktion ist deaktiviert.

14 bratSensor

Eignet sich zum Zubereiten oder Reduzieren von Soßen, Pfannkuchen oder zum Braten von Eiern mit Butter, zum Braten von Gemüse oder Steaks bis zum gewünschten Gargrad und dabei die Temperatur unter Kontrolle halten.

Statt während des Kochens häufig die Leistungsstufe anzupassen, zu Beginn einmal die gewünschte Zieltemperatur wählen. Die Sensoren unter der Glaskeramik messen dann die Temperatur des Kochgeschirrs und halten diese während des gesamten Kochvorgangs konstant.






Diese Funktion ist auf den mit  gekennzeichneten Kochzonen verfügbar.

14.1 Vorteile

- Die Temperatur wird konstant gehalten, ohne dass Sie die Leistungsstufe ändern müssen.
- Öl wird nicht überhitzt. Ein Anbrennen des Garguts wird verhindert.
- Die Kochzone heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist, wodurch Energie gespart wird.



14.2 Temperaturstufen

Temperaturstufen für die Zubereitung von Speisen.

Stufe	Temperatur	Funktionen	Kochgeschirr
1	120 °C	Kochen und Reduzieren von Soßen, Braten von Gemüse	
2	140 °C	In Olivenöl oder Butter anbraten	
3	160 °C	Braten von Fisch und groben Lebensmitteln	
4	180 °C	Frittieren von Paniertem, Gefrorenem und Gegrilltem	
5	215 °C	Hochtemperatur-Grill und Grillplatte	

14.3 Empfohlenes Kochgeschirr




Für diese Funktion wurde spezielles Kochgeschirr entwickelt, das optimale Ergebnisse liefert.

Kochgeschirr	Empfohlene Kochzone
Pfanne Ø 15 cm	Einzelne Kochzone
Pfanne Ø 19 cm	Einzelne Kochzone
Pfanne Ø 21 cm	Einzelne Kochzone
Teppanyaki 	Flex-Zone
Grillplatte 	Flex-Zone

Das empfohlene Kochgeschirr erhalten Sie über den Kundendienst, den Fachhandel oder unseren Online-Shop siemens-home.bsh-group.com.


Hinweis: Grundsätzlich kann anderes Kochgeschirr verwendet werden. Je nach Beschaffenheit des Kochgeschirrs kann die erzielte Temperatur von der gewählten Temperaturstufe abweichen.

14.4 bratSensor einschalten

- Leeres Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
-  berühren und anschließend die Kochzone wählen.
- In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe wählen.
 - Die Funktion startet.  blinkt, bis die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist.
 - Wenn die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und  hört auf zu blinken.
- Das Öl und dann das Gargut in die Bratpfanne geben.

Hinweis: Wenn Sie mehr als 250 ml Öl zum Kochen benötigen, das Öl hinzufügen und ein paar Sekunden warten, bevor Sie das Gargut hinzufügen.



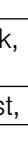
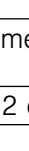

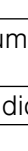
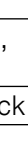
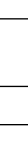
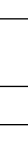
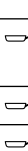
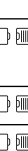
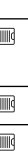

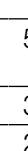

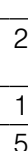

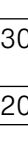

14.5 bratSensor ausschalten

- Die Kochzone wählen und  berühren.
- Die Funktion ist deaktiviert.

14.6 Empfehlungen zum Kochen mit bratSensor

In der Tabelle finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die jeweils geeignete Temperaturstufe δ . Die angegebene Garzeit \ominus min kann variieren je nach Menge, Zustand und Qualität der Lebensmittel.

-  Bratpfanne
-  Teppanyaki
-  Grillplatte

	Kochgeschirr	δ	\ominus min
Fleisch			
Schnitzel		4	6-10
Schnitzel, paniert		4	6-10
Filet		4	6-10
Koteletts		3	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel		4	10-15
Steak, rare, 3 cm dick		5	6-8
Steak, medium, 3 cm dick		5	8-12
Steak, well done, 3 cm dick		4	8-12
T-Bone-Steak, rare, 4,5 cm dick		5	10-15
T-Bone-Steak, medium, 4,5 cm dick		5	20-30
Geflügelbrust, 2 cm dick		3	10-20
Speck		2	5-8
Hackfleisch		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dick		3	6-15
Fleischklößchen, 2 cm dick		3	10-20
Würstchen		3	8-20
Chorizo, frische Wurst		3	10-20
Spieße, Kebabs		3	10-20
Gyros		4	7-12

	Kochgeschirr	⌚	⌚ min
Fisch und Meeresfrüchte			
Fischfilet		4	10-20
Fischfilet, paniert		4	10-20
Fisch, gebraten, ganz		3	10-20
Sardinen		4	6-12
Scampi, Garnelen		4	4-8
Tintenfisch, Sepia		4	6-12
Eierspeisen			
Spiegeleier in Butter		2	2-6
Spiegeleier		4	2-6
Rührei		2	4-9
Omelett		2	3-6
French Toast		3	4-8
Crêpes, Blini, Tortitas, Tacos		5	1-3
Gemüse			
Bratkartoffeln		5	6-12
Pommes Frites		4	15-25
Kartoffelpuffer		5	2-4
Zwiebeln, gebratener Knoblauch		2	2-10
Zwiebelringe		3	5-10
Zucchini, Auberginen, Paprika		2	4-12
Grüner Spargel		3	4-15

	Kochgeschirr	⌚	⌚ min
Pilze		4	10-15
Gemüse, in Öl gedünstet		1	10-20
Gemüse im Tempurateig		4	5-10
Tiefkühl-Produkte			
Chicken Nuggets		4	10-15
Fischstäbchen		4	8-12
Pommes Frites		5	4-8
Pfannengerichte		3	6-10
Frühlingsrollen		4	10-30
Pasteten, Krokette		5	3-8
Saucen			
Tomatensoße		1	25-35
Béchamelsauce		1	10-20
Käsesauce		1	10-20
Süße Saucen		1	15-25
Saucen, reduziert		1	25-35
Weitere			
Gebratener Käse		3	7-10
Croutons		3	6-10
Geröstetes Brot		4	4-8
Trocken-Fertiggerichte		1	5-10
Mandeln, Walnüsse, Pinienkerne, geröstet		4	3-15
Popcorn		5	3-4

15 Kindersicherung

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

15.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Auf tippen.
 2. für 4 Sekunden berühren.
- ✓ Die Anzeige leuchtet 10 Sekunden lang.
 - ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

15.2 Kindersicherung ausschalten

1. Auf tippen.
 2. für 4 Sekunden berühren.
- ✓ Die Sperre ist aufgehoben.

15.3 Automatische Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung auch automatisch mit jedem Abschalten des Kochfelds aktivieren.

Wie Sie die Funktion einschalten und ausschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 15.

16 Wisch-Schutz

Ermöglicht die Sperre des Bedienfelds zum Reinigen, damit die Einstellungen nicht ungewollt verstellt werden.

Die Sperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter.

16.1 Wisch-Schutz einschalten

- ▶ Auf drücken. Ein Warnton ertönt und leuchtet.
- ✓ Das Bedienfeld ist für 35 Sekunden gesperrt. 5 Sekunden vor dem Ausschalten ertönt ein Signal.

16.2 Wisch-Schutz ausschalten

Zum vorzeitigen Ausschalten der Funktion:

- ▶ berühren.
- ✓ Das Bedienfeld ist entsperrt.

17 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Die Sicherheitsfunktion wird aktiviert, wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern. Die Kochzone zeigt **FB** an und schaltet sich ab.

Die Zeit von 1 bis 10 Stunden hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab.

Um die Kochzone einzuschalten, eine beliebige Taste drücken.

18 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

18.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Anzeige	Einstellung	Wert
c 1	Kindersicherung	0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisch. 2 - Ausgeschaltet.
c 2	Akustische Signale	0 - Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 - Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 - Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 - Alle Signaltöne sind eingeschaltet ¹ .
c 3	Energieverbrauchsanzeige Zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Ein- und Ausschalten des Kochfelds in kWh an. Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.	0 - Ausgeschaltet. ¹ 1 - Ingeschaltet.
c 5	Automatisches Abschalten der Kochzonen.	00 - Abgeschaltet. ¹ 01-99 - Minuten bis zum automatischen Abschalten.
c 6	Dauer des Timer-Ende-Signaltöne	1 - 10 Sekunden ¹ 2 - 30 Sekunden 3 - 1 Minute
c 7	Leistungsbegrenzung Ermöglicht bei Bedarf die Begrenzung der Gesamtleistung des Kochfelds, falls erforderlich, aufgrund der Gegebenheiten Ihrer Elektroinstallation. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. Genaue Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Wenn die Funktion aktiv ist und das Kochfeld die eingestellte Leistungsgrenze erreicht, wird L angezeigt und Sie können keine höhere Leistungsstufe wählen.	0 - Ausgeschaltet. Maximalleistung des Kochfelds ¹ . 1 - 1000 W. Niedrigste Leistung. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Empfohlen für 13 Ampere. 3. - 3500 W. Empfohlen für 16 Ampere. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Empfohlen für 20 Ampere. ... 9 - Maximalleistung des Kochfelds.
c 11	powerMove Plus Ermöglicht die Änderung der voreingestellten Leistungsstufen der drei Kochbereiche der flexiblen Kochzone. Dazu eine der Kochzonen wählen, die gewünschte Leistungsstufe im Einstellbereich einstellen und ↵ berühren, um die neue Leistungsstufe zu bestätigen.	9 - Voreingestellte Leistungsstufe für die vordere Kochzone. 5 - Voreingestellte Leistungsstufe für die mittlere Kochzone. 1,5 - Voreingestellte Leistungsstufe für die hintere Kochzone.
c 12	Kochgeschirr-Test Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs überprüfen.	0 - Nicht geeignet. 1 - Nicht optimal. 2 - Geeignet.

¹ Werkseinstellung

Anzeige	Einstellung	Wert
	variInduktion Einschaltmodus der Flex-Zone ändern.	- Als zwei unabhängige Kochzonen. - Als eine zusammenhängende Kochzone. ¹
	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	- Individuelle Einstellungen ¹ . - Werkseinstellungen.

¹ Werkseinstellung

18.2 Zu den Grundeinstellungen

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

- Um das Kochfeld einzuschalten, berühren.
- In den nächsten 10 Sek. 4 Sek. lang berühren.

Produktinformation	Anzeige
Verzeichnis des Technischen Kundendienstes (TK)	
Fertigungsnummer	<i>Fd</i>
Fertigungsnummer 1	<i>02.</i>
Fertigungsnummer 2	<i>0.5</i>

- Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Um die einzelnen Anzeigen aufzurufen, den Einstellbereich berühren.

- Um zu den Grundeinstellungen zu gelangen, berühren.
✓ und leuchten als Voreinstellung.
- so lange wiederholt berühren, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
- Die gewünschte Einstellung im Einstellbereich wählen.
- für 4 Sek. berühren.
✓ Die Einstellungen sind gespeichert.

18.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- berühren.
- Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

19 Kochgeschirr-Test

Die Qualität des Kochgeschirrs hat einen großen Einfluss auf die Schnelligkeit und das Ergebnis des Kochprozesses.

Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.

Vor der Prüfung vergewissern, dass die Größe des Kochgeschirrbodens mit der Größe der verwendeten Kochzone übereinstimmt.

Der Zugriff erfolgt über die Grundeinstellungen.

→ Seite 15

19.1 Kochgeschirr-Test durchführen

Die flexible Kochzone ist als einzige Kochzone so eingestellt, dass sie nur ein einziges Kochgeschirr prüft.

- Das Kochgeschirr bei Raumtemperatur mit ca. 200 ml Wasser zentriert auf die Kochzone setzen, die am besten zur Größe des Kochgeschirrbodens passt.
- Die Grundeinstellungen aufrufen und wählen.
- Den Einstellbereich berühren. In den Kochzonen blinkt die Anzeige .
- Der Test läuft.
- Nach 20 Sekunden erscheint in den Kochzonen-Anzeigen das Ergebnis.

19.2 Ergebnis prüfen

Der folgenden Tabelle können Sie entnehmen, was das Ergebnis für Qualität und Schnelligkeit des Kochprozesses bedeutet.

Ergebnis
Das Kochgeschirr ist für die Kochzone nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.
Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang verläuft nicht optimal.
Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.

Hinweis: In Fällen mit ungünstigen Ergebnissen das Kochgeschirr erneut auf eine kleinere Kochzone setzen, falls vorhanden.

Um diese Funktion zu aktivieren, den Einstellbereich berühren.

20 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

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

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

Tipps

- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ "Sicherheit", Seite 2
- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt. Der Kochvorgang muss überwacht werden.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

20.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

- Die Home Connect App herunterladen.



- Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.



- Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

20.2 Übersicht der Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Einstellung	Auswahl oder Anzeige	Zusatzinformationen
<i>H C 1</i>	Netzwerkverbindung <input type="checkbox"/> – Nicht verbunden/Netzwerkverbindung trennen <input type="checkbox"/> – Automatisch verbinden <input type="checkbox"/> – Manuell verbinden <input type="checkbox"/> – Verbunden	Kochfeld im WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) anmelden oder Netzwerkverbindung trennen
<i>H C 2</i>	Verbindung mit App <input type="checkbox"/> – Nicht verbunden <input type="checkbox"/> – Verbindung herstellen	<i>H C 2</i> wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
<i>H C 3</i>	Verbindung mit WLAN <input type="checkbox"/> – Funkmodul ausgeschaltet <input type="checkbox"/> – Funkmodul eingeschaltet	Wenn WLAN aktiviert ist, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen. <i>H C 3</i> wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
<i>H C 4</i>	Einstellung über App <input type="checkbox"/> – Ausgeschaltet <input type="checkbox"/> – Eingeschaltet ¹	Wenn <i>H C 4</i> ausgeschaltet ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.

¹ Werkseinstellung

Einstellung	Auswahl oder Anzeige	Zusatzinformationen
H C 5	Software Update 1 – Update verfügbar und bereit zur Installation 2 – Installation starten	H C 5 wird nur angezeigt, wenn ein Software-Update verfügbar ist.
H C 6	Fernzugriff durch Kundendienst steuern 0 – Nicht erlaubt 1 – Erlaubt	H C 6 wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Kochfeld zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
H C 7	WLAN-Signalstärke anzeigen lassen 0 – Nicht mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbunden 1 – Signalstärke 1 (schlecht) 2 – Signalstärke 2 (mittel) 3 – Signalstärke 3 (gut)	H C 7 wird nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) besteht.
H C 8	Verbindung zu Home Connect Server 0 – Nicht verbunden 1 – Verbunden	H C 8 wird nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) besteht.

¹ Werkseinstellung

20.3 Einstellungen über die Home Connect App ändern

Mit der Home Connect App können Sie die Einstellungen für die Kochzonen ändern und an das Kochfeld senden.

Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.
- Um das Kochfeld über die Home Connect App einstellen zu können, muss in den Grundeinstellungen H C 4 eingeschaltet sein. Im Auslieferungszustand ist H C 4 eingeschaltet. Wenn die Übertragung von Einstellungen deaktiviert ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.

- Die Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Kochfeld senden.
Den Anweisungen in der Home Connect App folgen. Einstellungen, die Sie aus der Home Connect App an das Kochfeld senden, müssen Sie am Kochfeld bestätigen.
- ✓ Wenn Kocheinstellungen an eine Kochzone übermittelt werden, beginnt je nach Einstellung die entsprechende Anzeige zu blinken.
- Um die Einstellung zu bestätigen, auf die Kochstellen-Anzeige der gewünschten Kochzone tippen.
- Um die Einstellung abzulehnen, auf ein beliebiges anderes Touch-Feld des Kochfelds tippen.

20.4 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die

Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

Hinweise

- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät 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.

20.5 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Tipp: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Website: www.home-connect.com.

20.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz. Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Geräteerkennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion 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.

21 Kochfeldbasierte Haubensteuerung

Wenn das Kochfeld und die Dunstabzugshaube Home Connect-fähig sind, verbinden Sie die Geräte in der Home Connect App. Verbinden Sie dazu beide Geräte mit Home Connect und folgen Sie den Anweisungen in der App.






Hinweise

- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist eine Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Die Verbindung zur Dunstabzugshaube können Sie nur über die Home Connect App herstellen. Andere Verbindungswege werden nicht mehr unterstützt.

21.1 Home Connect Einstellungen zurücksetzen

Wenn es zu Verbindungsproblemen Ihres Geräts mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) kommt oder Sie Ihr Gerät in einem anderen WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) anmelden möchten, können Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen.

Hinweis: Wenn Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen, wird auch die Verbindung zu einer möglicherweise verbundenen Dunstabzugshaube getrennt.


1.  4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Das Display zeigt die Produktinformationen.
2. So oft auf  tippen, bis das Display abwechselnd  und  zeigt.
3. Im Einstellbereich den Wert  einstellen.

21.2 Steuerung der Dunstabzugshaube über das Kochfeld

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.

Über die Bedienelemente des Kochfelds können Sie weitere Einstellungen vornehmen.



Lüfter einstellen

1. Auf  tippen.
2. Im Einstellbereich eine Lüfterstufe wählen. Sie können zwischen den Stufen 1, 2 und 3 wählen. Um eine Intensivstufe einzustellen, im Einstellbereich auf 4 oder 5 tippen. Alternativ können Sie **b** so oft tippen, bis die gewünschte Intensivstufe angezeigt wird.



Lüfter ausschalten

- ▶ Im Einstellbereich die Lüfterstufe 0 auswählen.

Automatikbetrieb einschalten



- ▶  gedrückt halten, bis die Anzeige  zeigt.
- ✓ Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

Automatikbetrieb ausschalten

- ▶  gedrückt halten, bis  erlischt. Wenn Sie eine andere Lüfterstufe einstellen, wird der Automatikbetrieb ebenfalls beendet.






Beleuchtung der Haube einstellen

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

1. Um die Beleuchtung einzuschalten, auf  tippen.
2. Um die Beleuchtung auszuschalten, erneut auf  tippen.

21.3 Übersicht der Einstellungen der Haubensteuerung

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.

Einstellun g ¹	Auswahl	Beschreibung
	Verbindung Kochfeld - Dunstabzugshaube  – nicht verbunden / Verbindung getrennt  – Keine Funktion  – mit WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbunden  – mit WLAN und Dunstabzugshaube verbunden	-

¹ Je nach Geräteausstattung

² Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Einstellung	Auswahl	Beschreibung
$c1B$	Automatisches Starten des Lüfters B – Ausgeschaltet. Die Dunstabzugshaube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden. 1 – Eingeschaltet mit Automatikbetrieb ² . Die Dunstabzugshaube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein. 2 – Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Dunstabzugshaube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festgelegten Stufe ein.	Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.
$c20$	Lüfternachlauf 0 – Lüfter schaltet mit Kochfeld aus. 1 – Eingeschaltet mit Automatikbetrieb ² 2 – Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf 3 – Keine Änderung der Einstellungen	Einstellung, ob und wie der Lüfter nach Ausschalten des Kochfelds weiterläuft. Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.
$c21$	Automatisches Einschalten der Beleuchtung 0 – Ausgeschaltet 1 – Eingeschaltet ² Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.	Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.
$c22$	Automatisches Ausschalten der Beleuchtung 0 – Ausgeschaltet ² 1 – Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.	Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.

¹ Je nach Geräteausstattung
² Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

22 Reinigen und Pflegen

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

22.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Handel oder im Online-Shop siemens-home.bsh-group.com.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

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

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

22.2 Kochfeld reinigen

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

Voraussetzung: Das Kochfeld muss kalt sein. Bei Zuckerflecken, Reisstärke, Kunststoff oder Aluminiumfolie das Kochfeld nicht abkühlen lassen.

1. Starke Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
Die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Tipps

- Mit einem Spezienschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.
- Wenn Sie den Boden des Kochgeschirrs sauber halten, bleibt die Oberfläche des Kochfelds in gutem Zustand.

22.3 Kochfeldrahmen reinigen

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

Hinweis: Keine Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

23 Störungen beheben

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

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unschlaggemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unschlaggemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

23.1 Warnhinweise

Hinweise

- Wenn in den Anzeigen **E** erscheint, die Taste der entsprechenden Kochzone gedrückt halten und den Störungscode ablesen.
- Wenn der Störungscode nicht in der folgenden Tabelle steht, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld wieder anschließen. Wenn die Anzeige erneut erscheint, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Wenn ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.
- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

23.2 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine Anzeige leuchtet.	Die Stromversorgung ist unterbrochen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt. Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Gerät gemäß dem Schaltbild anschließen. Störung in der Elektronik <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend eine beliebige Taste des Bedienfelds berühren.
<i>F5</i> + Leistungsstufe und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Dadurch kann die Elektronik überhitzen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Kochgeschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
<i>F5</i> und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Kochgeschirr entfernen. Warten Sie einige Sekunden. Eine beliebige Taste berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiterkochen.
<i>F1/F6</i>	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Glaskeramik ausgeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und anschließend die Kochzone erneut einschalten.
<i>F8</i>	Die Kochzone war für einen längeren Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuelle Sicherheitsabschaltung hat sich eingeschaltet. Damit Sie die Kochzone einstellen können, eine beliebige Taste berühren, um die Anzeige auszuschalten.
<i>E 9000/E9010</i>	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Energieversorger kontaktieren.
<i>U400</i>	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
d E	<p>Der Demo-Modus ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und das Kochfeld anschließen. In den nächsten 3 Minuten einen beliebigen Sensor berühren. Der Demo-Modus ist deaktiviert.

23.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

Ein Induktionskochfeld kann Geräusche oder Vibrationen wie Summen, Zischen, Knistern, Lüftergeräusche oder rhythmische Geräusche verursachen.

24 Entsorgen

24.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
- Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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


25 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 siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW



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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

26 Kundendienst

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

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

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

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

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

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

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

Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.

- auf der Unterseite des Kochfelds.

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen → Seite 15 anzeigen lassen. Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

27 Prüfgerichte

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

27.1 Kuvertüre schmelzen

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

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel
 - Kochen: Leistungsstufe 1.5

27.2 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Rezept nach DIN 44550

Anfangstemperatur 20 °C

Aufheizen, ohne umzurühren

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 450 g
 - Aufheizen: Dauer 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Menge: 800 g
 - Aufheizen: Dauer 2 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5

27.3 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

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

Nach 1 Min. Aufheizen umrühren

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 500 g
 - Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Menge: 1 kg
 - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5

27.4 Béchamelsoße

Milchtemperatur: 7 °C

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

Béchamelsauce zubereiten

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

27.5 Milchreis mit Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C

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

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

Garzeit einschließlich Aufheizen ca. 45 Min.

- Topf Ø 16 cm, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
 - Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 20 cm, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
 - Fortkochen: Leistungsstufe 3, nach 10 Min. umrühren

27.6 Milchreis ohne Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C

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

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

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
 - Fortkochen: Leistungsstufe 3

- Topf Ø 20 cm ohne Deckel, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2.5

27.7 Reis kochen

Rezept nach DIN 44550

Wassertemperatur: 20 °C

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2.5

27.8 Schweinelende braten

Anfangstemperatur der Lende: 7 °C

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

27.9 Crêpes zubereiten

Rezept nach DIN EN 60350-2

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

27.10 Tiefkühl-Pommes frittieren

- Topf Ø 20 cm ohne Deckel, Zutaten: 2 l Sonnenblumenöl. Für jeden Frittierdurchgang: 200 g tiefgekühlte Pommes, 1 cm dick.
 - Aufheizen: Leistungsstufe 9, bis das Öl eine Temperatur von 180 °C erreicht.
 - Fortkochen: Leistungsstufe 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001686973

(030609)

de