

# SIEMENS

EX9..KX...

# 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 .....	6
5	Kennenlernen .....	7
6	Vor dem ersten Gebrauch .....	9
7	Grundlegende Bedienung .....	9
8	variolInduktion .....	11
9	powerMove Plus .....	12
10	Zeitfunktionen .....	12
11	powerBoost .....	13
12	shortBoost .....	14
13	Warmhaltefunktion .....	14
14	varioMotion .....	14
15	Gerichte-Assistent .....	14
16	Kabelloser Kochsensor .....	18
17	Gerichte-Assistent .....	20
18	Kindersicherung .....	21
19	Wisch-Schutz .....	21
20	Individuelle Sicherheitsabschaltung .....	21
21	Grundeinstellungen .....	21
22	Kochgeschirr-Test .....	22
23	Home Connect .....	22
24	Kochfeldbasierte Haubensteuerung .....	24
25	Reinigen und Pflegen .....	25
26	Störungen beheben .....	26
27	Entsorgen .....	28
28	Konformitätserklärung .....	28
29	Kundendienst .....	29
30	Prüfgerichte .....	29

## 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.

Wenn Sie die Kochsensorfunktion verwenden, stellen Sie die Kochstelle ein, auf der der Topf mit dem Temperatursensor steht.

Tragen Sie ein aktives implantiertes medizinisches Gerät (z. B. einen Herzschrittmacher oder Defibrillator), so vergewissern Sie sich bei Ihrem Arzt, dass dieses der Richtlinie 90/385/EWG des Rates der Europäischen

Gemeinschaften vom 20. Juni 1990 sowie EN 45502-2-1 und EN 45502-2-2 entspricht und gemäß VDE-AR- E 2750-10 ausgewählt, implantiert und programmiert wurde. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses 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 29
- 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.
- Der kabellose Temperatursensor ist mit einer Batterie ausgestattet, die beschädigt werden kann, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt wird.
- ▶ Den Sensor vom Kochgeschirr nehmen und fern von jeglicher Wärmequelle aufbewahren.

Der Temperatursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein.

- ▶ Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch 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 – Gefahr durch Magnetismus!**

Der kabellose Temperatursensor ist magnetisch und kann elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beschädigen.

- ▶ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zu dem magnetischen Bedienelement einhalten.
- ▶ Nie das Bedienelement in den Taschen der Bekleidung tragen.

**⚠ 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.

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

**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.

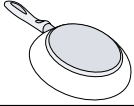
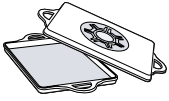
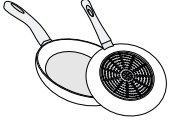
## 4 Geeignetes Kochgeschirr

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.

### 4.1 Größe und Eigenschaften des Kochgeschirrs

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

Mit Kochgeschirr-Test prüfen Sie, ob das Kochgeschirr geeignet ist. Weitere Informationen finden Sie unter → "Kochgeschirr-Test", Seite 22.

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 oder Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und wird sicher erkannt.
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 Kochgeschirrböden verkleinern die ferromagnetische Fläche, wodurch weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben wird. 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.	

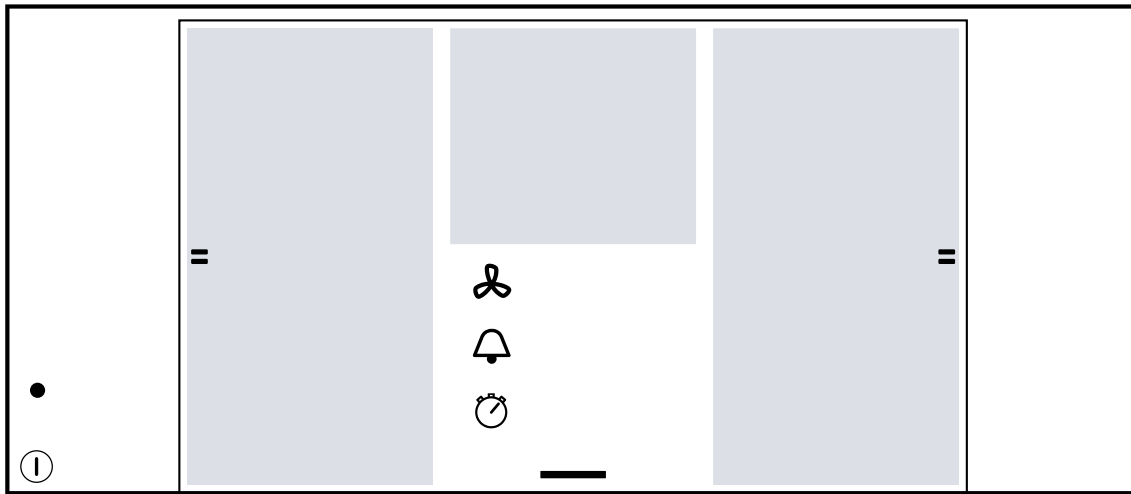
#### Hinweise

- 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 Bedienfeld

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



### Hinweise

- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Tasten stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

### Touchtasten

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

Taste	Funktion
ⓘ	Hauptschalter
—	Docking-Menü <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ⚙️ Grundeinstellungen</li> <li>▪ 🖱️ Wisch-Schutz</li> <li>▪ 🚫 Kindersicherung</li> <li>▪ ⓘ Info-Menü</li> </ul>
🕒	Stoppuhr
🔔	Wecker
==	variInduktion
0....Boost	Einstellbereich <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ⏪  Abschalt-Timer</li> <li>▪ 1....9 Leistungsstufen</li> <li>▪ 🧊 Warmhaltefunktion</li> <li>▪ 📦 powerBoost</li> <li>▪ ⚡ shortBoost</li> </ul>
	Menü Kochmodi <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 📊 Leistungsstufen</li> <li>▪ 🍲 kochSensor</li> <li>▪ 🍳 bratSensor</li> <li>▪ 🌀 powerMove Plus</li> <li>▪ 🍽️ Gerichte-Assistent</li> </ul>

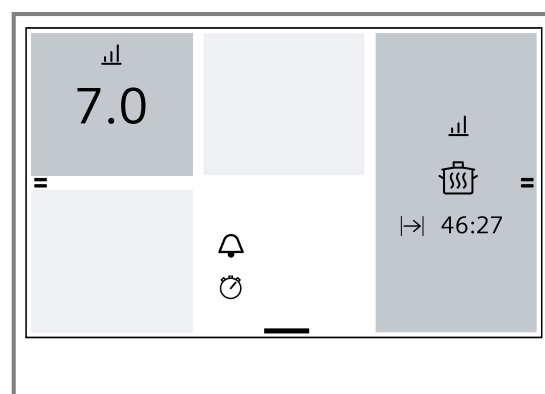
Taste	Funktion
🍀	cookConnect System
auto	Sensor-Lüftungssteuerung
💡	Beleuchtung Haube

## 5.2 Touchdisplay

Mit dem Touchdisplay können Sie das Gerät einfach und intuitiv bedienen.

### Hauptansicht

In der Hauptansicht erscheint eine Übersicht mit den Kochzonen, über die das Kochfeld verfügt. In den aktiven Kochzonen werden Kochmodi, Leistungsstufen und Zeitfunktionen angezeigt.



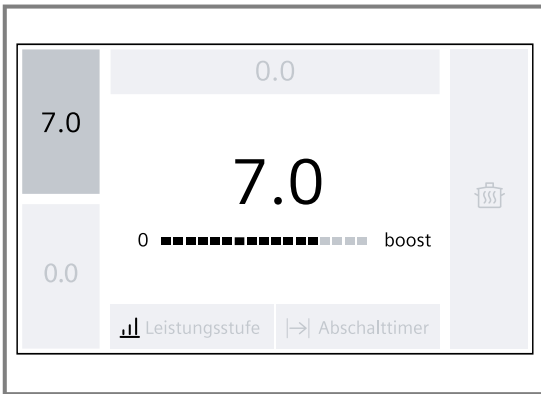
### Tasten in Verbindung mit Home Connect

Sobald die Verbindung zu Home Connect hergestellt ist, sind folgende Tasten verfügbar:

Taste	Funktion
📶	Konnektivität

## Einstellbereich


Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufe, die Programmierung der Garzeit und die verschiedenen Kochmodi für die gewählte Kochzone einstellen.

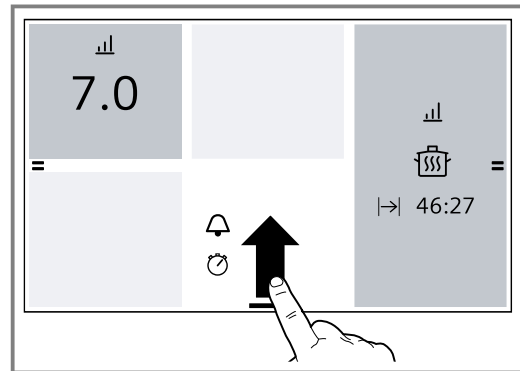


## Docking-Menü

Über das Docking-Menü können Sie auf bestimmte Funktionen und weitere Menüs zugreifen.

## Docking-Menü öffnen

1. Im unteren Bereich der Hauptansicht  berühren und nach oben ziehen.





2. Zum Verlassen des Docking-Menüs  berühren und nach unten ziehen.

## Info-Menü

Sie können Informationen über das Gerät und die aktuellen Funktionen abrufen.

### Info-Menü öffnen






1. Das Dockingmenü öffnen.
2.  berühren.
- ✓ Die verfügbaren Optionen werden angezeigt.
3. Um zur Hauptansicht zurückzukehren,  berühren.

**Hinweis:** Zusätzlich können Sie Informationen zu aktuellen Funktionen abrufen. Dazu das Symbol der gewünschten Funktion einige Sekunden lang berühren. Im Display erscheint ein Info-Fenster, das die aktuelle Funktion beschreibt.

## Menü Kochmodi

Das Kochfeld verfügt über verschiedene Kochmodi.

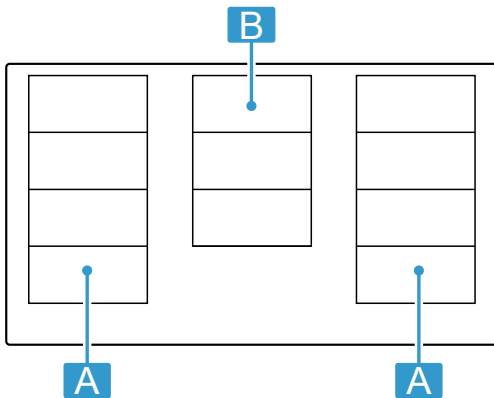
Um darauf zuzugreifen, den aktiven Kochmodus im Programmierbereich der ausgewählten Kochzone einstellen.

Symbol	Kochmodus	Funktion
	Leistungsstufen	Auswahl der Kochstufe für die Kochzone.
	powerMove	Regelung der Temperatur über die Position des Kochgeschirrs auf den Kochzonen.
	bratSensor	Mit der richtigen Temperatur braten.
	kochSensor	Kochen mit automatischer Temperaturerkennung durch den kabellosen Kochsensor. Verfügbar nach Anschluss an den kabellosen Kochsensor.
	Gerichte-Assistent	Braten und Kochen mit Vorwahl der Speisen.



## 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 	Leistungsstufe 9 powerBoost
	2.200 W 3.700 W


Bereich	Höchste Kochstufe
A 	Leistungsstufe 9 powerBoost
	3.300 W 3.700 W
B 	Leistungsstufe 9 powerBoost
	2.600 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
	Einkreis-Kochzone
	Flex-Zone → "varioInduktion", Seite 11
	Mittlere einfache Kochzone

## 5.5 Restwärmeanzeige

Wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind, leuchten die Zonenanzeigen rot, solange die Kochzonen heiß sind. Berühren Sie die Kochzone nicht, solange die Restwärmeanzeige  leuchtet, oder unmittelbar nachdem sie erlischt.

# 6 Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

## 6.1 Erste Inbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, erscheint auf dem Display die Standard-Spracheinstellung als erster Schritt zur Konfiguration des Kochfelds. Sie können die Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern. → Seite 21

## 6.2 Home Connect einstellen


Um die Verbindungseinstellungen zu starten, in den Grundeinstellungen die Einstellung Home Connect wählen und die Anweisungen in Kapitel → "Home Connect", Seite 22 befolgen.

## 6.3 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.

# 7 Grundlegende Bedienung


## 7.1 Kochfeld einschalten

- ▶  berühren.  
Ein Warnton ertönt und das Touchdisplay leuchtet.
- ✓ Das Kochfeld ist einsatzbereit.

### reStart

- ▶ Wenn Sie das Gerät innerhalb von 10 Minuten nach dem Ausschalten einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb. Sie können diese Funktion in den Grundeinstellungen einschalten. → Seite 21

## 7.2 Kochfeld ausschalten

- ▶  berühren, bis die Anzeigen erlöschen.
- ✓ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

**Hinweis:** Wenn alle Kochzonen länger als 30 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld aus.

## 7.3 Die Leistungsstufe in den Kochzonen einstellen

Die Kochzone hat 17 Leistungsstufen, die von 1 bis 9 mit Zwischenwerten angezeigt werden. Wählen Sie für das Gargut und den geplanten Garprozess die am besten geeignete Leistungsstufe.

- Die gewünschte Kochzone berühren.
  - ✓ Auf dem Display erscheint der Einstellbereich der gewählten Kochzone.
- Mit dem Finger über den Einstellbereich streichen und die gewünschte Leistungsstufe berühren.
  - ✓ Die Leistungsstufe ist eingestellt.
- Um zur Hauptansicht zurückzukehren, die aktive Kochzone erneut berühren.

**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.

## 7.4 Kochtipps

- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.
- Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.
- Wenn Sie mit Deckel garen, die Leistungsstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Nach dem Garvorgang einen Deckel auf das Kochgeschirr legen, bis Sie das Gericht servieren.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf die Hinweise des Herstellers beachten.
- Lebensmittel nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem 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
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Brühwürstchen <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Auftauen und erwärmen</b>		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
<b>Garziehen, Simmern</b>		
Kartoffelklöße <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15

<sup>1</sup> Ohne Deckel

### Kochstufe ändern und Kochzone ausschalten

- Die Kochzone wählen.
- Die gewünschte Leistungsstufe wählen oder im Programmierbereich auf 0 einstellen.
  - ✓ Die Leistungsstufe der Kochzone ändert sich oder die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmanzeige erscheint.

### Schnelles Ausschalten der Kochzone

- ▶ Wenn Sie die Kochzonen-Anzeige auf dem Display für einige Sekunden berühren, stellt sich die Leistungsstufe automatisch auf 0.0. Sie können diese Funktion in den Grundeinstellungen ausschalten.  
→ Seite 21

	☰☷☸	⌚ min
Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
<b>Sieden, Dämpfen, Dünsten</b>		
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
Nudeln <sup>1</sup>	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
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
<b>Schmoren</b>		
Rollbraten	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
<b>Schmoren/Braten mit wenig Fett<sup>1</sup></b>		
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

<sup>1</sup> Ohne Deckel

		⌚ min
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

<sup>1</sup> Ohne Deckel

		⌚ min
<b>Frittieren, 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren<sup>1</sup></b>		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, oder in Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-

<sup>1</sup> Ohne Deckel

## 8 variInduktion

Sie können die flexible Kochzone je nach Bedarf als eine zusammenhängende Kochzone oder als zwei unabhängige Kochzonen verwenden. 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.

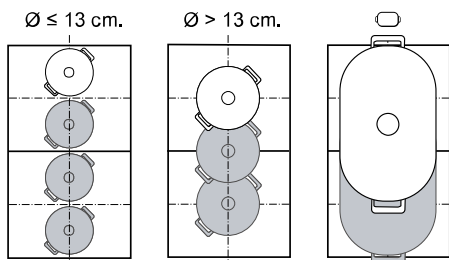
### 8.1 Platzieren des Kochgeschirrs

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.

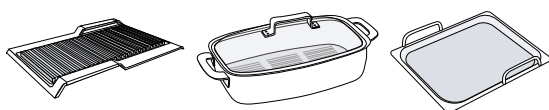
#### Als eine zusammenhängende Kochzone

Empfohlen für das Kochen mit nur einem Kochgeschirr.

- Platzieren des Kochgeschirrs abhängig von der Größe:



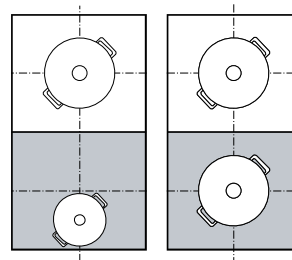
- Empfohlenes längliches Kochgeschirr



#### Als zwei getrennte Kochzonen

Empfohlen für das Kochen mit zwei Kochgeschirren.

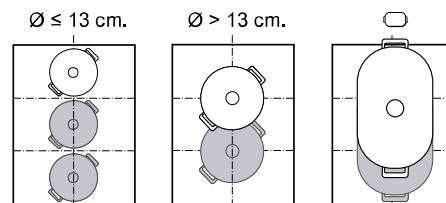
Sie können die vordere und hintere Zone getrennt voneinander verwenden, und für jede eine eigene Leistungsstufe einstellen.



#### Mittlere Kochzone

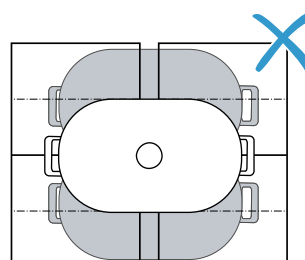
Die Kochzone besteht aus drei Induktoren, die als eine einzige Kochzone funktionieren.

Platzieren des Kochgeschirrs



#### Achtung


Kochgeschirr nicht mittig zwischen rechter und linker Zone aufstellen. Die Kochzonen werden nicht korrekt aktiviert und Sie erzielen keine guten Kochergebnisse.



## 8.2 variolInduktion trennen

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

Um die Kochzonen zu trennen:


1. Eine der beiden Kochzonen wählen.
  2.  berühren.
- ✓ Die Flex Zone ist getrennt.

### Hinweise

- Sie können die Standard-Einstellung der Flex Zone ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 21.

- 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 für ein Kochgeschirr ändern, indem Sie dieses einfach innerhalb der Flex Zone verschieben. Die Zone ist 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 = Leistungsstufe 9,0
- Mittlerer Bereich = Leistungsstufe 5,0
- Hinterer Bereich = Leistungsstufe .

Sie können die Standard-Einstellung der voreingestellten Leistungsstufen ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 21.

## 9.2 powerMove Plus aktivieren

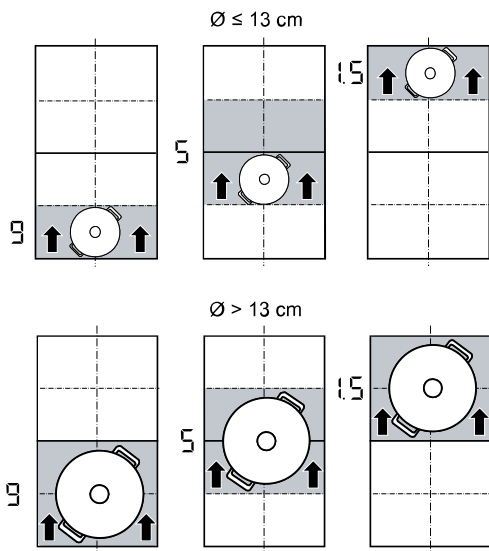
**Voraussetzung:** Nur ein Kochgeschirr auf eine Flex Zone stellen.

1. Eine der beiden Kochzonen der Flex Zone wählen.
  2. Den aktiven Kochmodus berühren.
  3.  wählen
- ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

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

## 9.3 powerMove Plus deaktivieren

1. Eine Kochzone wählen.
  2. Den aktiven Kochmodus berühren und in einen anderen Kochmodus wechseln.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.



# 10 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Abschalt-Timer
- Wecker

- Stoppuhr

## 10.1 Abschalt-Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Garzeit für eine oder mehrere Kochzonen programmieren. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

### Abschalt-Timer einschalten

1. Die Kochzone und die Leistungsstufe wählen.
  2. Im Einstellbereich  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  berühren.
  3. Die Garzeit im Einstellbereich einstellen.
  4. Um zu bestätigen,  $\triangleright$  berühren.
- ✓ Die Garzeit beginnt abzulaufen.
  - ✓ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich die Kochzone aus und ein Signal ertönt.

### Hinweise

- Wenn in einer Kochzone, in der `bratSensor` aktiviert ist, eine Garzeit programmiert ist, beginnt die programmierte Garzeit abzulaufen, sobald die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.
- Wenn für eine Kochzone eine Garzeit programmiert und der `kochSensor` aktiviert ist, beginnt die eingestellte Garzeit erst abzulaufen, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

### Abschalt-Timer ändern oder ausschalten

1. Die Kochzone wählen und  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  berühren.
2. Die Garzeit im Programmierbereich ändern oder  $\times$  berühren, um die Zeit zu löschen.
3. Um die gewählte Einstellung zu bestätigen,  $\triangleright$  berühren.
4. Auf die Kochzonenanzeige tippen, um zur Hauptansicht zurückzukehren.

## 10.2 Wecker

Mit dieser Funktion können Sie eine Zeituhr einschalten. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Sie schaltet die Kochzonen nicht automatisch aus.

### Wecker einschalten

1.  $\triangle$  berühren.
  2. Im Programmierbereich die gewünschte Zeit wählen.
  3. Um die Einstellung zu bestätigen,  $\triangleright$  berühren.
- ✓ Die Zeit beginnt abzulaufen.
  - ✓ Nach Ablauf einer Dauer ertönt ein Signal.
4.  $\triangle$  berühren.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

### Wecker ändern oder ausschalten

1.  $\triangle$  berühren.
2. Die Zeit im Programmierbereich ändern oder  $\times$  berühren, um die Zeit zu löschen.
3. Um die gewählte Einstellung zu bestätigen,  $\triangleright$  berühren.
4. Um zur Hauptansicht zurückzukehren,  $\leftarrow$  berühren.

## 10.3 Stoppuhr

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

### Stoppuhr einschalten

- ▶  $\odot$  berühren.
- ✓ Die Zeit beginnt abzulaufen.

### Stoppuhr pausieren.

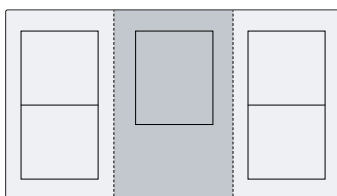
1.  $\odot$  in der Hauptansicht berühren.
  2.  $\square$  berühren.
- ✓ Die Stoppuhr hält an.
3.  $\triangleright$  berühren.
- ✓ Die Stoppuhr läuft weiter.

### Stoppuhr ausschalten

1.  $\odot$  berühren.
2.  $\times$  berühren. Die Zeitanzeige stellt sich auf 00m 00s. Um die Zeitanzeige erneut einzuschalten,  $\triangleright$  berühren.
3. Um zur Hauptansicht zurückzukehren  $\leftarrow$  berühren.

# 11 powerBoost

Mit dieser Funktion werden große Wassermengen schneller erhitzt als mit Leistungsstufe 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. Im Einstellbereich `boost` wählen.
- ✓  $\text{I}$  und  $\square$  leuchten.
3.  $\square$  berühren.
- ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

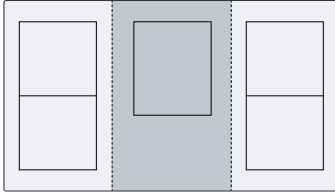
## 11.2 powerBoost ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
  2. Im Einstellbereich eine andere Leistungsstufe einstellen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen wird die Funktion automatisch ausgeschaltet, um die elektronischen Bauteile im Inneren der Platine zu schützen.

## 12 shortBoost

Mit dieser Funktion erhitzen Sie Pfannen schneller als mit der Leistungsstufe 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. Im Einstellbereich boost wählen.
- ✓  und  leuchten.
3.  berühren.
- ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

### 12.3 shortBoost ausschalten


1. Die Kochzone wählen.
2. Im Einstellbereich eine andere Leistungsstufe einstellen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

**Hinweis:** Um hohe Temperaturen 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. Die Kochzone wählen.
2. Im Einstellbereich die niedrigste Leistungsstufe wählen.
- ✓  leuchtet.
- ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

### 13.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf 0 einstellen.  
Die Kochzone und  schalten sich aus.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

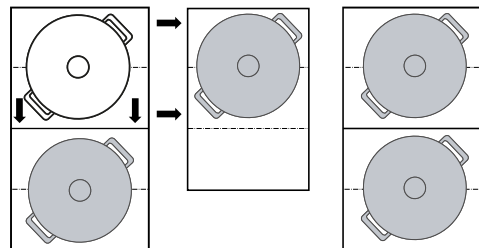
## 14 varioMotion

Mit dieser Funktion können Sie die Kochstufe, die eingestellte Garzeit und die gewählte Kochfunktion von einer Kochzone auf eine andere übertragen.

### 14.1 varioMotion

**Voraussetzung:** Das Kochgeschirr auf eine Kochzone verschieben, die nicht eingeschaltet und noch nicht voreingestellt ist und auf der zuvor kein anderes Kochgeschirr stand.

1. Das Kochgeschirr verschieben.



Das Kochgeschirr wird erkannt. Nach ein paar Sekunden erscheint auf dem Display die Option, die Voreinstellungen für die neue Kochzone zu bestätigen.

2. Die Einstellungen bestätigen.
- ✓ Die Einstellungen sind auf die neue Kochzone übertragen.

## 15 Gerichte-Assistent

Der Kochassistent ist der Garant für einfaches Kochen und verspricht ausgezeichnete Kochergebnisse.


Wenn Sie die gewünschte Temperatur gewählt haben, messen die Sensoren kontinuierlich die Temperatur des Kochgeschirrs und halten diese während des Gargvorgangs konstant.

### Vorteile

- Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, wird diese automatisch konstant gehalten, was Energie spart.
- Das Öl wird nicht überhitzt und die Speisen kochen nicht über.






## 15.1 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.

Diese Funktion ist auf allen Kochzonen verfügbar, die mit  gekennzeichnet sind.



### 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	

### 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](http://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.

### bratSensor einschalten



1. Leeres Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
2. Eine Kochzone wählen.
3. Den aktiven Kochmodus berühren und die Option  bratSensor wählen.

4. Die gewünschte Temperaturstufe wählen und die Kochzone berühren, um zur Hauptansicht zurückzukehren.
- ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.
- ✓  der Kochzone blinkt, bis die Kochzone die Brattemperatur erreicht ist. Ein Signal ertönt und die Anzeige blinkt nicht mehr.
5. Bratfett und anschließend das Gargut in die Bratpfanne geben.





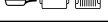
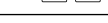



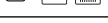


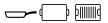


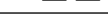





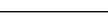





### bratSensor ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf 0 einstellen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.
3. Um die Funktion bratSensor zu verlassen, zu einem anderen Kochmodus wechseln.

### Empfehlungen zum Kochen mit bratSensor

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

-  Bratpfanne
-  Teppanyaki
-  Grillplatte

	Kochgeschirr	  min
<b>Fleisch</b>		
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
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>		
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



	Kochgeschirr	⌚	⌚ min
<b>Eierspeisen</b>			
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
<b>Gemüse</b>			
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
Pilze		4	10-15
Gemüse, in Öl gedünstet		1	10-20
Gemüse im Tempurateig		4	5-10
<b>Tiefkühl-Produkte</b>			
Chicken Nuggets		4	10-15
Fischstäbchen		4	8-12
Pommes Frites		5	4-8
Pfannengerichte		3	6-10
Frühlingsrollen		4	10-30
Pasteten, Kroketten		5	3-8
<b>Saucen</b>			
Tomatensoße		1	25-35
Béchamelsauce		1	10-20
Käsesauce		1	10-20
Süße Saucen		1	15-25
Saucen, reduziert		1	25-35
<b>Weitere</b>			
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

## 15.2 kochSensor

Mit dieser Funktion können Sie das Gargut erwärmen, köcheln, kochen, garen, mit dem Schnellkochtopf kochen oder in einem Topf mit reichlich Öl bei kontrollierter Temperatur frittieren.

Um diese Funktionen zu verwenden, benötigen Sie den kabellosen Kochsensor für kabelloses Kochen.

Diese Funktion ist bei allen Kochzonen mit dem kabellosen Kochsensor auf dem normalen Kochgeschirr verfügbar.

## Temperaturstufen

Temperaturstufen für die Zubereitung von Speisen.

Stufe	Temperatur	Funktionen	Kochgeschirr
1	70 °C	Erwärmen und Warmhalten	
2	90 °C	Garen	
3	100 °C	Aufkochen	
4	120 °C	Kochen im Schnellkochtopf	
5	180 °C	Frittieren	

## Hinweise zur Funktion kochSensor

- Der kabellose Kochsensor misst die Temperatur der Flüssigkeit durch den Silikonboden, der am Behälter angebracht ist. Für eine korrekte Messung muss der Silikonboden vollständig von der zu messenden Flüssigkeit bedeckt sein.
- Der Rahmen des kabellosen Kochsensors und der auf dem Kochgeschirr angebrachte Silikonboden müssen vollständig trocken sein, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Den kabellosen Kochsensor nicht während eines laufenden Garvorgangs entfernen. Nach dem Garvorgang den Sensor vorsichtig entfernen, denn der Sensor kann heiß sein.
- Um Energie zu sparen, einen Deckel verwenden.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der kabellose Kochsensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfelds zeigt.
- Nie den kabellosen Kochsensor auf ein anderes heißes Kochgeschirr ausrichten, um eine Überhitzung zu vermeiden.

## kochSensor einschalten

**Voraussetzung:** Den kabellosen Kochsensor verbinden.

- Den kabellosen Kochsensor am Kochgeschirr anbringen.
  - Ein Kochgeschirr mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochzone stellen und mit einem Deckel schließen.
  - Die Kochzone wählen, auf der sich das Kochgeschirr mit dem kabellosen Kochsensor befindet.
  - berühren und kochSensor wählen.
  - Anschließend die Mitte des kabellosen Kochsensors berühren.
  - Die entsprechende Temperaturstufe für das Gargut wählen, das Sie kochen möchten.
- Die Funktion ist eingeschaltet.
  - Die Temperaturstufe und leuchten. Die Temperaturanzeige leuchtet zunehmend rot, bis das Wasser oder Öl die entsprechende Temperatur erreicht hat, um die Speise für das Kochen hinzuzugeben. Ein Signal ertönt.



7. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und das Gargut zugeben. Mit geschlossenem Deckel garen.

### kochSensor ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf 0 stellen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.
3. Um kochSensor zu verlassen, berühren und zu einem anderen Kochmodus wechseln.

### Empfehlungen zum Kochen mit kochSensor

Die nachfolgende Tabelle enthält die ideale Temperaturstufe für eine Auswahl von Gerichten. ⌘ °C und ⊖ min hängen von der Menge, dem Zustand und der Qualität der Lebensmittel ab.

#### Erwärmen und Warmhalten

	⌘ °C	⊖ min
Gulasch erwärmen	70	10-20
Glühwein erwärmen	70	5-15

#### - Garziehen

	⌘ °C	⊖ min
--	------	-------

#### Fleisch

Würstchen	90	10-20
-----------	----	-------

#### Fisch

Gedünsteter Fisch	90	15-20
-------------------	----	-------

#### Eierspeisen

Pochierte Eier	90	2-5
----------------	----	-----

#### Kartoffeln

Kartoffelklöße	90	30-40
----------------	----	-------

#### Nudeln und Getreide

Reis	90	25-35
Parboiled Reis	90	25-35
Vollkornreis	90	45-55
Reis, Basmati, Thailändisch	90	8-12
Wildreis	90	20-30
Polenta	90	3-8
Grießbrei	90	5-10

#### Suppen

Instant-Cremes	90	10-15
----------------	----	-------

#### Dessert

Milchreis	90	40-50
Haferbrei	90	10-15
Schokoladenpudding	90	3-5

#### Weitere

Milch	90	3-10
-------	----	------

#### - Kochen

	⌘ °C	⊖ min
--	------	-------

#### Fleisch

Fleischklops	100	20-30
Huhn	100	60-90
Kalb	100	60-90

#### Eierspeisen

	⌘ °C	⊖ min
Gekochte Eier	100	5-10

#### Gemüse und Hülsenfrüchte

Brokkoli	100	10-20
Blumenkohl	100	10-20
Rosenkohl	100	30-40
Grüne Bohnen	100	15-30
Kichererbsen	100	60-90
Erbsen	100	15-20
Linsen	100	45-60

#### Kartoffeln

Gnocchi	100	3-6
Kartoffeln, gekocht	100	30-45
Süßkartoffeln	100	30-45

#### Nudeln und Getreide

Hartweizennudeln	100	7-10
Frische Teigwaren	100	3-5
Vollkornnudeln	100	7-10
Hartweizennudeln, gefüllt	100	15-20
Frische Nudeln, gefüllt	100	5-8
Quinoa	100	10-12

#### Suppen

Hausgemachte Brühen	100	60-90
Instant-Suppen	100	5-10

#### Dessert

Kompott	100	15-25
---------	-----	-------

#### Tiefkühl-Produkte

Grüne Bohnen	100	15-30
--------------	-----	-------

#### Kochen im Schnellkochtopf

	⌘ °C	⊖ min
--	------	-------

#### Fleisch

Huhn	120	15-25
Kalb	120	15-25

#### Gemüse und Hülsenfrüchte

Gemüse	120	3-6
Kichererbsen	120	25-35
Linsen	120	10-20
Bohnen	120	25-35

#### Kartoffeln

Kartoffeln	120	10-20
Süßkartoffeln	120	10-20

#### Nudeln und Getreide

Reis	120	6-8
Vollkornreis	120	12-18

#### Suppen

Hausgemachte Brühe	120	20-30
--------------------	-----	-------

#### Mit viel Öl frittieren

Den Deckel verwenden, um das Öl zu erhitzen, und abnehmen, um das Gargut zu braten.

	⌘ °C	⊖ min
<b>Fleisch</b>		
Hähnchenteile	180	10-15
Fleischklops	180	10-15
<b>Fisch</b>		
Fisch in Bierteig, paniert	180	10-15
<b>Gemüse und Hülsenfrüchte</b>		
Gemüse im Bierteig, paniert	180	4-8
Champignons, paniert oder im Bierteig	180	4-8
<b>Dessert</b>		
Berliner, Donuts und Krapfen	180	5-10
<b>Tiefkühl-Produkte</b>		
Pommes frites	180	4-8

### 15.3 Kabelloser Kochsensor

Um kochSensor zu verwenden, müssen Sie einen kabellosen Kochsensor erwerben. Sie können den kabellosen Kochsensor über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder in einem Fachgeschäft [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) erwerben.

#### Kabellosen Kochsensor verbinden

Um den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld zu verbinden, folgendermaßen vorgehen:

1. Grundeinstellungen öffnen → Seite 21
2. Die Einstellung Kochsensor wählen und die Option „Neuen Kochsensor hinzufügen“ wählen.
3. Innerhalb von 30 Sekunden kurz die Mitte des kabellosen Kochsensors berühren.
  - Nach wenigen Sekunden erscheint im Display das Ergebnis der Verbindung zwischen dem Kochsensor und dem Bedienfeld.

<b>Ergebnis</b>	
✓ Fehlerfreie Verbindung	kochSensor ist verfügbar.
! Fehlerhafte Verbindung	Kommunikationsfehler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Den Verbindungsvorgang wiederholen. Wenn das Ergebnis weiterhin ! ist, den Kundendienst benachrichtigen.</li> </ul>

<b>Ergebnis</b>	
⚠ Fehlerhafte Verbindung	Kommunikationsfehler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bluetooth-Kommunikationsfehler. Den Verbindungsvorgang wiederholen.</li> <li>▪ Sie haben nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochzone die Mitte des kabellosen Kochsensors berührt. Den Verbindungsvorgang wiederholen.</li> <li>▪ Die Batterie des kabellosen Kochsensors ist leer. Die Batterie tauschen, den kabellosen Kochsensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang wiederholen.</li> </ul>

#### Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

1. Für ca. 8 - 10 Sekunden auf die Mitte des Kochsensors drücken.
  - ✓ Während dieses Vorgangs leuchtet die LED-Anzeige des kabellosen Kochsensors dreimal auf.
  - ✓ Das Zurücksetzen startet beim dritten Aufleuchten der LED.
2. Jetzt nicht mehr auf die Mitte des Funk-Kochsensors drücken.
  - ✓ Sobald die LED erlischt, ist der kabellose Kochsensor zurückgesetzt.
3. Den Verbindungsvorgang ab Punkt 2 wiederholen.

#### Siedepunkt einstellen

Der Punkt, an dem Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe des Wohnorts über dem Meeresspiegel ab. Wenn das Wasser zu stark oder zu schwach kocht, können Sie den Siedepunkt einstellen. Dafür: Die Einstellung „Siedepunkt einstellen“ in → "Grundeinstellungen", Seite 21 wählen. Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 200 - 400 m eingestellt. Wenn der Wohnort sich auf dieser Höhe über dem Meeresspiegel befindet, den Siedepunkt nicht einstellen. Andernfalls die Einstellung wählen, die der Höhe des Wohnorts über dem Meeresspiegel entspricht.

**Hinweis:** Die Temperatur 3/100 °C reicht aus, um effizient zu kochen. Für ein intensiveres Kochen wählen Sie eine geringere Höhe.

## 16 Kabelloser Kochsensor

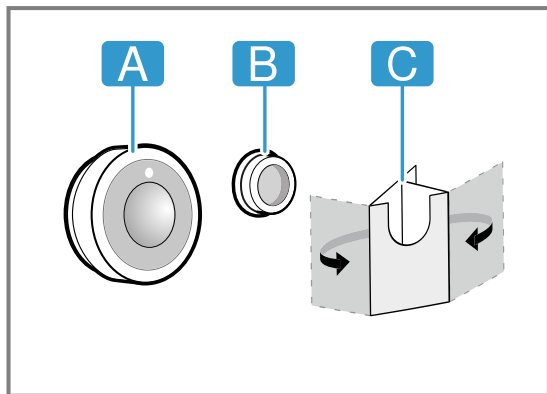
Um kochSensor zu verwenden, müssen Sie einen kabellosen Kochsensor erwerben. Sie können den kabellosen Kochsensor über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder in einem Fachgeschäft [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) erwerben.

### 16.1 Lieferumfang

Nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung prüfen.

- **A** Kabelloser Kochsensor
- **B** Silikonpatch

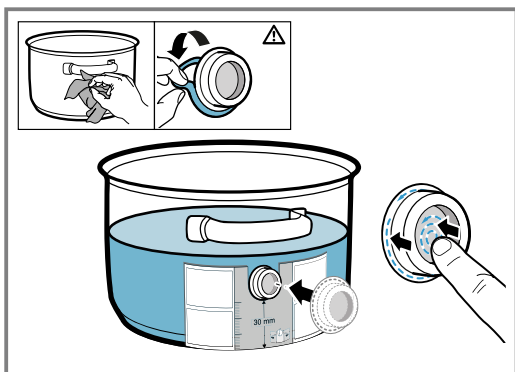
- C Schablone



## 16.2 Anbringen des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Kochsensor am Gefäß. Zum Aufsetzen auf dem Kochgeschirr:

1. Die Klebestelle am Kochgeschirr muss fettfrei sein. Das Gefäß reinigen, gut abtrocknen und die Klebestelle z. B. mit Alkohol abreiben.
2. Die Schutzfolie vom Silikonpatch entfernen. Mithilfe der mitgelieferten Schablone den Silikonpatch in entsprechender Höhe außen auf das Kochgeschirr kleben.



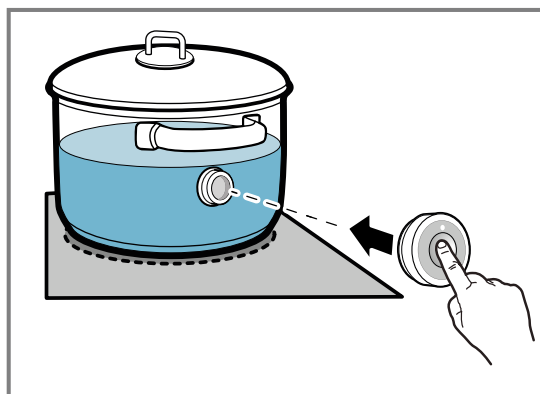
3. Die gesamte Oberfläche und den inneren Bereich des Silikonpatches andrücken.
4. Den Kleber eine Stunde lang trocknen lassen. In dieser Zeit das Kochgeschirr nicht verwenden oder abwaschen.

**Hinweis:** Wenn sich der Silikonpatch löst, einen neuen verwenden. Bei Bedarf können Sie ein Set mit fünf Silikonpatches im Fachhandel, bei unserem Kundendienst oder auf unserer offiziellen Website [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) unter Angabe der Artikelnummer 17007119 erwerben.

Alle Klebstoffe bauen mit der Zeit ab, wenn sie gelagert werden. Um dies zu vermeiden, die Silikonböden sofort nach Erhalt auf ihre Behälter legen.

## 16.3 Den kabellosen Kochsensor anbringen

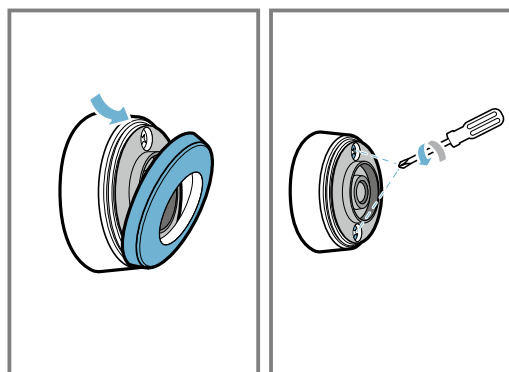
1. Sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor Sie den Kochsensor anbringen.
2. Den Kochsensor so am Silikonpatch anbringen, dass er sich perfekt anpasst.



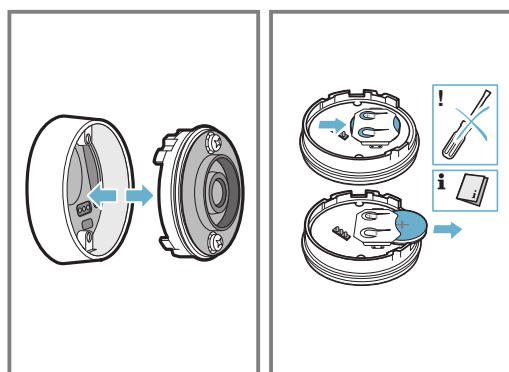
## 16.4 Batterie auswechseln

Wenn die LED am kabellosen Kochsensor beim Drücken nicht aufleuchtet, ist die Batterie entladen. Auswechseln der Batterie:

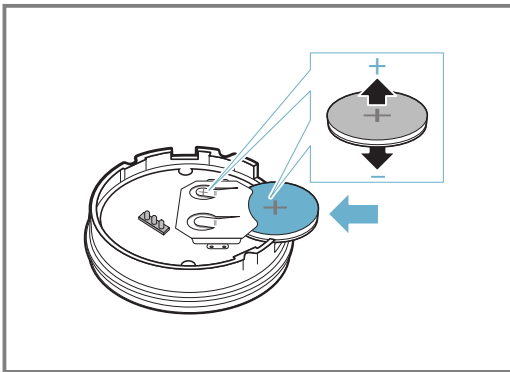
1. Die Siliconabdeckung vom Gehäuseunterteil des Kochsensors abziehen und die beiden Schrauben mit einem Schraubenzieher entfernen.



2. Den Deckel des Kochsensors öffnen und die Batterie aus dem Sockel nehmen.

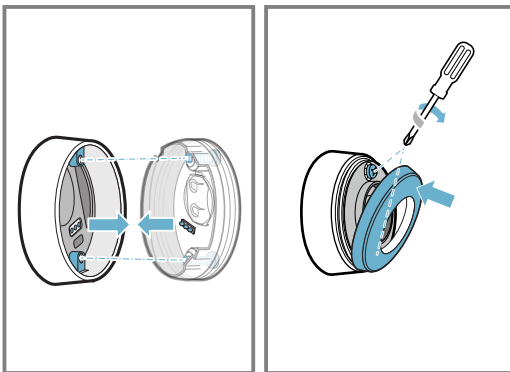


3. Eine neue Batterie einsetzen und dabei die Anweisungen zu den Batteriepolen beachten. Nur hochwertige Batterien des Typs CR2032 verwenden.



**Hinweis:** Keine Gegenstände aus Metall verwenden, um die Batterie zu entfernen. Die Batterieanschlusspunkte nicht berühren.

4. Den Verschluss des Kochsensors schließen. Die Aussparungen für die Schrauben am Verschluss müssen sich mit den Vertiefungen am Gehäuseunterteil decken. Die Schrauben mit einem Schraubendreher festziehen und die Silikonabdeckung am Gehäuseunterteil des Kochsensors befestigen.



## 16.5 Reinigung

### Kochsensor

Mit einem feuchten Tuch reinigen. Nicht in die Spülmaschine stellen und nicht nass machen.

Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, diesen vom Kochgeschirr entfernen und an einem sauberen, sicheren Ort, fern von Wärmequellen aufbewahren.

## 17 Gerichte-Assistent

Mit dieser Funktion können alle Arten von Gargut zubereitet werden. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus.

Die Rezepte der Funktion kochSensor sind erst nach Anschluss an den kabellosen Kochsensor verfügbar.

### 17.1 Gerichte-Assistent einschalten

1. Eine Kochzone wählen.
2. Den aktiven Kochmodus berühren und wählen.

### Silikonpatch

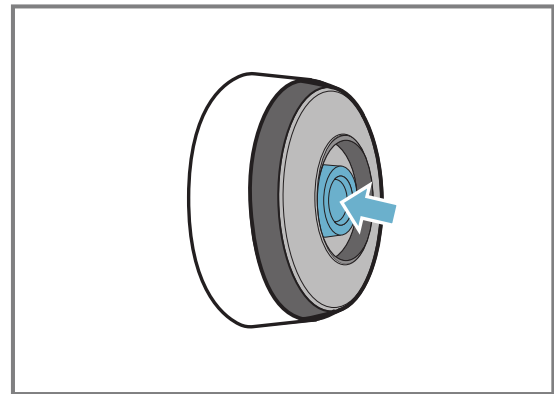
Vor dem Anbringen des Kochsensors reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

**Hinweis:** Das Kochgeschirr mit dem Silikonpatch nicht über einen längeren Zeitraum in Spüllauge legen.

### Fenster des kabellosen Kochsensors

Das Fenster sauber und trocken halten. Wichtig dafür:

1. Regelmäßig die Verschmutzungen und Fettspritzer entfernen.
2. Zur Reinigung einen Lappen oder ein Wattestäbchen und Fensterputzmittel verwenden.



### Hinweise

- Keine harten und rauen Objekte wie Borstenbürsten oder Scheuerschwämme und keine Scheuermittel verwenden, um das Kochfeld zu reinigen.
- Um das Fenster des kabellosen Kochsensors nicht zu beschmutzen oder zu verkratzen, diesen nicht mit den Fingern berühren.

## 16.6 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass das Gerät mit der Funktion Kabelloser Kochsensor den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Eine ausführliche Konformitätserklärung gemäß der Richtlinie RED finden Sie auf [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) auf der Produktseite Ihres Gerätes unter der Rubrik Zusätzliche Dokumente.

Die Logos und die Marke Bluetooth® sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. und jede Verwendung dieser Marken durch BSH Hausgeräte GmbH erfolgt unter Lizenz. Alle anderen Marken und Handelsnamen sind Eigentum der jeweiligen Firmen.

3. Die gewünschte Programmgruppe und das Gargut wählen.
4. Den Anweisungen auf dem Display folgen.

### 17.2 Gerichte-Assistent abbrechen


1. Die Kochzone wählen.
  2. Den aktiven Kochmodus wählen und zu einem anderen Kochmodus wechseln.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

## 18 Kindersicherung

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

### 18.1 Kindersicherung aktivieren

#### Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist eingeschaltet.
  - Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
1. Das Docking-Menü öffnen.
  2. Auf  tippen.
- ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

### 18.2 Kindersicherung ausschalten

- ▶ Die Hinweise im Anzeigenfeld beachten.
- ✓ Die Sperre ist aufgehoben.

### 18.3 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 21.


## 19 Wisch-Schutz

Mit dieser Funktion können Sie das Bedienfeld für die Reinigung sperren, damit Sie die Einstellungen nicht ungewollt verstellen.

Die Sperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter.

### 19.1 Wisch-Schutz einschalten

1. Das Dockingmenü öffnen.

2.  berühren. Ein Signal ertönt.
- ✓ Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt.
- ✓ Nach 30 Sekunden ertönt ein Signal und das Bedienfeld wird entsperrt.

### 19.2 Wisch-Schutz ausschalten

Um die Funktion vorzeitig aufzuheben, die Anweisungen auf dem Display befolgen.

## 20 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern, schaltet sich die Sicherheitsfunktion ein. Auf dem Display erscheint eine Meldung und die Kochzone heizt nicht mehr.

Um die Anzeige auszuschalten und die Kochzone neu einzustellen, eine beliebige Taste berühren.

## 21 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

### 21.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Sprache	Die Display-Sprache des Geräts ändern.
Home Connect	Mit dieser Funktion können Sie das Gerät mit dem Heimnetzwerk und einem mobilen Endgerät verbinden.
cookConnect System	Mit dieser Funktion können Sie bestimmte Funktionen der Dunstabzugshaube über das Kochfeld steuern.
Akustische Signale	Mit dieser Funktion können Sie Warn-töne wählen, die das Gerät ausgeben soll.
Dauer des Warnsignals	Mit dieser Funktion können Sie die Dauer des Warnsignals ändern.


Einstellung	Beschreibung und Optionen
Tastentöne	Mit dieser Funktion können Sie wählen, ob das Gerät Töne ausgeben soll, wenn Sie die Tasten auf dem Touchdisplay berühren.
Anzeigehelligkeit	Die Helligkeit des Displays ändern.
variInduktion	Mit dieser Funktion können Sie den Einschaltmodus der Funktion nach dem Einschalten des Kochfelds einstellen: zwei unabhängige Kochzonen oder eine einzige Zone.
powerMove Plus	Mit dieser Funktion können Sie die voreingestellten Leistungsstufen der drei Kochbereiche der Flex Zone ändern.
Kindersicherung	Mit dieser Funktion können Sie das Kochfeld automatisch verriegeln, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbefugt verwenden.

Einstellung	Beschreibung und Optionen
quickStop-Funktion	Ermöglicht das schnelle Ausschalten der Kochzone direkt über das Hauptdisplay.
Markenlogo	Mit dieser Funktion können Sie einstellen, ob das Markenlogo angezeigt werden soll, wenn Sie das Kochfeld einschalten.
reStart	Mit dieser Funktion können Sie einstellen, wie lang sich das Gerät die zuletzt verwendeten Einstellungen merkt, wenn Sie das Gerät ausschalten.
Leistungsbegrenzung	Damit können Sie bei Bedarf die Gesamtleistung des Kochfelds aufgrund der Gegebenheiten Ihrer Elektroinstallation begrenzen. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. Genaue Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Wenn die Funktion eingeschaltet ist und das Kochfeld die eingestellte Leistungsgrenze erreicht, wird $_$ angezeigt und Sie können keine höhere Leistungsstufe wählen.
Energieverbrauchsanzeige	Zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Einschalten und Ausschalten der Kochzone in kWh an. Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Kochsensor	Einen neuen kabellosen Kochsensor hinzufügen.
Siedepunkt einstellen	Die Höhe über dem Meeresspiegel Ihres Standorts eingeben, damit der Kochsensor präziser funktioniert.
Kochgeschirr-Test	Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.
Geräteinformationen	Mit dieser Funktion können Sie Informationen zum Gerät abrufen.
Werkseinstellungen	Alle Einstellungen auf Werkszustand zurücksetzen.

## 21.2 Grundeinstellungen aufrufen

**Voraussetzung:** Alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

1. Das Dockingmenü öffnen.
2.  berühren.
3. Um durch die verfügbaren Einstellungen zu blättern, den Finger ziehen.
4. Um das Untermenü aufzurufen, und die gewünschte Option zu wählen, eine Einstellung berühren. Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, innerhalb eines Untermenüs  $\leftarrow$  berühren.
5. Bevor Sie die Grundeinstellungen verlassen, die Einstellungen im Bestätigungsbildschirm speichern oder abbrechen.
6. Zum Verlassen  $\leftarrow$  berühren.

## 22 Kochgeschirr-Test

Die Qualität des Kochgeschirrs beeinflusst die Schnelligkeit und das Ergebnis des Kochvorgangs stark. Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.

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

Der Zugriff erfolgt über die Grundeinstellungen.

→ Seite 21

### 22.1 Kochgeschirr-Test durchführen

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

1. Das Kochgeschirr bei Raumtemperatur mit ca. 200 ml Wasser zentriert auf die Kochzone setzen, die am besten zur Größe des Kochgeschirrbodens passt.
2. Die Grundeinstellungen aufrufen und die Option Kochgeschirr-Test wählen.
3. Den Hinweisen im Anzeigefeld folgen.
- ✓ Nach 10 Sekunden erscheint in den Kochzonen-Anzeigen das Ergebnis.

**Hinweis:** Um die Funktion einzuschalten, zum Grundeinstellungsmenü zurückkehren und Kochgeschirr-Test wählen.

## 23 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](http://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.

**23.1 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.

1. Die Home Connect App herunterladen.



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



3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

**23.2 Übersicht der Home Connect Einstellungen**

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

Das Kochfeld zeigt die Einstellung "Mit Assistent einstellen", wenn das Kochfeld nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden ist. Alle anderen Einstellungen zeigt das Kochfeld, wenn eine Verbindung zum Heimnetzwerk besteht.

<b>Einstellung</b>	<b>Beschreibung und Optionen</b>
Mit Assistent einstellen	Sie können das Kochfeld automatisch oder manuell im Heimnetzwerk anmelden. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mit dem Assistenten einstellen (automatische Verbindung zum Heimnetzwerk).<sup>1</sup></li> <li>■ Mit dem Assistenten einstellen: Keine WPS-Funktion (manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk).</li> </ul>
Mit App verbinden	Sie können das Kochfeld mit einem oder mehreren Home Connect Konten verbinden.
Einstellung über App	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aus: In der App werden ausschließlich die aktuellen Status des Kochfelds angezeigt.</li> <li>■ An<sup>1</sup>: Sie können Kocheinstellungen von der App an das Kochfeld senden. Die gesendeten Kocheinstellungen müssen Sie am Kochfeld bestätigen.</li> </ul>
Wi-Fi	Sie können das Funkmodul des Kochfelds ausschalten und somit die Verbindung zum WLAN trennen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktiviert: Das Funkmodul ausgeschaltet.</li> <li>■ Aktiviert<sup>1</sup>: Funkmodul verbunden.</li> </ul>
Netzwerkverbindung trennen	Sie können die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk löschen. Die Netzwerkverbindung wird auch gelöscht, wenn Sie das Kochfeld auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
Gerätinfo	Sie können Informationen zu Home Connect und zum Netzwerk anzeigen.

<sup>1</sup> Werkseinstellung

**23.3 WLAN-Symbol** 

Die WLAN-Anzeige in der Hauptansicht ändert sich abhängig vom Status und der Qualität der Verbindung und der Verfügbarkeit des Home Connect Servers. Wenn Sie das Symbol mindestens 2 Sekunden gedrückt halten, zeigt das Display eine Beschreibung zu dem Symbol.

**23.4 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 die Grundeinstellung "Einstellung über App" eingeschaltet sein. Im Auslieferungszustand ist die Grundeinstellung eingeschaltet. Wenn die Übertragung der Einstellungen deaktiviert ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.

1. 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, zeigt das Display eine Meldung.
2. Um die Einstellung zu bestätigen, auf "Übernehmen" tippen.
3. Um die Einstellung abzulehnen, auf "Verwerfen" tippen.

## 23.5 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.

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

- Das Software-Update besteht aus zwei Schritten.
  - Im ersten Schritt der Download.
  - Im zweiten Schritt die Installation auf Ihrem Gerät.
- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.

- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

## 23.6 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](http://www.home-connect.com).

## 23.7 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.

---

# 24 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.

## 24.1 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. Um die Grundeinstellungen zu öffnen, auf  tippen.
2. Die Einstellung "Haubensteuerung" auswählen.
3. Auf "Verbindung trennen" tippen.




## 24.2 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. Im Einstellbereich auf  tippen.
- ✓ Das Display zeigt die voreingestellte Lüfterstufe.
2. Eine Lüfterstufe wählen.  
Sie können zwischen den Stufen 1, 2 und 3 wählen.  
Um eine Intensivstufe einzustellen, auf **int 1** oder **int 2** tippen.


### Lüfter ausschalten

1. Im Einstellbereich auf  tippen.
2. Die Lüfterstufe 0 auswählen.

### Automatikbetrieb einschalten


1. Im Einstellbereich auf  tippen.
2. **auto** auswählen.
- ✓ Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

### Automatikbetrieb ausschalten

1. Im Einstellbereich auf  tippen.
2. Die Lüfterstufe 0 auswählen.

### Beleuchtung der Haube einstellen

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

- ▶ Um die Beleuchtung einzuschalten, in der Hauptansicht auf  tippen.

## 24.3 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.

Das Display zeigt die Einstellungen nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.

Einstellung <sup>1</sup>	Auswahl	Beschreibung
Lüftersteuerung (Automatischer Start)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ausgeschaltet - Die Dunstabzugshaube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden.</li> <li>▪ Eingeschaltet mit Automatikbetrieb<sup>2</sup> - Die Dunstabzugshaube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein.</li> <li>▪ Eingeschaltet mit Standardbetrieb - Die Dunstabzugshaube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festgelegten Stufe ein.</li> </ul>	Sie können einstellen, ob und wie der Lüfter startet, wenn Sie das Kochfeld einschalten.
Lüfternachlauf	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lüfter aus.</li> <li>▪ Eingeschalten im Automatikmodus.<sup>2</sup></li> <li>▪ Eingeschaltet im Standard-Lüfternachlauf.</li> <li>▪ Keine Änderung der Lüftereinstellungen bei Ausschalten des Kochfelds.</li> </ul>	Sie können einstellen, ob und wie der Lüfter weiterläuft, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.
Licht-an-Automatik	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aus</li> <li>▪ An<sup>2</sup> - Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.</li> </ul>	Sie können einstellen, ob die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch mit dem Kochfeld einschaltet.
Licht-aus-Automatik	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aus<sup>2</sup></li> <li>▪ An - Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.</li> </ul>	Sie können einstellen, ob die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch mit dem Kochfeld ausschaltet.
Verbindung trennen	-	Mit der Einstellung setzen Sie die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk und zur Dunstabzugshaube zurück.

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

<sup>2</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

## 25 Reinigen und Pflegen

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

## 25.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Handel oder im Online-Shop [siemens-home.bsh-group.com](http://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

## 25.2 Kochfeld reinigen

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

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

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

### Tipps

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

## 25.3 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.

---

# 26 Störungen beheben

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

### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.  
→ "Kundendienst", Seite 29

### ⚠️ 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.

## 26.1 Warnhinweise

Wenn ein Problem auftritt, werden Hinweise, Warnungen oder Fehlermeldungen automatisch im Display angezeigt.

Um das Problem zu beheben, folgen Sie den Anweisungen auf dem Touchdisplay. Wenn erforderlich, an den Kundendienst wenden und den genauen Fehlercode angeben.

### Hinweise

- 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.

## 26.2 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Die Stromversorgung ist unterbrochen. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.</li></ul>
	Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Das Gerät gemäß dem Schaltbild anschließen.</li></ul>

<b>Störung</b>	<b>Ursache und Störungsbehebung</b>
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Störung in der Elektronik <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.</li> </ul>
Das Touch-Display reagiert nicht oder ist blockiert.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.</li> </ul>
Die Kochstufe der Kochzone kann nicht erhöht werden.	Die Gesamtleistung des Kochfelds wurde begrenzt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Gesamtleistung in den Grundeinstellungen, unter Maximale Leistungsaufnahme, anpassen.</li> <li>▶ Ein sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Leistungsstufe auf der gleichen Kochfeldhälfte beeinflussen. Das Kochgeschirr wieder aufsetzen.</li> </ul>
Signalton	Ein Gegenstand befindet sich auf dem Touch-Display. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Gegenstand entfernen und das Kochfeld erneut einstellen.</li> <li>2. Kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld stellen.</li> </ol>
Das Kochfeld reagiert ungewöhnlich oder lässt sich nicht mehr richtig bedienen.	In der Elektronik ist eine Störung aufgetreten. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten.</li> <li>2. Einige Sekunden warten und das Gerät erneut anschließen.</li> </ol>
Eine oder alle Kochzonen wurden automatisch abgeschaltet.	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet. Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Glaskeramik ausgeschaltet.
Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren.	Störung in der Elektronik <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Um die Fehleranzeige zu beenden, eine beliebige Taste berühren. Wie gewohnt kochen, ohne die Funktion varioMotion zu verwenden. Den Kundendienst kontaktieren.</li> </ul>
<b>E7010</b>	Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk oder der Dunstabzugshaube herstellen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Es kann wie gewohnt, ohne Verbindung, gekocht werden.</li> <li>2. Wenn das Problem bestehen bleibt, den technischen Kundendienst benachrichtigen.</li> </ol>
<b>E8202</b>	Der Kochsensor ist überhitzt und die Kochzone ist ausgeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Warten, bis der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist, und die Funktion aktivieren.</li> </ul>
<b>E8203</b>	Der Kochsensor ist überhitzt und alle Kochzonen sind ausgeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, diesen vom Gefäß nehmen und fern von anderen Kochzonen oder Wärmequellen aufbewahren. Die Kochzonen einschalten.</li> </ul>
<b>E8204</b>	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Batterie 3V CR2032 austauschen. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → <i>"Batterie austauschen"</i>, Seite 19</li> </ul>
<b>E8205</b>	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Funktion ausschalten und wieder aktivieren.</li> </ul>
<b>E8206</b>	Der Kochsensor ist kaputt/defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Den technischen Kundendienst kontaktieren.</li> </ul>
Die Anzeige des kabellosen Kochsensors leuchtet nicht.	Der kabellose Kochsensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Batterie 3V CR2032 austauschen. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → <i>"Batterie austauschen"</i>, Seite 19.</li> <li>▶ Wenn das Problem bestehen bleibt, das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt → <i>"Kabellosen Kochsensor verbinden"</i>, Seite 18.</li> <li>▶ Wenn das Problem bestehen bleibt, den technischen Kundendienst benachrichtigen.</li> </ul>
Die Anzeige am Sensor blinkt zweimal.	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Batterie 3V CR2032 austauschen. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → <i>"Batterie austauschen"</i>, Seite 19.</li> </ul>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Die Anzeige am Sensor blinkt dreimal.	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen. <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und erneut mit dem Kochfeld verbinden.  → "Kabellosen Kochsensor verbinden", Seite 18</li> </ul>
E 9000/E9010	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Energieversorger kontaktieren.</li> </ul>
U400/E9011	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.</li> </ul>
Die Kochzonen heizen nicht und <small>DEMO MODE</small> wird angezeigt.	Demomodus ist aktiviert. <ol style="list-style-type: none"> <li>Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und nach einigen Sekunden wieder anschließen.</li> <li>Innerhalb von 3 Minuten den Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren.</li> </ol>

### 26.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

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

## 27 Entsorgen

### 27.1 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.

## 28 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](http://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.

## 29 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 Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

### 29.1 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 21* anzeigen lassen.

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

## 30 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.

### 30.1 Kuvertüre schmelzen

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

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

### 30.2 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

### 30.3 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

### 30.4 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

### 30.5 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

### 30.6 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

### 30.7 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

### 30.8 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

### 30.9 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

### 30.10 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



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](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001725955** (030828)

de