SIEMENS



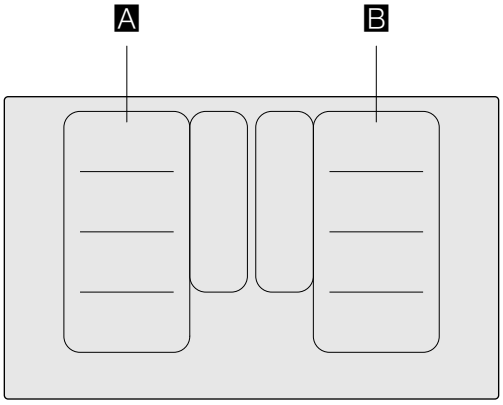
Kochfeld

EX8..KY...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

de Gebrauchsanleitung

Register your product online



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

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch. 5

Wichtige Sicherheitshinweise. 6

Ursachen für Schäden 7
Übersicht 7

Umweltschutz 8
Tipps zum Energiesparen 8
Umweltgerecht entsorgen 8

Kochen mit Induktion 8
Vorteile beim Kochen mit Induktion 8
Kochgeschirr 8

Gerät kennen lernen 10
Bedienfeld 10
Die Kochstellen 11
Übersicht der Menüs 11
Restwärmeanzeige. 12

Gerät bedienen. 12
Erstmalige Verwendung 12
Kochfeld ein- und ausschalten. 12
Kochzone einstellen. 12
Kochempfehlungen 13

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

Move Funktion 17
Aktivieren 17
Deaktivieren 17

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

Zeitfunktionen 19
Programmierung der Garzeit 19
Der Kurzzeitwecker 19
Stoppuhr-Funktion 19

PowerBoost Funktion 20
Aktivieren 20
Deaktivieren 20

ShortBoost Funktion 21
Empfehlungen zur Anwendung 21
Aktivieren 21
Deaktivieren 21

Warmhaltefunktion. 22
Aktivieren 22
Deaktivieren 22

Übertragung von Einstellungen 22
Aktivieren 22

Kochassistenzfunktionen 23
Funktionsarten Kochassistent. 23
Geeignetes Kochgeschirr 24
Sensoren und Sonderzubehör 24
Funktionen und Kochstufen 24
Empfohlene Gerichte 27
Gerichte-Assistent. 32

Kabelloser Temperatursensor 33
Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors 33
Den kabellosen Temperatursensor mit dem Bedienfeld verbinden 33
Reinigen 34
Auswechseln der Batterie. 34
Konformitätserklärung. 35

Kindersicherung. 35
Kindersicherung aktivieren und deaktivieren 35
Automatische Kindersicherung. 35

Wisch-Schutz 36
Aktivieren 36
Deaktivieren 36

Automatische Abschaltung. 36

Grundeinstellungen 37
Zu den Grundeinstellungen: 37
Menü Grundeinstellungen. 37
Grundeinstellungen verlassen 37
Änderungen speichern oder verwerfen. 37

Energie-Verbrauchsanzeige 38

Kochgeschirr-Test 38

Home Connect 39
Einrichten 39
Home Connect Einstellungen 41
Software Update. 43
Hinweis zum Datenschutz. 43
Konformitätserklärung. 44

Verbindung Dunstabzugshaube 44
Einrichten 45
Verbindung zurücksetzen 45
Haube über das Kochfeld steuern 45
Haubensteuerung Einstellungen 46

Reinigen 47
Kochfeld 47
Kochfeldrahmen 47

Häufige Fragen und Antworten (FAQ) 48

Störungen, was tun? 49
Hinweise, Warnungen und Fehlermeldungen 49
Tipps 49
Demo-Modus 50

Kundendienst 51
E-Nummer und FD-Nummer 51

Prüfgerichte 52

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

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

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

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

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

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

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

Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss laufend überwacht werden.

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – Brandgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Der kabellose Temperatursensor ist magnetisch.Die magnetischen Elemente können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beschädigen. Träger von elektronischen Implantaten sollten daher den Temperatursensor nicht in den Taschen ihrer Kleidung mitführen und in Bezug auf ihren Herzschrittmacher oder ein ähnliches medizinisches Gerät einen Mindestabstand von 10 cm einhalten.

Warnung – Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.
Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Die Batterie im kabellosen Temperatursensor kann beschädigt werden oder bersten, wenn sie zu heiß wird. Den Sensor nach dem Kochen vom Kochfeld nehmen und nicht in der Nähe von Wärmequellen aufbewahren.
- Der Temperatursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein. Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch verwenden.
- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

Umweltschutz

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

Tipps zum Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

Der kabellose Temperatursensor ist mit einer Batterie ausgestattet. Entsorgen Sie die verbrauchte Batterie umweltgerecht.

Kochen mit Induktion

Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

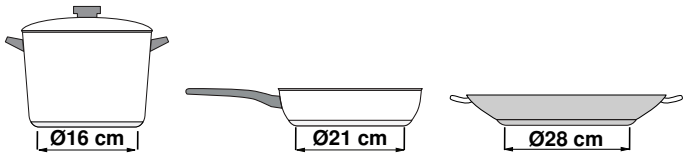
Kochgeschirr

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

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

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

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

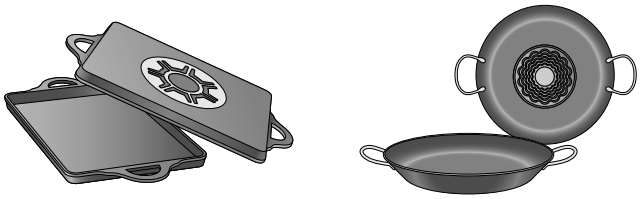


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel ⟶ *"Flex Zone"*.

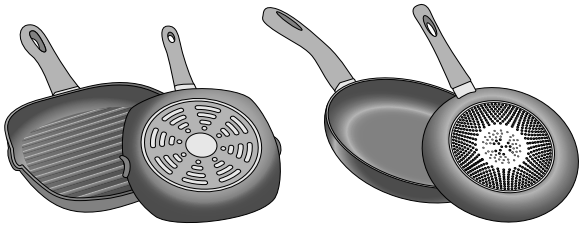


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

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



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



Ungeeignetes Kochgeschirr

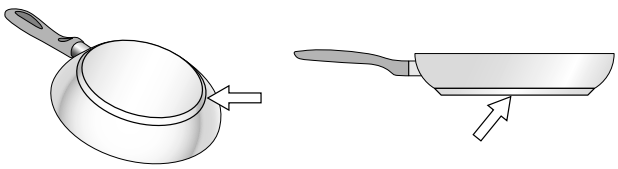
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Eigenschaften des Geschirrbodens

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

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



Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

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

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

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

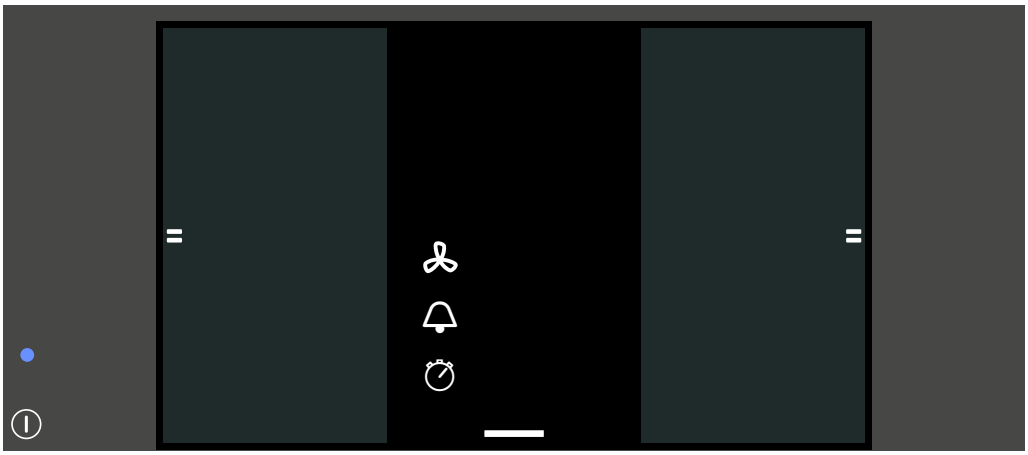
Topferkennung

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

Gerät kennen lernen

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

Bedienfeld



Bedienflächen	
⏻	Hauptschalter
〓	Flex Zone
🔔	Kurzzeitwecker
⏱	Stoppuhr-Funktion
	Dunstabzugs-Steuerung
	WLAN
–	Docking-Menü
	⚙⚙ Grundeinstellungen
	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
	Kindersicherung
	ⓘ Info-Menü
⏭	Einstellen der Garzeit
	Menü Kochmodi
	Leistungsstufe
	Kochfunktionen
	Bratsensor
	Move Funktion
	Gerichte-Assistent
0… boost	Einstellbereich
	0–9 Leistungsstufen
	Warmhalte-Funktion
	PowerBoost-Funktion
	ShortBoost-Funktion

Bedienflächen

Die Sensoren bestehen aus Touch-Feldern. Um eine Funktion zu wählen, berühren Sie das entsprechende Symbol. In der Anzeige erscheinen die verfügbaren Funktionen.

Hinweis: Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen.

Die Kochstellen

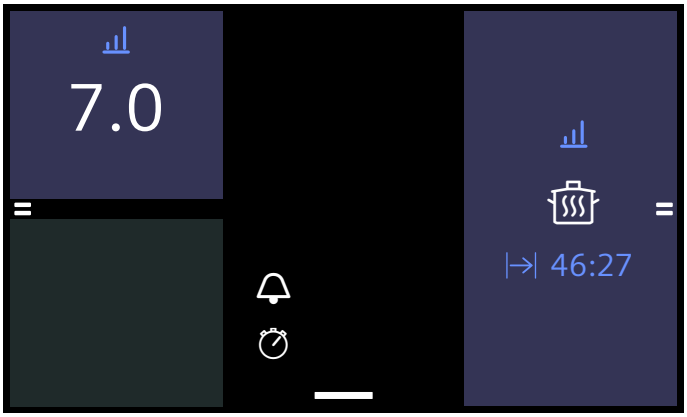
Kochstelle	
Einfache Kochstelle	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.
Flexible Kochzone	Siehe Abschnitt ⟶ *"Flex Zone"*
/ FlexPlus-Kochzone	Die FlexPlus-Kochzonen schalten sich immer in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone ein.Siehe Abschnitt ⟶ *"FlexPlus Zone"*
Nur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

Übersicht der Menüs

Die intuitive Menüstruktur Ihres Kochfelds hilft Ihnen dabei, sich schnell zurecht zu finden. Hier erfahren Sie mehr über die wichtigsten Menüs.

Hauptansicht

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



Einstellbereich

Im Einstellbereich einer Kochzone können Sie Kochstufen, Garzeiten und die verschiedenen Kochmodi für diese Kochzone konfigurieren.

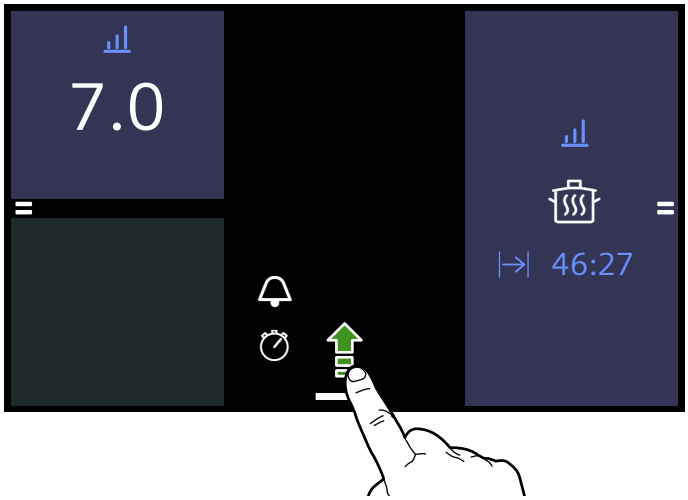
Um zum Einstellbereich zu gelangen, die gewünschte Kochzone berühren.



Docking-Menü

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

Um das Docking-Menü aufzurufen, mittig am unteren Rand der Hauptansicht das Symbol ▁ berühren und nach oben ziehen.



Das Docking-Menü zeigt die folgenden Optionen:

- Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
- Kindersicherung
- Info-Menü
- Grundeinstellungen

Um das Docking-Menü zu schließen, erneut das Symbol ▁ berühren und nach unten ziehen.

Info-Menü

Über das Info-Menü können Sie Informationen zum Gerät abrufen.

Um in das Info-Menü zu gelangen, das Docking-Menü öffnen und das Symbol berühren. Es werden die verfügbaren Optionen angezeigt.

Um das Info-Menü zu verlassen, das Symbol ← berühren.

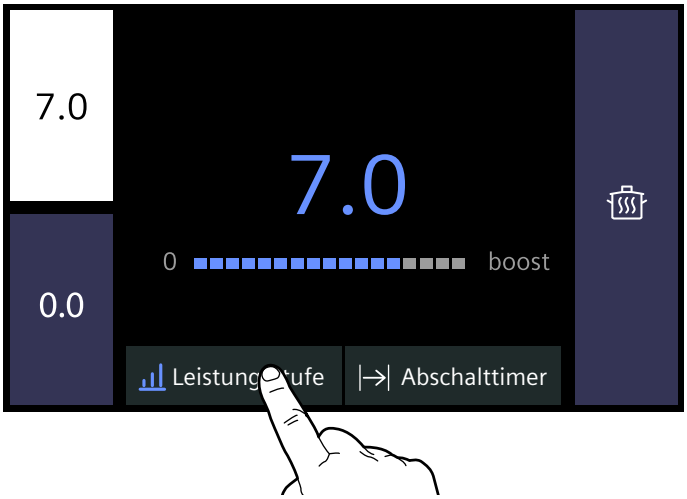
Zusätzlich können Informationen zu aktuellen Funktionen eingeholt werden. Dazu das Symbol der gewünschten Funktion einige Sekunden lang berühren. Im Display erscheint ein Info-Fenster, das die aktuelle Funktion beschreibt.

Menü Kochmodi

Das Kochfeld verfügt über verschiedene Kochmodi.

Kochmodus	Funktion
Leistungsstufen	Auswahl der Leistungsstufe für die Kochzone.
Kochfunktionen	Kochen mit automatischer Temperaturerkennung durch den kabellosen Kochsensor. **Hinweis:** Die Funktion ist erst einsatzbereit, wenn die Verbindung zwischen dem kabellosen Kochsensor und dem Bedienfeld hergestellt ist.
Bratsensor	Braten mit automatischer Temperaturerkennung des Kochfeldes.
powerMove	Regelung der Temperatur über die Position des Kochgeschirrs auf den Kochzonen.
Gerichte-Assistent	Schmoren und Kochen mit Vorwahl der Speisen.

Um ins Menü Kochmodi zu gelangen, die Kochzone wählen und den aktiven Kochmodus berühren.



Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, dass eine Kochstelle noch heiß ist. Die Kochstelle nicht berühren, solange die Restwärmeanzeige ⦚ leuchtet oder unmittelbar nachdem sie erlischt.

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

Gerät bedienen

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

Erstmalige Verwendung

Beim ersten Einschalten des Gerätes erscheint im Anzeigefeld das Menü, um die ersten Einstellungen vorzunehmen.

Anschließend wird die Hauptansicht gezeigt.

Hinweis: Die Sprache und jede andere Einstellung kann jederzeit geändert werden. Weitere Informationen zur Auswahl der Sprache finden Sie im Kapitel⟶ *"Grundeinstellungen"*.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein und ausschalten.

Einschalten: Den Sensor ⏻berühren. Es ertönt ein Signal und das Touch-Display leuchtet. Nach einer kurzen Einschaltzeit ist das Kochfeld betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol ⏻ berühren, bis die Anzeige neben dem Hauptschalter erlischt. Die Restwärme-Anzeige leuchtet, bis die Kochzonen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Kochzonen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die gewählten Einstellungen bleiben die ersten 10 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit das Kochfeld wieder einschalten, werden die vorherigen Einstellungen übernommen.Informationen über das Ändern der Zeit, in der die ausgewählten Einstellungen gespeichert werden, sind im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*enthalten.

Kochzone einstellen

Die gewünschte Leistungsstufe von1 bis 9 einstellen.

Leistungsstufe 1 = niedrigste Stufe.

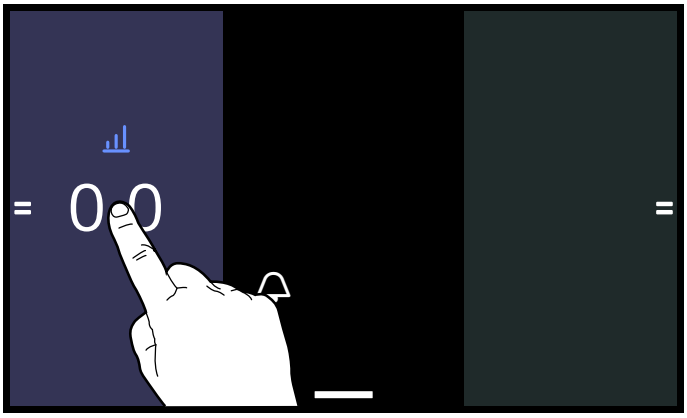
Leistungstufe 9 = höchste Stufe.

Jede Leistungsstufe hat eine Zwischenstufe.

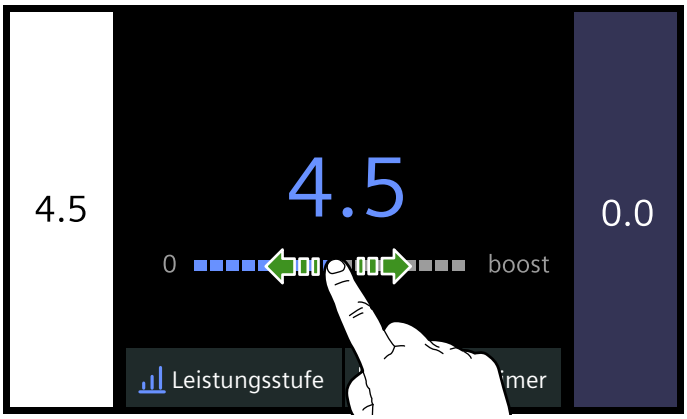
Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die gewünschte Kochstelle durch Berühren der entsprechenden Anzeige auswählen. Im Anzeigefeld erscheint der Einstellbereich der gewählten Kochstelle.



2. Mit dem Finger über den Einstellbereich streichen und die gewünschte Kochstufe antippen.



Die Kochstufe ist eingestellt.

Um zur Hauptansicht zurückzukehren, die aktive Kochstelle erneut berühren.

Hinweise

- Die flexible Kochzone wird als eine einzige Kochzone aktiviert. Um sie wie zwei unabhängige Kochzonen benutzen zu können, siehe Kapitel ⟶ *"Flex Zone"*
- Steht kein Geschirr auf der aktiven Kochzone, blinkt die gewählte Kochstufe. Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Kochzone aus.
- Wenn Sie vor dem Einschalten des Kochfelds ein Geschirr auf die Kochzone gestellt haben, wird dieses innerhalb von 20 Sekunden nach Berühren des Hauptschalters erkannt. Die Kochzone wird automatisch gewählt. Wurde das Geschirr erkannt, muss die Kochstufe innerhalb von 20 Sekunden ausgewählt werden, sonst schaltet sich die Kochzone wieder aus.

Die Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die neue Kochstufe einstellen.

Kochzone ausschalten

Die Kochzone wählen und im Einstellbereich die Kochstufe 0 einstellen. Die Kochzone schaltet sich aus und es leuchtet die Restwärme-Anzeige.

Wenn Sie die Kochzonen-Anzeige auf dem Hauptdisplay für einige Sekunden berühren, stellt sich die Kochstufe automatisch auf 0.0. Informationen zur Deaktivierung dieser Einstellung befinden sich im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*

Kochempfehlungen

Empfehlungen

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

Gartabelle

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

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch*	1.5 - 2.5	-
Würstchen in Wasser erhitzen*	3 - 4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch*	4 - 5	10 - 15
Weiße Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis***	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Teigwaren, Nudeln*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen im Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
Schmoren		
Rouladen	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

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

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmoren / Braten mit wenig Öl*		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	8 - 12
Kotelett, natur oder paniert**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)**	5 - 6	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt**	5 - 6	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dick)**	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15
Scampi, Garnelen	7 - 8	4 - 10
Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6.5 - 7.5	-
Omelette (nacheinander braten)	3.5 - 4.5	3 - 6
Spiegeleier	5 - 6	3 - 6
Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-

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

Flex Zone

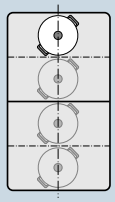
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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

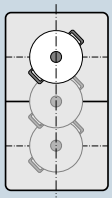
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

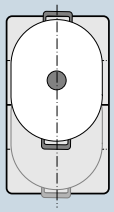
Als eine einzige Kochstelle



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

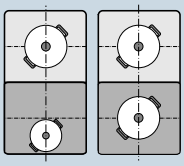


Durchmesser über 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



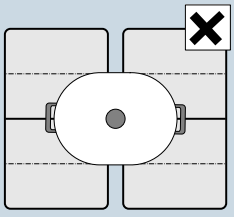
Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochstelle beansprucht, platzieren Sie es beginnend am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

Als zwei unabhängige Kochstellen



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

Empfehlungen



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

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

Als eine einzige Kochstelle

Die flexible Kochzone wird als eine einzige Kochstelle aktiviert.

Aktivieren

1. Die Flexible Kochzone auswählen.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe auswählen. In der Mitte der Flexiblen Kochzone leuchten die Kochstufe und die Anzeige für aktiven Kochmodus.

Die Flex-Kochzone ist aktiviert.

Die Kochstufe ändern

Die Flexible Kochzone auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe ändern.

Ein neues Kochgeschirr hinzufügen

Das neue Kochgeschirr auf die Flexible Kochzone stellen und die Anweisungen im Anzeigefeld befolgen.

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

Deaktivieren

Die Flexible Kochzone auswählen und die Kochstufe auf 0 stellen. Die Flexible Kochzone schaltet sich aus und die Restwärme-Anzeige erscheint.

Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen verwenden.

Trennen der beiden Kochstellen

Das Symbol 〓 berühren. An der Kochstelle, auf der sich das Kochgeschirr befindet, leuchten die Kochstufe und die Anzeige für aktiven Kochmodus.

Die Flexible Kochzone funktioniert wie zwei unabhängige Kochstellen.

Verbinden der beiden Kochstellen

Das Symbol 〓 berühren. In der Mitte der Flexiblen Kochzone leuchten die Kochstufe und die Anzeige für aktiven Kochmodus.

Die Flexible Kochzone funktioniert wie eine einzige Kochstelle.

Hinweise

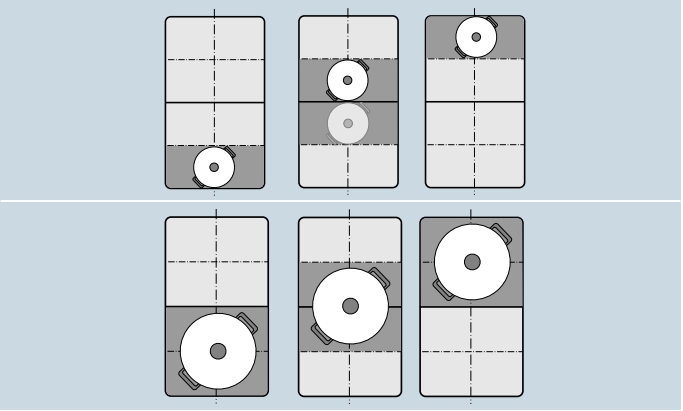
- Wenn sich das Kochfeld ausschaltet und sich dann erneut einschaltet, wird die flexible Kochzone erneut als einzelne Kochstelle verwendet.
- Um die Konfigurationseinstellung der Flexiblen Zone zu ändern, im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"* nachschlagen.

Move Funktion

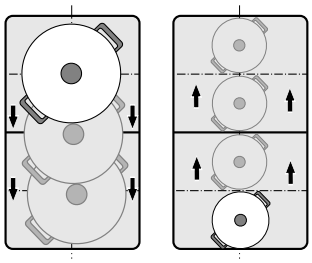
Mit dieser Funktion wird die gesamte flexible Kochzone aktiviert und in drei Kochbereiche aufgeteilt. Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Kochstufe.

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

Kochbereiche



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



Voreingestellte Leistungsstufen:

Vorderer Bereich = Leistungsstufe 9.0

Mittlerer Bereich = Leistungsstufe 5.0

Hinterer Bereich = Leistungsstufe

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

Hinweise

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

Aktivieren

1. Eine Kochstelle der Flexiblen Kochzone auswählen.
2. Aktiven Kochmodus antippen.
3. Option powerMove auswählen.

Die Funktion ist aktiviert.

Die Kochstufe ändern

Die Kochstufen der einzelnen Kochbereiche lassen sich während des Kochvorgangs ändern. Den gewünschten Kochbereich antippen und die Kochstufe im Einstellbereich ändern.

Hinweis: Wird die Funktion deaktiviert, werden die Kochstufen der drei Kochbereiche auf die voreingestellten Werte zurückgesetzt.

Deaktivieren

Den Kochbereich auswählen und im Einstellbereich die Schaltfläche Ausschalten berühren.Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärme-Anzeige erscheint.

Die Funktion ist deaktiviert.

FlexPlus Zone

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

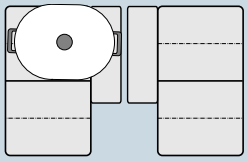
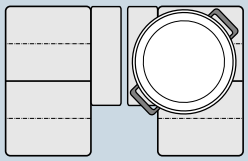
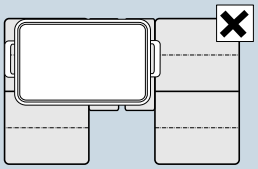
Jede der beiden FlexPlus-Kochzonen schaltet sich immer in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone ein. Es ist nicht möglich, sie getrennt voneinander einzuschalten.

Hinweise zum Kochgeschirr

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

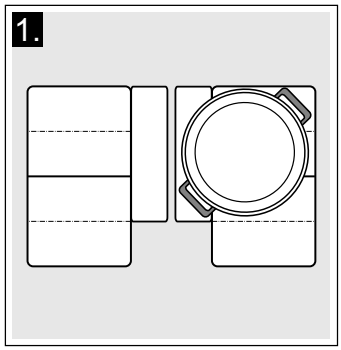
Das Geschirr sollte die seitliche Kochstelle und die FlexPlus-Kochzone bedecken.

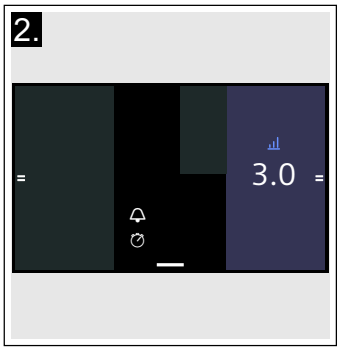
Je nach Größe des Kochgeschirrs kann die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen oder als eine Kochstelle aktiviert werden:

Geschirr aufstellen	
	Längliches Kochgeschirr: Die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen oder als eine Kochstelle aktivieren.
	Großes rundes Kochgeschirr: Die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle aktivieren.
	Das Geschirr darf die beiden FlexPlus-Kochzonen nicht gleichzeitig abdecken.

Aktivieren

1. Stellen Sie das Geschirr auf die Kochstelle und achten Sie darauf, dass es auch die FlexPlus-Kochzone abdeckt.
2. Die Kochzone und die gewünschte Kochstufe wählen. Die FlexPlus-Anzeige leuchtet.





Die FlexPlus-Kochzone ist aktiviert.

Deaktivieren

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

Die FlexPlus-Kochzone ist ausgeschaltet.

Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr_Funktion

Programmierung der Garzeit

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

So stellen Sie ein:

1. Die Kochzone und die gewünschte Leistungsstufe auswählen.
2. Im Einstellbereich der Kochzone I→I Abschalttimer wählen.
3. Die gewünschte Zeit einstellen.
   Um die Stunden einzustellen, 00 h berühren und die Zeit im Einstellbereich wählen.
   Um die Minuten einzustellen, 00 m berühren und die Zeit im Einstellbereich wählen.
4. Symbol ▷ berühren.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

Nach einigen Sekunden erscheint die Zeit in der Kochzonen-Anzeige.

Hinweise

- Wird die Flex Zone als einzige Kochzone gewählt, ist die eingestellte Garzeit für die gesamte Kochzone gleich.
- Wird die Move-Funktion gewählt, ist die eingestellte Zeit für die drei Kochstellen gleich.

Bratsensor

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

Kochfunktionen

Wird für eine Kochstelle eine Garzeit programmiert und eine der Kochfunktionen ist aktiviert, startet die eingestellte Garzeit erst, wenn die Temperatur für den gewählten Bereich erreicht ist.

Zeit ändern oder löschen

Um zur Garzeit zu gelangen, erst die Kochzone und anschließend das Symbol I→I Abschalttimer berühren.

Um die Garzeit zu ändern, eine neue Garzeit wählen und ▷ Start berühren.

Um die Garzeit zu löschen ✕ Zurücksetzen berühren.

Um zur Hauptansicht zurückzukehren, die Kochzone berühren.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochzone schaltet sich aus. Es ertönt ein Signal und die Leistungsstufe wird auf 0.0 gestellt.

Durch Berühren der Kochzone erlöschen die Zeitanzeige und das akustische Signal.

Der Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker funktioniert unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Diese Funktion schaltet eine Kochzone nicht automatisch aus.

So stellen Sie ein

1. Den Sensor 🔔 berühren.
2. Die gewünschte Zeit einstellen.
   Um die Stunden einzustellen, 00 h berühren und die Zeit im Einstellbereich wählen.
   Um die Minuten einzustellen, 00 m berühren und die Zeit im Einstellbereich wählen.
3. Symbol ▷ berühren.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

Nach einigen Sekunden erscheint die Zeit in der Hauptansicht.

Zeit ändern oder löschen

Um den Kurzzeitwecker zu aktivieren, den Sensor 🔔 berühren

Um die Garzeit zu ändern, eine neue Garzeit wählen und ▷ Start berühren.

Um die Garzeit zu löschen, ✕ Zurücksetzen berühren.

Um zur Hauptansicht zurückzukehren, das Symbol ← berühren.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und in der Zeitanzeige leuchtet 00:00.

Beim Berühren des Sensors 🔔 erlischt die Zeitanzeige.

Stoppuhr-Funktion

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

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

Aktivieren

Im Hauptbereich das Symbol ⏱ berühren.

Die Zeit beginnt zu laufen.

Pausieren und deaktivieren

Um den Kurzzeitwecker zu aktivieren, den Sensor ⏱ berühren.

Um die Zeit anzuhalten, ▯▯ Pause berühren. Um die Stoppuhr-Funktion fortzusetzen, ▷ Fortsetzen berühren.

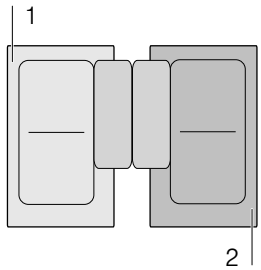
Um die Garzeit zu löschen, ✕ Zurücksetzen berühren.

Um zur Hauptansicht zurückzukehren, das Symbol ← berühren.

PowerBoost Funktion

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

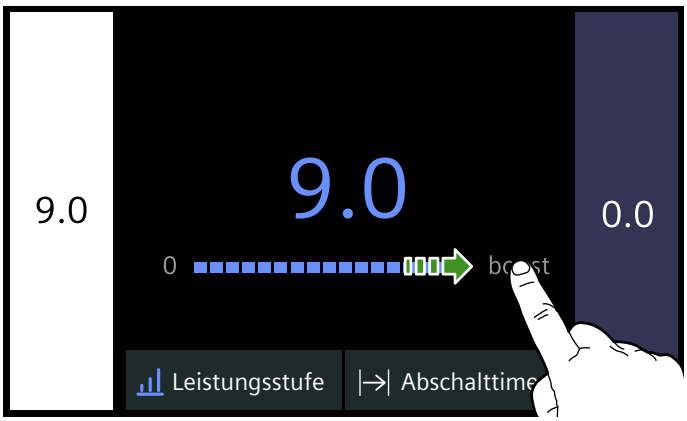
Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung).



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

Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. boost im Einstellbereich wählen und gedrückt halten. Die Symbole und leuchten.



3. Ohne den Finger anzuheben, das Symbol wählen. Den Finger anheben.



Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich eine andere Kochstufe einstellen.

Die Funktion ist deaktiviert.

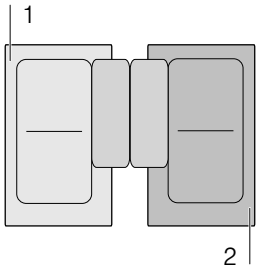
Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

ShortBoost Funktion

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

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

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



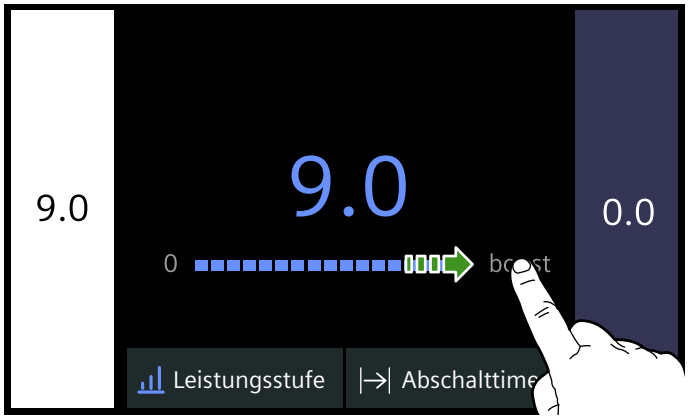
Hinweis: Bei der flexiblen Kochzone kann die Shortboost-Funktion auch aktiviert werden, wenn sie als eine einzige Kochstelle benutzt wird.

Empfehlungen zur Anwendung

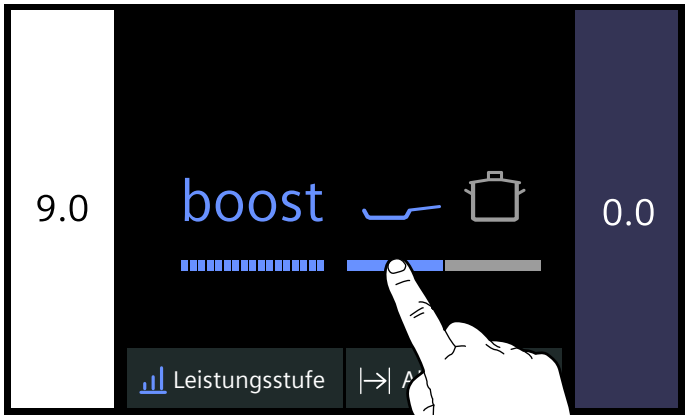
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr, das vorher nicht erwärmt wurde.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Verwenden Sie keine Gefäße mit dünnem Boden.
- Erhitzen Sie niemals unbeaufsichtigt leeres Kochgeschirr, Öl, Butter oder Schmalz.
- Keinen Deckel auf das Kochgeschirr legen.
- Stellen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

Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. boost im Einstellbereich wählen und gedrückt halten. Die Symbole und leuchten.



3. Ohne den Finger anzuheben, das Symbol wählen. Den Finger anheben.



Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

Kochstelle auswählen und im Einstellbereich eine andere Kochstufe einstellen.

Die Funktion wurde deaktiviert.

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

Warmhaltefunktion

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

Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Im Einstellbereich die erste Stufe wählen. Die Anzeige leuchtet.



Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

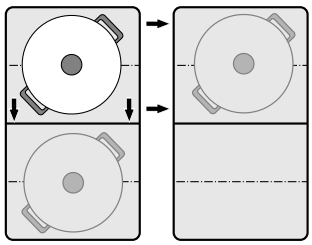
1. Die Kochstelle auswählen.
2. Die Leistungsstufe im Einstellbereich auf 0 stellen. Die Anzeige und die Kochzone schalten sich aus.

Die Funktion ist deaktiviert.

Übertragung von Einstellungen

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

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



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

Aktivieren

1. Das Geschirr von der aktiven Kochzone auf eine andere stellen.
   Das Geschirr wird erkannt. Nach kurzer Zeit erscheint im Display die Frage, ob Sie die bisherigen Einstellungen für die neue Kochzone übernehmen wollen.
2. Einstellungen bestätigen.

Die Einstellungen werden auf die neue Kochzone übertragen. Die ursprüngliche Kochzone wird deaktiviert.

Hinweise

- Wenn Sie das Kochgeschirr wieder auf die gleiche Position stellen, werden die Einstellungen beibehalten.
- Verschieben Sie das Kochgeschirr nur auf eine Kochzone, die nicht eingeschaltet oder noch nicht voreingestellt ist oder auf der zuvor kein anderes Kochgeschirr stand.
- Die PowerBoost- oder ShortBoost-Funktion können Sie nur dann von links nach rechts oder von rechts nach links umstellen, wenn keine Kochzone aktiv ist.
- Wenn Sie mehr als ein Geschirr umstellen, ist die Funktion nur für das letzte umgestellte Geschirr einsatzbereit.

Kochassistenzfunktionen

Die Kochassistenzfunktionen sind der Garant für einfaches Kochen und versprechen ausgezeichnete Kochergebnisse. Die empfohlenen Temperaturstufen sind für jede Kochart geeignet.

Sie ermöglichen Garvorgänge ohne übermäßiges Aufkochen und versprechen perfekte Koch- und Bratergebnisse.

Die Sensoren messen während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Kochgeschirrs. Auf diese Weise kann die Kochstufe reguliert werden, um die richtige Temperatur beizubehalten.

Ist die gewählte Temperatur erreicht, kann die Speise eingelegt werden. Die Temperatur wird automatisch konstant gehalten, ohne dass die Temperaturstufe verändert werden muss.

Die Kochfunktionen stehen für alle Kochzonen zur Verfügung, sofern ein kabelloser Kochsensor vorhanden ist.

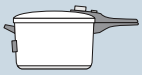
In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über:

- Kochassistenzfunktionen
- Geeignetes Kochgeschirr
- Sensoren und Sonderzubehör
- Funktionen und Kochstufen
- Empfohlene Gerichte

Funktionsarten Kochassistent

Mit den Kochassistenzfunktionen können Sie für jedes Gericht die am besten geeignete Zubereitungsart wählen.

Die Tabelle zeigt die verschiedenen verfügbaren Funktionseinstellungen für den Kochassistenten:

Kochassistenzfunktionen	Temperatur-stufen	Kochge-schirr	Verfügbarkeit	Aktivieren
Bratsensor				
Schmoren/Braten mit wenig Fett	1, 2, 3, 4, 5		Alle Kochzonen	
Kochfunktionen				
Erwärmen / Warmhalten	1 / 70 °C		Alle Kochzonen	
Garziehen	2 / 90 °C		Alle Kochzonen	
Kochen	3 / 100 °C		Alle Kochzonen	
Garen im Schnellkochtopf	4 / 120 °C		Alle Kochzonen	
Mit viel Öl im Topf frittieren*	5 / 170 °C		Alle Kochzonen	

*Vorwärmen mit Deckel und Frittieren ohne Deckel.

Hat das Kochfeld keinen kabellosen Kochsensor, kann dieser nachträglich im Fachhandel, über unseren Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erworben werden.

Geeignetes Kochgeschirr

Die Kochzone wählen, die dem Durchmesser des Geschirrbodens am besten entspricht und das Kochgeschirr mittig auf diese Kochzone stellen.

Verwenden Sie für die Kochfunktionen Geschirr, das so hoch ist, dass die benötigte Wassermenge über dem Silikonpatch des kabellosen Kochsensors liegt.

Es gibt Pfannen, die für den Bratsensor optimal geeignet sind. Diese können Sie nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben. Geben Sie die entsprechende Referenznummer an:

- HZ390210 Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm.
- HZ390220 Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm.
- HZ390230 Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm.
- HZ390250 Pfanne mit einem Durchmesser von 28 cm. Nur für die FlexPlus-Kochzone empfohlen.

Diese Pfannen sind antihaftbeschichtet, sodass Sie zum Braten nur wenig Öl benötigen.

Hinweise

- Der Bratsensor wurde speziell auf diese Pfannenart und -größe eingestellt.
- Auf den Flexiblen Kochzonen kann es sein, dass der Bratsensor bei einer abweichenden Pfannengröße oder schlecht positionierten Pfannen nicht aktiviert wird. Siehe Kapitel ⟶ *"Flex Zone"*.
- Andere Pfannenarten können überhitzen und die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Zunächst die niedrigste Temperaturstufe ausprobieren und nach Bedarf ändern.

Für die Kochfunktionen ist jedes Kochgeschirr geeignet, das für Induktionskochen verwendet werden kann. Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel ⟶ *"Kochen mit Induktion"*.

In der Tabelle der Kochassistenzfunktionen ist für jede Funktion das geeignete Kochgeschirr aufgeführt.

Sensoren und Sonderzubehör

Die Sensoren messen während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Topfes. Dadurch wird die Kochleistung mit hoher Genauigkeit reguliert, um die richtige Temperatur beizubehalten und perfekte Kochergebnisse zu erzielen.

Ihr Kochfeld verfügt über zwei verschiedene Systeme zur Temperaturmessung, um die besten Ergebnisse erzielen zu können:

- Temperaturfühler, die sich innerhalb des Kochfeldes befinden und die Temperatur des Geschirrbodens kontrollieren. Geeignet für den Bratsensor.
- Kabelloser Kochsensor, der die Informationen zur Temperatur des Kochgeschirrs an das Bedienfeld weiterleitet. Geeignet für die Kochfunktionen.

Der Kochsensor ist für die Verwendung der Kochfunktionen unabdingbar.

Sollte Ihr Kochfeld nicht über einen kabellosen Kochsensor verfügen, können Sie diesen nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite unter Angabe der Referenznummer HZ39050 erwerben.

Informationen zum Kochsensor finden Sie im Abschnitt ⟶ *"Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors"*

Funktionen und Kochstufen

Bratsensor

Mit dieser Funktion wird beim Braten die geeignete Pfannentemperatur beibehalten.

Vorteile

- Die Kochstelle heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. So lässt sich Energie sparen und das Öl oder Fett wird nicht überhitzt.
- Der Bratsensor meldet, wenn die leere Pfanne die optimale Temperatur für die Öl-Zugabe und das anschließende Zufügen der Speisen erreicht hat.

Hinweise

- Legen Sie keinen Deckel auf die Pfanne. Andernfalls wird die Funktion nicht richtig aktiviert. Sie können einen Spritzschutz verwenden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Verwenden Sie ein geeignetes Öl oder Fett. Werden Butter, Margarine, kaltgepresstes Olivenöl oder Schweineschmalz verwendet, Temperaturstufe 1 oder 2 einstellen.
- Erhitzen Sie Fett oder Öl nie unbeaufsichtigt.
- Hat die Kochzone eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr oder umgekehrt, wird der Kochsensor nicht richtig aktiviert.
- Verwenden Sie für das Braten mit einer großen Menge Öl immer die Kochfunktion: Mit einer großen Menge Öl in einem Topf frittieren, Stufe 5.

Temperaturstufen

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

So stellen Sie ein

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

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Den aktiven Kochmodus berühren und die Option Bratsensor wählen.
3. Die gewünschte Temperaturstufe wählen und die Kochzone berühren, um zur Hauptansicht zurückzukehren.
   Die Funktion ist aktiviert.
   Die Temperaturanzeige der Kochzone blinkt, bis die Brattemperatur erreicht ist. Es ertönt ein Signal und die Temperaturanzeige hört auf zu blinken.
4. Wenn die Brattemperatur erreicht ist, erst das Öl und anschließend die Speisen in die Pfanne geben.

Hinweis: Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.

Bratsensor deaktivieren

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Die Temperaturstufe auf 0 stellen.

Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Um den Modus Bratsensor zu verlassen, wählen Sie einen anderen Kochmodus.

Kochfunktionen

Mit diesen Funktionen können Sie Lebensmittel erwärmen, garen, kochen, mit dem Schnellkochtopf kochen oder in einem Topf mit reichlich Öl bei kontrollierter Temperatur frittieren.

Diese Funktionen stehen für alle Kochstellen zur Verfügung.

Vorteile

- Die Kochzone heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. Dies spart Energie und Öl oder Fett überhitzen nicht.
- Die Temperatur wird kontinuierlich kontrolliert. Auf diese Weise wird ein Überlaufen der Speisen verhindert. Zudem muss die Temperaturstufe nicht geändert werden.
- Ein Signal meldet, wenn das Wasser oder Öl die optimale Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen. Falls eine Speise gleich von Anfang an zugefügt werden soll, sehen Sie das in der Tabelle.

Hinweise

- Töpfe und Pfannen mit ebenem und dickem Boden verwenden. Keine Töpfe und Pfannen mit dünnem oder verformtem Boden verwenden.
- Den Topf so auffüllen, dass der Inhalt die Höhe erreicht, um den Silikonpatch des Kochsensors abzudecken.
- Verwenden Sie zum Braten mit wenig Öl den Bratsensor.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der Kochsensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfeldes zeigt.
- Entfernen Sie den Kochsensor während des Garvorgangs nicht vom Topf.
- Entfernen Sie nach dem Garen den Kochsensor vom Topf. Vorsicht, der Kochsensor kann sehr heiß sein.

Temperaturbereiche und -stufen

Kochfunktionen	Temperaturstufe	Temperaturbereich	Geeignet für
Erwärmen, Warmhalten	1/70 °C	60 - 70 °C	z. B. Suppen, Punsch
Garziehen	2/90 °C	80 - 90 °C	z. B. Reis, Milch
Kochen	3/100 °C	90 - 100 °C	z. B. Nudeln, Gemüse
Garen im Schnellkochtopf	4/120 °C	110 - 120 °C	z. B. Hähnchen, Eintopf.
Mit viel Öl im Topf frittieren	5/170 °C	170 - 180 °C	z. B. Donuts, Hackbällchen

Tipps für das Kochen mit den Kochfunktionen

- Funktion Erwärmen /Warmhalten: Portionierte Tiefkühlprodukte, z. B. Spinat. Das Tiefkühlprodukt in das Kochgeschirr geben. Die vom Hersteller angegebene Wassermenge angießen. Das Kochgeschirr abdecken und die Stufe 1 / 70 °C wählen. Ab und zu umrühren.
- Funktion Garziehen: Diese Funktion eignet sich zum Garen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen und zum Eindicken von Soßen und Eintopfgerichten. Stufe 2 / 90 °C wählen.
- Funktion Kochen: Diese Funktion ermöglicht es, Wasser mit geschlossenem Deckel zu kochen, ohne dass es überläuft. Dank der Temperaturkontrolle können Sie effizient kochen. Stufe 3 / 100 °C wählen.
- Funktion Kochen im Schnellkochtopf: Die Empfehlungen des Herstellers beachten. Nach dem Signalton die empfohlene Zeit weitergaren. Stufe 4 / 120 °C wählen.
- Funktion Mit viel Öl im Topf frittieren: Das Öl bei geschlossenem Deckel zu erhitzen. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben (soweit in der Tabelle Empfohlene Gerichte keine anderen Angaben gemacht werden). Stufe 5 / 170 °C wählen.

Hinweise

- Immer mit geschlossenem Deckel kochen. Ausnahme: “Mit viel Öl im Topf frittieren”, Temperaturstufe 5/170 °C.
- Erfolgt kein akustisches Signal, sicherstellen, dass sich ein Deckel auf dem Kochtopf befindet.
- Öl nie unbeaufsichtigt erhitzen. Ein zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett verwenden. Keine Mischung aus verschiedenen Frittierfetten verwenden, z. B. Öl mit Schmalz. Heiße Fettmischungen können aufschäumen.
- Ist das Kochergebnis nicht zufriedenstellend, z. B. beim Kochen von Kartoffeln, das nächste Mal mehr Wasser verwenden, aber die empfohlene Temperaturstufe beibehalten.

Kochpunkt einstellen

Der Punkt, an dem Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe des Wohnortes über dem Meeresspiegel ab. Wenn das Wasser zu stark oder zu schwach kocht, kann der Kochpunkt eingestellt werden. Dabei gehen Sie folgendermaßen vor:

- Grundeinstellung Kochfunktion wählen, siehe Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*
- Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 200 - 400 m eingestellt. Befindet sich der Wohnort auf einer Höhe zwischen 200 und 400 Meter über dem Meeresspiegel, ist kein Einstellen des Kochpunktes nötig. Andernfalls wählen Sie die Einstellung, die der Höhe des Wohnortes über dem Meeresspiegel entspricht.

Hinweis: Die Temperaturstufe 3/100 °C ist für effizientes Kochen ausreichend, auch wenn das Wasser dabei nicht allzu stark kocht.Der Kochpunkt kann jedoch geändert werden.Wird zum Beispiel ein stärkeres Aufkochen gewünscht, kann eine geringere Höhenlage gewählt werden.

So stellen Sie ein

Vor der ersten Verwendung der Kochfunktionen muss die Verbindung zwischen dem kabellosen Kochsensor und dem Bedienfeld hergestellt sein. Schlagen Sie hierzu im Kapitel ⟶ *"Kabelloser Temperatursensor"*nach

1. Temperatursensor am Topf befestigen, siehe Kapitel ⟶ *"Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors"*
2. Einen Topf mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochstelle stellen und immer mit einem Deckel schließen.
3. Um mit dem Kochsensor zu kochen, wählen Sie die Kochzone, auf der sich das Kochgeschirr befindet.
4. Den aktiven Kochmodus berühren und die Option Kochfunktionen wählen.
   Hinweis: Der Modus Kochfunktionen ist erst verfügbar, wenn die Verbindung zwischen dem kabellosen Kochsensor und dem Bedienfeld hergestellt ist. Siehe Kapitel ⟶ *"Kabelloser Temperatursensor"*
5. Symbol des kabellosen Temperatursensors berühren.
6. Die passende Temperaturstufe aus der Tabelle auswählen.
   Die Funktion ist aktiviert.
   Die Temperaturanzeige blinkt, bis das Wasser oder Öl die optimale Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen. Ist die gewählte Temperatur erreicht, ertönt ein Signal und die Temperaturanzeige hört auf zu blinken.
7. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben. Während des Garvorgangs den Topf geschlossen halten.
   Hinweis: Bei der Funktion “Mit viel Öl im Topf frittieren” den Topf nicht abdecken.

Kochfunktionen deaktivieren

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Die Temperaturstufe auf 0 stellen.

Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Um den Modus Kochfunktionen zu verlassen, wählen Sie einen anderen Kochmodus.

Empfohlene Gerichte

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

Fleisch	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Schnitzel, natur*	Bratsensor	4	6 - 10
Schnitzel, paniert*	Bratsensor	4	6 - 10
Filet**	Bratsensor	4	6 - 10
Koteletts*	Bratsensor	3	10 - 15
Cordon bleu*	Bratsensor	4	10 - 15
Wiener Schnitzel*	Bratsensor	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick)**	Bratsensor	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dick)**	Bratsensor	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dick)*	Bratsensor	4	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)*	Bratsensor	3	10 - 20
Geschnetzelte***	Bratsensor	4	7 - 12
Gyros***	Bratsensor	4	7 - 12
Speck*	Bratsensor	2	5 - 8
Hackfleisch***	Bratsensor	4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm dick)*	Bratsensor	3	6 - 15
Frikadellen (2 cm dick)*	Bratsensor	3	10 - 20
Gefüllte Frikadellen*	Bratsensor	3	10 - 20
Gebrühte Bratwürste*	Bratsensor	3	8 - 20
Rohe Bratwürste*	Bratsensor	3	8 - 20
Funktion Garziehen			
Würstchen garziehen****	Kochfunktionen	2 / 90 °C	10 - 20
Funktion Kochen			
Fleischklöße****	Kochfunktionen	3 / 100 °C	20 - 30
Suppenhuhn****	Kochfunktionen	3 / 100 °C	60 - 90
Tafelspitz****	Kochfunktionen	3 / 100 °C	60 - 90
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Huhn im Schnellkochtopf*****	Kochfunktionen	4 / 120 °C	15 - 25
Rind im Schnellkochtopf*****	Kochfunktionen	4 / 120 °C	15 - 25
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Hähnchenteile frittieren******	Kochfunktionen	5/170 °C	10 - 15
Hackbällchen frittieren******	Kochfunktionen	5/170 °C	10 - 15

* Mehrmals wenden.
** Öl und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.
*** Regelmäßig umrühren.
**** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben.
***** Gargut zu Beginn dazugeben.
****** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten.

Fisch	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Fischfilet, natur*	Bratsensor	4	10 - 20
Fischfilet, paniert*	Bratsensor	3	10 - 20
Garnelen*	Bratsensor	4	4 - 8
Scampi*	Bratsensor	4	4 - 8
Fisch gebraten, ganz*	Bratsensor	3	10 - 20
Funktion Garziehen			
Fisch dünsten**	Kochfunktionen	2 / 90 °C	15 - 20
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Fisch, im Bierteig frittieren***	Kochfunktionen	5 / 170 °C	10 - 15
Panierten Fisch frittieren***	Kochfunktionen	5 / 170 °C	10 - 15

* Mehrmals wenden.
** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben.
*** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten.

Eierspeisen	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Spiegeleier in Butter*	Bratsensor	2	2- 6
Spiegeleier in Öl**	Bratsensor	4	2 - 6
Rührei***	Bratsensor	2	4 - 9
Omelett****	Bratsensor	2	3 - 6
Pfannkuchen****	Bratsensor	5	1,5 - 2,5
Arme Ritter****	Bratsensor	3	4 - 8
Kaiserschmarrn****	Bratsensor	3	10 - 15
Funktion Kochen			
Eier kochen*****	Kochfunktionen	3 / 100 °C	5 - 10

* Butter und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.
** Öl und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.
*** Regelmäßig umrühren.
**** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.
***** Gargut zu Beginn zugeben.

Gemüse und Hülsenfrüchte	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Knoblauch*	Bratsensor	2	2 - 10
Zwiebeln, glasig dünsten*	Bratsensor	2	2 - 10
Röstzwiebeln*	Bratsensor	3	5 - 10
Zucchini**	Bratsensor	3	4 - 12
Auberginen**	Bratsensor	3	4 - 12
Paprika*	Bratsensor	3	4 - 15
Grünen Spargel braten**	Bratsensor	3	4 - 15
Pilze*	Bratsensor	4	10 - 15
Gemüse in Öl dünsten*	Bratsensor	1	10 - 20
Gemüse glasieren*	Bratsensor	3	6 - 10
Funktion Kochen			
Brokkoli kochen***	Kochfunktionen	3 / 100 °C	10 - 20
Blumenkohl kochen***	Kochfunktionen	3 / 100 °C	10 - 20
Rosenkohl kochen***	Kochfunktionen	3 / 100 °C	30 - 40
Grüne Bohnen kochen***	Kochfunktionen	3 / 100 °C	15 - 30
Kichererbsen****	Kochfunktionen	3 / 100 °C	60 - 90
Erbsen***	Kochfunktionen	3 / 100 °C	15 - 20
Linsen****	Kochfunktionen	3 / 100 °C	45 - 60
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Gemüse im Schnellkochtopf****	Kochfunktionen	4 / 120 °C	3 - 6
Kichererbsen im Schnellkochtopf****	Kochfunktionen	4 / 120 °C	25 - 35
Bohnen im Schnellkochtopf****	Kochfunktionen	4 / 120 °C	25 - 35
Linsen im Schnellkochtopf****	Kochfunktionen	4 / 120 °C	10 - 20
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Paniertes Gemüse frittieren*****	Kochfunktionen	5 / 170 °C	4 - 8
Gemüse im Bierteig frittieren*****	Kochfunktionen	5 / 170 °C	4 - 8
Panierte Pilze frittieren*****	Kochfunktionen	5 / 170 °C	4 - 8
Pilze im Bierteig frittieren*****	Kochfunktionen	5 / 170 °C	4 - 8

* Regelmäßig umrühren.
** Mehrmals wenden.
*** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben.
**** Gargut zu Beginn zugeben.
***** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten.

Kartoffeln	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln*	Bratsensor	5	6 - 12
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	Bratsensor	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	Bratsensor	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti***	Bratsensor	2	50 - 55
Glasierte Kartoffeln*	Bratsensor	3	15 - 20
Funktion Garziehen			
Kartoffelklöße****	Kochfunktionen	2 / 90 °C	30 - 40
Funktion Kochen			
Kartoffeln kochen*****	Kochfunktionen	3 / 100 °C	30 - 45
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Kartoffeln im Schnellkochtopf*****	Kochfunktionen	4 / 120 °C	10 - 20

* Regelmäßig umrühren.
** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.
*** Butter und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.
**** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben.
***** Gargut zu Beginn zugeben.

Nudeln und Getreide	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Garziehen			
Reis*	Kochfunktionen	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta**	Kochfunktionen	2 / 90 °C	3 - 8
Grießbrei**	Kochfunktionen	2 / 90 °C	5 - 10
Funktion Kochen			
Nudeln**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	7 - 10
Teigtaschen**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	6 - 15
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Reis im Schnellkochtopf***	Kochfunktionen	4 / 120 °C	6 - 8

* Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben.
** Regelmäßig umrühren.
*** Gargut zu Beginn zugeben.

Suppen	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Garziehen			
Cremesuppen*	Kochfunktionen	2 / 90 °C	10 - 15
Funktion Kochen			
Brühe**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	60 - 90
Instantsuppen*	Kochfunktionen	3 / 100 °C	5 - 10
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Hausgemachte Brühe im Schnellkochtopf**	Kochfunktionen	4 / 120 °C	20 - 30

* Regelmäßig umrühren.
** Gargut zu Beginn zugeben.

Saucen	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Tomatensauce mit Gemüse*	Bratsensor	1	25 - 35
Bechamelsauce*	Bratsensor	1	10 - 20
Käsesauce*	Bratsensor	1	10 - 20
Sauce reduzieren*	Bratsensor	1	25 - 35
Süße Saucen*	Bratsensor	1	15 - 25
* Regelmäßig umrühren			

Desserts	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Garziehen			
Milchreis*	Kochfunktionen	2 / 90 °C	40 - 50
Haferbrei*	Kochfunktionen	2 / 90 °C	10 - 15
Schokoladenpudding*	Kochfunktionen	2 / 90 °C	3 - 5
Funktion Kochen			
Kompott**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	15 - 25
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Berliner frittieren***	Kochfunktionen	5 / 170 °C	5 - 10
Donuts frittieren***	Kochfunktionen	5 / 170 °C	5 - 10
Buñuelos frittieren***	Kochfunktionen	5 / 170 °C	5 - 10
* Regelmäßig umrühren.			
** Gargut zu Beginn zugeben.			
*** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten.			

Tiefkühlprodukte	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Schnitzel*	Bratsensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Bratsensor	4	10 - 30
Geflügelbrust*	Bratsensor	4	10 - 30
Chicken Nuggets*	Bratsensor	4	10 - 15
Gyros**	Bratsensor	4	10 - 15
Kebab**	Bratsensor	4	10 - 15
Fischfilet, natur*	Bratsensor	3	10 - 20
Fischfilet, paniert*	Bratsensor	3	10 - 20
Fischstäbchen*	Bratsensor	4	8 - 12
Pommes Frites braten**	Bratsensor	5	4 - 6
Pfannengerichte**	Bratsensor	3	6 - 10
Frühlingsrollen*	Bratsensor	4	10 - 30
Camembert*	Bratsensor	3	10 - 15
* Mehrmals wenden.			
** Regelmäßig umrühren.			
*** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben.			
**** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten.			

Tiefkühlprodukte	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion warmhalten, erwärmen			
Gemüse in Sahnensauce**	Kochfunktionen	1 / 70 °C	15 - 20
Funktion Kochen			
Grüne Bohnen***	Kochfunktionen	3 / 100 °C	15 - 30
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Pommes Frites frittieren****	Kochfunktionen	5 / 170 °C	4 - 8

* Mehrmals wenden.
** Regelmäßig umrühren.
*** Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton beigeben.
**** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten.

Sonstiges	Kochassistenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Camembert*	Bratsensor	3	7 - 10
Croutons**	Bratsensor	3	6 - 10
Trocken-Fertiggerichte***	Bratsensor	1	5 - 10
Mandeln rösten****	Bratsensor	4	3 - 15
Nüsse rösten****	Bratsensor	4	3 - 15
Pinienkerne rösten****	Bratsensor	4	3 - 15
Funktion warmhalten, erwärmen			
Gulaschsuppe erwärmen*****	Kochfunktionen	1 / 70 °C	10 - 20
Glühwein erwärmen*****	Kochfunktionen	1 / 70 °C	-
Funktion Garziehen			
Milch erhitzen*****	Kochfunktionen	2 / 90 °C	3 - 10

* Mehrmals wenden.
** Regelmäßig umrühren.
*** Das Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel beigeben, wenn Wasser kocht.
**** Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.
***** Gargut zu Beginn zugeben.

Gerichte-Assistent

Mit dieser Funktion können Sie die verschiedensten Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus.

Programm auswählen und einstellen

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Den aktiven Kochmodus berühren und die Option Gerichte-Assistent wählen.
3. Die gewünschte Programmgruppe wählen.
4. Gewünschte Speise wählen.

Sie werden komplett durch den Einstellvorgang für die ausgewählten Speise geführt und erhalten Hinweise zur Zubereitung.

Programm abbrechen

Wählen Sie die Leistungsstufe 0 oder ändern Sie die Heizart, um das Programm abzubrechen.

Kabelloser Temperatursensor

Vor der ersten Verwendung der Kochfunktionen muss die Verbindung zwischen dem kabellosen Temperatursensor und dem Bedienfeld hergestellt werden.

Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors

In diesem Abschnitt erhalten Sie Informationen über:

- Aufkleben des Silikonpatches
- Verwendung des kabellosen Kochsensors
- Reinigung
- Auswechseln der Batterie

Der Silikonpatch und der Kochsensor können nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erworben werden. Geben Sie dazu die entsprechende Referenznummer an:

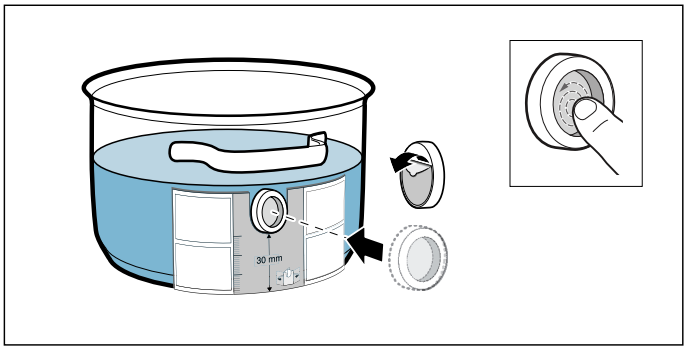
00577921	Set mit 5 Silikonpatches
HZ39050	Kochsensor und Set mit 5 Silikonpatches

Aufkleben des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Temperatursensor am Kochgeschirr.

Wird ein Topf zum ersten Mal mit den Kochfunktionen verwendet, muss der Silikonpatch direkt auf diesem Topf angebracht werden. Wichtig dafür:

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



3. Die gesamte Oberfläche des Silikonpatches andrücken, auch den inneren Bereich.

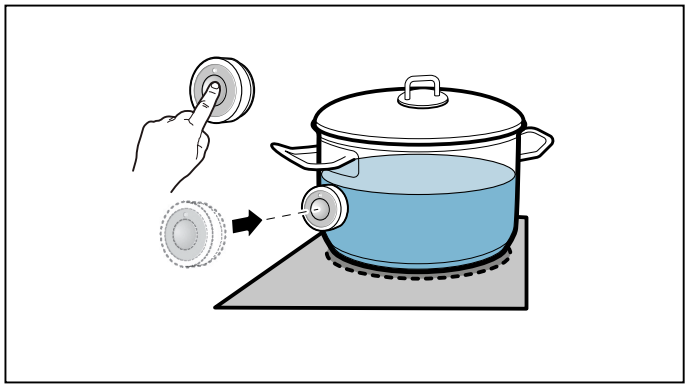
Der Klebstoff benötigt zur korrekten Aushärtung 1 Stunde. Den Topf während dieser Zeit nicht benutzen oder reinigen.

Hinweise

- Den Topf mit dem Silikonpatch nicht über einen längeren Zeitraum in Spüllauge legen.
- Sollte sich der Silikonpatch ablösen, muss ein neuer verwendet werden.

Kabellosen Temperatursensor anbringen

Den Temperatursensor so am Silikonpatch anbringen, dass er sich perfekt anpasst.



Hinweise

- Sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor der Temperatursensor angebracht wird.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der Temperatursensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfeldes zeigt.
- Der Temperatursensor darf nicht auf ein anderes heißes Kochgeschirr ausgerichtet werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nehmen Sie den Temperatursensor nach dem Kochen vom Topf. Bewahren Sie ihn an einem sauberen, sicheren Ort und nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Sie können bis zu drei Temperatursensoren gleichzeitig verwenden.

Den kabellosen Temperatursensor mit dem Bedienfeld verbinden

Um den kabellosen Temperatursensor mit dem Bedienfeld zu verbinden, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Dockingmenü öffnen.
2. Grundeinstellungen öffnen und den Menüpunkt Kochsensor wählen.
3. Option „Neuen Kochsensor hinzufügen“ wählen. Innerhalb von 30 Sekunden auf das Symbol auf dem kabellosen Temperatursensor drücken. Nach wenigen Sekunden erscheint auf dem Display das Verbindungsergebnis des Temperatursensors mit dem Bedienfeld.

Sobald der Kochsensor fehlerfrei mit dem Bedienfeld verbunden ist, stehen die Kochfunktionen zur Verfügung.

Hinweise

- Eine fehlerhafte Verbindung infolge einer Störung des Kochsensors kann aus folgenden Gründen auftreten:
  - Bluetooth-Kommunikationsfehler.
  - Das Symbol am Kochsensor wurde nicht innerhalb von 30 Sekunden gedrückt.
  - Die Batterie des Kochsensors ist verbraucht.

  Kochsensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang erneut durchführen.

- Bei einer fehlerhaften Verbindung infolge eines Übertragungsfehlers, den Verbindungsvorgang erneut durchführen.
  Ist die Verbindung weiterhin fehlerhaft, den technischen Kundendienst informieren.

Kabellosen Temperatursensor zurücksetzen

1. Symbol des Kochsensors für ca. 8-10 Sekunden berühren.
   Währenddessen leuchtet die LED-Anzeige des Temperatursensors dreimal auf. Beim dritten Aufleuchten der LED startet die Rücksetzung. In diesem Moment das Symbol nicht mehr berühren. Sobald die LED erlischt, ist der kabellose Temperatursensor zurückgesetzt.
2. Verbindungsvorgang wiederholen.

Reinigen

Der kabellose Temperatursensor darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Temperatursensor

Reinigen Sie den Temperatursensor mit einem feuchten Tuch. Niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen. Nicht ins Wasser tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.

Entfernen Sie den Temperatursensor nach dem Kochen vom Kochtopf. Bewahren Sie ihn an einem sauberen, sicheren Ort, beispielsweise in der Verpackung und nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.

Silikonpatch

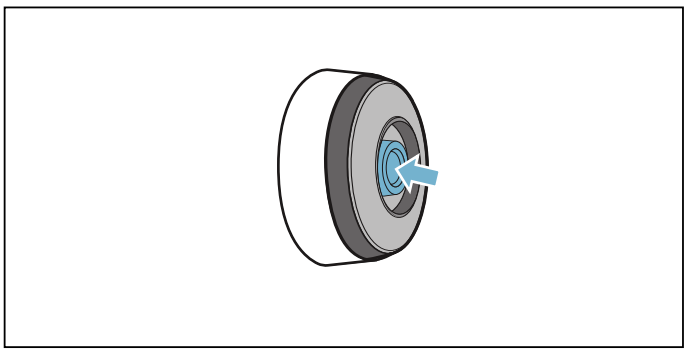
Vor dem Anbringen am Temperatursensor reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

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

Fenster des Temperatursensors

Das Sensorfenster muss immer sauber und trocken sein. Gehen Sie wie folgt vor:

- Regelmäßig die Verschmutzungen und Fettspritzer entfernen.
- Zur Reinigung einen weichen Lappen oder Wattestäbchen und Fensterputzmittel verwenden.



Hinweise

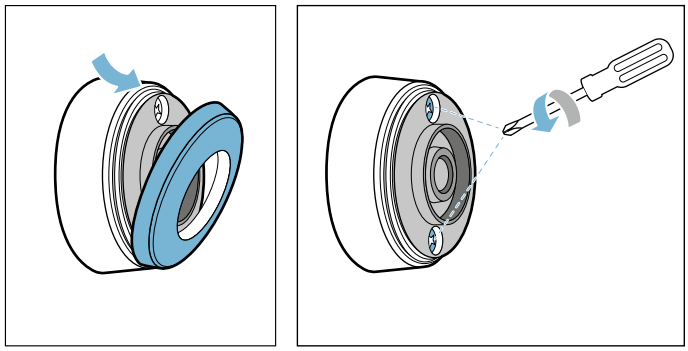
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel wie Scheuerschwämme und Scheuerbürsten oder Reinigungsmilch.
- Berühren Sie das Sensorfenster nicht mit den Fingern. Es könnte verschmutzt werden oder verkratzen.

Auswechseln der Batterie

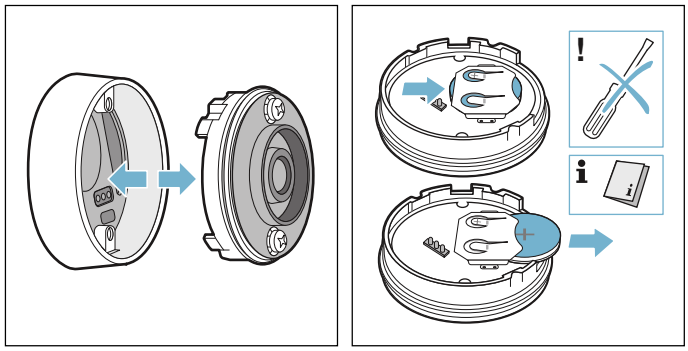
Leuchtet der Temperatursensor nicht auf, wenn das Symbol gedrückt wurde, hat sich die Batterie entladen.

Auswechseln der Batterie:

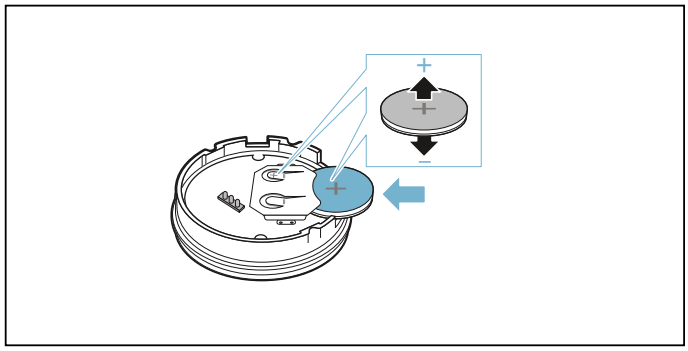
1. Die Silikonabdeckung vom Gehäuseunterteil des Temperatursensors abziehen und die beiden Schrauben mit einem Schraubendreher entfernen.



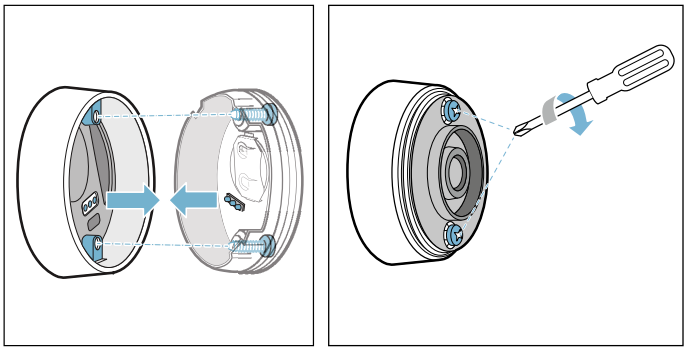
2. Den Verschluss des Temperatursensors öffnen. Die Batterie aus dem Gehäuseunterteil herausnehmen und eine neue Batterie einsetzen (dabei auf die richtige Ausrichtung der Batteriepole achten).



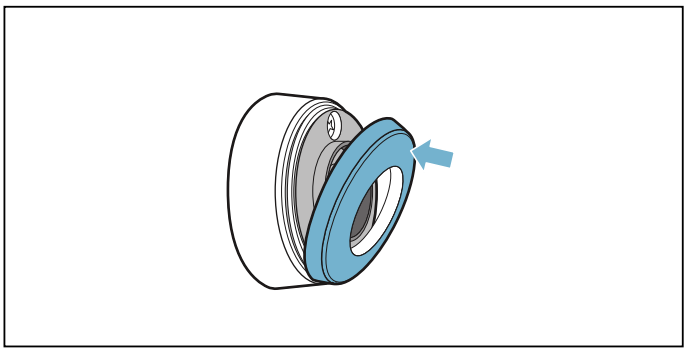
Achtung!
Zum Entfernen der Batterie keine Gegenstände aus Metall verwenden. Die Batterieanschlusspunkte nicht berühren.



3. Den Verschluss des Temperatursensors schließen (die Aussparungen für die Schrauben am Verschluss müssen sich mit den Vertiefungen am Gehäuseunterteil decken). Die Schrauben mit einem Schraubenzieher anziehen.



4. Die Silikonabdeckung wieder am Gehäuseunterteil des Temperatursensors anbringen.



Hinweis: Ausschließlich hochwertige Batterien des Typs CR2032 verwenden, um eine längere Lebensdauer zu gewährleisten.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass das Gerät mit der Funktion Kabelloser Temperatursensor den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

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

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 Markennamen sind Marken und Markennamen der jeweiligen Firmen.

Kindersicherung

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

Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

Aktivieren

1. Dockingmenü öffnen.
2. Das Symbol berühren.

Die Kindersicherung ist aktiviert. Das Kochfeld ist gesperrt.

Deaktivieren

Hinweise im Anzeigefeld befolgen.

Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

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

Ein-und Ausschalten

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

Wisch-Schutz

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

Aktivieren

Dockingmenü öffnen und das Symbol antippen.

Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt.

Die Oberfläche des Bedienfeldes kann nun gereinigt werden, ohne dass sich die Einstellungen verändern.

Deaktivieren

Nach 30 Sekunden ertönt ein Signal und das Bedienfeld wird entsperrt. Um die Funktion vorzeitig zu deaktivieren, die Anweisungen auf dem Anzeigefeld befolgen.

Hinweis: Die Reinigungssperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.

Automatische Abschaltung

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

Die Kochzone hört dabei auf zu heizen. Im Display erscheint ein Hinweis.

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

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

Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre persönlichen Bedürfnisse anpassen.

Einstellungen	Beschreibung und Optionen
Sprache	Sie können die Sprache des Geräts ändern.
Home Connect	Damit können Sie das Gerät mit dem Heimnetzwerk und einem mobilen Endgerät verbinden.
Haubensteuerung cookConnect	Damit können Sie wesentliche Funktionen der Dunstabzugshaube über das Kochfeld steuern, z. B. Lüfterstufe und Licht.
Signaltöne	Sie können wählen, welche Signaltöne das Gerät abspielen soll.
Signaldauer	Sie können die Dauer der Signaltöne ändern.
Tastenton	Sie können wählen, ob das Gerät beim Berühren von Feldern und Symbolen auf dem Touch-Display Töne abspielen soll.
Anzeigehelligkeit	Sie können die Helligkeit des Displays ändern.
varioInduktion	Sie können wählen, ob die Flex-Bereiche beim Einschalten des Kochfeldes als Einheit oder getrennt funktionieren sollen.
powerMove-Stufen	Sie können die voreingestellten Stufen der Kochbereiche für die Move-Funktion ändern.
Kindersicherung	Sie können mit der Kindersicherung das Kochfeld sperren und verhindern, dass es von Kindern unbefugt benutzt wird.
quickStop	Ermöglicht das schnelle Ausschalten der Kochzone direkt über das Hauptdisplay.
Markenlogo	Sie können einstellen, ob beim Einschalten des Kochfeldes das Markenlogo angezeigt werden soll.
reStart	Sie können einstellen, wie lang sich das Gerät nach dem Abschalten die zuletzt verwendeten Einstellungen merkt.
Maximale Leistungsaufnahme	Sie können die Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen und an den lokalen Netzanschluss anpassen.
Energieverbrauch	Sie können wählen, ob das Gerät nach dem Ausschalten den Energieverbrauch anzeigen soll.
Kochsensor	Sie können einen neuen Temperatursensor hinzufügen.
Kochfunktion	Sie können die Höhe über dem Meeresspiegel Ihres Standorts eingeben, damit der Kochsensor präziser funktioniert.
Kochgeschirr-Test	Es kann überprüft werden, ob das Kochgeschirr für das Kochen mit Induktion geeignet ist.
Geräteinfo	Sie können Informationen zum Gerät erhalten.
Werkseinstellungen	Sie können alle Einstellungen auf den Auslieferungs-Zustand zurücksetzen.

Zu den Grundeinstellungen:

Dockingmenü öffnen und das Symbol ⚙⚙ berühren. Alle Kochstellen müssen dazu ausgeschaltet sein.

Menü Grundeinstellungen

Den Finger nach oben oder nach unten ziehen, um durch die verfügbaren Einstellungen zu blättern. Eine Einstellung antippen, um im Untermenü weitere Optionen zu erhalten.

Innerhalb eines Untermenüs das Symbol ← berühren, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

Grundeinstellungen verlassen

Symbol ← berühren, um das Menü Grundeinstellungen zu verlassen.

Änderungen speichern oder verwerfen

Wenn Änderungen vorgenommen wurden, erscheint beim Verlassen der Grundeinstellungen ein Bestätigungsbildschirm, um die vorgenommenen Änderungen zu speichern oder zu verwerfen.

Energie-Verbrauchsanzeige

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

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

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

Kochgeschirr-Test

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

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

1. Den Topf bei Raumtemperatur mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle setzen, die am besten zum Durchmesser des Topfbodens passt.
2. Grundeinstellungen aufrufen und die Option Kochgeschirr-Test wählen. Hinweise im Anzeigefeld befolgen.
   Die Funktion ist aktiviert.

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

Sollte das Testergebnis nicht optimal sein, den Topf erneut auf einer kleineren Kochstelle testen.

Um den Test zu wiederholen, die Grundeinstellungen erneut aufrufen und die Option Kochgeschirr-Test wählen.

Hinweise

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

Home Connect

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

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

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

Hinweise

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

Einrichten

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

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.

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

Für das Einrichten muss die App geöffnet sein.

Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

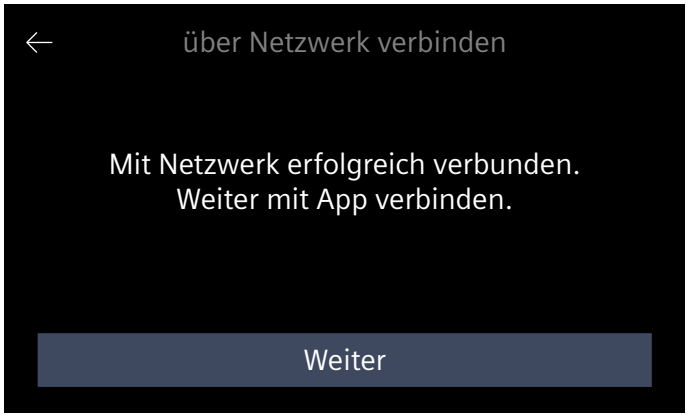
Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router. Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten “Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk”.

1. Grundeinstellungen über das Symbol ⚙⚙ im Dockingmenü öffnen.
2. Einstellung “Home Connect” berühren.
3. “Mit Assistent einstellen” berühren, um den Home Connect Assistenten zu starten.



Es erscheint ein Hinweis zum mobilen Endgerät.

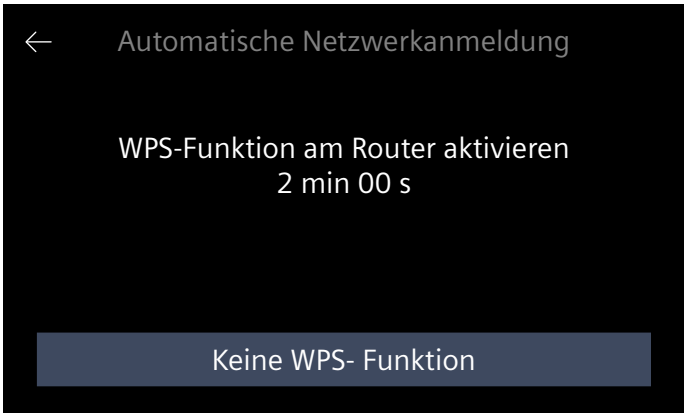
4. “Weiter” berühren, um fortzufahren.
5. Innerhalb von 2 Minuten WPS Taste am Router drücken.
   Wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist, erscheint eine entsprechende Meldung.
   Hinweis: Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, starten Sie den Assistenten erneut oder melden Sie das Gerät manuell im Heimnetzwerk an. Es erscheint eine Meldung, dass das Gerät nun mit der App verbunden werden kann.
6. “Weiter” berühren, um die Verbindung mit der App zu starten.



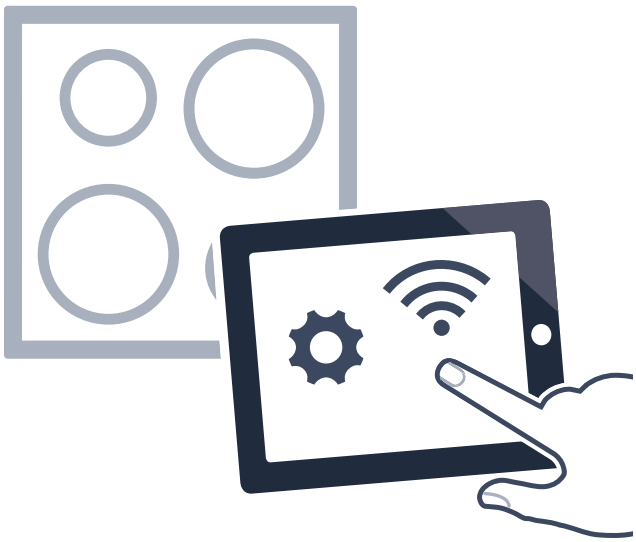
Wenn der Anmeldevorgang erfolgreich abgeschlossen ist, erscheint eine entsprechende Meldung. Im Hauptbereich des Bedienfelds erscheint das Symbol .

Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

1. Grundeinstellungen über das Symbol ⚙⚙ im Dockingmenü öffnen.
2. Einstellung “Home Connect” berühren.
3. “Mit Assistent einstellen” berühren, um den Home Connect Assistenten zu starten.
   Sie werden aufgefordert, die WPS-Taste an Ihrem Router zu drücken.
4. “Keine WPS-Funktion” wählen.

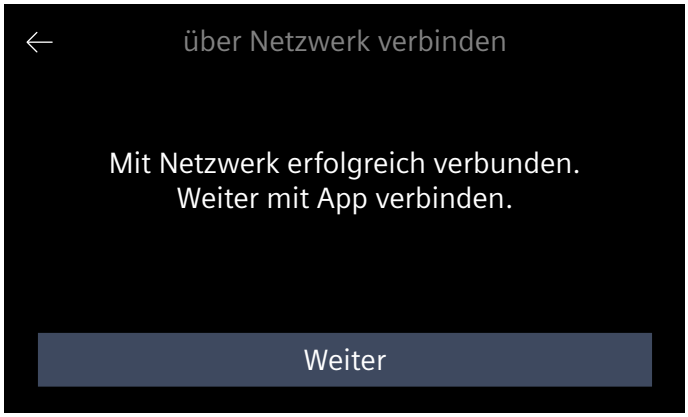


5. Hinweis beachten und “Starten” berühren, um fortzufahren.
6. Netzwerkeinstellungen des mobilden Endgeräts öffnen und Endgerät am Kochfeldnetzwerk mit der SSID “HomeConnect” mit dem Key “HomeConnect” anmelden.



Hinweis: Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, starten Sie den Assistenten erneut und melden Sie das Gerät manuell im Heimnetzwerk an.

7. Folgen Sie der Aufforderung in der App und geben Sie den Netzwerknamen und das Passwort Ihres Heimnetzwerks (WLAN) ein.
   Es erscheint eine Meldung, dass das Gerät nun mit der App verbunden werden kann.
8. “Weiter” berühren, um die Verbindung mit der App zu starten.



Wenn der Anmeldevorgang erfolgreich abgeschlossen ist, erscheint eine entsprechende Meldung. Im Hauptbereich des Bedienfelds erscheint das Symbol .

Home Connect Einstellungen

Sie können Home Connect jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

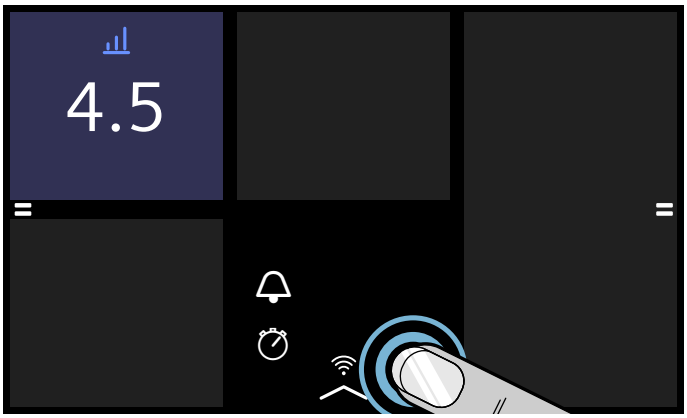
Navigieren Sie in den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds zu den Home Connect Einstellungen, um Netzwerk- und Geräteinformationen anzuzeigen.

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Mit Assistent einstellen	Sie können das Kochfeld automatisch oder manuell im Heimnetzwerk anmelden. ■ Mit Assistent einstellen (automatische Anmeldung im Heimnetzwerk) ■ Mit Assistent einstellen: Keine WPS-Funktion (manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk) **Hinweis:** Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld noch nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
Mit App verbinden	Sie können die Verbindung mit einem oder mehreren Home Connect Accounts herstellen. **Hinweis:** Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
Einstellung über App	Sie können einstellen, ob das Senden von Kocheinstellungen möglich sein soll. ■ Nein - In der App werden ausschließlich die aktuellen Zustände des Kochfelds angezeigt. ■ Ja - Kocheinstellungen können von der App an das Kochfeld gesendet werden. Gesendete Kocheinstellungen müssen am Kochfeld bestätigt werden. **Hinweis:** Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
Wi-Fi	Sie können das Funkmodul des Kochfelds ausschalten, und so die Verbindung zum WLAN trennen. ■ Ausgeschaltet - Funkmodul ausgeschaltet. ■ Eingeschaltet - Funkmodul eingeschaltet. **Hinweis:** Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
Verbindung trennen	Sie können jederzeit die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk zurücksetzen. **Hinweis:** Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
Geräteinformation	Es werden Informationen zu Home Connect und zum Netzwerk angezeigt. **Hinweis:** Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
* Voreinstellung bei Auslieferung	

Hinweis: “Mit Assistent einstellen” wird nur angezeigt, wenn noch keine Verbindung zum Heimnetzwerk besteht. Alle anderen Einstellungen werden nur angezeigt, wenn die Verbindung zum Heimnetzwerk bereits hergestellt wurde.

WLAN-Symbole

Abhängig von Signalstärke, Verfügbarkeit des Home Connect Servers oder bei Fernzugriff durch den Kundendienst verändert sich das WLAN-Symbol im Hauptbereich des Bedienfelds.



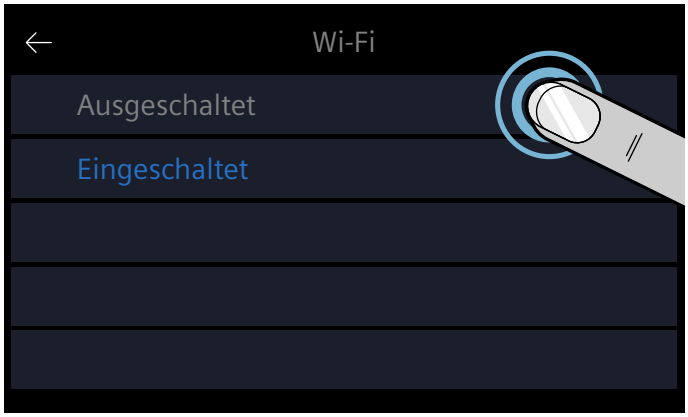
Sie können eine Beschreibung des angezeigten Symbols anzeigen. Berühren Sie dazu das Symbol mindestens 2 Sekunden oder so lange, bis die Beschreibung erscheint.

WLAN deaktivieren

Ist WLAN aktiviert, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen.

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

1. Grundeinstellungen über über das Symbol ⚙ im Dockingmenü öffnen.
2. Einstellung “Home Connect” berühren.
3. “Wi-Fi” berühren.
4. “Ausgeschaltet” berühren.



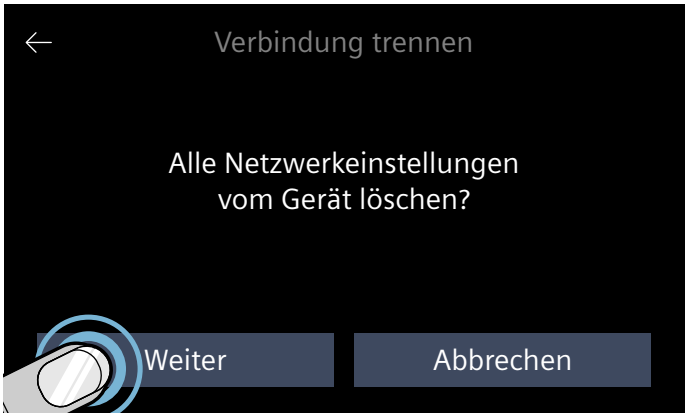
WLAN ist deaktiviert und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

Vom Netzwerk trennen

Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

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

1. Grundeinstellungen über das Symbol ⚙ im Dockingmenü öffnen.
2. Einstellung “Home Connect” berühren.
3. “Verbindung trennen” berühren.
4. Mit “Weiter” bestätigen.



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

Hinweis:
Die Netzwerkverbindung wird auch dann gelöscht, wenn Sie das Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

Netzwerk verbinden

1. Grundeinstellungen über das Symbol ⚙ im Dockingmenü öffnen.
2. Einstellung “Home Connect” berühren.
3. “Netzwerk verbinden” berühren.
4. Anweisungen im Abschnitt “Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk” bzw. “Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk” folgen.

Mit App verbinden

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

Hinweise

- Gerät muss mit dem Netzwerk verbunden sein.
- App muss geöffnet und eingerichtet sein.
- Wenn eine direkte Verbindung zu einer Dunstabzugshaube besteht, trennen Sie das Kochfeld zunächst vom Heimnetzwerk und starten Sie die Verbindung erneut.⟶ *"Vom Netzwerk trennen" auf Seite 42* ⟶ *"Netzwerk verbinden" auf Seite 42*

1. Grundeinstellungen über das Symbol ⚙ im Dockingmenü öffnen.
2. Einstellung “Home Connect” berühren.
3. “Mit App verbinden” berühren.



Sie können auch einen weiteren Home Connect Account mit dem Kochfeld verbinden. Berühren Sie hierzu “Mit weiterer App verbinden.

4. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsvorgang abzuschließen.

Einstellungen über App

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

Hinweise

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

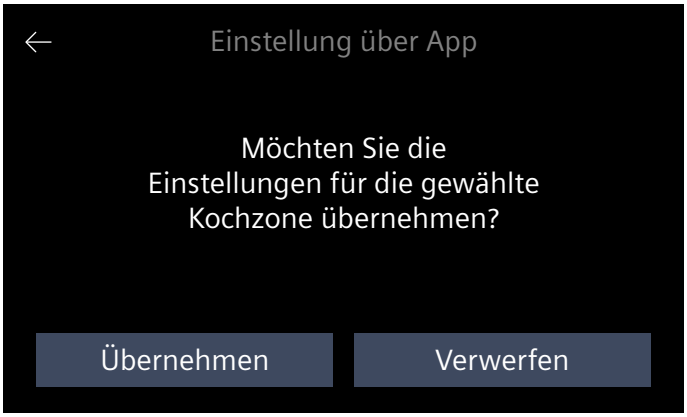
1. Grundeinstellungen über das Symbol ⚙⚙ im Dockingmenü öffnen.
2. Einstellung “Home Connect” berühren.
3. “Einstellung über App” berühren.



4. Um die Übertragung zu aktivieren, “Ja” berühren, um die Übertragung zu deaktivieren, “Nein” berühren.

Kocheinstellungen bestätigen

Sobald Kocheinstellungen an eine Kochzone übermittelt werden, erscheint eine Meldung am Kochfeld. Sie werden gefragt, ob die Einstellungen übernommen werden sollen. Um die Einstellungen zu bestätigen, berühren Sie “Übernehmen”. Um die Einstellungen abzulehnen, berühren Sie “Verwerfen”.



Software Update

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

Sobald ein Software Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können das Software Update über die App oder das Kochfeld starten. Öffnen Sie hierzu die Grundeinstellungen Ihres Kochfelds. Es erscheint ein Assistent, der Sie durch das Update führt.

Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem lokalen Netzwerk sind.

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

Hinweise

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

Hinweis zum Datenschutz

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

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

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

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

Konformitätserklärung

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

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

CE

Verbindung Dunstabzugshaube

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

Sie haben verschiedene Möglichkeiten, die Geräte miteinander zu verbinden:

Home Connect

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

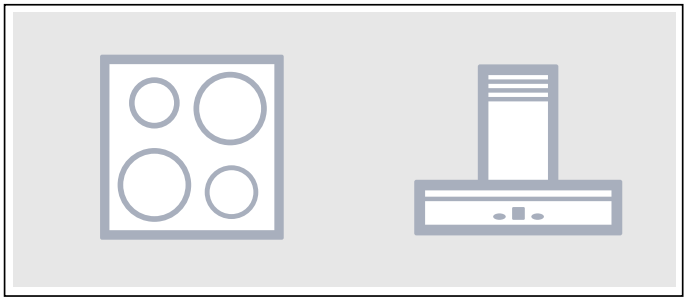
Beide Geräte können mit der App und über das Bedienfeld gesteuert werden.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect und das Home Connect Kapitel.
→ *"Home Connect" auf Seite 39*



Geräte direkt verbinden

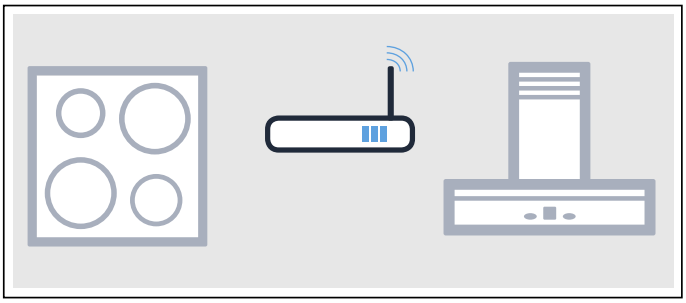
Wird das Gerät direkt mit einer Dunstabzugshaube verbunden, kann die Dunstabzugshaube über das Kochfeld gesteuert werden. Eine Verbindung zum Heimnetzwerk oder mit der App ist für beide Geräte nicht mehr möglich. Beide Geräte sind über das Bedienfeld steuerbar.



Geräte über Heimnetzwerk verbinden

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

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



Hinweise

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

Einrichten

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

Direkte Verbindung

Stellen Sie sicher, dass die Dunstabzugshaube ausgeschaltet ist.

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

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

1. Grundeinstellungen über das Symbol ⚙⚙ im Dockingmenü öffnen.
2. Einstellung “Haubensteuerung” berühren.
3. “Direkt verbinden” berühren.
4. Innerhalb von 2 Minuten an der Dunstabzugshaube die Verbinung starten.

Wenn das Kochfeld mit der Dunstabzugshaube verbunden ist, erscheint eine entsprechende Meldung. Im Einstellbereich werden die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.

Verbindung über Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

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

Stellen Sie zu Beginn sicher, dass sich die Dunstabzugshaube im Heimnetzwerk befindet.

1. Grundeinstellungen über das Symbol ⚙⚙ im Dockingmenü öffnen.
2. Einstellung “Haubensteuerung” berühren.
3. “Über Heimnetzwerk verbinden” berühren.
4. Innerhalb von 2 Minuten WPS-Taste am Router drücken.
   Wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist, erscheint eine entsprechende Meldung.
5. Innerhalb von 2 Minuten die Verbindung an der Dunstabzugshaube starten.

Wenn das Kochfeld mit der Dunstabzugshaube verbunden ist, erscheint eine entsprechende Meldung. Im Einstellbereich werden die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.

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

Verbindung zurücksetzen

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

1. Grundeinstellungen über das Symbol ⚙⚙ im Dockingmenü öffnen.
2. Einstellung “Haubensteuerung” berühren.
3. “Verbindung trennen” berühren.

Haube über das Kochfeld steuern

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen. ⟶ *"Haubensteuerung Einstellungen" auf Seite 46*

Über das Bedienfeld können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

Lüfter einstellen

Einschalten

Im Einstellbereich Symbol 🌀 berühren.

Lüfterstufe einstellen

Wählen Sie im Einstellbereich die Lüfterstufe.

Sie können zwischen den Stufen 1, 2 und 3 wählen. Um die Intensivstufen zu wählen, berühren Sie **int 1** oder **int 2**.

Ausschalten

Lüfterstufe 0 wählen.

Automatikbetrieb einstellen

Einschalten

1. Im Einstellbereich Symbol berühren.
2. Im Einstellbereich auto berühren.
   auto leuchtet rot.

Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

Ausschalten

1. Im Einstellbereich Symbol berühren.
2. Im Einstellbereich auto berühren.
   auto leuchtet weiß.

Beleuchtung der Haube einstellen

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

Im Einstellbereich Symbol berühren.

Haubensteuerung Einstellungen

Sie können die kochfeldbasierte Haubensteuerung jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

Hinweis: Die Einstellungen werden nur angezeigt, wenn das Gerät mit einer Dunstabzugshaube verbunden ist.

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Lüftersteuerung (Automatischer Start)	Sie können einstellen, ob und wie der Lüfter nach Einschalten des Kochfeldes startet. ■ Ausgeschaltet - Die Haube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden. ■ Einschalten im Automatikmodus* - Die Haube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein. ■ Einschalten im Standardbetrieb - Die Haube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festen Stufe ein.
Lüfternachlauf	Der Lüfternachlauf sorgt dafür, dass Restgerüche beseitigt werden, danach schaltet sich der Lüfter selbstständig ab. ■ Lüfter aus. ■ Einschalten im Automatikmodus.* ■ Einschalten im Standard-Lüfternachlauf. ■ Keine Änderungen der Lüftereinstellungen bei Ausschalten des Kochfelds.
Licht-an-Automatik	Sie können einstellen, ob das Licht der Haube automatisch mit dem Kochfeld einschalten soll. ■ Aus ■ An* - Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.
Licht-aus-Automatik	Sie können einstellen, ob das Licht der Haube automatisch mit dem Kochfeld ausschalten soll. ■ Aus* ■ An - Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.
Verbindung trennen	Sie können jederzeit die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk und zur Dunstabzugshaube zurücksetzen.
* Voreinstellung bei Auslieferung	

Reinigen

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

Kochfeld

Reinigung

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

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

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

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

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

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

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

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

Kochfeldrahmen

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

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

Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

Verwendung

Im Anzeigefeld erscheint kein Bild.

Möglicherweise ist die Helligkeit nicht richtig eingestellt. Blicken Sie von oben auf das Anzeigefeld und stellen sie die Helligkeit über die Grundeinstellungen ein.

Weitere Informationen zu den Einstellungen sind im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"* enthalten.

Geräusche

Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

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

Mögliche Geräusche:

Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

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

Tiefes Pfeifen:

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

Knistern:

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

Hohe Pfeiftöne:

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

Ventilatorgeräusch:

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

Kochgeschirr

Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

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

Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

Die Kochstelle, auf der das Kochgeschirr steht, ist nicht eingeschaltet.

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

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

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

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

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

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

Reinigen

Wie wird das Kochfeld gereinigt?

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

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

Störungen, was tun?

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise und Tipps, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Hinweise, Warnungen und Fehlermeldungen

Tritt ein Problem auf, werden Hinweise, Warnungen oder Fehlermeldungen automatisch im Display angezeigt. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Touch-Display, um das Problem zu beheben.

Hinweis: . Bei einigen Warnungen wird ein Fehler-Code angezeigt. Geben Sie den Fehler-Code im Kundendienstfall gegebenenfalls mit an.

Tipps

Problem	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Mithilfe anderer elektrischer Geräte prüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist. Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. Lässt sich die Störung nicht beheben, den technischen Kundendienst informieren.
Der Touchscreen reagiert nicht oder ist blockiert.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
Die Kochstufe der Kochzone kann nicht erhöht werden.	Die Gesamtleistung des Kochfeldes wurde begrenzt. Die Gesamtleistung unter Maximale Leistungsaufnahme in den Grundeinstellungen anpassen. Ein sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Kochstufe auf der gleichen Kochfeldhälfte beeinflussen. Das Kochgeschirr wieder aufsetzen.
Ein Signal ertönt, wenn sich ein Gegenstand auf dem Touchscreen befindet.	Den Gegenstand entfernen und das Kochfeld erneut einstellen. Kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld stellen.
Das Kochfeld reagiert ungewöhnlich oder lässt sich nicht mehr richtig bedienen.	Das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten. Ein paar Sekunden warten und das Gerät erneut anschließen.
Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochzone abgeschaltet. Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochzonen wurden abgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Wenn die Fehleranzeige erlischt, kann weiter gekocht werden.
Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone abgeschaltet.	Das Geschirr entfernen. Einige Sekunden warten. Wenn die Fehleranzeige erlischt, kann weiter gekocht werden.
Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Kochzone erneut einschalten.
Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren.	Die Fehleranzeige überprüfen, dazu eine beliebige Bedienfläche berühren. Es kann wie gewohnt gekocht werden, ohne die Funktion Einstellungsübertragung zu benutzen. Den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die FlexPlus-Kochzone lässt sich nicht aktivieren.	Die Fehleranzeige überprüfen, dazu eine beliebige Bedienfläche berühren. Mit den verbleibenden Kochzonen kann wie gewohnt gekocht werden. Den technischen Kundendienst kontaktieren.

Problem	Lösung
Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel
Der Temperatursensor ist überhitzt und die Kochzone wurde abgeschaltet. E8202	Warten, bis der Temperatursensor ausreichend abgekühlt ist und die Funktion erneut aktivieren.
Der Temperatursensor ist überhitzt und alle Kochzonen wurden abgeschaltet. E8203	Wird der Temperatursensor nicht verwendet, vom Kochgeschirr entfernen und fern von anderen Kochfeldern oder Wärmequellen aufbewahren. Kochzonen wieder einschalten.
Die Batterie des Temperatursensors ist fast verbraucht. E8204	Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt ⟶ *"Auswechseln der Batterie"*
Die Verbindung zum Temperatursensor ist abgebrochen. E8205	Die Funktion Aus- und Anschließend wieder einschalten.
Der Temperatursensor ist kaputt/defekt. E8206	Den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige des Temperatursensors leuchtet nicht und der Temperatursensor reagiert nicht.	Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt ⟶ *"Auswechseln der Batterie"* Bleibt das Problem bestehen, das Symbol am Temperatursensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Temperatursensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Siehe Abschnitt Bleibt das Problem bestehen, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige am Sensor blinkt zweimal. Die Batterie des Temperatursensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden.	Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt ⟶ *"Auswechseln der Batterie"*
Die Anzeige am Sensor blinkt dreimal. Die Verbindung zum Temperatursensor ist abgebrochen.	Das Symbol am Temperatursensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und erneut mit dem Kochfeld verbinden. Siehe Abschnitt ⟶ *"Den kabellosen Temperatursensor mit dem Bedienfeld verbinden"*
Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs. E9000/E9010	Den Energieversorger kontaktieren.
Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen U400	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.

Demo-Modus

Wenn das Symbol DEMO MODE im Display angezeigt wird, ist der Demo-Modus aktiv. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht. Trennen Sie das Gerät von der Energieversorgung. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie das Gerät wieder an. Deaktivieren Sie dann den Demo-Modus in den Grundeinstellungen innerhalb von 3 Minuten nach dem Anschalten.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

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

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Prüfgerichte

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

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

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

Prüfgerichte	Geschirr	Vorheizen			Garen	
		Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Schokolade schmelzen						
Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao,150 g)	Stieltopf Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nein
Linseneintopf erwärmen und warmhalten						
Linseneintopf* Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 450 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	1:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.5	Ja
Menge: 800 g	Kochtopf Ø 22 cm	9	2:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.5	Ja
Linseneintopf aus der Dose Z. B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco. Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 500 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.5	Ja
Menge: 1 kg	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.5	Ja
Béchamelsauce zubereiten						
Temperatur der Milch: 7 °C Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fettgehalt) und eine Prise Salz						
1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und Masse erwärmen.	Stieltopf Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nein	-	-
2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.		7	ca. 6:30	Nein	-	-
3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Minuten unter ständigem Rühren auf der Kochstelle belassen.		-	-	-	2	Nein

*Rezept nach DIN 44550

**Rezept nach DIN EN 60350-2

Prüfgerichte	Geschirr	Vorheizen			Garen	
		Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Milchreis kochen						
Milchreis, mit Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Kochstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben. Garzeit einschließlich Vorheizen ca. 45 Min.						
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja
Milchreis, ohne Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Empfohlene Kochstufe auswählen, wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat und auf kleiner Stufe etwa 50 Min. köcheln lassen.						
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nein	3	Nein
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nein	2.5	Nein
Reis kochen*						
Wassertemperatur: 20 °C						
Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Schweinelende braten						
Anfangstemperatur der Lende: 7 °C						
Menge: 3 Schweinelenden (Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick) und 15 ml Sonnenblumenöl	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Pfannkuchen zubereiten**						
Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites						
Menge: 1,8 l Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pommes frites (z. B. McCain 123 Frites Original)	Kochtopf Ø 22 cm	9	Bis die Öltemperatur 180 °C erreicht	Nein	9	Nein

*Rezept nach DIN 44550

**Rezept nach DIN EN 60350-2

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

9001292420
970222(00)