



SIEMENS



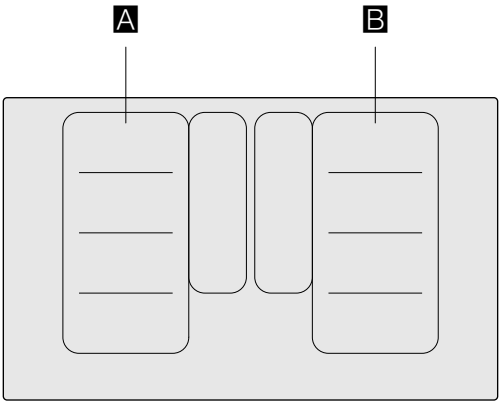
Kochfeld

EX8..LY...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

de Gebrauchsanleitung

Register
your
product
online



		g*	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

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Warmhaltefunktion	19
	Wichtige Sicherheitshinweise	5	Aktivieren	19	
	Ursachen für Schäden	6	Deaktivieren	19	
Übersicht	6		Übertragung von Einstellungen	20	
	Umweltschutz	7	Aktivieren	20	
Tipps zum Energiesparen	7		Bratsensorik	21	
Umweltgerecht entsorgen	7	Vorteile beim Braten	21		
	Kochen mit Induktion	7	Für das Braten mit Bratsensor	21	
Vorteile beim Kochen mit Induktion	7	Temperaturstufen	22		
Kochgeschirr	7	Tabelle	22		
	Gerät kennen lernen	9	So stellen Sie ein	24	
Bedienfeld	9		Kindersicherung	24	
Die Kochstellen	10	Kindersicherung aktivieren und deaktivieren	24		
Restwärmeanzeige	10	Automatische Kindersicherung	24		
	Gerät bedienen	11		Wisch-Schutz	25
Kochfeld ein- und ausschalten	11		Automatische Abschaltung	25	
Kochstelle einstellen	11		Grundeinstellungen	26	
Kochempfehlungen	11	So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:	27		
	Flex Zone	14		Energie-Verbrauchsanzeige	28
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs	14		Kochgeschirr-Test	28	
Als eine einzige Kochstelle	14		Home Connect	29	
Als zwei unabhängige Kochstellen	14	Einrichten	29		
	Move Funktion	15	Home Connect Einstellungen	30	
Aktivieren	15	Software Update	32		
Deaktivieren	15	Hinweis zum Datenschutz	32		
	FlexPlus Zone	16	Konformitätserklärung	32	
Hinweise zum Kochgeschirr	16		Verbindung Dunstabzugshaube	33	
Aktivieren	16	Einrichten	33		
Deaktivieren	16	Verbindung zurücksetzen	34		
	Zeitfunktionen	17	Haube über das Kochfeld steuern	34	
Programmierung der Garzeit	17	Haubensteuerung Einstellungen	34		
Der Küchenwecker	17		Reinigen	35	
Stoppuhr-Funktion	18	Kochfeld	35		
	PowerBoost Funktion	18	Kochfeldrahmen	35	
Aktivieren	18		Häufige Fragen und Antworten (FAQ)	36	
Deaktivieren	18		Störungen, was tun?	38	
	ShortBoost Funktion	19		Kundendienst	39
Empfehlungen zur Anwendung	19	E-Nummer und FD-Nummer	39		
Aktivieren	19		Prüfgerichte	40	
Deaktivieren	19				

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

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

*) Nur für Deutschland gültig.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

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 – 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!

- 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 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 Pfannenböden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

Kochen mit Induktion

Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

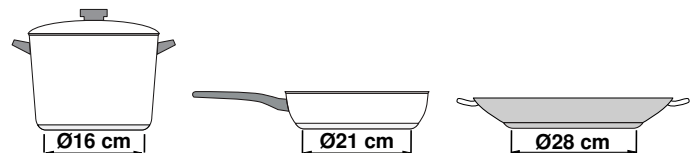
Kochgeschirr

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

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

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

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

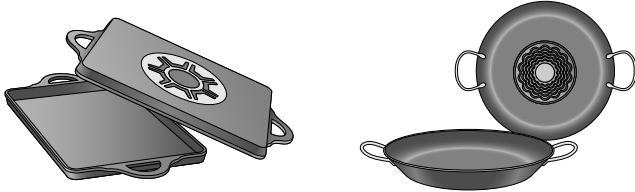


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex Zone".

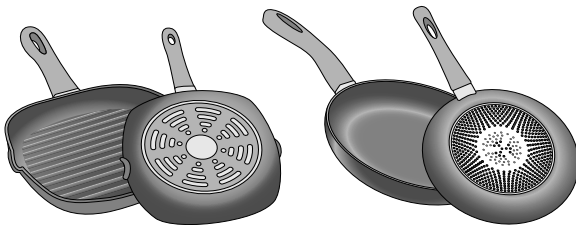


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

- 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

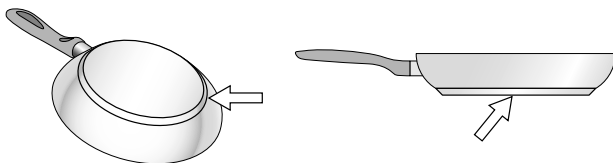
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- 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.

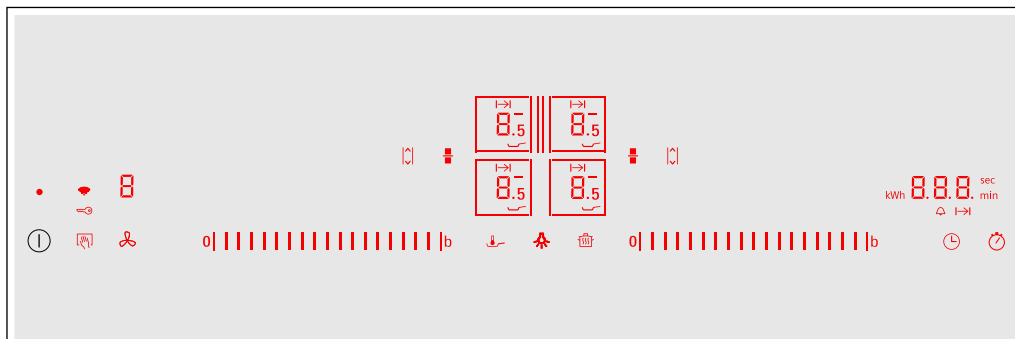
Topferkennung

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.

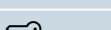
Gerät kennen lernen

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

Bedienfeld



Bedienflächen	
	Hauptschalter
	Kochzone auswählen
	Einstellbereich
	PowerBoost- und ShortBoost-Funktion
	Flexible Kochzone
	Move-Funktion
	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren und Kindersicherung
	Warmhalte-Funktion
	Bratsensor
	Garzeit und Küchenwecker einstellen
	Stoppuhr-Funktion
	WLAN
	Haubensteuerung
	Beleuchtung der Dunstabzugshaube

Anzeigen	
	Betriebszustand
	Kochstufen
	Restwärme
	PowerBoost-Funktion
	ShortBoost-Funktion
	Warmhalte-Funktion
	Übertragung der Einstellungen
	Bratsensor
	FlexPlus-Kochzone
	Timer-Funktion
	Einstellen der Garzeit
	Kurzzeitwecker
	Timer-Anzeigen
	Kindersicherung
	Energieverbrauch
	WLAN

Bedienflächen

Nach dem Einschalten des Kochfeldes leuchten die Symbole der Bedienflächen, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen.

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

Hinweise

- Die entsprechenden Symbole der Bedienflächen leuchten je nach Verfügbarkeit auf. Die Anzeigen der Kochstellen oder der gewählten Funktionen leuchten heller auf.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren ziehen. Die Elektronik kann überhitzen.

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"		

Restwärmeanzeige

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

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

- Anzeige : hohe Temperatur
- Anzeige : niedrige Temperatur

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

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.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld wird mit dem Hauptschalter ein- und ausgeschaltet.

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

Kochfeld ein- und ausschalten: Das Symbol  berühren. Ein Signal ertönt. Die zu den Kochzonen gehörigen Symbole und die Funktionen, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen, leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Das Kochfeld ausschalten: Das Symbol  berühren, bis alle Anzeigen erlöschen. Die Restwärme-Anzeige leuchtet, bis die Kochzonen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Wurde keine Verbindung zum Heimnetzwerk hergestellt oder die Verbindung unterbrochen, aktiviert sich beim Einschalten des Kochfeldes immer die Ersteinstellung der Netzwerkverbindung.
- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Kochzonen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wird das Kochfeld in dieser Zeit wieder eingeschaltet, geht es mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

Kochstufe 9 = höchste Stufe.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Diese wird durch  gekennzeichnet.

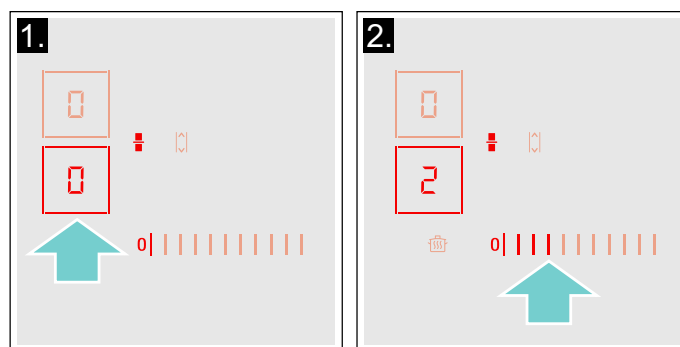
Hinweis: Die linken Kochstellen werden im linken Einstellbereich und die rechten Kochstellen im rechten Einstellbereich eingestellt.

Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Berühren Sie die Symbole  und  der gewünschten Kochstelle.
Die Anzeige  leuchtet heller.

2. Streichen Sie mit dem Finger über den jeweiligen Einstellbereich, bis die gewünschte Kochstufe aufleuchtet.



Die Kochstufe ist eingestellt.

Kochstufe ändern

Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

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

Hinweise

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

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
Weißer 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

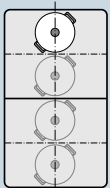
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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.

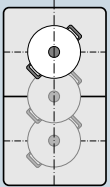
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

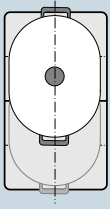
Als eine einzige Kochstelle



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

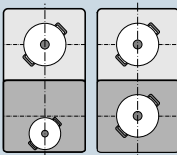


Durchmesser über 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



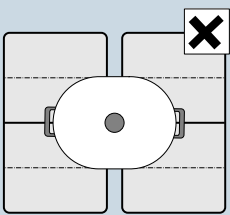
Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochstelle beansprucht, platzieren Sie es beginnend am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

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. Wählen Sie die flexible Kochzone mit dem Symbol .
2. Wählen Sie im Einstellbereich die jeweilige Kochstufe aus.

Die flexible Kochzone ist aktiviert.

Kochstufe ändern

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

Ein neues Geschirr hinzufügen

Stellen Sie das neue Kochgeschirr auf die Kochstelle und berühren Sie zweimal das Symbol . Das neue Geschirr wird erkannt und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

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

Deaktivieren

Symbol  berühren.

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

Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen verwenden.

Kochstellen trennen

1. Symbol  berühren.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle mit dem Symbol  aus.
3. Wählen Sie im Einstellbereich die jeweilige Kochstufe aus.

Die Kochstelle ist aktiviert.

Hinweise

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

Verbinden der beiden Kochstellen

Symbol  berühren.

Die flexible Kochzone ist aktiviert.

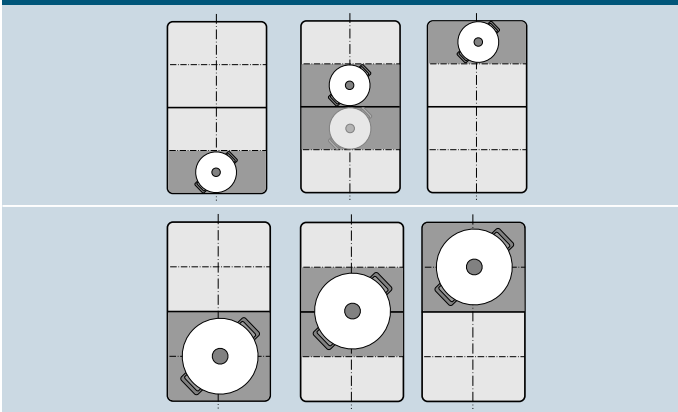


Move Funktion

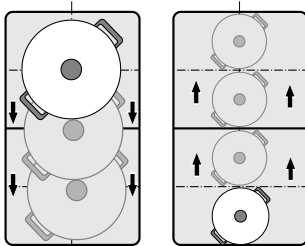
Mit dieser Funktion wird die gesamte flexible Kochzone aktiviert und in drei Kochbereiche aufgeteilt. Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Kochstufe.

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

Kochbereiche



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



Voreingestellte Kochstufen:

Vorderer Bereich = Kochstufe **9**

Mittlerer Bereich = Kochstufe **5**

Hinterer Bereich = Kochstufe **1.5**

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

→ "Grundeinstellungen".

Hinweise

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

Aktivieren

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

Die Funktion ist aktiviert.

Kochstufe ändern

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

Hinweise

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

Deaktivieren

Symbol berühren. Es leuchtet schwächer.

Die Funktion wurde deaktiviert.

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

FlexPlus Zone

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

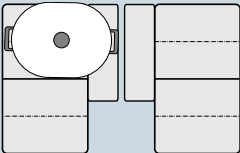
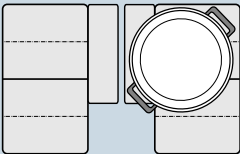
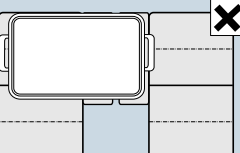
Jede der beiden FlexPlus-Kochzonen schaltet sich immer in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone ein. Es ist nicht möglich, sie getrennt voneinander einzuschalten.

Hinweise zum Kochgeschirr

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

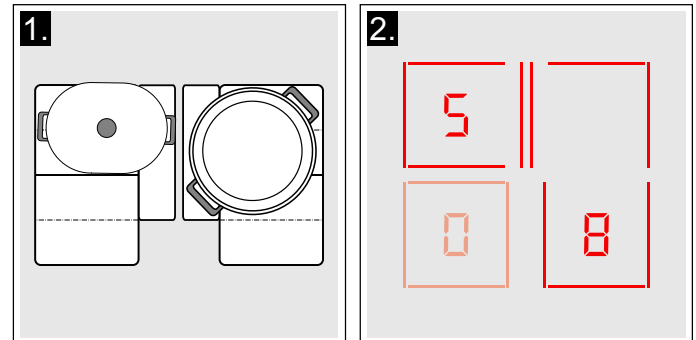
Das Geschirr sollte die seitliche Kochstelle und die FlexPlus-Kochzone bedecken.

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

Geschirr aufstellen	
	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 Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen. Die Anzeigen der Kochstelle und der FlexPlus-Kochzone leuchten auf.



Die FlexPlus-Kochzone ist aktiviert.

Deaktivieren

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

Die FlexPlus-Kochzone ist ausgeschaltet.

Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

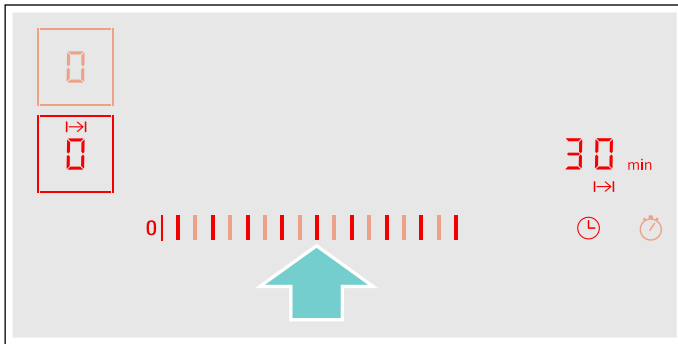
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr_Funktion

Programmierung der Garzeit

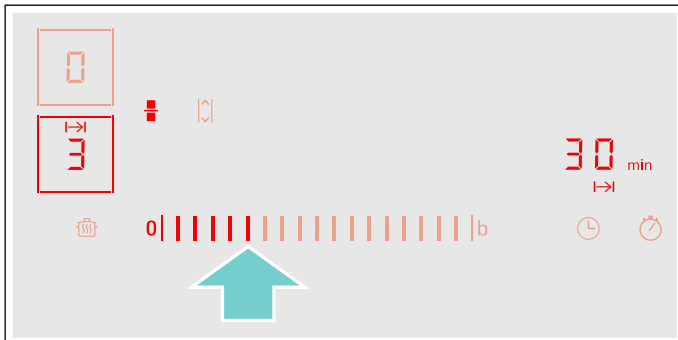
Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

So stellen Sie ein:

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



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



Die Garzeit beginnt abzulaufen.

Hinweise

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

Bratsensor

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

Zeit ändern oder löschen

Zweimal das Symbol  berühren und die Kochstelle auswählen.

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

Symbol  berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus, die Anzeige  blinkt und die Kochstelle zeigt  Ein Signal ertönt.

In der Timer-Anzeige blinken  und die Anzeige .

Symbol  berühren. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Hinweise

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

Der Küchenwecker

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

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

So stellen Sie ein

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

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Zeit ändern oder löschen

Symbol  berühren.

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

Symbol  berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit

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

Nach dem Berühren des Symbols  erlöschen die Anzeigen.

Stoppuhr-Funktion

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

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

Aktivieren

Symbol  berühren. In der Timer-Anzeige leuchten **00**.
Die Zeit beginnt abzulaufen.

Deaktivieren

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

Die Funktion ist deaktiviert.

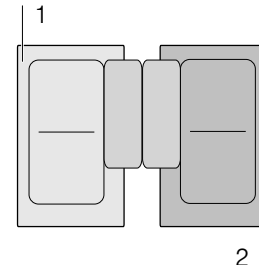
Hinweis: Zur Deaktivierung der Stoppuhr muss diese Funktion ausgewählt sein.



PowerBoost Funktion

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

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



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

Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol **b** berühren.
Die Anzeige **b** leuchtet.
Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

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

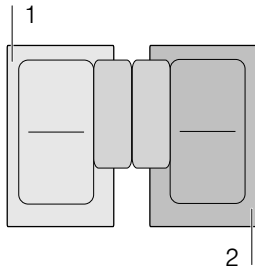
Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

ShortBoost Funktion

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

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

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



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

Empfehlungen zur Anwendung

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

Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Berühren Sie das Symbol **b** zweimal.
Die Anzeige **b** leuchtet.
Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

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

Hinweis: 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. Symbol  berühren.
2. Wählen Sie in den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochstelle aus.
Die Anzeige **L** leuchtet.
Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

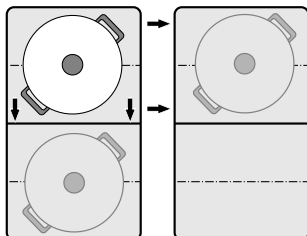
1. Symbol  berühren.
2. Kochstelle auswählen.
Die Anzeige **L** erlischt. Die Kochstelle schaltet sich aus und es leuchtet die Restwärmeanzeige.
Die Funktion ist deaktiviert.



Übertragung von Einstellungen

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

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



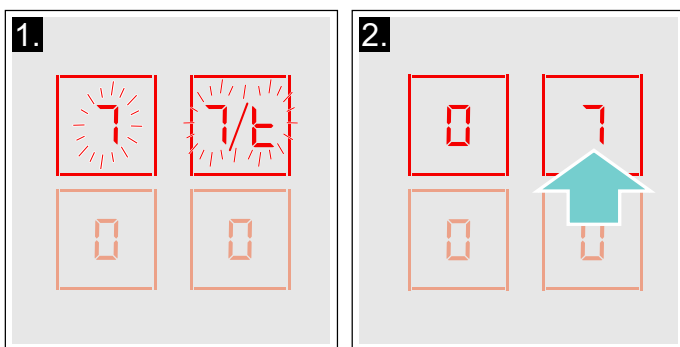
Hinweise

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

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

Aktivieren

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



Die Einstellungen wurden auf die neue Kochstelle übertragen.

Bratsensorik

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

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

Vorteile beim Braten

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

Hinweise

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

Für das Braten mit Bratsensor

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

- 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.

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

Hinweise

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

Temperaturstufen

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

Tabelle

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

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

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

	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Fleisch		
Schnitzel, natur oder paniert	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletts*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick)	5	6 - 8
Steak, medium oder well done (3 cm dick)	4	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)*	3	10 - 20
Würstchen, gebrüht oder roh*	3	8 - 20
Hamburger, Frikadellen*	3	6 - 30
Geschnetzeltes, Gyros	4	7 - 12
Hackfleisch	4	6 - 10
Speck	2	5 - 8
Fisch		
Ganzer Fisch, gebraten, z. B. Forelle	3	10 - 20
Fischfilet, natur oder paniert	3 - 4	10 - 20
Scampi, Garnelen	4	4 - 8
Eierspeisen		
Pfannkuchen**	5	1,5 - 2,5
Omelett**	2	3 - 6
Spiegeleier	2 - 4	2 - 6
Rühreier	2	4 - 9
Kaiserschmarrn	3	10 - 15
French Toast**	3	4 - 8

* Mehrmals wenden.

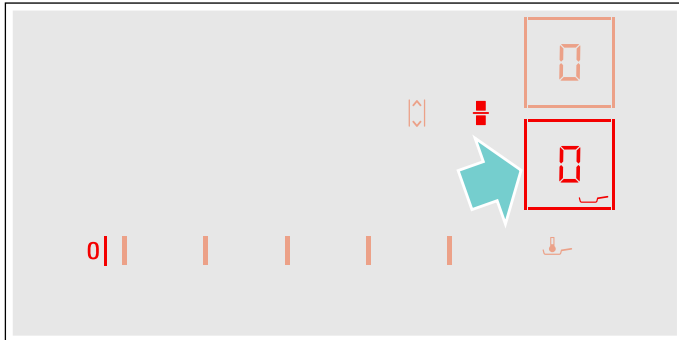
** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

	Tempera- tur-stufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Kartoffeln		
Bratkartoffeln (aus Pellkartoffeln)	5	6 - 12
Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln)	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	2	50 - 55
Glasierte Kartoffeln	3	15 - 20
Gemüse		
Knoblauch, Zwiebeln	1 - 2	2 - 10
Zucchini, Auberginen	3	4 - 12
Paprika, grüner Spargel	3	4 - 15
Dünsten von Gemüse mit Fettzugabe und ohne Wassserzugabe, z. B. Zucchini, grüne Paprika	1	10 - 20
Pilze	4	10 - 15
Glasiertes Gemüse	3	6 - 10
Röstzwiebeln	3	5 - 10
Tiefkühlprodukte		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Geflügelbrust*	4	10 - 30
Chicken-Nuggets	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Fischfilet, natur oder paniert	3	10 - 20
Fischstäbchen	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn	3	6 - 10
Frühlingsrollen	4	10 - 30
Camembert/Käse	3	10 - 15
Saucen		
Tomatensauce mit Gemüse	1	25 - 35
Béchamelsauce	1	10 - 20
Käsesauce, z. B. Gorgonzolasauce	1	10 - 20
Einreduzierte Saucen, z. B. Tomatensauce, Bolognese-Sauce	1	25 - 35
Süße Saucen, z. B. Orangensauce	1	15 - 25
Sonstiges		
Camembert/Käse	3	7 - 10
Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe, z. B. Nudelpfanne	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Mandeln/Walnüsse/Pinienkerne	4	3 - 15
* Mehrmals wenden.		
** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.		

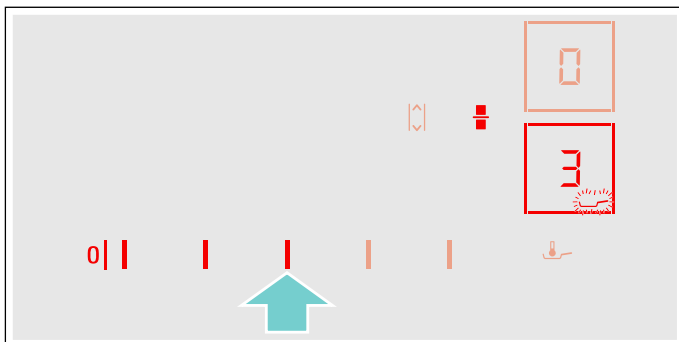
So stellen Sie ein

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

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



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



Die Funktion ist aktiviert.

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

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

Hinweis: Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.

Bratsensor ausschalten

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

Kindersicherung

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

Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Aktivieren:

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

Deaktivieren:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren.
Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

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

Ein-und Ausschalten

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



Wisch-Schutz

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

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

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

Hinweise

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



Automatische Abschaltung

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

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

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

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



Grundeinstellungen

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

Anzeige	Funktion
c 1	Automatische Kindersicherung 0 Manuell*. 1 Automatisch. 2 Funktion deaktiviert.
c 2	Akustische Signale 0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c 3	Energieverbrauch anzeigen 0 Ausgeschaltet.* 1 Eingeschaltet.
c 5	Automatische Programmierung der Garzeit 00 Ausgeschaltet.* 0 1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c 6	Dauer des Timer-Ende-Signaltons 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c 7	Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen 0 Ausgeschaltet.* 1 1000 W Mindestleistung. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 oder 9. Maximalleistung des Kochfeldes.
c 11	Voreingestellte Kochstufen für die Move-Funktion ändern -9 Voreingestellte Kochstufe für die vordere Kochzone. -5 Voreingestellte Kochstufe für die mittlere Kochzone. -1.5 Voreingestellte Kochstufe für die hintere Kochzone.
c 12	Kochgeschirr prüfen, Ergebnis des Garvorgangs 0 Nicht geeignet 1 Nicht optimal 2 Geeignet
c 13	Aktivierung der Flexiblen Kochzone konfigurieren 0 Als zwei unabhängige Kochstellen. 1 Als eine einzige Kochstelle.*

* Werkseinstellungen

Anzeige	Funktion
	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen
	Individuelle Einstellungen.*
	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
* Werkseinstellungen	

So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

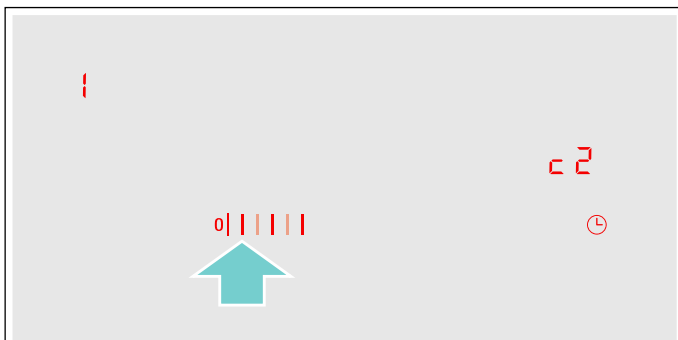
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren.
Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie den Einstellbereich, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

Produktinformationen	Anzeige
Kundendienstindex (KI)	
Fertigungsnummer	
Fertigungsnummer 1	
Fertigungsnummer 2	

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



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



6. Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

Grundeinstellungen verlassen

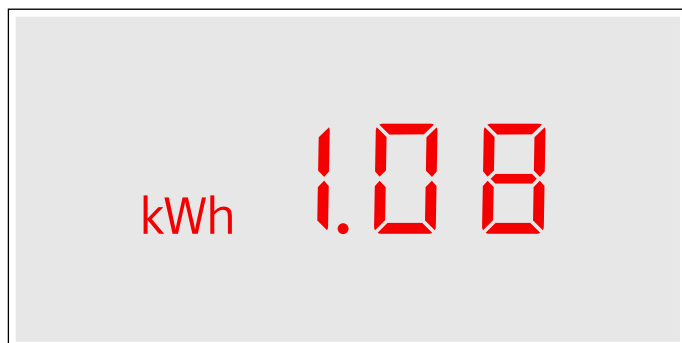
Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Energie-Verbrauchsanzeige

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

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

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



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

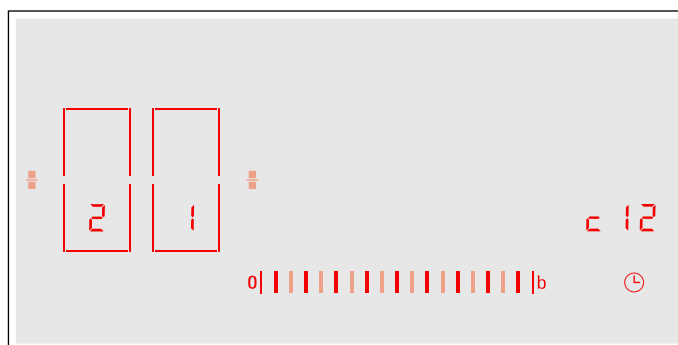
Kochgeschirr-Test

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

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

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

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



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

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

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

Hinweise

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

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 5*
- 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.

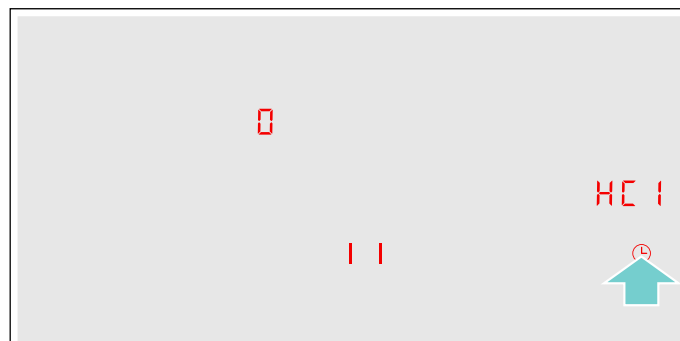
Für das Einrichten muss die App geöffnet sein.

Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

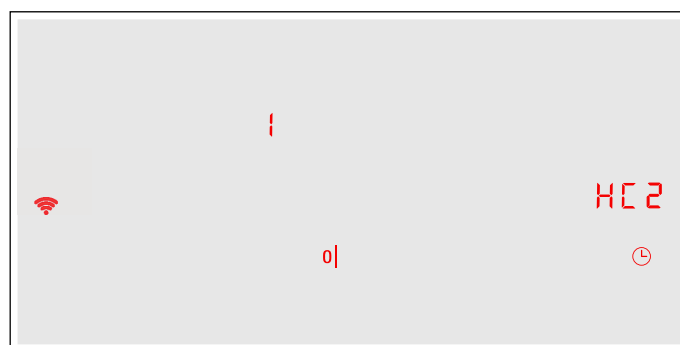
Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router. Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk".

1. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **HC 1** erscheint.



In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .

3. Im Einstellbereich den Wert **1** einstellen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt **1** und das Symbol .
 4. Innerhalb von 2 Minuten WPS Taste am Router drücken. Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige das Symbol  nicht mehr blinkt, sondern leuchtet.
- Hinweis:** Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, erscheint der Wert **2** "manuell verbinden". Gerät manuell im Heimnetzwerk anmelden oder erneut die automatische Verbindung starten. Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, die Einstellung **HC 2** erscheint. Im Einstellbereich blinkt der Wert **1**.

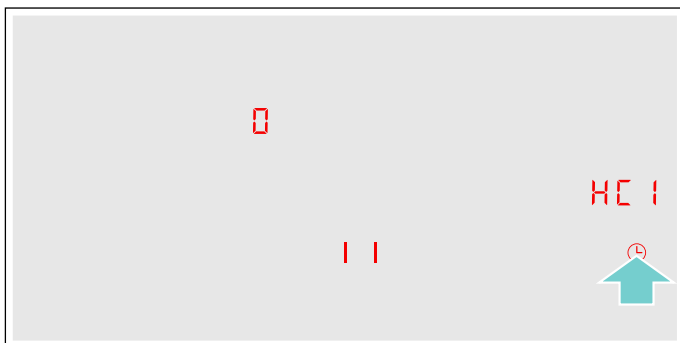


5. App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die automatische Netzwerkanmeldung folgen.

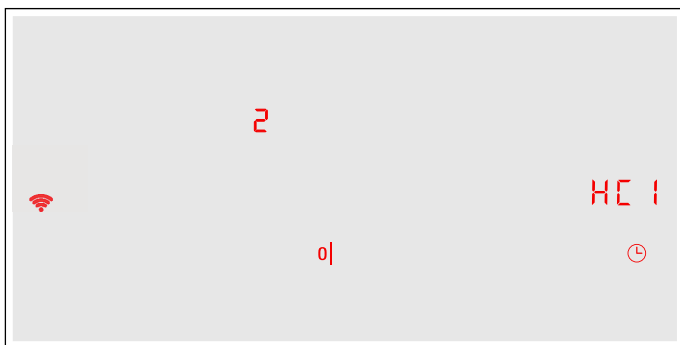
Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  erscheint.

Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

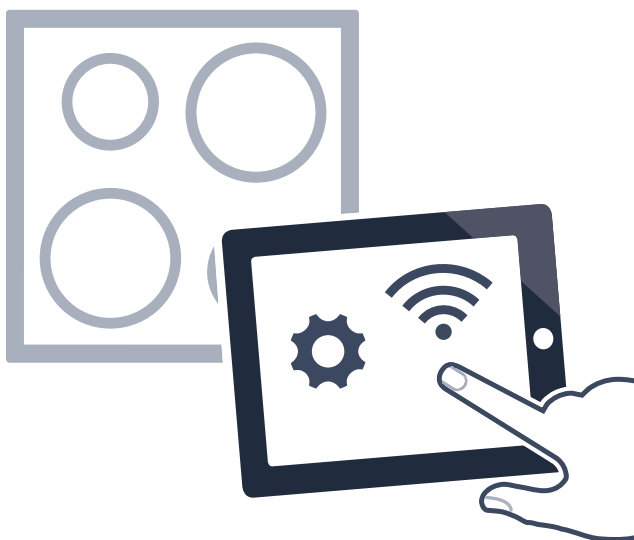
1. Symbol  4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC 1** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .



3. Im Einstellbereich den Wert **2** einstellen.
In der Kochstellen-Anzeige blinkt **2** und das Symbol .

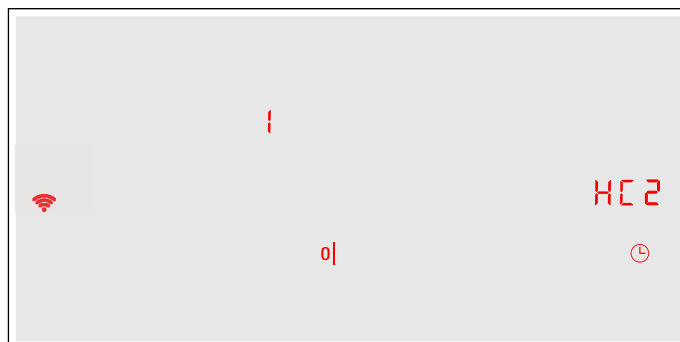


4. Mobiles Endgerät am Kochfeldnetzwerk mit der SSID "HomeConnect" mit dem Key "HomeConnect" anmelden.



Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige das Symbol  nicht mehr blinkt, sondern leuchtet.

Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, die Einstellung **HC 2** erscheint. Im Einstellbereich blinkt der Wert **1**.



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

Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert **3** erscheint.

Home Connect Einstellungen

Sie können Home Connect jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

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

Anzeige	Funktion
HC 1	Anmeldung im Heimnetzwerk (WLAN)
0	Nicht verbunden / Netzwerkverbindung trennen.
1	Automatisch verbinden.
2	Manuell verbinden.
3	Verbunden.
HC 2	Verbindung mit App
0	Nicht verbunden.
1	Verbindung herstellen.
HC 3	Verbindung mit WLAN
0	Funkmodul ausgeschaltet.
1	Funkmodul eingeschaltet.
HC 4	Einstellungen über App
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet.*
HC 5	Software Update
1	Update verfügbar und bereit zur Installation.
2	Starten der Installation.
* Grundeinstellung	

Anzeige	Funktion
HC6	Fernzugriff durch Kundendienst
0	Nicht erlaubt.
1	Erlaubt.
HC7	WLAN Signalstärke
0	Nicht mit dem Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.
1	Signalstärke 1 (schlecht)
2	Signalstärke 2 (mittel)
3	Signalstärke 3 (gut)
HC8	Verbindung zu Home Connect Server
0	Nicht verbunden.
1	Verbunden.
* Grundeinstellung	

Hinweise

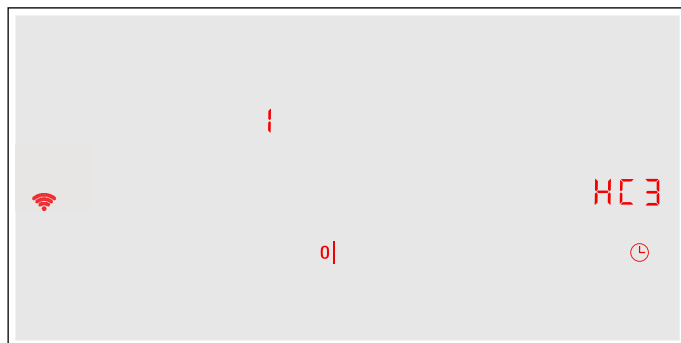
- Die Einstellung **HC2** wird nur angezeigt, wenn das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
- Die Einstellung **HC3** wird nur angezeigt, wenn das Gerät schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
- Die Einstellung **HC5** wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.
- Die Einstellung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

WLAN deaktivieren

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

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

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



3. Im Einstellbereich den Wert **0** einstellen. WLAN ist deaktiviert und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

Vom Netzwerk trennen

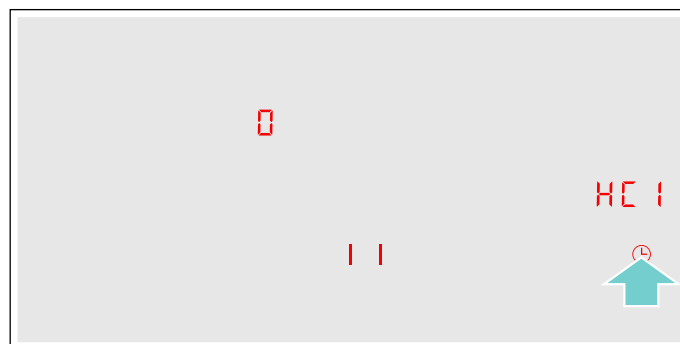
Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

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

1. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC1** erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **3**.
3. Im Einstellbereich den Wert **0** einstellen. Das Gerät ist vom Heimnetzwerk getrennt und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

Netzwerk verbinden

1. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC1** erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.



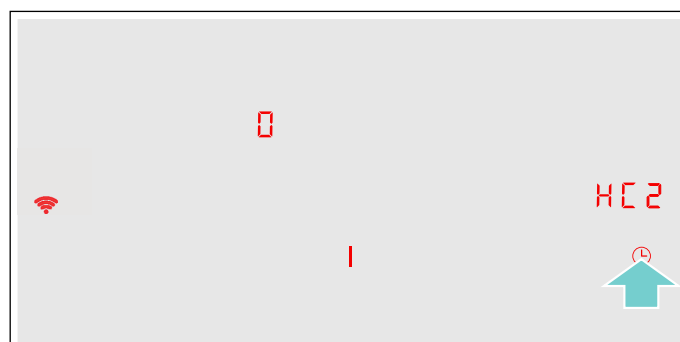
3. Im Einstellbereich Wert **1** "Automatisch verbinden" oder Wert **2** "Manuell verbinden" einstellen.
4. Anweisungen im Abschnitt "Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk" bzw. "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk" folgen.

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.
1. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
 2. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC2** erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.



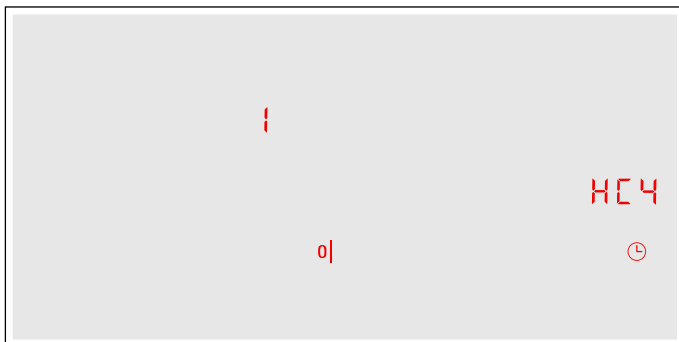
3. Im Einstellbereich den Wert **!** einstellen.
4. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsvorgang abzuschließen.

Einstellungen über App

Sie können mit der Home Connect App bequem auf die Grundeinstellungen Ihres Kochfelds zugreifen und Einstellungen für die Kochstellen 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. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
 2. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HCE4** erscheint.
 3. Um die Übertragung zu aktivieren, im Einstellbereich den Wert **!** wählen, um die Übertragung zu deaktivieren, den Wert  wählen.



Kocheinstellungen bestätigen

Sobald Kocheinstellungen an eine Kochstelle übermittelt werden, beginnt die Kochstellen-Anzeige zu blinken. Um die Einstellungen zu bestätigen, berühren Sie die gewünschte Kochstellen-Anzeige. Um die Einstellungen abzulehnen, berühren Sie eine beliebige andere Taste des Kochfelds.

Software Update

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

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

Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über das Kochfeld (Grundeinstellungen, Einstellung **HCE5**) oder die Home Connect App starten, wenn Sie sich in Ihrem lokalen Netzwerk befinden.

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

Hinweise

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

Hinweis zum Datenschutz

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen 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.



Verbindung Dunstabzugshaube

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

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Geräte miteinander zu verbinden:

Home Connect

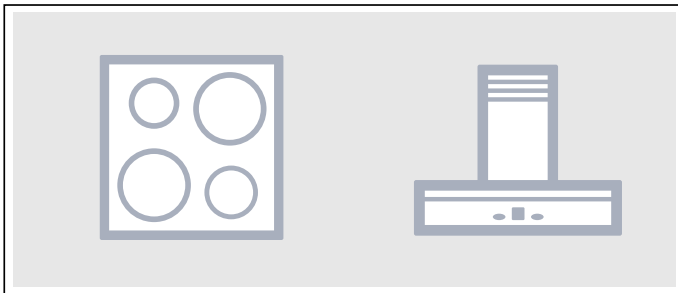
Wenn beide Geräte Home-Connect-fähig sind, ist eine Verbindung über die Home Connect App möglich.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.



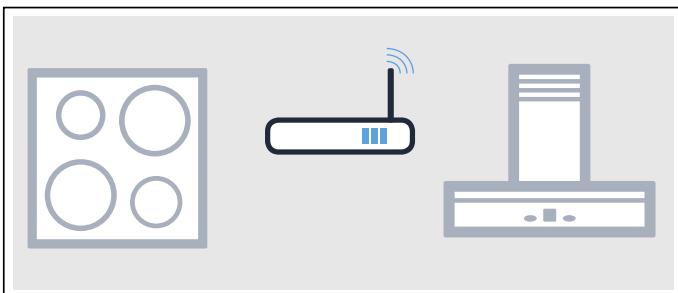
Geräte direkt verbinden

Wird das Gerät direkt mit einer Dunstabzugshaube verbunden, ist eine Verbindung zum Heimnetzwerk nicht mehr möglich. Das Gerät funktioniert wie ein Kochfeld ohne Netzwerkanbindung. Das Kochfeld ist immer über das Bedienfeld bedienbar.



Geräte über Heimnetzwerk verbinden

Werden die Geräte über das Heimnetzwerk miteinander verbunden, dann kann sowohl die Haubensteuerung als auch Home Connect für das Kochfeld genutzt werden.



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 5*
- 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. Symbol  4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung  **15** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .
3. Im Einstellbereich den Wert  einstellen.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .
4. Innerhalb von 2 Minuten an der Dunstabzugshaube die Verbindung starten.

Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  **3** erscheint. Im Bedienfeld des Kochfeldes 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. Symbol  4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung  **15** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .
3. Im Einstellbereich den Wert  einstellen.
In der Kochstellen-Anzeige blinkt .

- Innerhalb von 2 Minuten WPS Taste am Router drücken.
Das Kochfeld wird mit dem Heimnetzwerk verbunden, in der Kochstellen-Anzeige erscheint der Wert **2**.
- Verbindung an der Dunstabzugshaube starten.
Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert **3** erscheint.
Im Bedienfeld des Kochfeldes 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 (Grundeinstellungen, Einstellung **c 16**).

Verbindung zurücksetzen

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

- Symbol  4 Sekunden lang berühren.
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **c 16** erscheint.
- Im Einstellbereich den Wert **0** einstellen.

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 34

Über das Bedienfeld können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

Lüfter einstellen

Einschalten

Symbol  berühren.

Lüfterstufe einstellen

Wählen Sie die Lüfterstufe.

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

Ausschalten

Lüfterstufe 0 wählen.

Automatikbetrieb einstellen

Einschalten

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

Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

Ausschalten

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

Beleuchtung der Haube einstellen

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

Symbol  berühren.

Haubensteuerung Einstellungen

Sie können die kochfeldbasierte Haubensteuerung jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

Anzeige	Funktion
c 16	Verbindung Kochfeld - Haube
0	Nicht verbunden / Verbindung trennen.
1	Verbindung starten.
2	Mit Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.
3	Mit Dunstabzugshaube verbunden.
c 18	Automatisches Starten des Lüfters
0	Ausgeschaltet. Die Haube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden.
1	Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.* Die Haube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein.
2	Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Haube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festen Stufe ein.
c 20	Lüfternachlauf
0	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.
1	Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*
2	Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.
3	Keine Änderung der Einstellungen.
c 21	Automatisches Einschalten der Beleuchtung
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet.* Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.
c 22	Automatisches Ausschalten der Beleuchtung
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet. Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.
* Grundeinstellung	

Hinweis: Die Einstellungen **c 18**, **c 20**, **c 21** und **c 22** werden nur angezeigt, wenn das Gerät mit einer Dunstabzugshaube verbunden ist.

Reinigen

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

Kochfeld

Reinigung

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

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

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

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

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

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

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

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

Kochfeldrahmen

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

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

Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

Gebrauch

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

Die Kindersicherung ist aktiviert.

Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → *"Kindersicherung"*

Warum blinken die Anzeigen und ein Signalton ist zu hören?

Entfernen Sie Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld. Entfernen Sie alle Gegenstände, die auf dem Bedienfeld liegen.

Die Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons finden Sie im Kapitel → *"Grundeinstellungen"*

Geräusche

Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

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

Mögliche Geräusche:

Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

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

Tiefes Pfeifen:

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

Knistern:

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

Hohe Pfeiftöne:

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

Ventilatorgeräusch:

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des 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"*.

Kochgeschirr

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

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

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

Reinigen

Wie wird das Kochfeld gereinigt?

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

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

Störungen, was tun?

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

Anzeige	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen. Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. Störung der Elektronik.	Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Die Anzeige  blinkt in den Kochstellen-Anzeigen	Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.	Decken Sie zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand ab.
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes.
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.	
F5 + Kochstufe und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen.
F5 und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen.
F1/F6	Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.
F0	Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren	Überprüfen Sie die Fehleranzeige, indem Sie eine beliebige Bedienfläche berühren. Sie können wie gewohnt kochen, ohne die Funktion Einstellungsübertragung zu benutzen. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
F9	Die FlexPlus-Kochzone lässt sich nicht aktivieren	Überprüfen Sie die Fehleranzeige, indem Sie eine beliebige Bedienfläche berühren. Sie können mit den verbleibenden Kochstellen wie gewohnt kochen. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
F8	Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel
E9000 E90 10	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
dE	Der Demo-Modus ist aktiviert	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an. Berühren Sie in den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche. Der Demo-Modus ist deaktiviert.

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

Hinweise

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

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

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522
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	Kochstufe	Vorheizen Dauer (Min:Sek)	Deckel	Garen 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	Kochstu- fe	Vorheizen	De- ckel	Garen	De- ckel
			Dauer (Min:Sek)		Kochstufe	
Milchreis kochen						
Milchreis, mit Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Koch- stufe 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 % Fet- tanteil) 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. Emp- fohlene 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 % Fet- tanteil) 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	Brat- pfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Pfannkuchen zubereiten**						
Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen	Brat- pfanne 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 Öltem- peratur 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



9001292421
970616(10)