



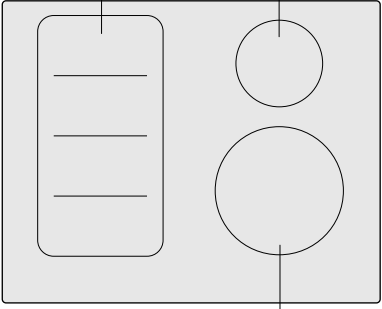
EH...MN..

Kochfeld

**SIEMENS**

EH...MN...

40x24



|        |                                                                                   | g*      | b*      |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| 40x24  |  | 2.000 W | 2.500 W |
|        |  | 2.000 W | 3.200 W |
|        |  | 3.300 W | 3.600 W |
| Ø 14,5 |                                                                                   | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21   |                                                                                   | 2.200 W | 3.700 W |

\*



IEC 60335-2-6

|                                                   |           |                                                    |           |
|---------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                  | <b>3</b>  | Automatische Kindersicherung .....                 | 13        |
| Ursachen für Schäden .....                        | 5         | <b>Powerboost-Funktion</b> .....                   | <b>13</b> |
| <b>Umweltschutz</b> .....                         | <b>5</b>  | Gebrauchseinschränkung .....                       | 13        |
| Umweltgerecht entsorgen .....                     | 5         | Einschalten .....                                  | 13        |
| Tipps zum Energiesparen .....                     | 5         | Ausschalten .....                                  | 13        |
| <b>Induktionskochen</b> .....                     | <b>6</b>  | <b>Timer</b> .....                                 | <b>14</b> |
| Vorteile beim Induktionskochen .....              | 6         | Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten ..... | 14        |
| Kochgeschirr .....                                | 6         | Küchenwecker .....                                 | 14        |
| <b>Das Gerät kennen lernen</b> .....              | <b>7</b>  | <b>Automatische Zeitabschaltung</b> .....          | <b>14</b> |
| Bedienfeld .....                                  | 7         | <b>Wischschutz</b> .....                           | <b>15</b> |
| Die Kochstellen .....                             | 7         | <b>Grundeinstellungen</b> .....                    | <b>15</b> |
| Restwärmeanzeige .....                            | 7         | Zugang zu den Grundeinstellungen .....             | 16        |
| <b>Kochfeld einstellen</b> .....                  | <b>8</b>  | <b>Reinigung und Pflege</b> .....                  | <b>16</b> |
| Das Kochfeld ein- und ausschalten .....           | 8         | Kochfeld .....                                     | 16        |
| Die Kochstelle einstellen .....                   | 8         | Kochfeldrahmen .....                               | 16        |
| Kochtabelle .....                                 | 8         | <b>Betriebsstörungen beheben</b> .....             | <b>17</b> |
| <b>Bratsensorik</b> .....                         | <b>10</b> | Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts .....     | 17        |
| Pfannen für die Bratsensorik .....                | 10        | <b>Kundendienst</b> .....                          | <b>18</b> |
| Die Temperaturstufen .....                        | 10        | <b>Getestete Speisen</b> .....                     | <b>18</b> |
| Programmierung .....                              | 10        |                                                    |           |
| Tabelle zur Bratsensorik .....                    | 11        |                                                    |           |
| Programme der Frittierfunktion .....              | 12        |                                                    |           |
| <b>Flexible Kochzone</b> .....                    | <b>12</b> |                                                    |           |
| Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs ..... | 12        |                                                    |           |
| Hinweise .....                                    | 12        |                                                    |           |
| Zwei unabhängige Kochstellen .....                | 12        |                                                    |           |
| Als einzelne Kochstelle .....                     | 12        |                                                    |           |
| <b>Kindersicherung</b> .....                      | <b>13</b> |                                                    |           |
| Kindersicherung ein- und ausschalten .....        | 13        |                                                    |           |

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

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.

## ⚠ Sicherheitshinweise

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. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

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

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie 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 8 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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **Verletzungsgefahr!**

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

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. 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 sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

| Schaden       | Ursache                                | Maßnahme                                                          |
|---------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Flecken       | Übergelaufene Speisen                  | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.     |
|               | Ungeeignete Reinigungsmittel           | Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. |
| Kratzer       | Salz, Zucker und Sand                  | Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche benutzen.      |
|               | Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik  | Kochgeschirr überprüfen.                                          |
| Verfärbungen  | Ungeeignete Reinigungsmittel           | Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. |
|               | Abrieb durch Topfböden                 | Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.                 |
| Ausmuschelung | Zucker und stark zuckerhaltige Speisen | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.     |

## Umweltschutz

### 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.

- 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.

### 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.

# Induktionskochen

## Vorteile beim Induktionskochen

Beim Kochen mit Induktion wird die Wärme direkt im Topfboden erzeugt. Das bringt viele Vorteile für Sie:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt.
- Weniger Energie wird verbraucht.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell an.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Die Kochstelle reagiert sofort auf jede Leistungsänderung. Die Wärme kann so genau dosiert werden. Wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen, wird die Wärmezufuhr sofort unterbrochen, auch wenn die Kochstelle noch eingeschaltet ist.

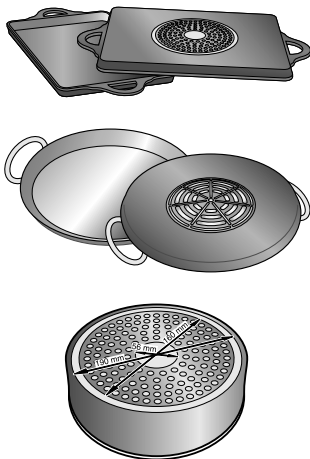
## Kochgeschirr

Für Induktionsherde ist nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Materialien geeignet:

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- induktionsfähiges Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht.

Es gibt andere induktionsfähige Töpfe und Pfannen, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Ist der Boden des Kochgeschirrs nicht komplett ferromagnetisch, wird nur die magnetisierbare Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird.

Besteht der Boden des Kochgeschirrs unter anderem aus Aluminium, ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Kochgeschirr nicht richtig warm oder eventuell gar nicht erkannt wird.

Um gute Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, dass der Durchmesser der ferromagnetischen Fläche des Kochgeschirrs mit der Größe der Kochstelle übereinstimmt. Falls ein Topf oder eine Pfanne auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es auf einer im Durchmesser kleineren Kochstelle noch einmal.

## Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

## Beschaffenheit des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Das Material des Geschirrbodens soll die Hitze gleichmäßig verteilen. Gut geeignet ist z.B. ein Sandwichboden aus Edelstahl.

## 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.

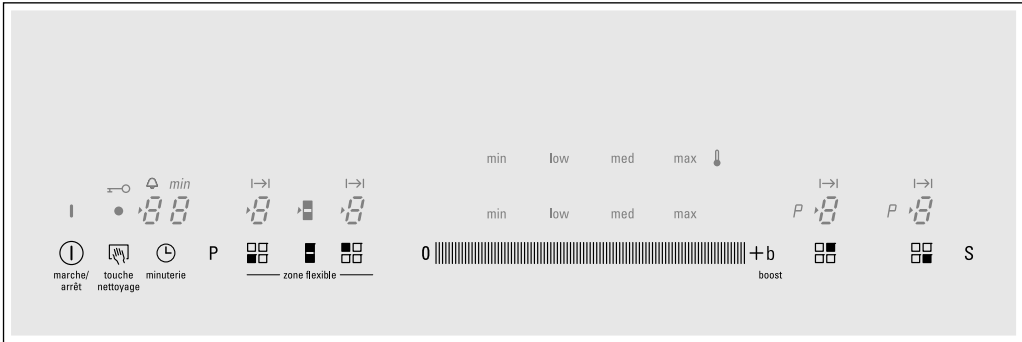
## Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die vom Material des Kochgeschirrs abhängt. Verwenden Sie immer die Kochstelle, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

# Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 finden Sie Informationen über Maße und Leistungen der Kochstellen.

## Bedienfeld



| Bedienflächen |                                              |
|---------------|----------------------------------------------|
| ①             | Hauptschalter                                |
| ■             | Kochstelle auswählen                         |
| 0       +b    | Programmierungsfeld                          |
| 🛡️            | Reinigungsschutzfunktion und Kindersicherung |
| 🕒             | Zeitprogrammierung                           |
| ■             | Flexible Kochzone                            |
| S             | Frittierfunktion                             |
| P             | Programme der Frittierfunktion               |

| Anzeigen           |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| 0                  | Betriebszustand                |
| 1-9                | Kochstufen                     |
| H/h                | Restwärme                      |
| b                  | Powerboost-Funktion            |
| ■                  | Flexible Kochzone              |
| 🛡️                 | Kindersicherung                |
| 00                 | Zeitprogrammierungsfunktion    |
| 🕒                  | Zeitschaltuhr                  |
| ⏸️                 | Automatische Abschaltung       |
| R                  | Frittierfunktion               |
| P                  | Programme der Frittierfunktion |
| 🌡️                 | Temperatur Frittierfunktion    |
| min, low, med, max | Temperaturstufen               |

### Bedienflächen

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

**Hinweis:** Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

## Die Kochstellen

| Kochstelle                                                                                      |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| ○ Einfache Kochstelle                                                                           | Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden. |
| □ Flexible Kochzone                                                                             | Siehe Kapitel "Flexible Kochzone"           |
| Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt "Kochgeschirr". |                                             |

## Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige, die auf heiße oder warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärme mit **h** oder **H** angezeigt wird.

Auch wenn das gesamte Kochfeld bereits ausgeschaltet wurde, leuchtet die Anzeige, solange noch eine Kochstelle warm ist.

Wenn Sie das Geschirr von der Kochstelle nehmen ohne diese auszuschalten, erscheinen abwechselnd **h** oder **H** und die eingestellte Kochstufe in der Anzeige. Schalten Sie die Kochstelle aus oder stellen Sie erneut ein Geschirr auf die Kochstelle.

# Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie das Kochfeld einschalten und die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

## Das Kochfeld ein- und ausschalten.

Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.

Einschalten: Das Symbol ① drücken. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol ① drücken, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

**Hinweis:** Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 20 Sekunden abgeschaltet sind.

## Die Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich können Sie die gewünschte Kochstufe auswählen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung.

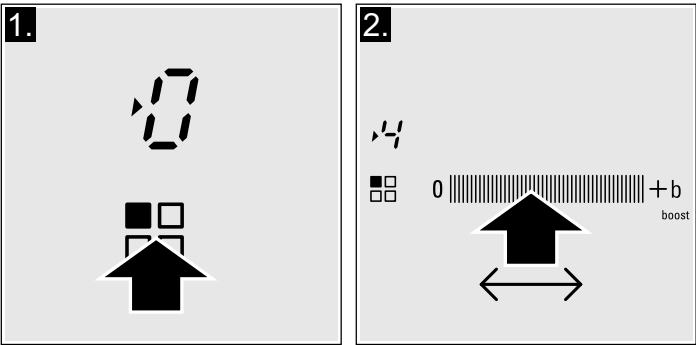
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

### Auswahl der Kochstelle und der Kochstufe

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle mit dem Symbol  auswählen. In der Anzeige leuchten  und das Symbol ► auf.

2. In den nächsten 10 Sekunden mit dem Finger über das Programmierfeld fahren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.



Die Kochstufe ist nun 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

- Nach Wahl der Kochstelle leuchtet ein Symbol auf ►. Anschließend können die Einstellungen vorgenommen werden.
- Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

## Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

Die Garzeiten hängen von Kochstufe, Art, Gewicht und Qualität der Speisen ab. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Zum Ankochen die Kochstufe 9 auswählen.

|                                                   | Kochstufe | Garzeit    |
|---------------------------------------------------|-----------|------------|
| <b>Schmelzen</b>                                  |           |            |
| Schokolade, Schokoladenguss                       | 1-1.      | -          |
| Butter, Honig, Gelatine                           | 1-2       | -          |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b>                    |           |            |
| Eintopf (z. B. Linsen)                            | 1.-2      | -          |
| Milch**                                           | 1.-2.     | -          |
| In Wasser gegarte Würste**                        | 3-4       | -          |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>                      |           |            |
| Tiefgekühlter Spinat                              | 3-4       | 15-25 Min. |
| Tiefgekühltes Gulasch                             | 3-4       | 30-40 Min. |
| <b>Garziehen, Köcheln</b>                         |           |            |
| Kartoffelklöße*                                   | 4.-5.     | 20-30 Min. |
| Fisch*                                            | 4-5       | 10-15 Min. |
| Weißer Sauce, z. B. Béchamel                      | 1-2       | 3-6 Min.   |
| Aufgeschlagene Sauce, z. B. Bernaise, Hollandaise | 3-4       | 8-12 Min.  |

\* Kochen ohne Deckel

\*\* ohne Deckel

\*\*\* Öfters wenden

|                                                            | Kochstufe | Garzeit                 |
|------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|
| <b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>                            |           |                         |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)                           | 2-3       | 15-30 Min.              |
| Milchreis                                                  | 2-3       | 30-40 Min.              |
| Pellkartoffeln                                             | 4-5       | 25-30 Min.              |
| Salzkartoffeln                                             | 4-5       | 15-25 Min.              |
| Nudeln*                                                    | 6-7       | 6-10 Min.               |
| Eintopf, Suppen                                            | 3.-4.     | 15-60 Min.              |
| Gemüse                                                     | 2.-3.     | 10-20 Min.              |
| Tiefgekühltes Gemüse                                       | 3.-4.     | 7-20 Min.               |
| Eintopf mit dem Schnellkochtopf                            | 4.-5.     | -                       |
| <b>Schmoren</b>                                            |           |                         |
| Rouladen                                                   | 4-5       | 50-60 Min.              |
| Schmorbraten                                               | 4-5       | 60-100 Min.             |
| Gulasch                                                    | 3-4       | 50-60 Min.              |
| <b>Schmoren / Braten mit wenig Öl**</b>                    |           |                         |
| Filet, natur oder paniert                                  | 6-7       | 6-10 Min.               |
| Filet, tiefgekühlt                                         | 6-7       | 8-12 Min.               |
| Kotelett, natur oder paniert***                            | 6-7       | 8-12 Min.               |
| Steak (3 cm dick)                                          | 7-8       | 8-12 Min.               |
| Hähnchenbrust (2 cm dick)***                               | 5-6       | 10-20 Min.              |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt***                              | 5-6       | 10-30 Min.              |
| Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***                      | 4.-5.     | 30-40 Min.              |
| Fisch und Fischfilet, natur                                | 5-6       | 8-20 Min.               |
| Fisch und Fischfilet, paniert                              | 6-7       | 8-20 Min.               |
| Tiefgekühlter, paniertes Fisch, z. B. Fischstäbchen        | 6-7       | 8-12 Min.               |
| Krabben und Garnelen                                       | 7-8       | 4-10 Min.               |
| Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte                    | 6-7       | 6-10 Min.               |
| Pfannkuchen                                                | 6-7       | nacheinander backen     |
| Omelett                                                    | 3.-4.     | nacheinander backen     |
| Spiegelei                                                  | 5-6       | 3-6 Min.                |
| <b>Frittieren** (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl)</b>    |           |                         |
| Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets     | 8-9       | nacheinander frittieren |
| Kroketten, tiefgekühlt                                     | 7-8       |                         |
| Fleisch, z. B. Hühnerteile                                 | 6-7       |                         |
| Fisch, paniert oder im Bierteig                            | 6-7       |                         |
| Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons | 6-7       |                         |
| Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig      | 4-5       |                         |

\* Kochen ohne Deckel

\*\* ohne Deckel

\*\*\* Öfter wenden

# Bratsensorik

Diese Funktion können Sie auf den beiden rechten seitlichen Kochstellen benutzen. Dabei wird die Hitze der Pfanne über Temperaturstufen geregelt.

## Vorteile beim Braten

Die Kochstelle heizt nur, wenn dies notwendig ist. Sie sparen dabei Energie. Öl und Fett werden nicht überhitzt.

## Hinweise

- Niemals Öl, Butter oder Fett unbeaufsichtigt erhitzen.
- Die Pfanne mittig auf die Kochstelle setzen. Beachten Sie, dass der Durchmesser des Pfannenbodens dem Durchmesser der Kochstelle entspricht.
- Pfanne nicht mit Deckel verwenden. Andernfalls kann die Temperatur nicht automatisch reguliert werden. Sie können ein Spritzschutz-Sieb verwenden, dies beeinträchtigt die automatische Temperaturregulierung nicht.
- Nur Fette verwenden, die für das Braten geeignet sind. Wenn Sie Butter, Margarine, Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden, wählen Sie die Temperaturstufe **min**.

## Die Temperaturstufen

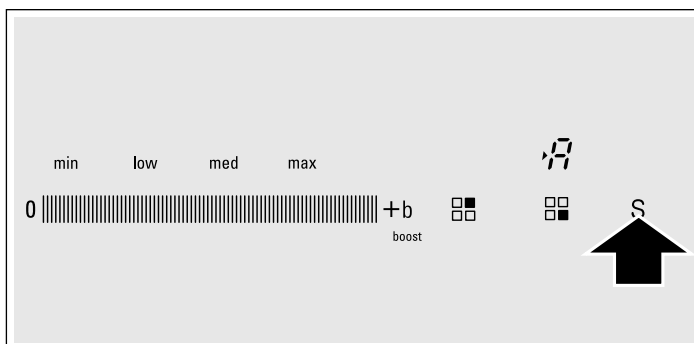
| Temperaturstufe | Temperatur       | Geeignet für                                                                       |
|-----------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b>      | hoch             | z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks, kurz gebraten.                    |
| <b>med</b>      | mittel - hoch    | z.B. feine gebratene Speisen wie panierte Tiefkühlkost, Schnitzel, Ragout, Gemüse. |
| <b>low</b>      | niedrig - mittel | z.B. dicke gebratene Speisen wie Frikadellen, Würstchen, Fisch.                    |
| <b>min</b>      | niedrig          | z.B. Omelett, Braten mit Butter, Olivenöl oder Margarine.                          |

## Programmierung

Anhand der Tabelle überprüfen, welche Temperaturstufe geeignet ist. Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle auswählen und auf das Symbol **S** drücken. Die Anzeige **A** leuchtet im Anzeigebereich der Kochstelle auf. Über dem Programmierfeld erscheinen die möglichen Temperaturstufen.



## Pfannen für die Bratsensorik

Die für diese Funktion geeigneten Pfannen können nachträglich als Sonderzubehör im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer folgende Teilenummern an:

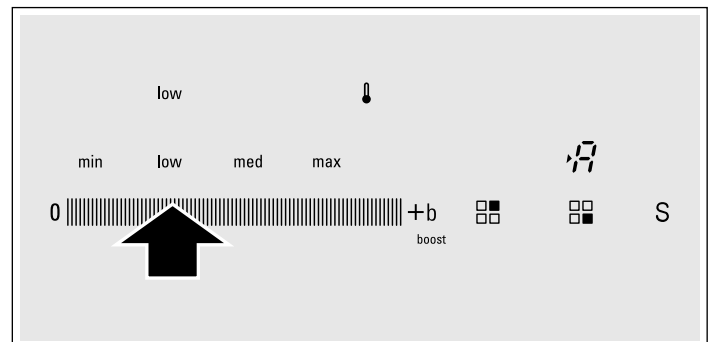
- **HZ390210** kleine Pfanne (15 cm Durchmesser).
- **HZ390220** mittlere Pfanne (19 cm)
- **HZ390230** große Pfanne (21 cm)

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet. Sie können auch mit wenig Fett braten.

## Hinweise

- Die nachfolgend aufgeführten Temperaturstufen wurden speziell an diese Art Pfannen angepasst.
- Mit andersartigen Pfannen kann die Temperatur über oder unter der gewählten Stufe liegen. Versuchen Sie es zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe und wählen Sie bei Bedarf die nächsthöhere Stufe. Vorsicht, die Pfannen können überhitzen.

2. In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Temperaturstufe im Programmierfeld auswählen.



Die Frittierfunktion ist nun aktiviert. Die Temperaturanzeige **A** leuchtet so lange weiter, bis die Frittiertemperatur erreicht ist. Anschließend ertönt ein Signal und das Temperatursymbol erlischt.

**Hinweis:** Um die Temperaturanzeigen **A** und die Temperaturstufe anzuzeigen, muss die Kochstelle ausgewählt sein.

3. Wenn die Temperaturstufe erreicht ist, Fett in die Pfanne geben und anschließend das Gargut hineinlegen. Das Gargut wenden, damit es nicht anbrennt.

## Bratsensorik ausschalten

Im Einstellbereich auf 0 stellen.

## Tabelle zur Bratsensorik

Die Tabelle zeigt, welche Temperaturstufe für welche Speisen geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

|                     |                                                         | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab dem Signalton |
|---------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| <b>Fleisch</b>      | Schnitzel natur oder paniert                            | med             | 6-10 Min.                      |
|                     | Filet                                                   | med             | 6-10 Min.                      |
|                     | Kotelett                                                | low             | 10-17 Min.                     |
|                     | Cordon bleu                                             | low             | 15-20 Min.                     |
|                     | Steak kurz angebraten (3 cm Dicke)                      | max             | 6-8 Min.                       |
|                     | Steak medium oder gut durch (3 cm Dicke)                | med             | 8-12 Min.                      |
|                     | Hähnchenbrust (2 cm Dicke)                              | low             | 10-20 Min.                     |
|                     | Gekochte oder frische Würstchen                         | low             | 8-20 Min.                      |
|                     | Hamburger / Frikadellen                                 | low             | 6-30 Min.                      |
|                     | Leberkäse                                               | min             | 6-9 Min.                       |
|                     | Ragout / Gyros                                          | med             | 7-12 Min.                      |
|                     | Hackfleisch                                             | med             | 6-10 Min.                      |
|                     | Schinkenspeck                                           | min             | 5-8 Min.                       |
| <b>Fisch</b>        | Backfisch                                               | low             | 10-20 Min.                     |
|                     | Fischfilet, natur oder paniert                          | low / med       | 10-20 Min.                     |
|                     | Garnelen, Krabben                                       | med             | 4-8 Min.                       |
| <b>Eiergerichte</b> | Pfannkuchen                                             | med             | nacheinander braten            |
|                     | Tortilla / Omelette                                     | min             | nacheinander braten            |
|                     | Spiegelei                                               | min / med       | 2-6 Min.                       |
|                     | Rührei                                                  | min             | 2-4 Min.                       |
|                     | Kaiserschmarrn                                          | low             | 10-15 Min.                     |
|                     | Armer Ritter / French Toast                             | low             | nacheinander braten            |
| <b>Kartoffeln</b>   | Bratkartoffeln aus ungeschälten, vorgegarten Kartoffeln | max             | 6-12 Min.                      |
|                     | Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*                    | low             | 15-25 Min.                     |
|                     | Kartoffelpuffer                                         | max             | nacheinander braten            |
|                     | Glasierte Kartoffeln                                    | med             | 10-15 Min.                     |
| <b>Gemüse</b>       | Knoblauch, Zwiebeln                                     | min             | 2-10 Min.                      |
|                     | Zucchini, Aubergine                                     | low             | 4-12 Min.                      |
|                     | Paprika, grüner Spargel                                 | low             | 4-15 Min.                      |
|                     | Pilze                                                   | med             | 10-15 Min.                     |
|                     | Glasiertes Gemüse                                       | med             | 6-10 Min.                      |
| <b>Tiefkühlkost</b> | Schnitzel                                               | med             | 15-20 Min.                     |
|                     | Cordon bleu                                             | low             | 10-30 Min.                     |
|                     | Hähnchenbrust                                           | min             | 10-30 Min.                     |
|                     | Nuggets                                                 | med             | 10-15 Min.                     |
|                     | “Gyros“, “Kebab“                                        | med             | 10-15 Min.                     |
|                     | Fischfilet, natur oder paniert                          | low             | 10-20 Min.                     |
|                     | Fischstäbchen                                           | med             | 8-12 Min.                      |
|                     | Pommes frites                                           | med / max       | 4-6 Min.                       |
|                     | Pfannengerichte und -gemüse                             | min             | 8-15 Min.                      |
|                     | Frühlingsrollen                                         | low             | 10-30 Min.                     |
|                     | Camembert / Käse                                        | low             | 10-15 Min.                     |
| <b>Sonstiges</b>    | Camembert / Käse                                        | low             | 7-10 Min.                      |
|                     | Fertiggerichte mit Zugabe von Wasser, z.B. Nudelpfanne  | min             | 4-6 Min.                       |
|                     | Toastbrot                                               | low             | 6-10 Min.                      |
|                     | Mandeln / Nüsse / Pinienkerne*                          | min             | 3-7 Min.                       |

\* In einer kalten Pfanne.

## Programme der Frittierfunktion

Für diese Programme dürfen nur Pfannen verwendet werden, die für die Frittierfunktion zugelassen sind.

Mit diesen Programmen können Sie folgende Gerichte zubereiten:

| Programm | Gericht                                  |
|----------|------------------------------------------|
| P1       | Schnitzel                                |
| P2       | Geflügelbrust, Cordon bleu               |
| P3       | Steak, kurz frittiert                    |
| P4       | Steak, medium oder durchgegart           |
| P5       | Fisch                                    |
| P6       | Pfannengerichte und -gemüse, tiefgeköhlt |
| P7       | Ofen - Pommes frites, tiefgeköhlt        |
| P8       | Pfannkuchen                              |
| P9       | Omelett, Eier                            |

## Das gewünschte Programm auswählen

Die Kochstelle auswählen.

1. Auf das Symbol  drücken. Die Anzeige  leuchtet im Anzeigebereich der Kochstelle auf. In der Programmanzeige leuchtet  auf.
2. Mit dem Finger so lange über das Programmierfeld fahren, bis das gewünschte Programm erscheint.

Das Programm ist nun ausgewählt.

Bis die entsprechende Temperatur erreicht wird, leuchtet das Temperatursymbol weiter. Ist die Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol erlischt.

Das Öl oder Fett und danach die Speisen in die Pfanne geben. Wie üblich das Gargut wenden, damit es nicht anbrennt.

## Programm beenden

Programmierfeld auf 0 stellen.

## Flexible Kochzone

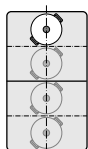
Die Kochzone können Sie je nach Bedarf zu einer großen Kochstelle verbinden oder wie zwei unabhängige Kochstellen verwenden.

Sie besteht aus 4 Induktoren, die unabhängig voneinander gesteuert werden. Wenn die flexible Kochzone in Betrieb ist, wird nur der Bereich aktiviert, der vom Kochgeschirr bedeckt ist.

## Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

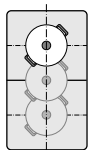
Setzen Sie das Kochgeschirr mittig auf. Dadurch wird eine optimale Topferkennung und Wärmeverteilung gewährleistet.

### Flexible Kochstelle - eine große Kochstelle



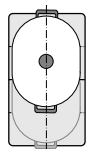
#### Durchmesser des Geschirrs max. 13 cm

Platzieren Sie das Kochgeschirr auf einer der 4 Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



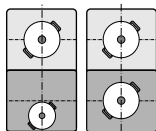
#### Durchmesser größer als 13 cm

Platzieren Sie das Kochgeschirr auf einer der 3 Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



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

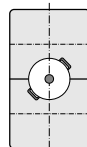
### Zwei unabhängige Kochstellen



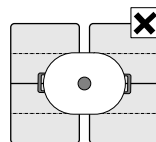
Die vordere und hintere Kochstelle mit jeweils zwei Induktoren können unabhängig benutzt werden. Die Kochstufe wird für jede Kochstelle einzeln eingestellt. Verwenden Sie auf jeder Kochstelle nur ein Kochgeschirr.

## Hinweise

Wenn Sie zwei unterschiedlich große oder aus verschiedenen Materialien hergestellte Kochgefäße verwenden, können Geräusche oder Schwingungen entstehen. Die Funktion der Kochzone wird dadurch nicht eingeschränkt.



Powerboost-Funktion: Wird die flexible Kochzone als eine Kochstelle verwendet, stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone, damit die maximale Leistung erzielt wird.



Bei Kochfeldern mit zwei flexiblen Kochzonen benutzen Sie für ein einzelnes großes Kochgeschirr nicht beide Kochzonen.

## Zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone kann standardmäßig wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

### Kochstellen einstellen

Siehe Kapitel "Kochfeld einstellen", Abschnitt "Die Kochstelle einstellen".

## Als einzelne Kochstelle

Die beiden Kochstellen der flexiblen Kochzone werden zu einer einzelnen Kochstelle verbunden.

### So wird die Funktion aktiviert

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Kochgefäß auf den Herd stellen und das Symbol  drücken. Die Anzeige  leuchtet auf.  
Die flexible Kochzone ist eingeschaltet.
2. Anschließend die gewünschte Kochstufe einstellen und dazu mit dem Finger über das Programmierfeld fahren, bis die gewünschte Kochstufe aufleuchtet.

Die flexible Kochzone ist eingeschaltet.

### Kochstufe ändern

Die flexible Kochzone durch Drücken des Symbols  auswählen, und dann die Kochstufe auf dem Programmierfeld ändern.

### Ein neues Kochgefäß aufnehmen

Auf das Symbol  drücken. Das neue Kochgefäß wird erkannt und die vorher gewählte Kochstufe bleibt erhalten.

**Hinweis:** Wenn das Kochgefäß auf der sich in Betrieb befindlichen Kochstelle verschoben oder angehoben wird, führt das Kochfeld eine automatische Suche durch, und die vorher gewählte Kochstufe bleibt erhalten.

### Flexible Kochzone ausschalten

Im Einstellbereich die 0 berühren.

### Wieder als zwei Kochstellen benutzen

Eine der beiden zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen.

**Hinweis:** Wenn Sie das Kochfeld aus- und wieder einschalten, wird die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochstellen umgestellt.

## Kindersicherung

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

### Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist nun blockiert.

Ausschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Sperre ist deaktiviert.

### Automatische Kindersicherung

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

### Ein- und ausschalten

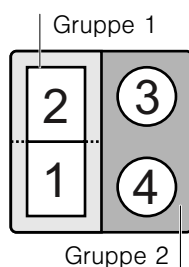
Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur Aktivierung der automatischen Kindersicherung.

## Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können Sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe .

### Gebrauchseinschränkung

Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung.) Andernfalls blinken in der Kochstufen-Anzeige  und . Anschließend wird automatisch die Kochstufe  eingestellt.



**Hinweis:** Die maximale Leistung auf der flexiblen Kochzone erzielen Sie, wenn Sie nur ein Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen, so wie es im Kapitel *Flexible Kochzone* beschrieben wird.

### Einschalten

1. Gewünschte Kochstufe  auswählen.
2. Drücken Sie auf das Programmierfeld über dem Symbol . Die Funktion ist nun eingestellt.

### Ausschalten

Drücken Sie auf das Programmierfeld über dem Symbol . Die Powerboost-Funktion ist nun ausgeschaltet.

**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann es vorkommen, dass sich die Powerboost-Funktion automatisch abschaltet, um die elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

# Timer

Den Timer können Sie auf zwei Arten nutzen:

- zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- als Küchenwecker.

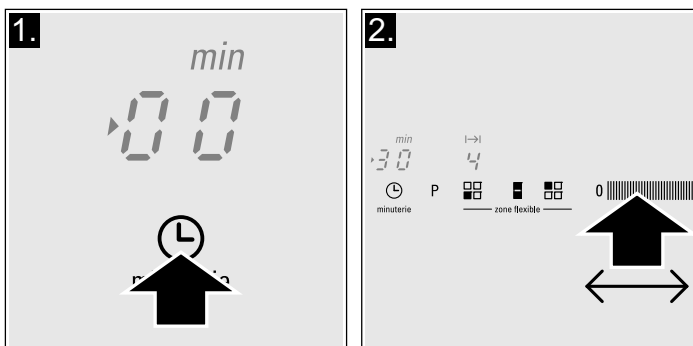
## Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

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

### Die Garzeit einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Das Symbol  berühren. In der Anzeige der Kochstelle leuchtet . In der Timer-Anzeige erscheint . Zur Auswahl einer anderen Kochstelle Symbol  mehrmals berühren, bis die Anzeige  der gewünschten Kochstelle leuchtet.
3. In den folgenden 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Garzeit einstellen. Die mögliche Voreinstellung ist von links nach rechts 1, 2, 3.... bis 10 Minuten.



Nach einigen Sekunden beginnt die Garzeit abzulaufen.

**Hinweis:** Für alle Kochstellen kann automatisch dieselbe Garzeit programmiert werden. Die programmierte Zeit läuft für jede einzelne Kochstelle unabhängig ab.

Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit.

### Programmautomatik

Wenn im Programmierfeld die Voreinstellung von 1 bis 5 gewählt wird, wird die Garzeit um eine Minute reduziert, wenn die Funktion gedrückt gehalten wird, wird die Zeit automatisch auf 1 Minute reduziert.

Wenn im Programmierfeld die Voreinstellung von 6 bis 10 gewählt wird, wird die Garzeit um eine Minute erhöht, wenn die Funktion gedrückt gehalten wird, wird die Zeit automatisch auf 99 Minuten erhöht.

### Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  mehrfach drücken, bis die gewünschte Anzeige  aufleuchtet. Garzeit im Programmierfeld ändern oder auf  stellen.

### Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Es ertönt ein Signal und in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion wird  10 Sekunden lang angezeigt. Die Anzeige  leuchtet auf. Durch Drücken auf das Symbol  schalten sich die Anzeigen aus und das akustische Signal verstummt.

### Eine Kochstelle automatisch über die Bratfunktion ausschalten

Bei einem Kochvorgang mit der Bratfunktion beginnt die eingestellte Garzeit abzulaufen, sobald die Temperatur an der ausgewählten Kochstelle erreicht ist.

### Hinweise

- Wurden Garzeiten an mehreren Kochstellen eingestellt, ist es möglich, alle Zeiten anzuzeigen. Dafür mehrmals das Symbol  drücken, bis die Anzeige  für die gewünschte Kochstelle aufleuchtet.
- Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.

## Küchenwecker

Mit dem Wecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

### Wecker einstellen

1. Das Symbol  so oft berühren, bis die Anzeige  aufleuchtet. In der Timer-Anzeige erscheint .
  2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.
- Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

### Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  mehrfach drücken, bis die Anzeige  aufleuchtet. Zeit im Programmierfeld ändern oder anpassen auf .

### Nach Ablauf der Zeit

Ein akustisches Signal ertönt. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion ist  zu sehen und die Anzeige  leuchtet auf. Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

Durch Drücken auf das Symbol  schalten sich die Anzeigen aus und das akustische Signal verstummt.

## Automatische Zeitabschaltung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische Zeitabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd  und .

Bei Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun neu eingestellt werden.

Die automatische Zeitabschaltung hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

# Wischschutz

Wenn Sie das Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld reinigen, könnten sich die Einstellungen verändern.

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Wischschutz-Funktion ausgestattet. Das Symbol  berühren. Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld wird ca. 35 Sekunden gesperrt. Nun können Sie die Oberfläche des Bedienfelds reinigen, ohne dass sich die Einstellungen verändern.

**Hinweis:** Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.

## Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

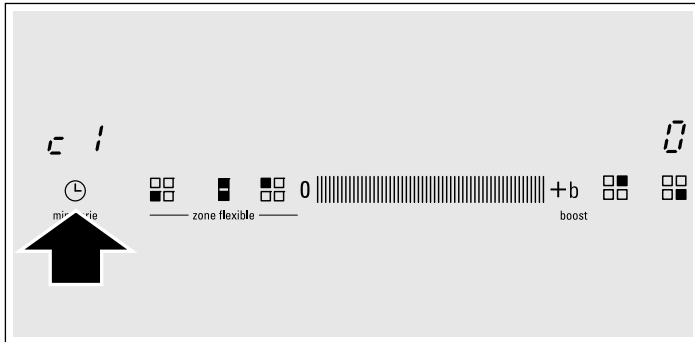
| Anzeige                                                                            | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Automatische Kindersicherung</b><br> AUS.*<br> EIN.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | <b>Signaltöne</b><br> Bestätigungssignal und Fehlersignal sind ausgeschaltet.<br> Nur das Bestätigungssignal ist ausgeschaltet.<br> Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Automatische Programmierung der Garzeit</b><br> AUS.*<br> Zeit bis zur automatischen Abschaltung.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierungsfunktion:</b><br> 10 Sekunden*.<br> 30 Sekunden.<br> 1 Minute.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Funktion Power-Management</b><br> = AUS.*<br> = 1000 W Mindestleistung.<br> = 1500 W<br> = 2000 W<br>...<br> oder  = höchste Leistung des Kochfelds |
|  | <b>Auswahlzeit der Kochstelle</b><br> Uneingeschränkt: Die zuletzt gewählte Kochstelle bleibt ausgewählt.*<br> Eingeschränkt: Die Kochstelle bleibt nur für 10 Sekunden ausgewählt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Zu den Grundeinstellungen zurückkehren</b><br> Persönliche Einstellungen.*<br> Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

\*Werkseinstellung

## Zugang zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

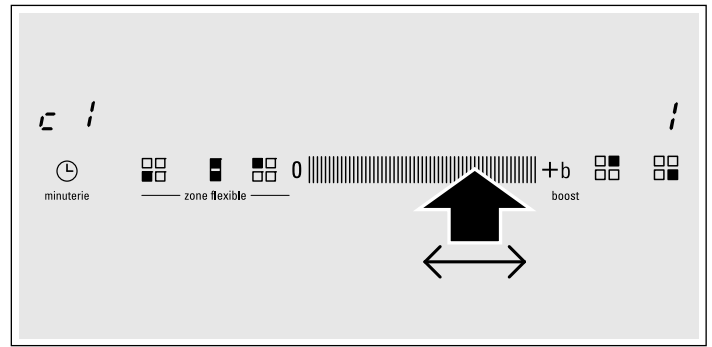
1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol ⌚ während 4 Sekunden gedrückt halten.



Auf der Anzeige leuchten **c** / und **0** als Voreinstellung auf.

3. Das Symbol ⌚ mehrmals drücken, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.

4. Anschließend im Programmierfeld die gewünschte Einstellung auswählen.



5. Erneut das Symbol ⌚ länger als 4 Sekunden drücken. Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

### Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

## Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei Ihr Kochfeld optimal zu pflegen.

### Kochfeld

#### Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es genügend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik-Kochfelder geeignet sind. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Spülmittelkonzentrat
- Geschirrspülmittel
- Scheuermittel
- ätzende Mittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Die beste Art Schmutz zu entfernen ist der Einsatz eines Glasschabers. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Geeignete Glasschaber können Sie über den Kundendienst oder in unserem Online-Shop bestellen.

### Kochfeldrahmen

So können Sie Schäden am Kochfeldrahmen vermeiden:

- nur warme Seifenlauge verwenden
- keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- keinen Glasschaber verwenden

# Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

| Anzeige                                                   | Störung                                                                                                                                                  | Maßnahme                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| keine                                                     | Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.<br><br>Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.<br><br>Störung im elektronischen System. | Überprüfen Sie mit Hilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.<br><br>Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde.<br><br>Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst. |
| $\bar{E}$ blinkt                                          | Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.                                                                                           | Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.                                                                                                                                                                                                      |
| $\bar{E}r + \text{Zahl} / d$<br>+ Zahl / $\bar{E}$ + Zahl | Störung im elektronischen System.                                                                                                                        | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an. *                                                                                                                                                                    |
| $F0 / F9$                                                 | Es ist ein interner Fehler aufgetreten.                                                                                                                  | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an. *                                                                                                                                                                    |
| $F2 / F5$                                                 | Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.                                                               | Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld. *                                                                                                                                  |
| $F4$                                                      | Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| $U1$                                                      | Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.                                                                                 | Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.                                                                                                                                                                                                             |
| $U2 / U3$                                                 | Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.                                                                             | Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.                                                                                                                                                                     |

\* Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

**Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.**

## Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts

Die Technologie der Induktionskochfelder basiert auf der Entstehung elektromagnetischer Felder, durch welche die Wärme direkt am Boden des Kochgeschirrs entsteht. Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrs können Geräusche oder Schwingungen entstehen, die nachfolgend beschrieben werden:

### Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

### Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgeschirr. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Kochgeschirr gegeben werden.

### Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Es tritt auf, weil die Verbindungsflächen der verschiedenen Materialien vibrieren. Das Geräusch entsteht am Kochgeschirr und kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

## Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders bei Kochgeschirr mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Kochstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Kochstufe ganz oder werden schwächer.

### Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfelds erforderlich. Dafür ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die festgestellte Temperatur zu hoch ist. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds noch immer zu heiß ist.

Die beschriebenen Geräusche sind normaler Bestandteil der Induktionstechnologie und nicht als Mängel anzusehen.

# Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche 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.

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.

# Getestete Speisen

Diese Tabelle wurde für Testinstitute erstellt, um das Prüfen und 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

| Getestete Speisen                                                                               | Kochstelle | Ankochen  |                              |        | Garen     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|------------------------------|--------|-----------|--------|
|                                                                                                 |            | Kochstufe | Dauer (Min:S)                | Deckel | Kochstufe | Deckel |
| Schokolade schmelzen                                                                            |            |           |                              |        |           |        |
| Kochgefäß: Stieltopf                                                                            |            |           |                              |        |           |        |
| Schokoladenguss (z. B. Dr. Oetker zartbitter 55 %, 150 g)                                       | Ø 14,5 cm  | -         | -                            | -      | 1 - 1.    | Nein   |
| Erhitzen und Warmhalten Linseneintopf                                                           |            |           |                              |        |           |        |
| Kochgefäß: Topf                                                                                 |            |           |                              |        |           |        |
| Anfangstemperatur 20 °C                                                                         |            |           |                              |        |           |        |
| Linseneintopf*                                                                                  |            |           |                              |        |           |        |
| Menge 450 g                                                                                     | Ø 14,5 cm  | 9         | 1:30 ohne Umrühren           | Ja     | 1.        | Ja     |
| Menge: 800 g                                                                                    | Ø 18 cm    | 9         | 2:30 ohne Umrühren           | Ja     | 1.        | Ja     |
| Linseneintopf aus der Dose (z. B. Erasco Linseneintopf mit Würstchen)                           |            |           |                              |        |           |        |
| Menge 500 g                                                                                     | Ø 14,5 cm  | 9         | 1:30 nach etwa 1:00 umrühren | Ja     | 1.        | Ja     |
| Menge 1 kg                                                                                      | Ø 18 cm    | 9         | 2:30 nach etwa 1:00 umrühren | Ja     | 1.        | Ja     |
| Béchamel-Sauce zubereiten                                                                       |            |           |                              |        |           |        |
| Kochgefäß: Stieltopf                                                                            |            |           |                              |        |           |        |
| Temperatur der Milch: 7 °C                                                                      |            |           |                              |        |           |        |
| Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz                   | Ø 14,5 cm  |           |                              |        |           |        |
| 1. Butter schmelzen, Mehl und Salz vermischen und alles erhitzen                                |            | 1         | ca. 3:00                     | Nein   |           |        |
| 2. Milch hinzugeben und aufkochen, dabei immer weiterrühren                                     |            | 7         | ca. 5:20                     | Nein   |           |        |
| 3. Wenn die Béchamel-Sauce beginnt zu kochen, weitere 2 Minuten bei gleicher Kochstufe umrühren |            |           |                              |        | 1         | Nein   |

\*Rezept gemäß DIN 44550

\*\*Rezept gemäß DIN EN 60350-2

| Getestete Speisen                                                                                                              | Kochstelle | Ankochen  |                                               |        | Garen                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------------------------------------------|--------|----------------------------------|--------|
|                                                                                                                                |            | Kochstufe | Dauer (Min:S)                                 | Deckel | Kochstufe                        | Deckel |
| <b>Milchreis zubereiten</b>                                                                                                    |            |           |                                               |        |                                  |        |
| Kochgefäß: Topf                                                                                                                |            |           |                                               |        |                                  |        |
| Temperatur der Milch: 7 °C                                                                                                     |            |           |                                               |        |                                  |        |
| Milch bis zum Aufschäumen erhitzen. Empfohlene Kochstufe einstellen und den Reis, den Zucker und das Salz zur Milch hinzugeben |            |           |                                               |        |                                  |        |
| Zutaten: 190 g Rundkornreis, 23 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz                                        | Ø 14,5 cm  | 8.        | ca. 6:30                                      | Nein   | 2 (nach ca. 10:00 Min. umrühren) | Ja     |
| Zutaten: 250 g Rundkornreis, 30 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz                                           | Ø 18 cm    |           |                                               |        |                                  |        |
| <b>Reis kochen*</b>                                                                                                            |            |           |                                               |        |                                  |        |
| Kochgefäß: Topf                                                                                                                |            |           |                                               |        |                                  |        |
| Wassertemperatur 20 °C                                                                                                         |            |           |                                               |        |                                  |        |
| Zutaten: 125 g Rundkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz                                                                  | Ø 14,5 cm  | 9         | ca. 2:30                                      | Ja     | 2                                | Ja     |
| Zutaten: 250 g Rundkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz                                                                  | Ø 18 cm    | 9         | ca. 2:30                                      | Ja     | 2.                               | Ja     |
| <b>Schweinelenende braten</b>                                                                                                  |            |           |                                               |        |                                  |        |
| Kochgefäß: Pfanne                                                                                                              |            |           |                                               |        |                                  |        |
| Anfangstemperatur der Lende: 7 °C                                                                                              | Ø 18 cm    | 9         | 1:30                                          | Nein   | 7                                | Nein   |
| 2 Lendenfilets (Gesamtgewicht ca. 200 g, 1 cm dick)                                                                            |            |           |                                               |        |                                  |        |
| <b>Pfannkuchen zubereiten**</b>                                                                                                |            |           |                                               |        |                                  |        |
| Kochgefäß: Pfanne                                                                                                              | Ø 18 cm    | 9         | 1:30                                          | Nein   | 7                                | Nein   |
| 55 ml Teig pro Pfannkuchen                                                                                                     |            |           |                                               |        |                                  |        |
| <b>Tiefgefrorene Pommes frites frittieren</b>                                                                                  |            |           |                                               |        |                                  |        |
| Kochgefäß: Topf                                                                                                                | Ø 18 cm    | 9         | Bis eine Öltemperatur von 180 °C erreicht ist | Nein   | 9                                | Nein   |
| Zutaten: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Frittierdurchgang: 200 g tiefgefrorene Pommes frites (z. B. McCain 1-2-3 Frites Original)  |            |           |                                               |        |                                  |        |

\*Rezept gemäß DIN 44550

\*\*Rezept gemäß DIN EN 60350-2



Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000941115 00 931014