

SIEMENS

Induktionskochfeld

EX9..KX...

de Gebrauchsanleitung



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

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



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Verwenden Sie das Gerät nicht:

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

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

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

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

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

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

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

Die Kochfläche wird sehr heiß.

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

Das Gerät wird heiß.

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

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

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

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

Lebensmittel können sich entzünden.

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

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen. Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß.
- ▶ Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
 - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 25
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
 - ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen. Kommen metallische Gegenstände in Kontakt mit dem an der Unterseite des Kochfelds befindlichen Gebläse, kann ein elektrischer Schlag verursacht werden.
 - ▶ Keine langen, spitzen Metallgegenstände in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Kochzone und Topfboden immer trocken halten.
- ▶ Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden. Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.
- ▶ Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- ▶ Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

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

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

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

2 Sachschäden vermeiden

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

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

Schaden	Ursache	Maßnahme
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand.	Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
Schäden am Gerät	Kochen mit gefrorenem Kochgeschirr.	Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.
Schäden am Kochgeschirr oder am Gerät	Kochen ohne Inhalt.	Nie Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Kochzone stellen oder erhitzen.
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

ACHTUNG!

Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet.

- ▶ Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, darin keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher aufbewahren. Diese Gegenstände können angesaugt werden und den Ventilator beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.
- ▶ Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläse-Eingang muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

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

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

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

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

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

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

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

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

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

Mit wenig Wasser garen.

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

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

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

4 Geeignetes Kochgeschirr

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

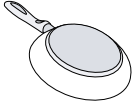
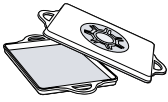
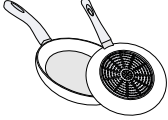
Wenn ein Kochgeschirr auf einer Kochzone nicht erkannt wird, stellen Sie dieses auf die Kochzone mit dem nächstkleineren Durchmesser.

4.1 Größe und Eigenschaften des Kochgeschirrs

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

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

→ "Kochgeschirr-Test", Seite 19.

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

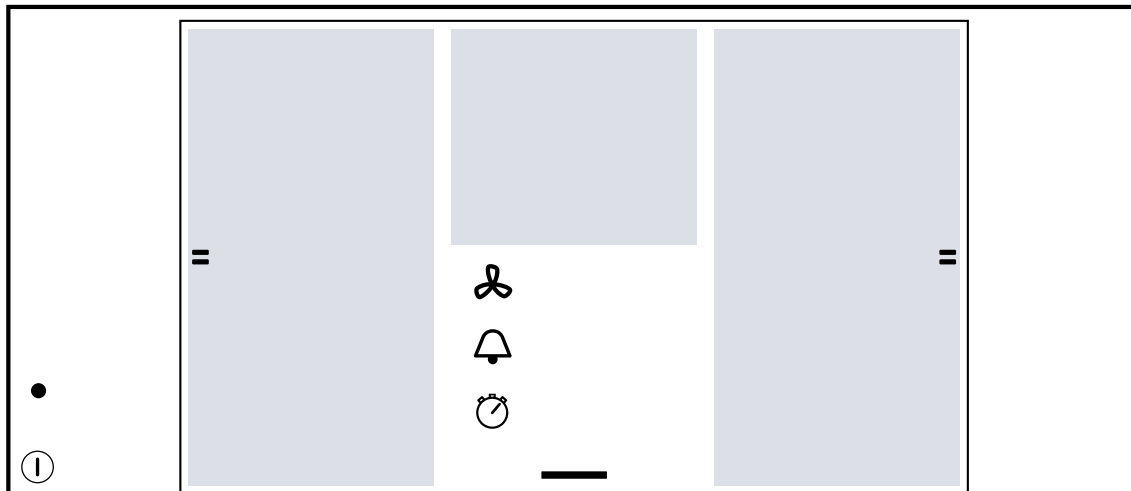
Hinweise

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

5 Kennenlernen

5.1 Bedienfeld

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



Hinweise

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

Touchtasten

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

Taste	Funktion
①	Hauptschalter
—	Docking-Menü ⚙ Grundeinstellungen 👉 Wisch-Schutz 🔑 Kindersicherung - ℹ Info-Menü
🕒	countUp-Funktion
🔔	Wecker
=	variInduktion
0....Boost	Einstellbereich ⏸ Abscht-Timer 1....9 Leistungsstufen 🔥 Warmhaltefunktion 🔥 powerBoost 🔥 shortBoost
	Menü Kochmodi 📊 Leistungsstufen 👉 bratSensor 🔥 powerMove Plus 👤 Gerichte-Assistent

Tasten in Verbindung mit Home Connect

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

Taste	Funktion
📶	Konnektivität
👤	cookConnect System

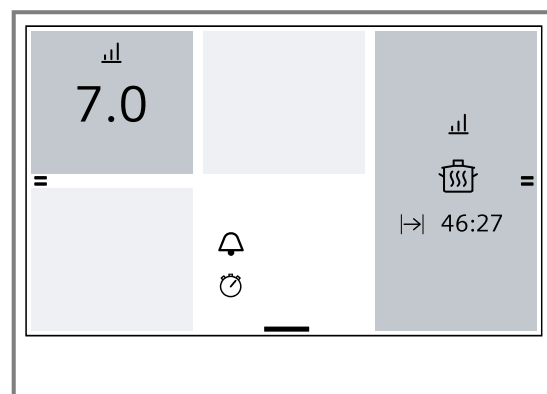
Taste	Funktion
auto	Sensor-Lüftungssteuerung
💡	Beleuchtung Haube

5.2 Touchdisplay

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

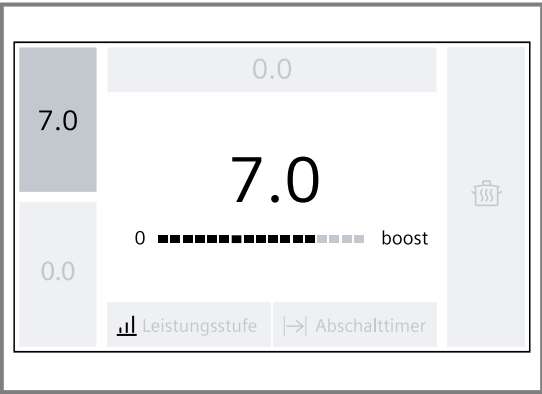
Hauptansicht

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



Einstellbereich

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

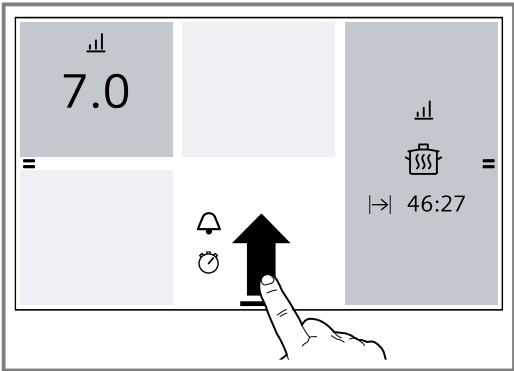


Docking-Menü

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

Docking-Menü öffnen

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



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

Info-Menü

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

Info-Menü öffnen

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

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

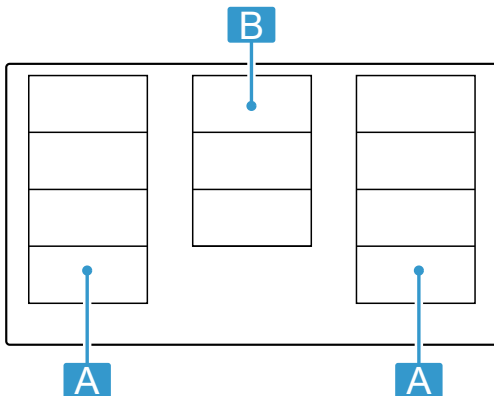
Menü Kochmodi

Das Kochfeld verfügt über verschiedene Kochmodi. Um darauf zuzugreifen, den aktiven Kochmodus im Programmierbereich der ausgewählten Kochzone einstellen.

Symbol	Kochmodus	Funktion
	Leistungsstufen	Auswahl der Kochstufe für die Kochzone.
	powerMove	Regelung der Temperatur über die Position des Kochgeschirrs auf den Kochzonen.
	bratSensor	Mit der richtigen Temperatur braten.
	Gerichte-Assistent	Braten und Kochen mit Vorwahl der Speisen.

5.3 Verteilung der Kochzonen

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



Bereich	Höchste Kochstufe
A   	Leistungsstufe 9 2.200 W powerBoost 3.700 W

Bereich	Höchste Kochstufe
A 	Leistungsstufe 9 3.300 W powerBoost 3.700 W
B 	Leistungsstufe 9 2.600 W powerBoost 3.700 W

5.4 Kochzone

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

Bereich	Kochzonentyp
	Einkreis-Kochzone
	Flex-Zone → "variolInduktion", Seite 11
	Mittlere einfache Kochzone

5.5 Restwärmearzeige

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

6 Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

6.1 Erste Inbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, erscheint auf dem Display die Standard-Spracheinstellung als erster Schritt zur Konfiguration des Kochfelds. Sie können die Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern. → Seite 18

6.2 Home Connect einstellen

Um die Verbindungseinstellungen zu starten, in den Grundeinstellungen die Einstellung Home Connect wählen und die Anweisungen in Kapitel → "Home Connect", Seite 19 befolgen.

6.3 Kochen mit Induktion

Kochen auf einem Induktionskochfeld bringt im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern einige Veränderungen und eine Reihe von Vorteilen wie Zeitersparnis beim Kochen und Braten, Energieeinsparung, sowie leichtere Pflege und Reinigung. Es bietet auch eine bessere Wärmekontrolle, da die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Kochfeld einschalten

- ▶ ① berühren.
Ein Warnton ertönt und das Touchdisplay leuchtet.
- ✓ Das Kochfeld ist einsatzbereit.

reStart

- ▶ Wenn Sie das Gerät innerhalb von 10 Minuten nach dem Ausschalten einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb. Sie können diese Funktion in den Grundeinstellungen einschalten. → Seite 18

7.2 Kochfeld ausschalten

- ▶ ① berühren, bis die Anzeigen erlöschen.
- ✓ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

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

7.3 Die Leistungsstufe in den Kochzonen einstellen

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

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

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

Kochstufe ändern und Kochzone ausschalten

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

Schnelles Ausschalten der Kochzone

- Wenn Sie die Kochzonen-Anzeige auf dem Display für einige Sekunden berühren, stellt sich die Leistungsstufe automatisch auf 0.0. Sie können diese Funktion in den Grundeinstellungen ausschalten.
→ Seite 18

7.4 Kochtipps

- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.
- Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.
- Wenn Sie mit Deckel garen, die Leistungsstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Nach dem Garvorgang einen Deckel auf das Kochgeschirr legen, bis Sie das Gericht servieren.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf die Hinweise des Herstellers beachten.
- Lebensmittel nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Wecker können Sie die optimale Garzeit einstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Öl nicht raucht.
- Um die Lebensmittel zu bräunen, diese nacheinander und in kleinen Portionen anbraten.
- Einige Kochgeschirre können beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Deshalb Topflappen verwenden.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen erhalten Sie unter
→ "Energie sparen", Seite 5

Empfehlungen zum Kochen

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

	☰☷☷	⌚ min
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch ¹	1.5 - 2.5	-
Brühwürstchen ¹	3 - 4	-
Auftauen und erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25

¹ Ohne Deckel

	☰☷☷	⌚ min
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch ¹	4 - 5	10 - 15
Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Sieden, Dämpfen, Dünsten		
Reis, mit doppelter Wassermenge	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Nudeln ¹	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
Schmoren		
Rollbraten	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
Schmoren/Braten mit wenig Fett ¹		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 12
Koteletts, natur oder paniert	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12

¹ Ohne Deckel

		⌚ min
Geflügelbrust (2 cm dick)	5 - 6	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5 - 6	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dick)	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Fisch, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15
Garnelen und Krabben	7 - 8	4 - 10
Sautieren von frischem Gemüse und Pilzen	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
¹ Ohne Deckel		

		⌚ min
Pfannkuchen, nacheinander ausbacken	6.5 - 7.5	-
Omelett (nacheinander ausbacken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleier	5 - 6	3 - 6
Frittieren, 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren¹		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, oder in Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-
¹ Ohne Deckel		

8 variolInduktion

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

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

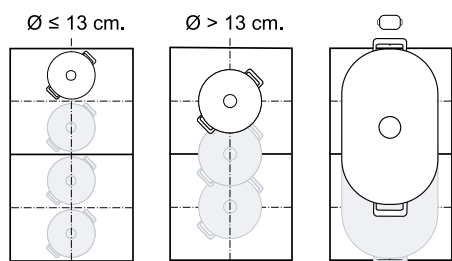
8.1 Platzieren des Kochgeschirrs

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

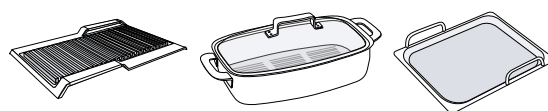
Als eine zusammenhängende Kochzone

Empfohlen für das Kochen mit nur einem Kochgeschirr.

- Platzieren des Kochgeschirrs abhängig von der Größe: Platzieren des Kochgeschirrs abhängig von der Größe:

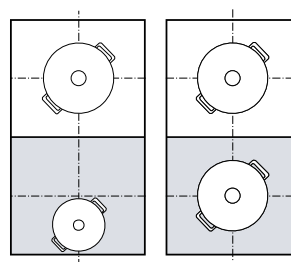


- Empfohlenes längliches Kochgeschirr :



Als zwei getrennte Kochzonen

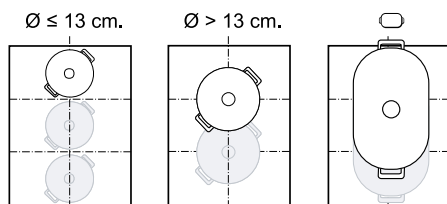
Empfohlen für das Kochen mit zwei Kochgeschirren. Sie können die vordere und hintere Zone getrennt voneinander verwenden, und für jede eine eigene Leistungsstufe einstellen.



Mittlere Kochzone

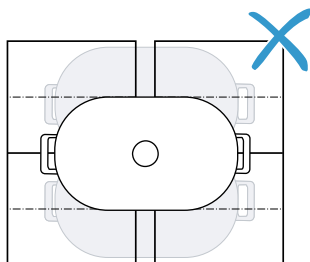
Die Kochzone besteht aus drei Induktoren, die als eine einzige Kochzone funktionieren.

Platzieren des Kochgeschirrs



Achtung

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



8.2 variolInduktion trennen

Standardmäßig ist die Kochzone so konfiguriert, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind. Um die Kochzonen zu trennen:

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

Hinweise

- Sie können die Standard-Einstellung der Flex Zone ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 18.
- Wenn Sie das Kochgeschirr der aktiven Kochzone umstellen oder anheben, startet die Kochzone eine automatische Suche und die zuvor gewählte Leistungsstufe bleibt erhalten.

8.3 variolInduktion verbinden

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

9 powerMove Plus

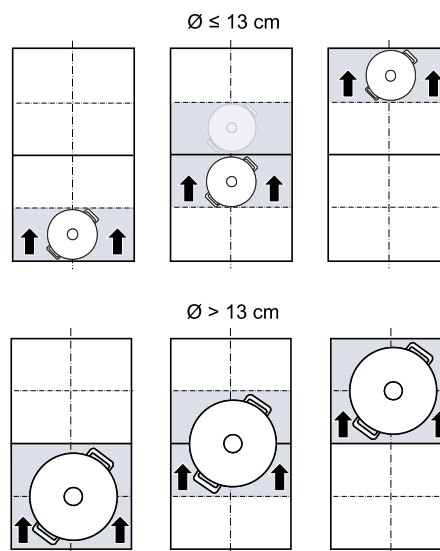
Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufe für ein Kochgeschirr ändern, indem Sie dieses einfach innerhalb der Flex Zone verschieben. Die Zone ist dazu in drei Bereiche mit unterschiedlichen Leistungsstufen unterteilt.

9.1 Platzieren und Verschieben des Kochgeschirrs

Nur ein Kochgeschirr verwenden. Der Kochbereich hängt vom verwendeten Kochgeschirr sowie seiner Größe und Positionierung ab. Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Leistungsstufe:

- Vorderer Bereich = Leistungsstufe 9,0
- Mittlerer Bereich = Leistungsstufe 5,0
- Hinterer Bereich = Leistungsstufe

Sie können die Standard-Einstellung der voreingestellten Leistungsstufen ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 18.



9.2 powerMove Plus aktivieren

Voraussetzung: Nur ein Kochgeschirr auf eine Flex Zone stellen.

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

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

9.3 powerMove Plus deaktivieren

1. Eine Kochzone wählen.

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

10 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Abschalt-Timer
- Wecker
- countUp-Funktion

10.1 Abschalt-Timer

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

Abschalt-Timer einschalten

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

Hinweis: Wenn Sie für eine Kochzone eine Garzeit programmieren und der *bratSensor* aktiviert ist, beginnt die eingestellte Garzeit erst abzulaufen, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Abschalt-Timer ändern oder ausschalten

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

10.2 Wecker

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

Wecker einschalten

1. $\triangle$ berühren.

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

Wecker ändern oder ausschalten

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

10.3 countUp-Funktion

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

countUp-Funktion einschalten

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

Stoppuhr pausieren.

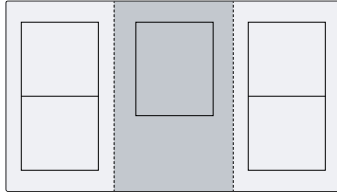
1. $\odot$ in der Hauptansicht berühren.
2. $\square$ berühren.
- ✓ Die Stoppuhr hält an.
3. $\triangleright$ berühren.
- ✓ Die Stoppuhr läuft weiter.

countUp-Funktion ausschalten

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

11 powerBoost

Mit dieser Funktion werden große Wassermengen schneller erhitzt als mit Leistungsstufe 9. Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone der gleichen Gruppe nicht in Betrieb ist.



11.1 powerBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.

2. Im Einstellbereich boost wählen.
✓ und leuchten.
3. berühren.
✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

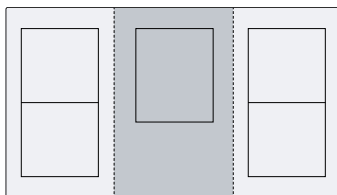
11.2 powerBoost ausschalten

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

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

12 shortBoost

Mit dieser Funktion erhitzen Sie Pfannen schneller als mit der Leistungsstufe 9. Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone der gleichen Gruppe nicht in Betrieb ist.



12.1 Anwendungsempfehlungen

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

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

12.2 shortBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Im Einstellbereich boost wählen.
✓ und leuchten.
3. berühren.
✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

12.3 shortBoost ausschalten

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

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

13 Warmhaltefunktion

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

13.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Im Einstellbereich die niedrigste Leistungsstufe wählen.
✓ leuchtet.
✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

13.2 Warmhaltefunktion ausschalten

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

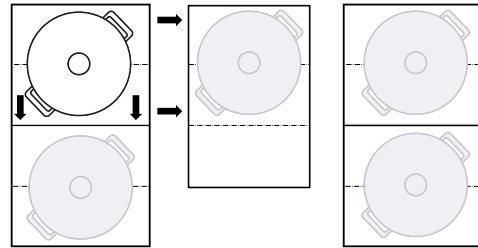
14 varioMotion

Mit dieser Funktion können Sie die Kochstufe und die programmierte Garzeit von einer Kochzone auf eine andere übertragen.

14.1 varioMotion

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

1. Das Kochgeschirr verschieben.



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

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

15 bratSensor

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

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

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

15.1 Vorteile

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

15.2 Temperaturstufen

Temperaturstufen für die Zubereitung von Speisen.

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

Stufe	Temperatur	Funktionen	Kochgeschirr
5	215 °C	Hochtemperatur-Grill und Grillplatte	

15.3 Empfohlenes Kochgeschirr

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

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

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

Hinweis: Sie können auch anderes Kochgeschirr verwenden. Je nach Beschaffenheit des Kochgeschirrs kann die erzielte Temperatur aber von der gewählten Temperaturstufe abweichen.

15.4 bratSensor einschalten

1. Leeres Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
2. Eine Kochzone wählen.
3. Den aktiven Kochmodus berühren und die Option  bratSensor wählen.
4. Die gewünschte Temperaturstufe wählen und die Kochzone berühren, um zur Hauptansicht zurückzukehren.
✓ Die Funktion ist eingeschaltet.
✓  der Kochzone blinkt, bis die Kochzone die Brattemperatur erreicht ist. Ein Signal ertönt und die Anzeige blinkt nicht mehr.
5. Bratfett und anschließend das Gargut in die Bratpfanne geben.

15.5 bratSensor ausschalten

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

15.6 Empfehlungen zum Kochen mit dem bratSensor

Die nachfolgende Tabelle zeigt die ideale Temperaturstufe für eine Auswahl von Gerichten. Die Temperatur  und die Garzeit  min hängen von der Menge, dem Zustand und der Qualität der Lebensmittel ab.

-  Bratpfanne
-  Teppanyaki
-  Grillplatte

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

	Kochgeschirr		 min
Scampi, Garnelen	  	4	4-8
Tintenfisch, Sepia	  	4	6-12
Eierspeisen			
Spiegeleier in Butter		2	2-6
Spiegeleier		4	2-6
Rührei		2	4-9
Omelett		2	3-6
French Toast		3	4-8
Crêpes, Blini, Tortitas, Tacos		5	1-3
Gemüse			
Bratkartoffeln		5	6-12
Pommes Frites		4	15-25
Kartoffelpuffer		5	2-4
Zwiebeln, gebratener Knoblauch		2	2-10
Zwiebelringe		3	5-10
Zucchini, Auberginen, Paprika	  	2	4-12
Grüner Spargel	  	3	4-15
Pilze	  	4	10-15
Gemüse, in Öl gedünstet		1	10-20
Gemüse im Tempurateig		4	5-10
Tiefkühl-Produkte			
Chicken Nuggets		4	10-15
Fischstäbchen		4	8-12
Pommes Frites		5	4-8
Pfannengerichte		3	6-10
Frühlingsrollen		4	10-30
Pasteten, Krokette		5	3-8
Saucen			
Tomatensoße		1	25-35
Béchamelsoße		1	10-20
Käsesoße		1	10-20
Süße Soßen		1	15-25
Saucen, reduziert		1	25-35
Weitere			
Gebratener Käse		3	7-10
Croûtons		3	6-10
Geröstetes Brot	  	4	4-8
Trocken-Fertiggerichte		1	5-10
Mandeln, Walnüsse, Pinienkerne, geröstet		4	3-15
Popcorn		5	3-4

16 Gerichte-Assistent

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

16.1 Gerichte-Assistent einschalten

1. Eine Kochzone wählen.
2. Den aktiven Kochmodus berühren und  wählen.
3. Die gewünschte Programmgruppe und das Gargut wählen.

4. Den Anweisungen auf dem Display folgen.

16.2 Gerichte-Assistent abbrechen

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

17 Kindersicherung

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

17.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzungen

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

17.2 Kindersicherung ausschalten

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

17.3 Automatische Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung auch automatisch mit jedem Abschalten des Kochfelds aktivieren. Wie Sie die Funktion einschalten und ausschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → *Seite 18*.

18 Wisch-Schutz

Mit dieser Funktion können Sie das Bedienfeld für die Reinigung sperren, damit Sie die Einstellungen nicht ungewollt verstellen. Die Sperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter.

18.1 Wisch-Schutz einschalten

1. Das Dockingmenü öffnen.

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

18.2 Wisch-Schutz ausschalten

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

19 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern, schaltet sich die Sicherheitsfunktion ein. Auf dem Display erscheint eine Meldung und die Kochzone heizt nicht mehr. Um die Anzeige auszuschalten und die Kochzone neu einzustellen, eine beliebige Taste berühren.

20 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

20.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Sprache	Die Display-Sprache des Geräts ändern.
Home Connect	Mit dieser Funktion können Sie das Gerät mit dem Heimnetzwerk und einem mobilen Endgerät verbinden.
cookConnect System	Mit dieser Funktion können Sie bestimmte Funktionen der Dunstabzugshaube über das Kochfeld steuern.
Akustische Signale	Mit dieser Funktion können Sie Warn-töne wählen, die das Gerät ausgeben soll.
Dauer des Warnsignals	Mit dieser Funktion können Sie die Dauer des Warnsignals ändern.
Signaltonlautstärke	Mit dieser Funktion können Sie die Lautstärke der akustischen Signale verändern.
Tastentöne	Mit dieser Funktion können Sie wählen, ob das Gerät Töne ausgeben soll, wenn Sie die Tasten auf dem Touchdisplay berühren.
Anzeige-helligkeit	Die Helligkeit des Displays ändern.
variInduktion	Mit dieser Funktion können Sie den Einschaltmodus der Funktion nach dem Einschalten des Kochfelds einstellen: zwei unabhängige Kochzonen oder eine einzige Zone.
powerMove Plus	Mit dieser Funktion können Sie die voreingestellten Leistungsstufen der drei Kochbereiche der Flex Zone ändern.
Kindersicherung	Mit dieser Funktion können Sie das Kochfeld automatisch verriegeln, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbefugt verwenden.
quickStop-Funktion	Ermöglicht das schnelle Ausschalten der Kochzone direkt über das Hauptdisplay.
Markenlogo	Mit dieser Funktion können Sie einstellen, ob das Markenlogo angezeigt werden soll, wenn Sie das Kochfeld einschalten.

¹ Die Funktion ist in diesem Modell nicht verfügbar.

Einstellung	Beschreibung und Optionen
reStart	Mit dieser Funktion können Sie einstellen, wie lang sich das Gerät die zuletzt verwendeten Einstellungen merkt, wenn Sie das Gerät ausschalten.
Leistungsbe-grenzung	Damit können Sie bei Bedarf die Gesamtleistung des Kochfelds aufgrund der Gegebenheiten Ihrer Elektroinstallation begrenzen. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. Genaue Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Wenn die Funktion eingeschaltet ist und das Kochfeld die eingestellte Leistungsgrenze erreicht, wird $\perp$ angezeigt und Sie können keine höhere Leistungsstufe wählen.
Energieverbrauchs-anzeige	Zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Einschalten und Ausschalten der Kochzone in kWh an. Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.
Kochsensor ¹	Einen neuen kabellosen Kochsensor hinzufügen.
Siedepunkt einstellen ¹	Die Höhe über dem Meeresspiegel Ihres Standorts eingeben, damit der Kochsensor präziser funktioniert.
Kochgeschirr-Test	Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.
Geräteinformationen	Mit dieser Funktion können Sie Informationen zum Gerät abrufen.
Werkseinstellungen	Alle Einstellungen auf Werkszustand zurücksetzen.

¹ Die Funktion ist in diesem Modell nicht verfügbar.

20.2 Grundeinstellungen aufrufen

Voraussetzung: Alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

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

21 Kochgeschirr-Test

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

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

Der Zugriff erfolgt über die Grundeinstellungen.

→ Seite 18

21.1 Kochgeschirr-Test durchführen

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

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

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

22 Home Connect

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

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

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

Tipps

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

Hinweise

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

22.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

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



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



3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

22.2 Übersicht der Home Connect Einstellungen

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

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

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Mit Assistent einstellen	Sie können das Kochfeld automatisch oder manuell im Heimnetzwerk anmelden. ■ Mit dem Assistenten einstellen (automatische Verbindung zum Heimnetzwerk).¹ ■ Mit dem Assistenten einstellen: Keine WPS-Funktion (manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk).
Mit App verbinden	Sie können das Kochfeld mit einem oder mehreren Home Connect Konten verbinden.
Einstellung über App	■ Aus: In der App werden ausschließlich die aktuellen Status des Kochfelds angezeigt. ■ An¹: Sie können Kocheinstellungen von der App an das Kochfeld senden. Die gesendeten Kocheinstellungen müssen Sie am Kochfeld bestätigen.
Wi-Fi	Sie können das Funkmodul des Kochfelds ausschalten und somit die Verbindung zum WLAN trennen. ■ Deaktiviert: Das Funkmodul ausgeschaltet. ■ Aktiviert¹: Funkmodul verbunden.
Netzwerkverbindung trennen	Sie können die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk löschen. Die Netzwerkverbindung wird auch gelöscht, wenn Sie das Kochfeld auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
Geräteinfo	Sie können Informationen zu Home Connect und zum Netzwerk anzeigen.

¹ Werkseinstellung

22.3 WLAN-Symbol

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

22.4 Einstellungen über die Home Connect App ändern

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

Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.
 - Um das Kochfeld über die Home Connect App einstellen zu können, muss die Grundeinstellung "Einstellung über App" eingeschaltet sein. Im Auslieferungszustand ist die Grundeinstellung eingeschaltet. Wenn die Übertragung der Einstellungen deaktiviert ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.
1. Die Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Kochfeld senden. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen. Einstellungen, die Sie aus der Home Connect App an das Kochfeld senden, müssen Sie am Kochfeld bestätigen.
 - ✓ Wenn Kocheinstellungen an eine Kochzone übermittelt werden, zeigt das Display eine Meldung.
 2. Um die Einstellung zu bestätigen, auf "Übernehmen" tippen.
 3. Um die Einstellung abzulehnen, auf "Verwerfen" tippen.

22.5 Software-Update

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

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

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

Hinweise

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

22.6 Ferndiagnose

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

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

22.7 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz. Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk 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 Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

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

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

23 Kochfeldbasierte Haubensteuerung

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

Hinweise

- Für Ihr Gerät werden regelmäßig Sicherheitsupdates bereitgestellt. Wenn Sie Ihr Kochfeld direkt mit einer Dunstabzugshaube verbunden haben, können beide Geräte diese Sicherheitsupdates nicht empfangen. Um einen sicheren Gebrauch gewährleisten zu können, empfehlen wir, beide Geräte über Home Connect miteinander zu verbinden und diese Updates umgehend nach Bereitstellung zu installieren. Hierzu ist ein (kostenfreier) Home Connect-Account erforderlich.
- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist eine Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.
- Die Verbindung zur Dunstabzugshaube können Sie nur über die Home Connect App herstellen. Andere Verbindungswege werden nicht mehr unterstützt.

23.1 Home Connect Einstellungen zurücksetzen

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

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

1. Um die Grundeinstellungen zu öffnen, auf  tippen.
2. Die Einstellung "Haubensteuerung" auswählen.

3. Auf "Verbindung trennen" tippen.

23.2 Steuerung der Dunstabzugshaube über das Kochfeld

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

Über die Bedienelemente des Kochfelds können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

Lüfter einstellen

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

Lüfter ausschalten

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

Automatikbetrieb einschalten

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

Automatikbetrieb ausschalten

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

Beleuchtung der Haube einstellen

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

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

23.3 Übersicht der Einstellungen der Haubensteuerung

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

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

Einstellung	Auswahl	Beschreibung
Lüftersteuerung (Automatischer Start)	Ausgeschaltet - Die Dunstabzugshaube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden. Eingeschaltet mit Automatikbetrieb ¹ - Die Dunstabzugshaube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein. Eingeschaltet mit Standardbetrieb - Die Dunstabzugshaube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festgelegten Stufe ein.	Sie können einstellen, ob und wie der Lüfter startet, wenn Sie das Kochfeld einschalten.
Lüfternachlauf	Lüfter aus. Eingeschalten im Automatikmodus. ¹ Eingeschaltet im Standard-Lüfternachlauf. Keine Änderung der Lüftereinstellungen bei Ausschalten des Kochfelds.	Sie können einstellen, ob und wie der Lüfter weiterläuft, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.
Licht-an-Automatik	■ Aus ■ An¹ - Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.	Sie können einstellen, ob die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch mit dem Kochfeld einschaltet.
Licht-aus-Automatik	■ Aus¹ ■ An - Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.	Sie können einstellen, ob die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch mit dem Kochfeld ausschaltet.
Verbindung trennen	-	Mit der Einstellung setzen Sie die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk und zur Dunstabzugshaube zurück.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

24 Reinigen und Pflegen

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

24.1 Reinigungsmittel

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

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

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

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

24.2 Kochfeld reinigen

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, damit keine Kochreste festbrennen.

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

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

Tipp: Mit einem Spezielschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

24.3 Kochfeldrahmen reinigen

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

Hinweis: Keine Glasschaber verwenden.

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

25 Störungen beheben

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

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

25.1 Warnhinweise

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

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

Hinweise

- Wenn ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.
- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

25.2 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Die Stromversorgung ist unterbrochen. ▶ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.
	Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▶ Das Gerät gemäß dem Schaltbild anschließen.
	Störung in der Elektronik ▶ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.
Das Touch-Display reagiert nicht oder ist blockiert.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. ▶ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
Die Kochstufe der Kochzone kann nicht erhöht werden.	Die Gesamtleistung des Kochfelds wurde begrenzt. ▶ Die Gesamtleistung in den Grundeinstellungen, unter Maximale Leistungsaufnahme, anpassen. ▶ Ein sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Leistungsstufe auf der gleichen Kochfeldhälfte beeinflussen. Das Kochgeschirr wieder aufsetzen.
Signalton	Ein Gegenstand befindet sich auf dem Touch-Display. 1. Den Gegenstand entfernen und das Kochfeld erneut einstellen. 2. Kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld stellen.
Das Kochfeld reagiert ungewöhnlich oder lässt sich nicht mehr richtig bedienen.	In der Elektronik ist eine Störung aufgetreten. 1. Das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten. 2. Einige Sekunden warten und das Gerät erneut anschließen.
Eine oder alle Kochzonen wurden automatisch abgeschaltet.	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet. Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Glaskeramik ausgeschaltet.
Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren.	Störung in der Elektronik ▶ Um die Fehleranzeige zu beenden, eine beliebige Taste berühren. Sie können wie gewohnt kochen, ohne varioMotion-Funktion zu benutzen. Den Kundendienst kontaktieren.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
E70 10	Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk oder der Dunstabzugshaube herstellen. 1. Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Es kann wie gewohnt, ohne Verbindung, gekocht werden. 2. Wenn das Problem bestehen bleibt, den technischen Kundendienst benachrichtigen.
E 9000/E90 10	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. ► Den Energieversorger kontaktieren.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. ► Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.
Die Kochzonen heizen nicht und DEMO MODE wird angezeigt.	Demomodus ist aktiviert. 1. Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und nach einigen Sekunden wieder anschließen. 2. Innerhalb von 3 Minuten den Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren.

25.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

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

26 Entsorgen

26.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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



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

27 Konformitätserklärung

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

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

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



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

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

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

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

28 Kundendienst

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

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

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

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

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

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

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

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

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen → *Seite 18* anzeigen lassen.

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

29 Prüfgerichte

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

29.1 Kuvertüre schmelzen

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

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

29.2 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Rezept nach DIN 44550

Anfangstemperatur 20 °C

Aufheizen, ohne umzurühren

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

29.3 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

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

Nach 1 Min. Aufheizen umrühren

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

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

29.4 Béchamelsoße

Milchtemperatur: 7 °C

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

Béchamelsauce zubereiten

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

29.5 Milchreis mit Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C

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

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

Garzeit einschließlich Aufheizen ca. 45 Min.

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

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

29.6 Milchreis ohne Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C

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

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

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
 - Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 20 cm ohne Deckel, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2.5

29.7 Reis kochen

Rezept nach DIN 44550

Wassertemperatur: 20 °C

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

29.8 Schweinelende braten

Anfangstemperatur der Lende: 7 °C

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

29.9 Crêpes zubereiten

Rezept nach DIN EN 60350-2

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

29.10 Tiefkühl-Pommes frittieren

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG



9001739080 (020504)
de