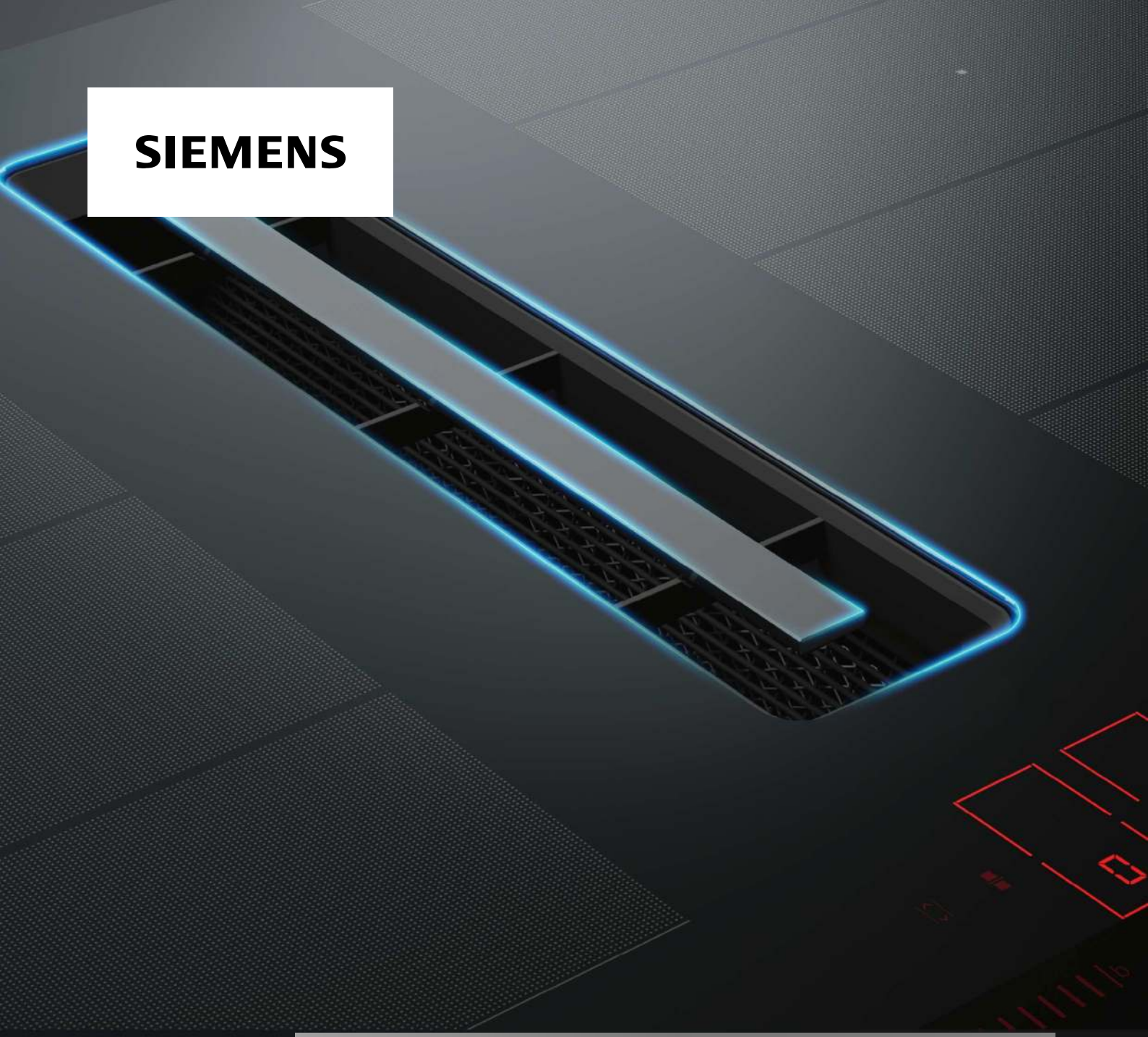
SIEMENS



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

EX....X...

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 ... 5
3 Umweltschutz und Sparen ... 6
4 Geeignetes Kochgeschirr ... 6
5 Kennenlernen ... 8
6 Betriebsarten ... 9
7 Vor dem ersten Gebrauch ... 10
8 Grundlegende Bedienung ... 10
9 Lüftungssteuerung ... 12
10 varioInduktion ... 13
11 powerMove Plus ... 13
12 Zeitfunktionen ... 14
13 powerBoost ... 15
14 shortBoost ... 15
15 Warmhaltefunktion ... 15
16 varioMotion ... 16
17 Gerichte-Assistent ... 16
18 Kabelloser Kochsensor ... 20
19 Kindersicherung ... 22
20 Wisch-Schutz ... 22
21 Individuelle Sicherheitsabschaltung ... 22
22 Grundeinstellungen ... 23
23 Kochgeschirr-Test ... 24
24 Leistungsbegrenzung ... 25
25 Home Connect ... 25
26 Reinigen und Pflegen ... 27
27 FAQ ... 30
28 Störungen beheben ... 32
29 Entsorgen ... 34
30 Konformitätserklärung ... 34
31 Kundendienst ... 34
32 Prüfgerichte ... 35

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 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- auf Booten oder in Fahrzeugen.
- 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.
- um gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe abzusaugen.
- um Kleinteile oder Flüssigkeiten abzusaugen.

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

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

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

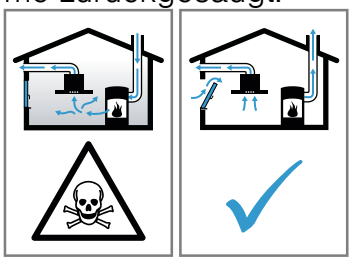
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus 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 – Erstickungsgefahr!
Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- Kleinteile von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ WARNUNG – Vergiftungsgefahr!
Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen. Raumluftabhängige Feuerstätten (z. B. gas-, öl-, holz- oder kohlebetriebene Heizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) beziehen Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und führen die Abgase durch eine Abgasanlage (z. B. Kamin) ins Freie. In Verbindung mit einer eingeschalteten Dunstabzugshaube wird der Küche und den benachbarten Räumen Raumluft entzogen. Ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.



- Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.
- Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Aufstellraum der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z. B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmauerkasten oder durch andere technische Maßnahmen, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann. Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.
- Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt.
- Wird das Gerät ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

⚠ 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.

Die Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

- Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Die Fettfilter regelmäßig reinigen.
- Nie in der Nähe des Geräts mit offenen Flammen arbeiten (z. B. flambieren).
- Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) installieren, wenn die Feuerstätte eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung hat. Es darf keinen Funkenflug geben.

⚠ 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.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Kundendienst rufen.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

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.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- Wenn heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, den Fettfilter oder den Überlaufbehälter erst entfernen, nachdem das Gerät abgekühlt ist.

⚠ 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.
- Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- 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 den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Den Kundendienst rufen. → *Seite 34*

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.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.
- Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.

Der kabellose Temperatursensor ist mit einer Batterie ausgestattet, die beschädigt werden kann, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt wird.

- Den Sensor vom Kochgeschirr nehmen und fern von jeglicher Wärmequelle aufbewahren.

Der Temperartursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein.

- Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch verwenden.

Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.

- Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

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

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

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

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

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

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.
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.

Schaden	Ursache	Maßnahme
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.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

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

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

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

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

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

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

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

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 Kochstufe zurückschalten. Eine passende Fortkochstufe verwenden.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Die Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen.

- Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.

Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen.

- Die Gerüche verteilen sich weniger im Raum.

Das Gerät ausschalten, wenn es nicht mehr benötigt wird.

-

Beim Kochen ausreichend lüften.

- Das Gerät arbeitet effizienter und mit geringeren Betriebsgeräuschen.

Die Filter in den angegebenen Abständen reinigen oder wechseln.

- Die Wirksamkeit der Filter bleibt erhalten.

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 24*.

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 emailliertem 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.

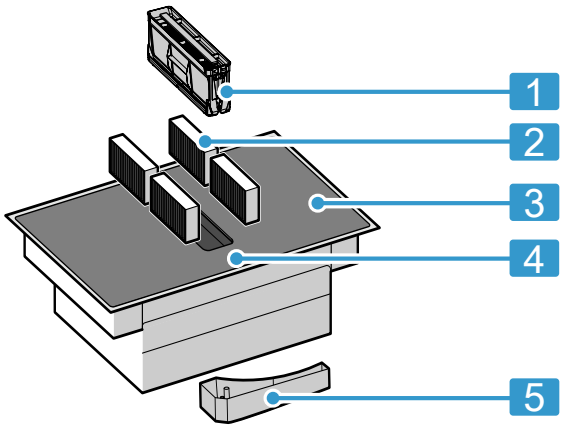
5 Kennenlernen

5.1 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.

5.2 Ihr neues Gerät

Informationen zu Ihrem neuen Gerät



Nr.	Bezeichnung
1	Fettfilter
2	Geruchsfilter bei Umluftbetrieb oder Akustikfilter bei Abluftbetrieb [1]
3	Kochfeld
4	Bedienfeld
5	Überlaufbehälter

[1] Je nach Geräteausstattung.

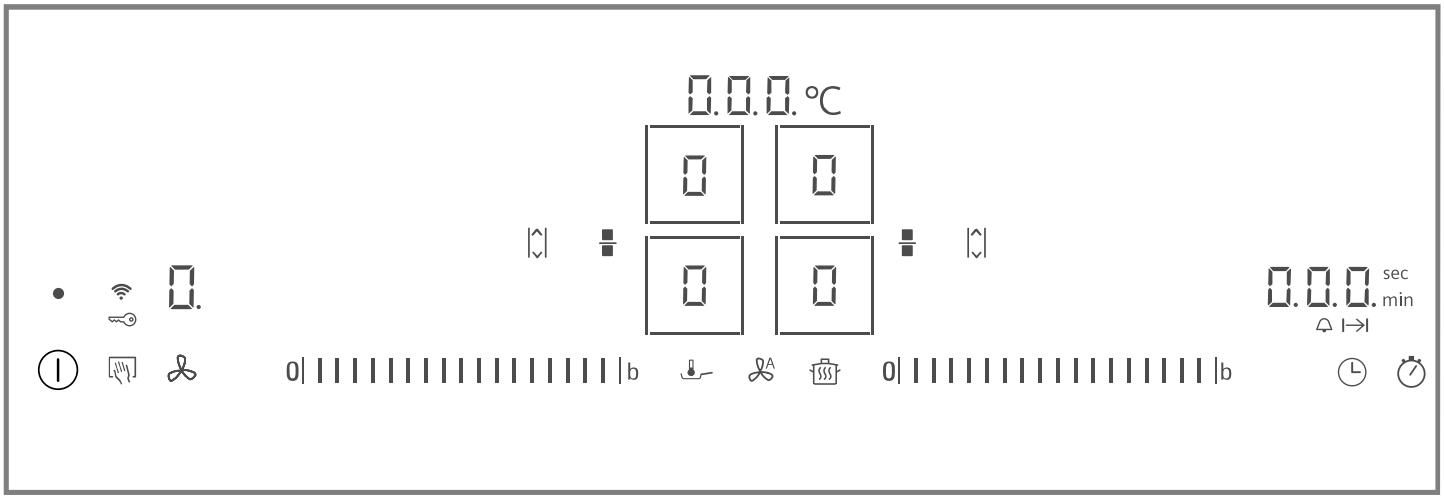
5.3 Sonderzubehör

Je nach Einbauvariante des Gerätes ist unterschiedliches Zubehör erhältlich, das Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben können.

- Abluftset
- Umluftset
- Geruchsfilter für Umluftbetrieb
- Akustikfilter für Abluftbetrieb

5.4 Bedienfeld

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



Tipp: Das Bedienfeld sauber und trocken halten.

Hinweis: Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

Auswahlsensoren

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

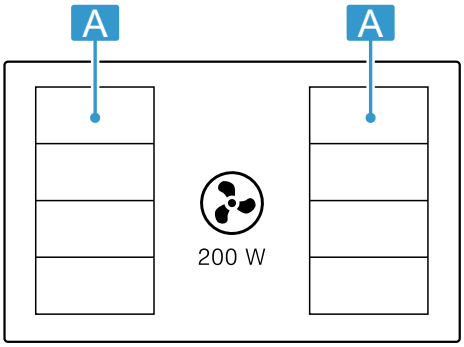
Sensor	Funktion
⏻	Hauptschalter
□/⊔	Kochzone wählen
0|||||||||||||	Einstellbereich
b	powerBoost / shortBoost
▮	varioInduktion
⇳	powerMove Plus

Sensor	Funktion
	Wisch-Schutz / Kindersicherung
	Warmhaltefunktion
	bratSensor
	Abschalt-Timer / Wecker
	Stoppuhr
	WLAN
	Sensor-Lüftungssteuerung
	Lüftungssteuerung

Abhängig vom Status des Kochfelds leuchten außerdem die Anzeigen für die Kochzonen und die verschiedenen eingeschalteten und verfügbaren Funktionen auf.

5.5 Verteilung der Kochzonen

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



Bereich	Höchste Kochstufe	
A	Leistungsstufe 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Leistungsstufe 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W

5.6 Kochzone

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

Bereich	Kochzonentyp
	Einkreis-Kochzone
	Flex-Zone → *"varioInduktion", Seite 13*

5.7 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochzone nicht berühren.

Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochzone ist heiß.
h	Die Kochzone ist warm.

6 Betriebsarten

Sie können Ihr Gerät im Abluftbetrieb oder im Umluftbetrieb verwenden.

6.1 Abluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter gereinigt und durch ein Rohrsystem ins Freie geleitet.

Die Luft darf nicht in einen Kamin abgeleitet werden, der für Abgase von Geräten verwendet wird, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (dies gilt nicht für Umluftgeräte).

- Soll die Abluft in einen Rauchkamin oder Abgaskamin geführt werden, der nicht in Betrieb ist, muss die Zustimmung des zuständigen Schornsteinfegermeisters eingeholt werden.
- Wird die Abluft durch die Außenwand geleitet, sollte ein Teleskop-Mauerkasten verwendet werden.

6.2 Umluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und einen Geruchsfilter gereinigt und wieder in den Raum zurückgeführt.

Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Geruchsfilter einbauen. Die verschiedenen Möglichkeiten das Gerät im Umluftbetrieb zu betreiben, entnehmen Sie unserem Katalog oder fragen Sie Ihren Fachhändler. Das notwendige Zubehör erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.

7 Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

7.1 Gerät vorbereiten

Für einen korrekten Betrieb müssen Sie die Komponenten in dieser Reihenfolge anordnen:

1. Die Filter einsetzen.
2. Den Metallfettfilter einsetzen.

Hinweis: Das Gerät nie ohne Metallfettfilter und Überlaufbehälter verwenden.

7.2 Home Connect einstellen

Beim ersten Einschalten des Geräts wird die Einstellung des Heimnetzwerkes aufgerufen. Auf dem Anzeigefeld leuchtet für einige Sekunden das Symbol 🛜. Um die Anschlusseinstellung zu starten, den Sensor 🛜 berühren und die Angaben in Kapitel
→ *"Home Connect ", Seite 25* beachten. Um die Ersteinstellung zu verlassen, einen beliebigen Sensor berühren.

7.3 Betriebsart einstellen

Das Gerät wird mit voreingestelltem Umluftbetrieb geliefert.
Wenn Ihr Kochfeld mit Luftaustritt nach Außen installiert ist, müssen Sie die Einstellung c17 auf diesen Modus konfigurieren. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel
→ *"Grundeinstellungen", Seite 23*

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Kochfeld einschalten

- ⏻ berühren.
  Die Symbole der Kochzonen und die momentan verfügbaren Funktionen leuchten.
- ✔ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

reStart

- Wenn Sie das Gerät innerhalb von 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

8.2 Kochfeld ausschalten

- ⏻ berühren, bis die Anzeigen erlöschen.
- ✔ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn alle Kochzonen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld aus.

8.3 Die Leistungsstufe in den Kochzonen einstellen

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

1. □/⊔ der gewünschten Kochzone berühren.
- ✔ Die Anzeige 0 leuchtet heller.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen.
- ✔ Die Leistungsstufe ist eingestellt.

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.

quickStart

- Wenn Sie vor dem Einschalten Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen, wird dieses beim Einschalten erkannt und die entsprechende Kochzone automatisch ausgewählt. Anschließend in den nächsten 20 Sekunden die Leistungsstufe wählen, sonst schaltet sich das Kochfeld aus.

Leistungsstufe ändern oder Kochzone ausschalten

1. Die Kochzone auswählen.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe wählen oder auf 0 einstellen.
- ✔ Die Kochstufe der Kochzone ändert sich oder die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

8.4 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 6*

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
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch [1]	4 - 5	10 - 15
Weiße 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]	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

[1] Ohne Deckel
[2] Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

	⎽⎼≡	◷ min
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 [2]	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
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
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 frittieren[1]		
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
[2] Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

9 Lüftungssteuerung

Mit der Lüftungssteuerung können Sie das in die Kochfläche integrierte hocheffiziente Abluftsystem steuern.

9.1 Manuelle Lüftungssteuerung

Sie können die Lüftungsstufe manuell steuern.

Hinweis: Bei hohen Kochgefäßen kann keine optimale Absaugleistung garantiert werden. Durch einen schräg aufgelegten Deckel verbessert sich die Absaugleistung.

Manuelle Lüftungssteuerung aktivieren

1. ⁂ berühren.
   Die Lüftung startet bei der voreingestellten Leistungsstufe.
2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen.
   Die eingestellte Leistungsstufe leuchtet.
3. Um die Einstellung zu bestätigen, ⁂ berühren.

✔ Die Lüftung ist aktiviert.

Manuelle Lüftungssteuerung ändern oder deaktivieren

1. ⁂ berühren.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen oder auf 0 einstellen.

9.2 Intensiv-Lüftungsstufe

Für die Lüftung existieren zwei Intensivstufen. Wenn Sie die Intensivstufen aktivieren, arbeitet die Lüftung für kurze Zeit mit Höchstleistung.

Intensiv-Lüftungsstufe aktivieren

1. ⁂ berühren.
2. Die gewünschte Intensivstufe wählen:
   - **Intensivstufe I**: Das Symbol b berühren. Die Anzeige b leuchtet. Die Stufe ist aktiviert.
   - **Intensivstufe II**: Das Symbol b zweimal berühren. Die Anzeige b. leuchtet. Die Stufe ist aktiviert.

Hinweis: Nach ca. 8 Minuten schaltet das Gerät automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurück.

Intensiv-Lüftungsstufe ändern oder deaktivieren

1. ⁂ berühren.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen oder auf 0 einstellen.

9.3 Automatikstart für die Lüftung

Wenn Sie für eine Kochzone eine Leistungsstufe wählen, schaltet sich der Automatikstart ein.
Die Lieferung des Kochfelds erfolgt standardmäßig mit sensorgesteuertem Automatikstart. Wie Sie diese Einstellung ändern, erfahren Sie in Kapitel
→ *"Grundeinstellungen", Seite 23*.

Automatikstart mit Sensorsteuerung
Der Luftqualitätssensor registriert den Kochdunst automatisch, wählt die optimale Leistungsstufe und die Anzeige A leuchtet auf.

Automatikstart über Leistungsstufen
Die Lüftung schaltet sich bei einer Leistungsstufe entsprechend der jeweiligen Leistungsstufe der Kochzone ein.

9.4 Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung

Das Kochfeld verfügt über einen Luftqualitätssensor, der den Kochdunst automatisch registriert und die Lüftung einschaltet.
Wenn der Automatikstart ausgeschaltet oder nach Kochstufen eingestellt ist, können Sie diesen mit Sensorsteuerung jederzeit manuell einschalten.

Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung aktivieren

▸ ⁂ berühren.
  Die Anzeige A leuchtet.
  Die optimale Leistungsstufe stellt sich mithilfe des Sensors automatisch ein.

✔ Die Funktion ist aktiviert.

Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung deaktivieren

▸ ⁂ berühren.
  Die Anzeige A erlischt.

✔ Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Wie Sie die Sensorempfindlichkeit einstellen, erfahren Sie in Kapitel
→ *"Grundeinstellungen", Seite 23*.

9.5 Nachlauf-Funktion für die Lüftung

Die Nachlauffunktion lässt das Lüftungssystem nach dem Abschalten des Kochfeldes einige Minuten weiterlaufen. So entfernen Sie noch vorhandenen Kochdunst. Danach schaltet sich das Lüftungssystem automatisch aus.
Die Lieferung des Kochfelds erfolgt standardmäßig mit der Nachlaufzeit mit einer maximalen Abschaltzeit geliefert. Wie Sie diese Einstellung ändern, erfahren Sie in Kapitel
→ *"Grundeinstellungen", Seite 23*.

Lüfternachlauf aktivieren

Die Nachlaufzeit ist entsprechend der Grundeinstellung konfiguriert:
- Über die Steuerung des Luftqualitätssensors. Das Symbol ⁂ und die Anzeige A leuchten.
- Mit einer maximalen Abschaltzeit. Das Symbol ⁂ leuchtet.

Hinweis: Der Nachlauf schaltet sich nur dann ein, wenn mindestens eine Kochzone für mindestens eine Minute eingeschaltet war.

Lüfternachlauf deaktivieren

Manuell
Durch das Berühren von ⁂ deaktivieren Sie die Funktion.

Automatisch
Das Gerät deaktiviert die Nachlauf-Funktion, wenn:
- Die Nachlaufzeit abgelaufen ist.

- Sie das Gerät wieder einschalten.
- Der Sensor feststellt, dass die Luftqualität in Ordnung ist.

10 varioInduktion

Die flexible Kochzone ermöglicht Ihnen, Kochgeschirr jeglicher Form oder Größe beliebig zu platzieren. 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.

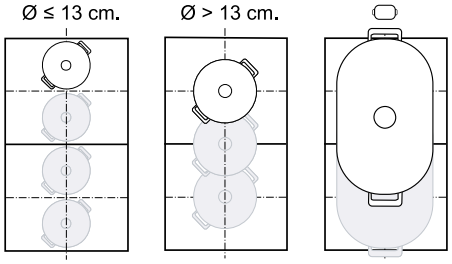
10.1 Platzieren des Kochgeschirrs

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

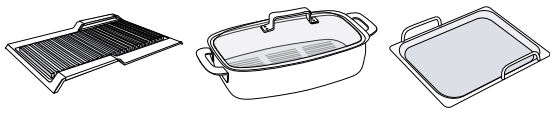
Als eine zusammenhängende Kochzone

Empfohlen für das Kochen mit nur einem Kochgeschirr.

- Platzieren des Kochgeschirrs abhängig von der Größe:

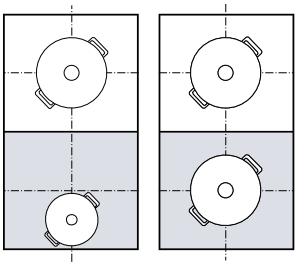


- Empfohlenes längliches Kochgeschirr ▭:



Als zwei getrennte Kochzonen

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



10.2 varioInduktion verbinden

1. Das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
2. Das Gerät erkennt das Kochgeschirr und wählt die Kochzone.

✔ Je nach Größe und Position des Kochgeschirrs trennen oder verbinden sich die Kochzonen automatisch.

✔ Wenn varioInduktion verbunden sind, leuchtet ⁞.

Hinweise

- Indem Sie auf ⁞ drücken, können Sie die Einstellungen der Kochzone manuell ändern.
- Sie können die Standardkonfiguration der flexiblen Kochzone ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → *Seite 23*
- Wenn Sie das Kochgeschirr aus einer aktiven verbundenen Kochzone verschieben oder anheben, startet eine automatische Suche. Jedes Kochgeschirr, das bei dieser Suche innerhalb der Kochzone gefunden wird, wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe beheizt.

11 powerMove Plus

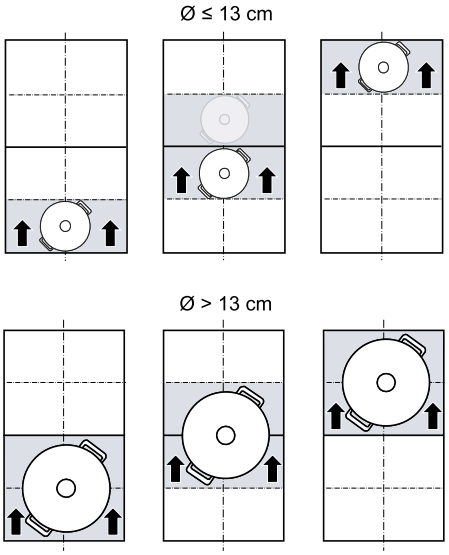
Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufe eines Kochgeschirrs ändern, indem Sie es einfach in der flexiblen Kochzone vor oder zurück schieben. Die Zone wird dazu in drei Bereiche mit unterschiedlichen Leistungsstufen unterteilt.

11.1 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 = Kochstufe 9
- Mittlerer Bereich = Kochstufe 5
- Hinterer Bereich = Kochstufe 1.5

Sie können die Standard-Einstellung der voreingestellten Leistungsstufen ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → *Seite 23*.



11.2 powerMove Plus aktivieren

Voraussetzung: Nur ein Kochgeschirr auf eine flexible Zone stellen.

1. Eine der beiden Kochzonen der flexiblen Zone wählen.
2. Auf ⌗ drücken.
✔ ⌗ leuchtet heller und die Leistungsstufe des Bereichs, in dem sich der Behälter befindet, leuchtet.
✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

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

11.3 powerMove Plus deaktivieren

▸ ⌗ berühren
✔ ⌗ leuchtet schwächer.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

12 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Abschalt-Timer
- Wecker
- countUp-Funktion

12.1 Abschalt-Timer

Ermöglicht die Programmierung einer Garzeit für eine oder mehrere Kochzonen. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Abschalt-Timer einschalten

1. ◷ zweimal berühren.
✔ Die Anzeigen 00 und |→| leuchten.
2. Die gewünschte Kochzone und Garzeit wählen.
✔ Die Anzeige |→| der Kochstelle leuchtet auf.
3. Mit ◷bestätigen.
4. Die gewünschte Leistungsstufe wählen.
✔ Die Garzeit beginnt abzulaufen.
✔ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich die Kochzone aus und ein Signal ertönt.

Hinweise

- 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.
- Wenn Sie für eine Kochzone eine Garzeit programmieren und der kochSensor aktiviert ist, beginnt die eingestellte Garzeit erst abzulaufen, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Abschalt-Timer ändern oder ausschalten

1. ◷ zweimal berühren.
2. Die Kochzone wählen.
3. Im Einstellbereich die Zeit ändern oder auf 00 einstellen, um die Zeit zu löschen.
4. Mit ◷ bestätigen.

12.2 Wecker

Ermöglicht die Aktivierung eines Weckers von 0 bis 99 Min. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Sie schaltet des Kochfelds nicht automatisch aus.

Wecker einschalten

1. ◷ berühren.
✔ 00 und 🔔 leuchten.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.
3. Mit ◷ bestätigen.
✔ Die Zeit beginnt abzulaufen.
✔ Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und die Anzeigen blinken.

Wecker ändern oder ausschalten

1. ◷ berühren.
2. Im Einstellbereich die Zeit ändern oder auf 00 einstellen, um die Zeit zu löschen.
3. Mit ◷ bestätigen.

12.3 countUp-Funktion

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

countUp-Funktion einschalten

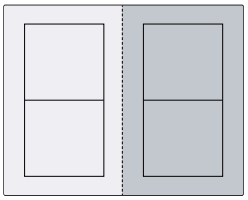
▸ ⏱ berühren.
✔ 00 leuchten.
✔ Die Zeit beginnt abzulaufen.

countUp-Funktion ausschalten

▸ ⏱ berühren.
✔ Die Anzeigen der Laufzeitprogrammierfunktion erlöschen.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

13 powerBoost

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



13.1 powerBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf b tippen. Die Anzeige b leuchtet.
✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Diese Funktion können Sie auch beim Kochen mit zusammengeschalteter Flexzone einschalten.

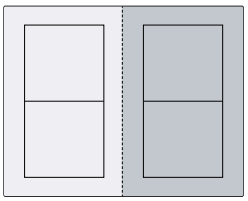
13.2 powerBoost ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf b tippen. Die Anzeige b erlischt und die Kochzone schaltet auf die Kochstufe 9 zurück.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

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

14 shortBoost

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



14.1 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.

14.2 shortBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Zweimal auf b tippen. b‾ leuchtet.
✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Diese Funktion können Sie auch beim Kochen mit zusammengeschalteter Flexzone einschalten.

14.3 shortBoost ausschalten

1. Die Kochzone auswählen.
2. Auf b tippen. b‾ erlischt und die Kochzone schaltet auf die Kochstufe 9 zurück.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

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

15 Warmhaltefunktion

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

15.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Auf drücken.
2. In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone wählen.
L leuchtet.
✔ Die Funktion startet.

15.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. berühren.
2. Kochzone auswählen.
L erlischt.
Die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige leuchtet.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

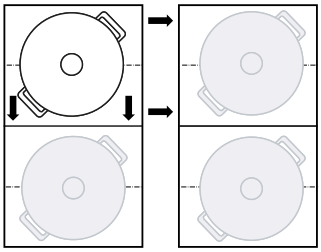
16 varioMotion

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

16.1 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 und in der Anzeige der neuen Kochzone blinken abwechselnd die zuvor gewählte Leistungsstufe und *t*.

2. Um die Einstellungen zu übernehmen, die neue Kochzone wählen.
   Das Gerät stellt die Leistungsstufe der ursprünglichen Kochzone auf *0*.

✔ Die Einstellungen sind auf die neue Kochzone übertragen.

Hinweis: Wenn Sie ein neues Kochgeschirr auf eine andere Kochzone stellen, bevor die Sie die Einstellungen bestätigt haben, können Sie diese Funktion für beide Kochgeschirre verwenden.

17 Gerichte-Assistent

Der Kochassistent ist der Garant für einfaches Kochen und verspricht ausgezeichnete Kochergebnisse.
Wenn Sie die gewünschte Temperatur gewählt haben, messen die Sensoren kontinuierlich die Temperatur des Kochgeschirrs und halten diese während des Garvorgangs konstant.

Vorteile

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

17.1 bratSensor

Eignet sich zum Zubereiten oder Reduzieren von Soßen, Pfannkuchen oder zum Braten von Eiern mit Butter, zum Braten von Gemüse oder Steaks bis zum gewünschten Gargrad und dabei die Temperatur unter Kontrolle halten.
Diese Funktion ist auf den mit gekennzeichneten Kochzonen verfügbar.

Temperaturstufen

Temperaturstufen für die Zubereitung von Speisen.

Stufe	Temperatur	Funktionen	Kochgeschirr
1	120 °C	Kochen und Reduzieren von Soßen, Braten von Gemüse	
2	140 °C	In Olivenöl oder Butter anbraten	
3	160 °C	Braten von Fisch und groben Lebensmitteln	
4	180 °C	Frittieren von Paniertem, Gefrorenem und Gegrilltem	
5	215 °C	Hochtemperatur-Grill und Grillplatte	

Empfohlenes Kochgeschirr

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

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

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

Hinweis: Grundsätzlich kann anderes Kochgeschirr verwendet werden. Je nach Beschaffenheit des Kochgeschirrs kann die erzielte Temperatur von der gewählten Temperaturstufe abweichen.

bratSensor einschalten

1. Leeres Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
2. berühren und anschließend die Kochzone wählen.
3. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe wählen.

- ✔ Die Funktion startet. blinkt, bis die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist.
- ✔ Wenn die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und hört auf zu blinken.

4. Das Öl und dann das Gargut in die Bratpfanne geben.

Hinweis: Wenn Sie mehr als 250 ml Öl zum Kochen benötigen, das Öl hinzufügen und ein paar Sekunden warten, bevor Sie das Gargut hinzufügen.

bratSensor ausschalten

- ▸ Die Kochzone wählen und berühren.
- ✔ Die Funktion ist deaktiviert.

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
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, Kroketten		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

17.2 kochSensor

Mit dieser Funktion können Sie das Gargut erwärmen, köcheln, kochen, garen, mit dem Schnellkochtopf kochen oder in einem Topf mit reichlich Öl bei kontrollierter Temperatur frittieren.
Um diese Funktionen zu verwenden, benötigen Sie den kabellosen Kochsensor für kabelloses Kochen.
Diese Funktion ist bei allen Kochzonen mit dem kabellosen Kochsensor auf dem normalen Kochgeschirr verfügbar.

Temperaturstufen

Temperaturstufen für die Zubereitung von Speisen.

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

Tipps kochSensor

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

kochSensor einschalten

Voraussetzung: Den kabellosen Kochsensor verbinden.

1. Den kabellosen Kochsensor am Kochgeschirr anbringen.
2. Ein Kochgeschirr mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochzone stellen und mit einem Deckel schließen.
3. Auf die Mitte des kabellosen Kochsensor drücken. Auf dem Bedienfeld leuchtet ⊡. Anschließend die Kochzone wählen, auf der sich das Kochgeschirr mit dem kabellosen Kochsensor befindet.
4. Die entsprechende Temperaturstufe für das zu kochende Gargut auswählen.

✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

✔ ⊡ blinkt, bis das Wasser oder Öl die angemessene Temperatur erreicht hat, um die Speise zuzugeben. Ein Signal ertönt und das Temperatursymbol hört auf zu blinken.

5. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben. Während des Garvorgangs den Deckel aufgesetzt lassen.

kochSensor ausschalten

1. Die Kochzone auswählen.
2. Im Einstellbereich auf 0 stellen.

✔ Die Funktionen sind deaktiviert.

Hinweis: Um die Kochfunktionen erneut zu aktivieren, ca. 10 Sekunden warten.

Empfehlungen zum Kochen mit dem kochSensor

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

Erwärmen und Warmhalten

	🌡 °C	◷ min
Gulasch erwärmen	70	10-20
Glühwein erwärmen	70	5-15

Garziehen

	🌡 °C	◷ min
Fleisch		
Würstchen	90	10-20
Fisch		
Gedünsteter Fisch	90	15-20
Eierspeisen		
Pochierte Eier	90	2-5
Kartoffeln		
Kartoffelklöße	90	30-40
Nudeln und Getreide		
Reis	90	25-35
Parboiled Reis	90	25-35
Vollkornreis	90	45-55
Reis, Basmati, Thailändisch	90	8-12
Wildreis	90	20-30
Polenta	90	3-8
Grießbrei	90	5-10
Suppen		
Instant-Cremes	90	10-15
Desserts		
Milchreis	90	40-50
Haferbrei	90	10-15
Schokoladenpudding	90	3-5
Weitere		
Milch	90	3-10

Aufkochen

	🌡 °C	◷ min
Fleisch		
Fleischklops	100	20-30
Hähnchen	100	60-90

	°C	min
Kalb	100	60-90
Eierspeisen		
Gekochte Eier	100	5-10
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Brokkoli	100	10-20
Blumenkohl	100	10-20
Rosenkohl	100	30-40
Grüne Bohnen	100	15-30
Kichererbsen	100	60-90
Erbsen	100	15-20
Tellerlinsen	100	45-60
Kartoffeln		
Gnocchi	100	3-6
Kartoffeln, gekocht	100	30-45
Süßkartoffeln	100	30-45
Nudeln und Getreide		
Hartweizennudeln	100	7-10
Frische Teigwaren	100	3-5
Vollkornnudeln	100	7-10
Hartweizennudeln, gefüllt	100	15-20
Frische Nudeln, gefüllt	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Suppen		
Hausgemachte Brühen	100	60-90
Instant-Suppen	100	5-10
Desserts		
Kompott	100	15-25
Tiefkühl-Produkte		
Grüne Bohnen	100	15-30

Kochen im Schnellkochtopf

	°C	min
Fleisch		
Hähnchen	120	15-25
Kalb	120	15-25
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Gemüse	120	3-6
Kichererbsen	120	25-35
Tellerlinsen	120	10-20
Bohnen	120	25-35
Kartoffeln		
Kartoffeln	120	10-20
Süßkartoffeln	120	10-20
Nudeln und Getreide		
Reis	120	6-8
Vollkornreis	120	12-18
Suppen		
Hausgemachte Brühe	120	20-30

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

	°C	min
Fleisch		
Hähnchenteile	180	10-15
Fleischklops	180	10-15
Fisch		
Fisch in Bierteig, paniert	180	10-15
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Gemüse im Bierteig, paniert	180	4-8
Champignons, paniert oder im Bierteig	180	4-8
Desserts		
Berliner, Donuts und Krapfen	180	5-10
Tiefkühl-Produkte		
Pommes Frites	180	4-8

17.3 Kabelloser Kochsensor

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

Kabellosen Kochsensor verbinden

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

1. Die Grundeinstellung cH wählen. Grundeinstellungen → *Seite 23*
✔ - leuchtet.
2. Die Kochzone wählen, deren Anzeige aufleuchtet. Ein Signal ertönt. blinkt.
3. Innerhalb von 30 Sekunden kurz auf die Mitte des kabellosen Kochsensors drücken.
   – Nach wenigen Sekunden erscheint auf der visuellen Anzeige der Kochzone das Verbindungsergebnis des Kochsensors mit dem Bedienfeld.

	Ergebnis	
0	Fehlerfreie Verbindung	kochSensor ist verfügbar.
1	Fehlerhafte Verbindung	Kommunikationsfehler ▪ Den Verbindungsvorgang wiederholen. Wenn das Ergebnis weiterhin 1 ist, den Kundendienst benachrichtigen.

	Ergebnis	
2	Fehlerhafte Verbindung	Kommunikationsfehler ■ Bluetooth-Kommunikationsfehler. Den Verbindungsvorgang wiederholen. ■ Sie haben nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochzone auf die Mitte des kabellosen Kochsensors gedrückt. Den Verbindungsvorgang wiederholen. ■ Die Batterie des kabellosen Kochsensors ist verbraucht. Die Batterie austauschen, den kabellosen Kochsensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang erneut durchführen.

Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

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

Siedepunkt einstellen

Der Punkt, an dem Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe des Wohnorts über dem Meeresspiegel ab. Wenn das Wasser zu stark oder zu schwach kocht, können Sie den Siedepunkt einstellen. Dafür:
Die Grundeinstellung c 4 wählen. Grundeinstellungen → *Seite 23*

Höhe	Einstellwert c 4
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3[1]
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Über 1400 m	9

[1] Grundeinstellung

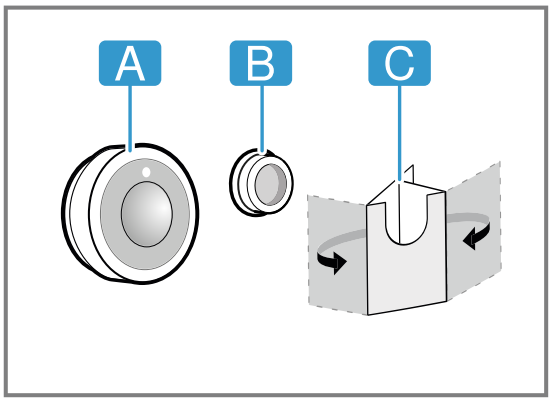
Hinweis: Die Temperatur von 3/100 °C reicht aus, um effizient zu kochen, um aber ein intensiveres Kochen einstellen möchten, kann eine niedrigere Stufe gewählt werden.

18 Kabelloser Kochsensor

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

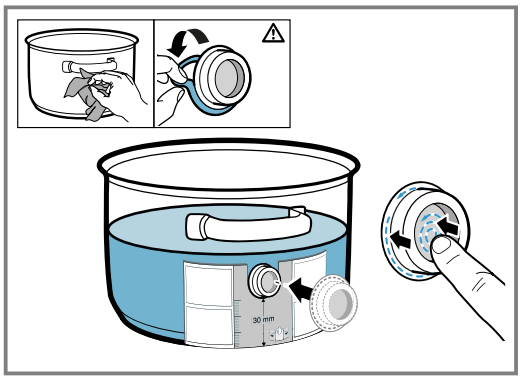
18.1 Lieferumfang

Nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung prüfen.
- A Kabelloser Kochsensor
- B Silikonpatch
- C Schablone



18.2 Anbringen des Silikonpatches

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



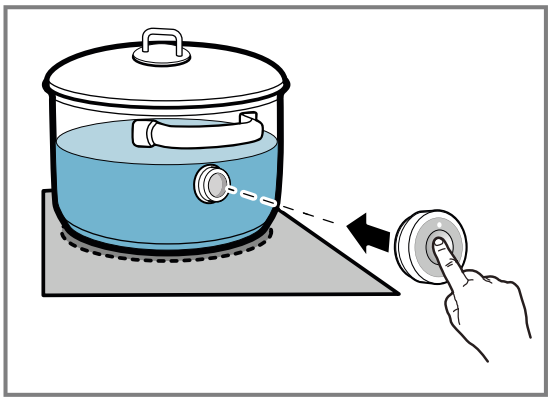
3. Die gesamte Oberfläche und den inneren Bereich des Silikonpatchs andrücken.
4. Den Kleber eine Stunde lang trocknen lassen. In dieser Zeit das Kochgeschirr nicht verwenden oder abwaschen.

Hinweis: Wenn sich der Silikonpatch löst, einen neuen verwenden. Bei Bedarf können Sie ein Set mit fünf Silikonpatchs im Fachhandel, bei unserem Kundendienst

oder auf unserer offiziellen Website siemens-home.bsh-group.com unter Angabe der Artikelnummer 17007119 erwerben.
Alle Klebstoffe bauen mit der Zeit ab, wenn sie gelagert werden. Um dies zu vermeiden, die Silikonböden sofort nach Erhalt auf ihre Behälter legen.

18.3 Den kabellosen Kochsensor anbringen

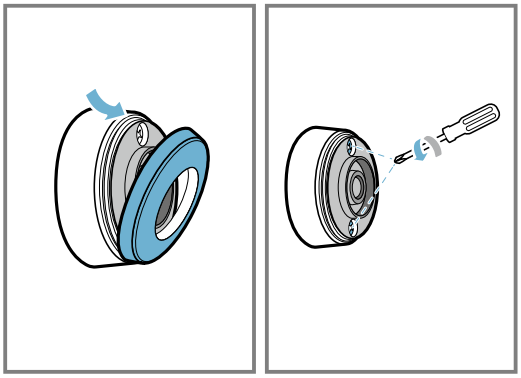
1. Sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor Sie den Kochsensor anbringen.
2. Den Kochsensor so am Silikonpatch anbringen, dass er sich perfekt anpasst.



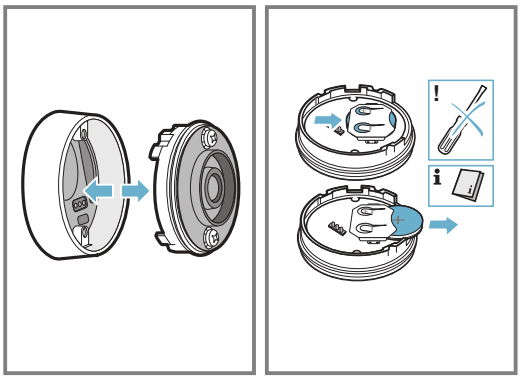
18.4 Batterie auswechseln

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

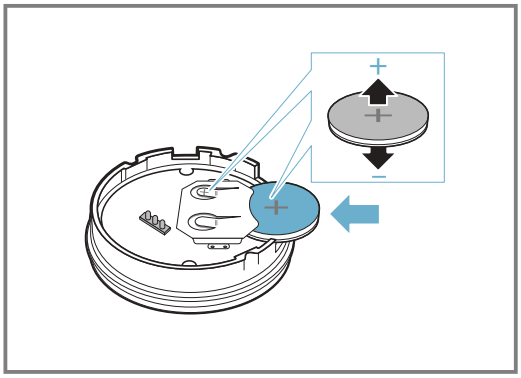
1. Die Silikonabdeckung vom Gehäuseunterteil des Kochsensors abziehen und die beiden Schrauben mit einem Schraubenzieher entfernen.



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

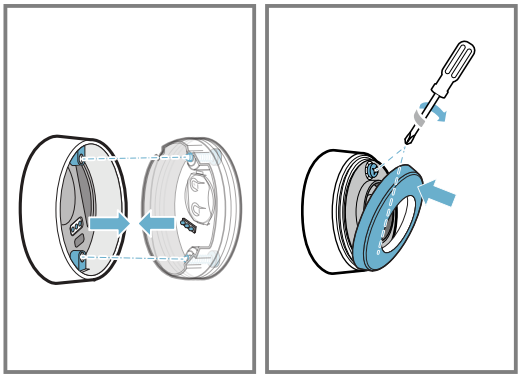


3. Eine neue Batterie einsetzen und dabei die Anweisungen zu den Batteriepolen beachten. Nur hochwertige Batterien des Typs CR2032 verwenden.



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

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



18.5 Reinigung

Kochsensor

Mit einem feuchten Tuch reinigen. Nicht in die Spülmaschine stellen und nicht nass machen.
Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, diesen vom Kochgeschirr entfernen und an einem sauberen, sicheren Ort, fern von Wärmequellen aufbewahren.

Silikonpatch

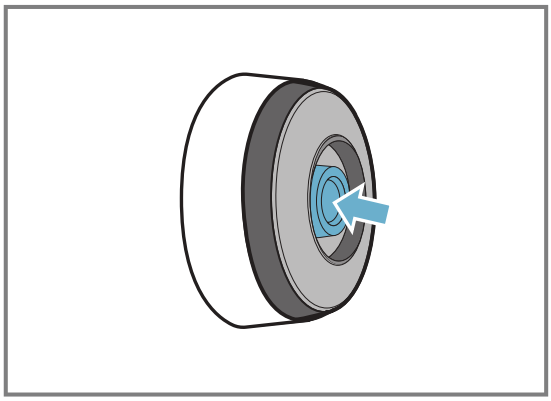
Vor dem Anbringen des Kochsensors reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

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

Sichtglas des kabellosen Kochsensors

Das Sichtglas sauber und trocken halten. Dafür:

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



Hinweise

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

18.6 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass das Gerät mit der Funktion Kabelloser Kochsensor den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Eine ausführliche Konformitätserklärung gemäß der Richtlinie RED finden Sie auf siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite Ihres Gerätes unter der Rubrik Zusätzliche Dokumente.
Die Logos und die Marke Bluetooth® sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. und jede Verwendung dieser Marken durch BSH Hausgeräte GmbH erfolgt unter Lizenz. Alle anderen Marken und Handelsnamen sind Eigentum der jeweiligen Firmen.

19 Kindersicherung

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

19.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Auf ⏻ tippen.
2. ✋ für 4 Sekunden berühren.

✔ Die Anzeige 🔑 leuchtet 10 Sekunden lang.
✔ Das Kochfeld ist gesperrt.

19.2 Kindersicherung ausschalten

1. Auf ⏻ tippen.
2. ✋ für 4 Sekunden berühren.

✔ Die Sperre ist aufgehoben.

19.3 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 23*.

20 Wisch-Schutz

Ermöglicht die Sperre des Bedienfelds zum Reinigen, damit die Einstellungen nicht ungewollt verstellt werden.
Die Sperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter.

20.1 Wisch-Schutz einschalten

▸ Auf ✋ drücken. Ein Warnton ertönt und ✋ leuchtet.
✔ Das Bedienfeld ist für 35 Sekunden gesperrt. 5 Sekunden vor dem Ausschalten ertönt ein Signal.

20.2 Wisch-Schutz ausschalten

Zum vorzeitigen Ausschalten der Funktion:

▸ ✋ berühren.
✔ Das Bedienfeld ist entsperrt.

21 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Die Sicherheitsfunktion wird aktiviert, wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern. Die Kochzone zeigt F8 an und schaltet sich ab.
Die Zeit von 1 bis 10 Stunden hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab.

Um die Kochzone einzuschalten, eine beliebige Taste drücken.

22 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

22.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Anzeige	Einstellung	Wert
c 1	Kindersicherung	0 - Manuell.[1] 1 Automatisch. 2 – Ausgeschaltet.
c 2	Akustische Signale	0 – Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 – Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 – Alle Signaltöne sind eingeschaltet [1].
c 3	Energieverbrauchsanzeige Zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Ein- und Ausschalten des Kochfelds in kWh an. Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.	0 – Ausgeschaltet.[1] 1 – Eingeschaltet.
c 4	Die Einstellung entsprechend der Höhe über dem Meeresspiegel wählen:	1-2 - Verringerung. 3 - Grundeinstellung. 4-9 - Erhöhung.
c 5	Automatisches Abschalten der Kochzonen.	00 – Abgeschaltet.[1] 01-99 - Minuten bis zum automatischen Abschalten.
c 6	Dauer des Timer-Ende-Signaltons	1 – 10 Sekunden [1] 2 – 30 Sekunden 3 - 1 Minute
c 7	Leistungsbegrenzung Ermöglicht bei Bedarf die Begrenzung der Gesamtleistung des Kochfelds, falls erforderlich, aufgrund der Gegebenheiten Ihrer Elektroinstallation. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. Genaue Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Wenn die Funktion aktiv ist und das Kochfeld die eingestellte Leistungsgrenze erreicht, wird _ angezeigt und Sie können keine höhere Leistungsstufe wählen.	0 - Ausgeschaltet. Maximalleistung des Kochfelds [1]. 1 - 1000 W. Niedrigste Leistung. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Empfohlen für 13 Ampere. 3. - 3500 W. Empfohlen für 16 Ampere. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Empfohlen für 20 Ampere. ... 9 - Maximalleistung des Kochfelds.
c 11	powerMove Plus Ermöglicht die Änderung der voreingestellten Leistungsstufen der drei Kochbereiche der flexiblen Kochzone. Dazu eine der beiden Kochzonen wählen, die gewünschte Leistungsstufe im Einstellbereich einstellen und ⊡ berühren, um die neue Leistungsstufe zu bestätigen und die nächste Kochzone zu wählen.	9 - Voreingestellte Leistungsstufe für die vordere Kochzone. 5 - Voreingestellte Leistungsstufe für die mittlere Kochzone. 1.5 - Voreingestellte Leistungsstufe für die hintere Kochzone.
c 12	Kochgeschirr-Test Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs überprüfen.	0 - Nicht geeignet. 1 - Nicht optimal. 2 - Geeignet.
c 13	varioInduktion Einschaltmodus der Flex-Zone ändern.	0 - Als zwei unabhängige Kochzonen. 1 - Als eine zusammenhängende Kochzone.[1]
c 14	Den kabellosen Kochsensor mit dem Kochfeld verbinden.	0 - Fehlerfreie Verbindung. 1 - Fehlerhafte Verbindung aufgrund eines Übertragungsfehlers. 2 - Fehlerhafte Verbindung aufgrund eines Fehlers des Kochsensors.

[1] Werkseinstellung

Anzeige	Einstellung	Wert
c 17	Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen.	0 - Umluftbetrieb konfigurieren.[1] 1 - Abluftbetrieb konfigurieren.
c 18	Automatikstart einstellen	0 - Ausgeschaltet. 1 - Eingeschaltet: Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung.[1] 2 - Eingeschaltet: Die Lüftung startet bei einer Leistusstufe entsprechend der jeweiligen Leistungsstufen der Kochzonen.
c 19	Sensorempfindlichkeit für die Lüftung einstellen.	1 - Niedrigste Einstellung der Sensorempfindlichkeit. 2 - Mittlere Einstellung der Sensorempfindlichkeit.[1] 3 - Höchste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.
c 20	Nachlauf einstellen Wenn Ihr Kochfeld mit Abluftbetrieb arbeitet, schaltet sich die Lüftung für ca. 6 Minuten mit der Leistungsstufe ein. Wenn Ihr Kochfeld mit Umluftbetrieb arbeitet, schaltet sich die Lüftung für ca. 30 Minuten mit der Leistungsstufe ein. Die Nachlauf-Funktion schaltet sich nach dieser Zeit automatisch aus.	0 - Ausgeschaltet. 1 - Eingeschaltet: Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf. 2 - Eingeschaltet [1]:
c 25	Automatische Kochgeschirrerkennung	0 - Die gewünschte Kochzone manuell wählen. 1 - Die Kochzone erkennt die Größe und die Position des Kochgeschirrs und wählt die entsprechende Kochzone bzw. Kochzonen.[1]
c 0	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	0 - Individuelle Einstellungen [1]. 1 - Werkseinstellungen.

[1] Werkseinstellung

22.2 Zu den Grundeinstellungen

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Um das Kochfeld einzuschalten, ⏻ berühren.
2. In den nächsten 10 Sek. ◷ 4 Sek. lang berühren.

Produktinformation	Anzeige
Verzeichnis des Technischen Kundendienstes (TK)	0 1
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	02.
Fertigungsnummer 2	0.5

✔ Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Um die einzelnen Anzeigen aufzurufen, den Einstellbereich berühren.

3. Um zu den Grundeinstellungen zu gelangen, ◷ berühren.
✔ c 1 und 0 leuchten als Voreinstellung.
4. ◷ so lange wiederholt berühren, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
5. Die gewünschte Einstellung im Einstellbereich wählen.
6. ◷ für 4 Sek. berühren.
✔ Die Einstellungen sind gespeichert.

22.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

▸ ⏻ berühren.
✔ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

23 Kochgeschirr-Test

Die Qualität des Kochgeschirrs hat einen großen Einfluss auf die Schnelligkeit und das Ergebnis des Kochprozesses.
Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.
Vor der Prüfung vergewissern, dass die Größe des Kochgeschirrbodens mit der Größe der verwendeten Kochzone übereinstimmt.
Der Zugriff erfolgt über die Grundeinstellungen.
→ *Seite 23*

23.1 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 c 12 wählen.
3. Den Einstellbereich berühren. In den Kochzonen blinkt die Anzeige —.
✔ Der Test läuft.
✔ Nach 10 Sekunden erscheint in den Kochzonen-Anzeigen das Ergebnis.

23.2 Ergebnis prüfen

Der folgenden Tabelle können Sie entnehmen, was das Ergebnis für Qualität und Schnelligkeit des Kochprozesses bedeutet.

Ergebnis	
0	Das Kochgeschirr ist für die Kochzone nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.
1	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang verläuft nicht optimal.
2	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.

Um diese Funktion zu aktivieren, den Einstellbereich berühren.

24 Leistungsbegrenzung

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfelds einstellen.
Das Kochfeld ist werkseitig eingestellt. Die Maximalleistung des Kochfelds finden Sie auf dem Typenschild.
Mit dieser Funktion passen Sie die Konfiguration an die Anforderungen jeder elektrischen Installation an.
Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die verfügbare Leistung automatisch und bedarfsgerecht auf die eingeschalteten Kochzonen.

Solange diese Funktion aktiviert ist, kann die Leistung von jeder Kochzone zeitweise unter den Nominalwert fallen. Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die verfügbare Leistung automatisch und bedarfsgerecht auf die eingeschalteten Kochzonen _. Das Gerät reguliert und wählt die höchst mögliche Leistungsstufe selbsttätig.
Wie Sie dabei vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → *Seite 23*

25 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.

25.1 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.

25.2 Übersicht der Home Connect Einstellungen

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

Einstellung	Auswahl oder Anzeige	Zusatzinformationen
HC 1	Netzwerkverbindung 0 – Nicht verbunden/Netzwerkverbindung trennen 1 – Automatisch verbinden 2 – Manuell verbinden 3 – Verbunden	Kochfeld im WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) anmelden oder Netzwerkverbindung trennen
HC 2	Verbindung mit App 0 – Nicht verbunden 1 – Verbindung herstellen	HC 2 wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
HC 3	Verbindung mit WLAN 0 – Funkmodul ausgeschaltet 1 – Funkmodul eingeschaltet	Wenn WLAN aktiviert ist, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen. HC 3 wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
HC 4	Einstellung über App 0 – Ausgeschaltet 1 – Eingeschaltet[1]	Wenn HC 4 ausgeschaltet ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.
HC 5	Software Update 1 – Update verfügbar und bereit zur Installation 2 – Installation starten	HC 5 wird nur angezeigt, wenn ein Software-Update verfügbar ist.
HC 6	Fernzugriff durch Kundendienst steuern 0 – Nicht erlaubt 1 – Erlaubt	HC 6 wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Kochfeld zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
HC 7	WLAN-Signalstärke anzeigen lassen 0 – Nicht mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbunden 1 – Signalstärke 1 (schlecht) 2 – Signalstärke 2 (mittel) 3 – Signalstärke 3 (gut)	HC 7 wird nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) besteht.
HC 8	Verbindung zu Home Connect Server 0 – Nicht verbunden 1 – Verbunden	HC 8 wird nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) besteht.

[1] Werkseinstellung

25.3 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.

25.4 Ferndiagnose

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

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

25.5 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.

26 Reinigen und Pflegen

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

26.1 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.

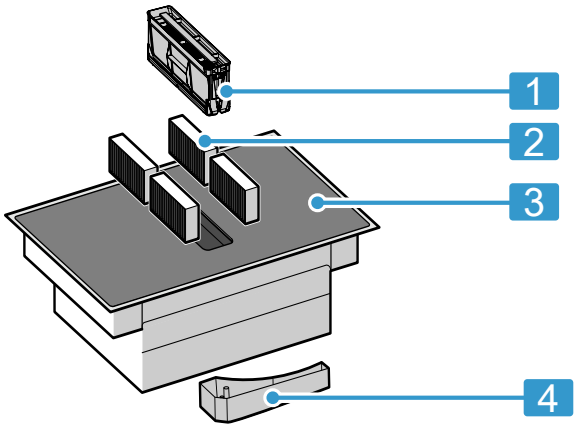
- ▸ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine Reinigungsmittel verwenden, solange das Kochfeld noch heiß ist. Dies kann zu Flecken auf der Oberfläche führen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

26.2 Zu reinigende oder auszutauschende Komponenten

Die folgende Übersicht zeigt die Komponenten des Geräts, die Sie entweder austauschen oder reinigen.



1	Fettfilter
2	Geruchsfilter oder Akustikfilter
3	Glaskeramik
4	Überlaufbehälter

26.3 Kochfeld reinigen

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

Voraussetzung: Das Kochfeld muss kalt sein. Bei Zuckerflecken, Reisstärke, 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.
   Tipps
   - Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.
   - Wenn Sie den Boden des Kochgeschirrs sauber halten, bleibt die Oberfläche des Kochfelds in gutem Zustand.

26.4 Kochfeldrahmen reinigen

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

Hinweis: Keine Glasschaber verwenden.

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

26.5 Geruchsfilter oder Akustikfilter wechseln

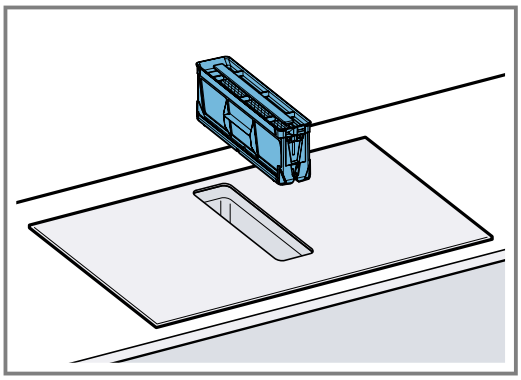
Tauschen Sie die Geruchsfilter regelmäßig aus. Wechseln Sie die Akustikfilter, falls sie verschmutzt sind.

Hinweis: Die Geruchsfilter oder Akustikfilter erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.

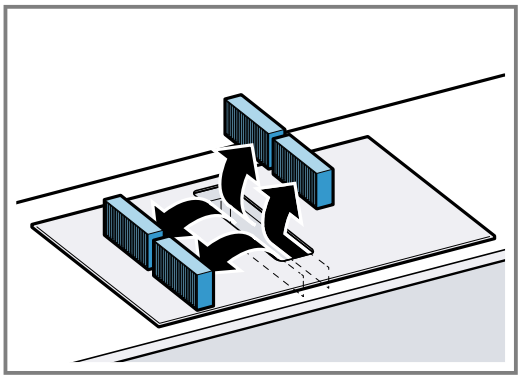
1. Nur Originalfilter, um eine optimale Funktion zu gewährleisten.

2. **ACHTUNG!**
   Herabfallende Fettfilter können das darunterliegende Kochfeld beschädigen.
   ▸ Mit einer Hand unter den Fettfilter fassen.

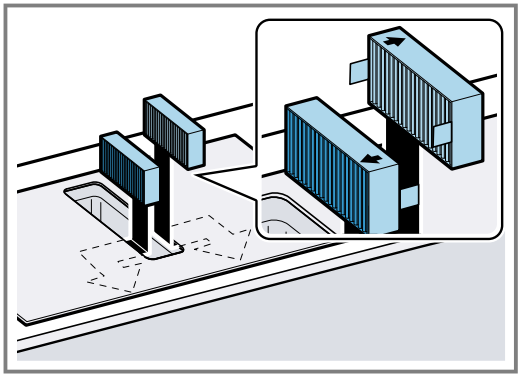
   Den Fettfilter herausnehmen.
   – Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Den Fettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.



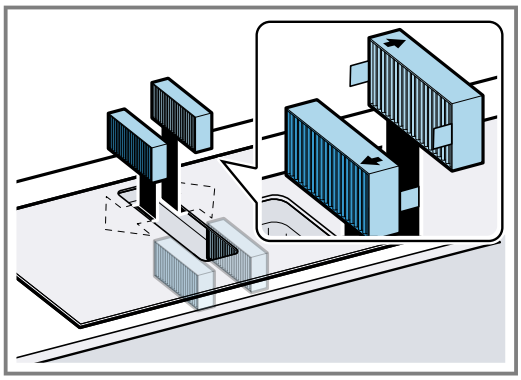
3. Die 4 Geruchsfilter oder Akustikfilter herausnehmen und ordnungsgemäß entsorgen.



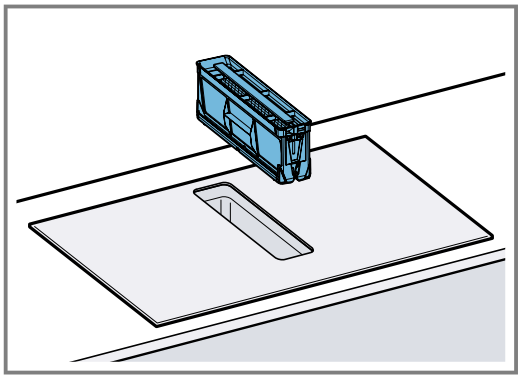
4. Die 2 Geruchsfilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen und nach vorne schieben.



5. Die anderen Geruchsfilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen.



6. Den Fettfilter einsetzen.



Sättigungsanzeige zurücksetzen

Voraussetzung: Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet F.

1. Die Geruchsfilter wechseln. → *Seite 27*
2. ✻ gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.

✔ Die Anzeige F hört auf zu leuchten. Die Sättigungsanzeige für die Geruchsfilter ist zurückgesetzt.

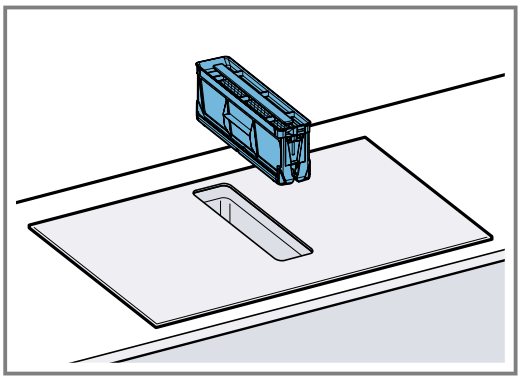
26.6 Fettfilter reinigen

Fettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**
Die Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.
- ▸ Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- ▸ Die Fettfilter regelmäßig reinigen.
- ▸ Nie in der Nähe des Geräts mit offenen Flammen arbeiten (z. B. flambieren).

1. **ACHTUNG!**
   Herabfallende Fettfilter können das darunterliegende Kochfeld beschädigen.
   ▸ Mit einer Hand unter den Fettfilter fassen.

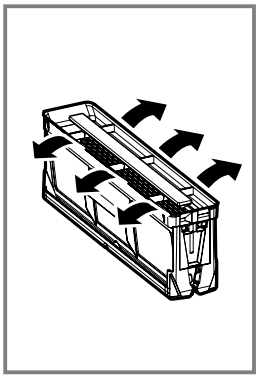
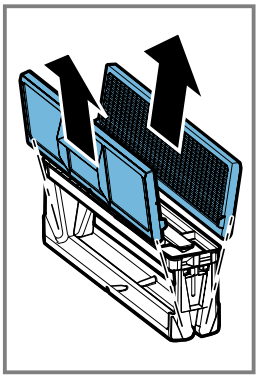
   Den Fettfilter herausnehmen.
   – Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Den Fettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.



2. Den Fettfilter reinigen.
   – → *"Fettfilter von Hand reinigen", Seite 29*
   – → *"Fettfilter im Geschirrspüler reinigen", Seite 29*
3. Bei Bedarf die Geruchsfilter oder die Akustikfilter entnehmen und das Gerät von innen reinigen.
   → *"Geruchsfilter oder Akustikfilter wechseln", Seite 27*
4. Falls Gegenstände in das Gerät gelangt sind, diese Gegenstände entfernen und sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist.
5. Den Innenbereich des Geräts mit Spüllauge und einem Spültuch auswischen.
6. Nach dem Reinigen den getrockneten Fettfilter einsetzen.

Fettfilter von Hand reinigen

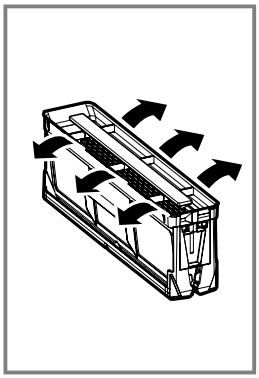
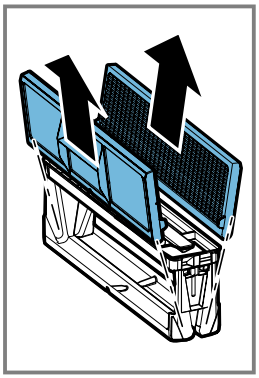
1. Den Fettfilter auseinanderbauen.

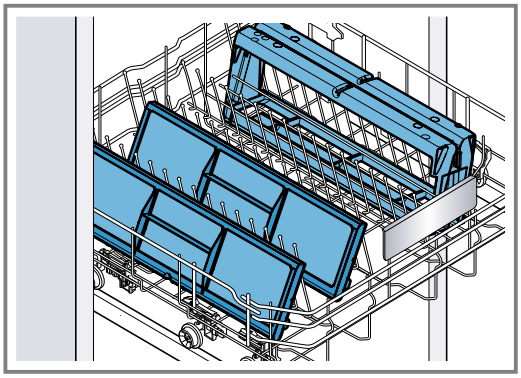
2. Den Fettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
3. Den Fettfilter mit einer Bürste reinigen.
   Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
   Bei hartnäckigem Schmutz einen speziellen Fettlöser verwenden. Den Fettlöser über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder in einem Fachgeschäft erwerben.
4. Den Fettfilter gut ausspülen.
5. Den Fettfilter abtropfen lassen.

Fettfilter im Geschirrspüler reinigen

1. Für ein optimales Reinigungsergebnis den Fettfilter auseinanderbauen.

2. Die einzelnen Komponenten des Fettfilters locker in den Geschirrspüler stellen und nicht einklemmen.



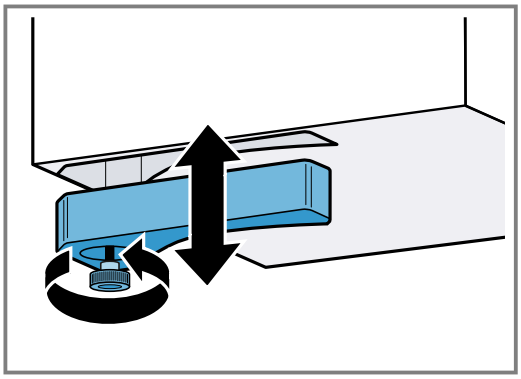
   Stark verschmutzte Fettfilter nicht mit Geschirr reinigen.
   Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
3. Den Geschirrspüler starten.
   Bei der Temperatureinstellung maximal 70 °C wählen.
4. Den Fettfilter abtropfen lassen.

26.7 Überlaufbehälter reinigen

Der Überlaufbehälter sammelt Flüssigkeiten oder Gegenstände, die von oben in das Gerät gelangen.

Voraussetzung: Das Gerät ist abgekühlt und die Restwärmeanzeige ist erloschen.

1. Den Überlaufbehälter mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand abschrauben.
   – Den Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.



2. Den Überlaufbehälter leeren und ausspülen.

3. Bei Bedarf die Schraube abschrauben und den Überlaufbehälter ohne Schraube im Geschirrspüler reinigen.
4. Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.
5. Sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist.
   Gegenstände, die in das Gerät gelangen, nach dem Abkühlen des Geräts entfernen. Dazu den Fettfilter ausbauen. → *Seite 28*

27 FAQ

27.1 Gebrauch

Frage	Antwort
Warum kann ich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet das Symbol der Kindersicherung?	■ Die Kindersicherung ist aktiv. Weitere Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie unter → *"Kindersicherung", Seite 22*.
Warum blinken die Leuchtanzeigen und warum ertönt ein Signalton?	■ Die Fläche des Bedienfelds von Flüssigkeiten oder Speiseresten reinigen. Alle Gegenstände entfernen, die das Bedienfeld abdecken können. Weitere Informationen bezüglich des Deaktivierens des Signaltons erhalten Sie unter → *"Grundeinstellungen", Seite 23*.
Warum kann ich die Kochassistenzfunktionen nicht aktivieren?	■ Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts ist erreicht oder die Funktion Power-Manager ist aktiviert. Die Kochstufen der aktiven Kochzonen ausschalten oder verringern. Mehr Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie unter → *"Leistungsbegrenzung", Seite 25*.
Die Lüftung schaltet sich nicht ein, obwohl der Automatikstart aktiviert ist.	■ Die Lüftung manuell aktivieren oder die Konfiguration des Automatikstarts prüfen. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel → *"Grundeinstellungen", Seite 23*.
Die Lüftung läuft zu stark oder zu schwach im Sensorsteuerungsmodus.	■ Die Sensorempfindlichkeit für die Lüftung ist nicht richtig konfiguriert. Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → *"Grundeinstellungen", Seite 23*.
Die Lüftung läuft weiter, obwohl die Kochzonen ausgeschaltet sind.	■ Die Lüftung manuell ausschalten. Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → *"Grundlegende Bedienung", Seite 10*.
Die Lüftung schaltet sich ein, obwohl das Gerät ausgeschaltet ist.	■ Die Einstellung Nachlauf-Funktion mit Sensorsteuerung ist gewählt. Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → *"Grundeinstellungen", Seite 23*.
Die Luftansaugung ist zu schwach.	■ Sicherstellen, dass der Fettfilter sauber ist. Wie Sie den Filter reinigen und wechseln, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen und Pflegen", Seite 27*.

27.2 Geräusche

Frage	Antwort
Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?	■ Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfelds entstehen. Diese Geräusche sind normal und gehören zur Induktionstechnologie. Sie weisen nicht auf einen Defekt hin.
Mögliche Geräusche	■ **Ein tiefes Surren wie bei einem Transformator:** Entsteht beim Kochen mit hoher Kochstufe. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie die Kochstufe verringern. ■ **Ein leises Pfeifen:** Ertönt, wenn das Kochgeschirr leer ist. Dieses Geräusch verschwindet, wenn Sie Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr geben. ■ **Knistern:** Entsteht bei Kochgeschirren aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien oder, wenn Sie Kochgeschirre unterschiedlicher Größe und aus unterschiedlichen Materialien verwenden. Die Lautstärke des Geräuschs kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren. ■ **Hohe Pfeiftöne:** Können entstehen, wenn Sie zwei Kochzonen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betreiben. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden weniger, wenn Sie die Kochstufe verringern. ■ **Ventilatorgeräusche:** Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfelds laufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

27.3 Kochgeschirre

Frage	Antwort
Welches Kochgeschirr eignet sich für das Induktionskochfeld?	■ Weitere Informationen zum Kochgeschirr, die sich zum Induktionskochen eignen, erhalten Sie unter → *"Geeignetes Kochgeschirr", Seite 6*.
Warum erwärmt sich die Kochzone nicht und die Kochstufe blinkt?	■ Es ist nicht die Kochzone eingeschaltet, auf der das Kochgeschirr steht. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone eingeschaltet ist, auf der das Kochgeschirr steht. ■ Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für Induktion. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Kochgeschirr am besten entspricht. Mehr Informationen erhalten Sie unter → *"varioInduktion", Seite 13* → *"Geeignetes Kochgeschirr", Seite 6*.
Warum dauert es so lange, bis sich das Kochgeschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist?	■ Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für Induktion. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Kochgeschirr am besten entspricht. Mehr Informationen erhalten Sie unter → *"varioInduktion", Seite 13* → *"Geeignetes Kochgeschirr", Seite 6*.

27.4 Reinigen

Frage	Antwort
Wie kann ich das Kochfeld reinigen?	■ Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln. Keine Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler bzw. Konzentrate oder Scheuerlappen verwenden. Mehr Informationen erhalten Sie unter → *"Reinigen und Pflegen", Seite 27*.
Im Schrank unterhalb des Kochfelds befindet sich Wasser.	■ Prüfen, ob der Überlaufbehälter voll ist. Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfelds finden Sie unter → *"Reinigen und Pflegen", Seite 27*.

Frage	Antwort
In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Überlaufbehälter reinigen?	■ Den Überlaufbehälter häufig reinigen. Weitere Informationen zur Reinigung des Überlaufbehälters erhalten Sie unter → *"Reinigen und Pflegen", Seite 27*.
In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Fettfilter reinigen?	■ Den Fettfilter regelmäßig reinigen. Wie Sie den Filter reinigen und wechseln, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen und Pflegen", Seite 27*.

28 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.

28.1 Warnhinweise

Hinweise
- ■ Wenn in den Anzeigen E erscheint, die Taste der entsprechenden Kochzone gedrückt halten und den Störungscode ablesen.
- ■ Wenn der Störungscode nicht in der folgenden Tabelle steht, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld wieder anschließen. Wenn die Anzeige erneut erscheint, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- ■ 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.

28.2 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine Anzeige leuchtet.	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.
Die Anzeigen blinken.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. ▸ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
F	Der Geruchsfilter ist gesättigt oder die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl Sie den Filter gewechselt haben. ▸ Den Filter wechseln und die Filtersättigungsanzeige zurücksetzen. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel → *"Reinigen und Pflegen", Seite 27*.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet. ▸ Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend eine beliebige Taste des Bedienfelds berühren.
F5 + Leistungsstufe und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Dadurch kann die Elektronik überhitzen. ▸ Das Kochgeschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F5 und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. ▸ Das Kochgeschirr entfernen. Warten Sie einige Sekunden. Eine beliebige Taste berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiterkochen.
F1/F6	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Glaskeramik ausgeschaltet. ▸ Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und anschließend die Kochzone erneut einschalten.
F0	varioMotion schaltet sich nicht ein. ▸ Um die Fehleranzeige zu beenden, eine beliebige Taste berühren. Sie können wie gewohnt kochen, ohne varioMotion-Funktion zu benutzen. Den Kundendienst kontaktieren.
F8	Die Kochzone war für einen längeren Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. ▸ Individuelle Sicherheitsabschaltung hat sich eingeschaltet. Damit Sie die Kochzone einstellen können, eine beliebige Taste berühren, um die Anzeige auszuschalten.
E8202	Der Kochsensor ist überhitzt und die Kochzone ist ausgeschaltet. ▸ Warten, bis der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist, und die Funktion aktivieren.
E8203	Der Kochsensor ist überhitzt und alle Kochzonen sind ausgeschaltet. ▸ Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, diesen vom Gefäß nehmen und fern von anderen Kochzonen oder Wärmequellen aufbewahren. Die Kochzonen einschalten.
E8204	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. ▸ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → *"Batterie auswechseln", Seite 21*
E8205	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen. ▸ Die Funktion ausschalten und wieder aktivieren.
E8206	Der Kochsensor ist kaputt/defekt. ▸ Den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige des kabellosen Kochsensors leuchtet nicht.	Der kabellose Kochsensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht. ▸ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → *"Batterie auswechseln", Seite 21*. ▸ Wenn das Problem bestehen bleibt, das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → *"Kabellosen Kochsensor verbinden", Seite 19*. ▸ Wenn das Problem bestehen bleibt, den technischen Kundendienst benachrichtigen.
Die Anzeige am Sensor blinkt zweimal.	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. ▸ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → *"Batterie auswechseln", Seite 21*.
Die Anzeige am Sensor blinkt dreimal.	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen. ▸ Das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und erneut mit dem Kochfeld verbinden. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → *"Kabellosen Kochsensor verbinden", Seite 19*.
E 9000/E9010	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.
dE	Der Demo-Modus ist aktiviert. ▸ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und das Kochfeld anschließen. In den nächsten 3 Minuten einen beliebigen Sensor berühren. Der Demo-Modus ist deaktiviert.

28.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

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

29 Entsorgen

29.1 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.

29.2 Akkus/Batterien entsorgen

Akkus/Batterien sollen einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Akkus/Batterien nicht in den Hausmüll werfen.

- Akkus/Batterien umweltgerecht entsorgen.

Gemäß der europäischen Richtlinie 2006/66/EG müssen defekte oder verbrauchte Akkus/Batterien getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwendung zugeführt werden.

30 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.

31 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 Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

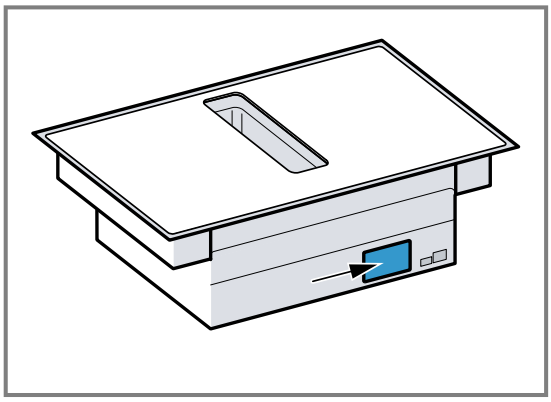
Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

31.1 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.
- vorne 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 23* anzeigen lassen.



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

32 Prüfgerichte

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

32.1 Kuvertüre schmelzen

Zutaten: 150 g dunkle Schokolade (55 % Kakao).
- Topf Ø 16 cm ohne Deckel
  - Kochen: Leistungsstufe 1.5

32.2 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

32.3 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

32.4 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

32.5 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

32.6 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

32.7 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

32.8 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

32.9 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

32.10 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

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

9001685219 (020930)
de