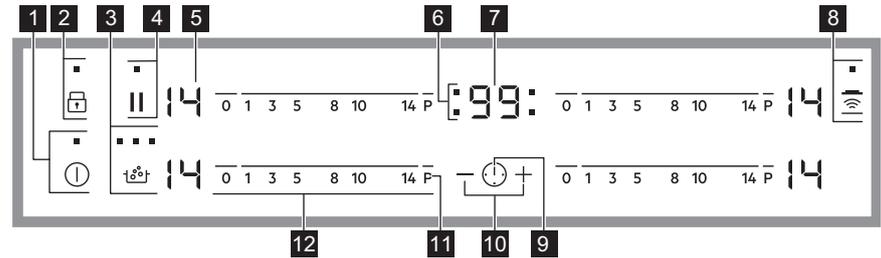


Kurzanleitung



Wir helfen Ihnen bei den ersten Schritten. Lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes mit Hilfe des umseitigen Rezepts kennen.

⚠️ Warnung: Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

i Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld Funktion

Bemerkung

| | | |
|-----|----------------------------------|---|
| 1. | AN/AUS | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes. |
| 2. | Tastensperre/ Kindersicherung | Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds. |
| 3. | SenseBoil® | Ein- und Ausschalten der Funktion. Die Kontrolllampen über dem Symbol zeigen den Fortschritt der Funktion an. |
| 4. | Pause | Ein- und Ausschalten der Funktion. |
| 5. | Kochstufenanzeige | Anzeige der Kochstufe. |
| 6. | Kochzonen-Anzeigen des Timers | Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde. |
| 7. | Timer-Anzeige | Zeigt die Zeit in Minuten an. |
| 8. | Hob²Hood | Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion. |
| 9. | | Auswählen der Kochzone. |
| 10. | | Erhöhen oder Verringern der Zeit. |
| 11. | PowerBoost | Einschalten der Funktion. |
| 12. | Einstellskala | Einstellen der Kochstufe. |

SenseBoil®

Diese Funktion regelt die Wassertemperatur automatisch, so dass es nicht überkocht, wenn es den Siedepunkt erreicht.

 Ist in der Kochzone, die Sie benutzen möchten, noch Restwärme X vorhanden ( /  / ) ertönt ein Signal und die Funktion startet nicht.

Ein- und Ausschalten der Funktion SenseBoil®.

Einschalten der Funktion:

1. Schalten Sie das Kochfeld durch die Berührung von  ein.
2. Schalten Sie die Funktion durch die Berührung von  ein. Bei den Kochzonen, für die Sie die Funktion derzeit verwenden können, blinkt .
3. Berühren Sie die Einstellskala (Kochstufen 1-14) der verfügbaren Kochzone, für die Sie die Funktion starten möchten.

Die Funktion startet.

Wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keine Kochzone auswählen, schaltet sich die Funktion nicht ein.

 Beim Start der Funktion leuchten die Kontrolllampen über dem  Symbol nacheinander auf, bis das Wasser den Siedepunkt erreicht.

Wenn die Funktion erkennt, dass der Siedepunkt erreicht ist, gibt das Kochfeld ein akustisches Signal aus und die Kochstufe ändert sich automatisch in Stufe 8.

 Sind alle Kochzonen in Gebrauch oder ist in ihnen allen noch Restwärme vorhanden, gibt das Kochfeld ein akustisches Signal aus, die Kontrolllampen über dem  blinken und die Funktion startet nicht.

Ausschalten der Funktion:

- Berühren Sie  (Die Funktion wird ausgeschaltet und die Kochstufe wird auf 0 verringert);
- Oder berühren Sie die Einstellskala und stellen Sie die gewünschte Kochstufe manuell ein.

 Die Funktion Senseboil® wird durch die Pause Funktion und das Anheben des Topfs deaktiviert.



Tipps und Hinweise

- i** Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Kochgeschirr für Induktionskochzonen

- !** Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial



Gusseisen*, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).



Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, kocht.
- Ein Magnet am Geschirrboden angezogen wird.

- i** Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

* SenseBoil® Sie funktioniert möglicherweise nicht richtig mit Kochgeschirr aus Gusseisen.

Tipps und Hinweise für SenseBoil®

- i** Die Funktion eignet sich besonders für das Kochen von Wasser und die Zubereitung von Kartoffeln. Sie funktioniert nicht mit Kochgeschirr mit Antihaf- bzw. Keramik-Beschichtung. Sie funktioniert möglicherweise nicht mit Kochgeschirr aus Gusseisen.
Für beste Ergebnisse beim Kochen von Kartoffeln empfehlen wir emaillierte Stahlkochtöpfe zu verwenden. Andere Töpfe sowie geschnittene, geschälte oder Kartoffeln unterschiedlicher Größe können sich auf das Ergebnis auswirken.

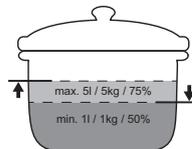
- i** Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld trocken ist. Verwenden Sie nur Töpfe mit einem trockenen und sauberen Boden.

Prüfen Sie, ob der Topf für SenseBoil® geeignet ist, indem Sie den ersten Kochvorgang überwachen.

Für eine effiziente Nutzung von SenseBoil® beachten Sie die nachfolgenden Hinweise:

- i** Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser.

- Füllen Sie den Topf halb bis drei Viertel voll mit kaltem Leitungswasser, so dass 4 cm bis zum Topfrand frei bleiben. Verwenden Sie nicht weniger als 1 und nicht mehr als 5 Liter Wasser. Achten Sie darauf, dass das



Gesamtgewicht des Wassers (oder des Wassers mit den Kartoffeln) zwischen 1 - 5 kg beträgt.

- Wenn Sie Kartoffeln kochen möchten, achten Sie darauf, dass sie komplett mit Wasser bedeckt sind, aber das mindestens ein Viertel des Topfs leer sein muss.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit ganzen, ungeschälten Kartoffeln mittlerer Größe.
- Vermeiden Sie die Erzeugung von externen Schwingungen (z.B. durch den Gebrauch eines Mixers oder Mobiltelefons in der Nähe des Geräts), wenn die Funktion eingeschaltet ist.
- Möchten Sie Salz verwenden, geben Sie es hinzu, nachdem das Wasser seinen Siedepunkt erreicht hat.
- Die Funktion arbeitet möglicherweise nicht richtig mit Wasserkesseln und Espressokannen.



Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Finden Sie schnell die Lösung, um weiter kochen zu können.

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|--|
| Es ertönt ein Signal, die Kontrolllampe über dem SenseBoil® blinkt und die Funktion SenseBoil® startet nicht. | Keine der Kochzonen kann mit der Funktion SenseBoil® verwendet werden. Es ist noch Restwärme in der Kochzone, die Sie verwenden möchten, vorhanden oder sie wird noch benutzt | Beenden Sie Ihre Kochaktivitäten und wählen Sie eine freie Kochzone ohne Restwärme. |
| F | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone, die Sie verwenden möchten, oder der Topf ist ungeeignet. | Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone. Stellen Sie sicher, dass der Topf geeignet ist und die richtige Größe hat. |
| F1 | Die Leistung ist wegen eines ungeeigneten oder leeren Kochgeschirrs zu niedrig. | Verwenden Sie das richtige Kochgeschirr. Im Kapitel „Technische Daten“ der Bedienungsanleitung finden Sie die genauen Abmessungen der für Ihr Gerät geeigneten Töpfe. Hinweise zum richtigen Kochgeschirr finden Sie unter Tipps und Hinweise. Schalten Sie die Kochzone nicht ein, wenn sich ein leerer Topf auf ihr befindet. |
| F2 | Der Topf ist leer oder enthält eine andere Flüssigkeit als Wasser. | Verwenden Sie die Funktion nicht für andere Flüssigkeiten als Wasser. |
| F3 | Der Topf enthält zu viel oder zu wenig Wasser. Sie haben etwas anderes als Wasser und Kartoffeln gekocht. Der Siedepunkt hat sich zeitlich verschoben und die Funktion SenseBoil® konnte nicht richtig funktionieren. | Füllen Sie den Topf bis zur Hälfte oder drei Viertel mit kaltem Leitungswasser. Verwenden Sie nicht weniger als 1 und nicht mehr als 5 Liter Wasser. Kochen Sie nur Wasser und Kartoffeln mit SenseBoil®. |