

	9*	Ь*
A/B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Inhaltsverzeichnis

Sestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Michtige Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	
Umweltschutz	7
Kochen mit Induktion	7
Gerät kennen lernen  Bedienfeld	9
Twist-Pad mit Twist Knopf1Entfernen Sie den Twist-Knopf1Den Twist-Knopf aufbewahren1Betrieb ohne Twist-Knopf1	1 1
Gerät bedienen1Kochfeld ein- und ausschalten1Kochstelle einstellen1Kochempfehlungen1	2
Flex Zone	5 5
Move Funktion	6
FlexPlus Zone1Hinweise zum Kochgeschirr1Aktivieren1Deaktivieren1	7 7
Zeitfunktionen1Programmierung der Garzeit1Der Küchenwecker1Stoppuhr-Funktion1	88
PowerBoost Funktion	9

ShortBoost Funktion	20
Empfehlungen zur Anwendung	
Aktivieren	20
Deaktivieren	20
Warmhaltefunktion	20
Aktivieren	
Deaktivieren	
ত্ত্ৰ Übertragung von Einstellungen	
Aktivieren	21
Kindersicherung	21
Kindersicherung aktivieren und deaktivieren	
Automatische Kindersicherung	
Wisch-Schutz	22
Automatische Abschaltung	22
Grundeinstellungen	22
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:	24
Energie-Verbrauchsanzeige	25
Kochgeschirr-Test	25
Do -	
Pa Power-Manager	26
Home Connect	26
Einrichten	
Home Connect Einstellungen	
Software Update	
Ferndiagnose	
Hinweis zum Datenschutz	30
Konformitätserklärung	30
Verbindung Dunstabzugshaube	31
Einrichten	31
Vom Netzwerk trennen	
Haube über das Kochfeld steuern	
Haubensteuerung Einstellungen	
Reinigen	33
Kochfeld	
Kochfeldrahmen	
Twist-Knopf	
TWOCT COOP IS A STATE OF THE ST	04

<b>?</b>	Häufige Fragen und Antworten (FAQ)	34
<b>%</b>	Störungen, was tun?	36
$\overline{}$	Kundendienst	
	Prüfgerichte	

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr



erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

# Sestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

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

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

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

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

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

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 DIN EN 45502-2-1 und DIN 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.

# Wichtige Sicherheitshinweise

#### **⚠**Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Es dürfen keine Kochfeld-Abdeckungen verwendet werden. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

#### **Marnung** – Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

#### **⚠** Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen.
   Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

#### 

Abnehmbare Bedienelemente sind magnetisch. Magneten können elektronische Implantate, z.B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Personen mit elektronischen Implantaten sollten das Bedienelement nicht körpernah tragen (z.B. in Hemd- oder Hosentaschen); zum Herzschrittmacher einen Mindestabstand von 10 cm einhalten.

#### ⚠ Warnung – Störungsgefahr!

Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet. Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, bewahren Sie dort keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher auf. Diese können angesaugt werden und den Ventilator beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläse-Eingang muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

#### ▲ Warnung – Verletzungsgefahr!

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

# ➤ Ursachen für Schäden

#### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

#### Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen.	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel.	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand.	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Geschirrböden zerkratzen das Kochfeld.	Prüfen Sie das Kochgeschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel.	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind.
	Topfabrieb.	Heben Sie Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen.	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

# **Umweltschutz**

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

#### **Tipps zum Energiesparen**

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

#### **Umweltgerecht entsorgen**

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# **M** Kochen mit Induktion

#### Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

#### Kochgeschirr

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

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

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

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

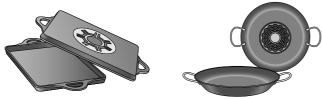


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel — "Flex Zone".



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

Ist der Boden des Kochgeschirrs nur teilweise ferromagnetisch, wird nur die ferromagnetische Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird. Der nicht ferromagnetische Bereich könnte eine zu niedrige Temperatur zum Kochen aufweisen.



Besteht das Material des Geschirrbodens unter anderem aus Aluminiumanteilen ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Geschirr nicht richtig warm wird oder eventuell gar nicht erkannt wird.



#### **Ungeeignetes Kochgeschirr**

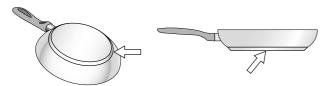
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

#### Eigenschaften des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Verwenden Sie Töpfe und Pfannen aus Materialien, die die Hitze gleichmäßig im Topf verteilen, z.B. Töpfe mit "Sandwich-Boden" aus Edelstahl, so wird Zeit und Energie gespart.

Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden, unebene Geschirrböden beeinträchtigen die Wärmezufuhr.



# Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

# Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

#### **Topferkennung**

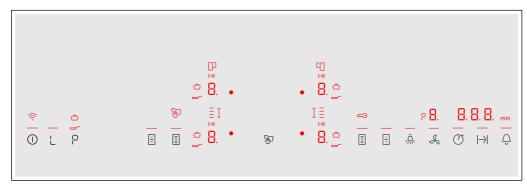
Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

# Gerät kennen lernen

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

**Hinweis:** . Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

#### **Bedienfeld**



Bedienfläche	n
①	Hauptschalter
٢	Warmhalte-Funktion
P	PowerBoost- und ShortBoost-Funktion
8	Flexible Kochzone
1	Move-Funktion
Q	Stoppuhr-Funktion
$\rightarrow$	Einstellen der Garzeit
Ô	Kurzzeitwecker und Kindersicherung
S	Lüftungssteuerung
点	Beleuchtung der Dunstabzugshaube

Anzeigen	
G	Betriebszustand
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
P	PowerBoost- und ShortBoost-Funktion
$\Box$	PowerBoost-Funktion
_	ShortBoost-Funktion
L	Warmhalte-Funktion
Ξ	Flexible Kochzone
Ĵ	Move-Funktion
	FlexPlus-Kochzone
$\rightarrow$	Einstellen der Garzeit
000	Timer-Funktion
min	Zeit-Anzeige
$\Longrightarrow$	Kindersicherung
1	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
<u>-</u>	WLAN

#### Bedienflächen

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

#### Hinweise

- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten.
   Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Kein Kochgeschirr in die N\u00e4he der Anzeigen und Sensoren ziehen. Die Elektronik kann \u00fcberhitzen.

#### Die Kochstellen

de

Kochst	elle	
	Einfache Kochstelle	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.
	Flexible Kochzone	Siehe Abschnitt → "Flex Zone"
即/唱	FlexPlus-Kochzone	Die FlexPlus-Kochzonen schalten sich immer in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone ein. Siehe Abschnitt $\longrightarrow$ "FlexPlus Zone"
Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt → "Kochen mit Induktion"		

#### Restwärmeanzeige

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

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

Anzeige H: hohe TemperaturAnzeige h: niedrige Temperatur

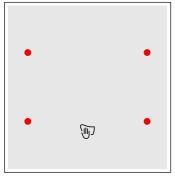
Wenn Sie das Geschirr während des Kochens von der Kochstelle nehmen, blinken Restwärmeanzeige und ausgewählte Kochstufe abwechselnd.

Wenn die Kochstelle ausgeschaltet wird, leuchtet die Restwärmeanzeige. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmeanzeige, solange die Kochstelle noch warm ist.

# Twist-Pad mit Twist Knopf

Das Twistpad ist der Einstellbereich, in dem Sie mit dem Twist-Knopf die Kochstellen und die Kochstufen wählen können. Im Twistpad-Bereich zentriert sich der Twist-Knopf automatisch.

Der Twist-Knopf ist magnetisch und wird auf das Twistpad aufgelegt. Um eine Kochstelle zu aktivieren, berühren Sie den Twist-Knopf auf Höhe der gewünschten Kochstelle. Durch Drehen des Twist-Knopfes wählen Sie die Kochstufe.





Den Twist-Knopf so auf das Twistpad setzen, dass er sich in der Mitte der Anzeigen befindet, die den Twistpad-Bereich eingrenzen.

#### Hinweise

- Auch wenn der Twist-Knopf nicht ganz zentriert sitzen sollte, wird das zu keinem Zeitpunkt seine Funktionsweise beeinträchtigen.
- Den Twist-Knopf immer sauber halten.
   Verschmutzungen können die Funktion beeinträchtigen.

#### Entfernen Sie den Twist-Knopf.

Wird der Twist-Knopf entfernt, aktiviert sich die Funktion "Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren".

Der Twist-Knopf kann während des Kochens entfernt werden. Die Funktion "Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren" wird für 35 Sekunden aktiviert. Wird nach Ablauf dieser Zeit der Twist-Knopf nicht wieder in seine Position gebracht, schaltet sich das Kochfeld aus.

#### 

Wird während dieser 35 Sekunden ein metallischer Gegenstand im Bereich des Twistpads abgelegt, kann es sein, dass das Kochfeld weiter heizt. Daher immer das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

#### Den Twist-Knopf aufbewahren

Im Innern des Twist-Knopfes befindet sich ein starker Magnet. Bringen Sie den Twist-Knopf nicht in die Nähe magnetischer Datenträger, wie z. B. Kreditkarten oder Karten mit Magnetstreifen. Diese könnten zerstört werden.

Ebenso können Störungen an Fernsehgeräten und Bildschirmen hervorgerufen werden.

**Hinweis:** Der Twist-Knopf ist magnetisch. An der Unterseite haftende Metallpartikel können die Oberfläche des Kochfelds zerkratzen. Den Twist-Knopf immer gründlich reinigen.

#### **Betrieb ohne Twist-Knopf**

Das Kochfeld kann auch ohne Twist-Knopf betrieben werden:

- 1. Mit dem Hauptschalter das Kochfeld einschalten.
- 2. In den folgenden 5 Sekunden die Symbole Ø und ♀ gleichzeitig für 4 Sekunden berühren. Ein Signal ertönt.
- 3. Das Symbol 🔾 mehrmals berühren, bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet.
- Anschließend die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen ⑦ oder I→I einstellen.

Die Kochstelle wurde aktiviert.

#### Hinweise

- Die Timer-Funktion lässt sich ohne Twist-Knopf nicht aktivieren.
- Der Twist-Knopf kann jederzeit wieder auf dem Twistpad aufgesetzt werden.

# Gerät bedienen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen, wie eine Kochstelle eingestellt wird. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

#### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

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

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

#### **Hinweise**

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Kochzonen für einige Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds gespeichert. Wird das Kochfeld in dieser Zeit wieder eingeschaltet, geht es mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

#### Kochstelle einstellen

Einstellen der gewünschten Kochstufe mit dem Twist-Knopf.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

Kochstufe 9 = höchste Stufe.

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

#### Hinweise

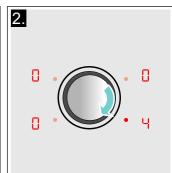
- Um die empfindlichen Teile des Geräts vor Überhitzung oder elektrischer Überlastung zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.

#### Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1. Die Kochstelle auswählen. Dazu den Twist-Knopf auf Höhe der gewünschten Kochstelle berühren.
- 2. Den Twist-Knopf drehen, bis in der Anzeige die gewünschte Kochstufe aufleuchtet.





Die Kochstufe ist eingestellt.

#### Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und die Kochstufe mit dem Twist-Knopf ändern.

#### Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen und den Twist-Knopf drehen, bis  $\mathcal{I}$  erscheint. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige leuchtet.

#### Hinweise

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

#### Kochempfehlungen

#### **Empfehlungen**

- Beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen gelegentlich umrühren.
- Zum Vorheizen Kochstufe 8 9 einstellen.
- Beim Garen mit Deckel Kochstufe herunterschalten, sobald zwischen Deckel und Kochgeschirr Dampf austritt
- Nach dem Garvorgang Kochgeschirr bis zum Servieren geschlossen halten.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf Herstellerhinweise beachten.
- Speisen nicht zu lange garen, um den N\u00e4hrwert zu erhalten. Mit dem K\u00fcchenwecker kann die optimale Garzeit eingestellt werden.
- Für ein gesünderes Garergebnis sollte Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt erhitzt werden.
- Zum Bräunen von Speisen diese nacheinander in kleinen Portionen braten.
- Kochgeschirr kann beim Garvorgang hohe Temperaturen erreichen. Die Verwendung von Topflappen ist empfehlenswert.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen finden Sie im Kapitel → "Umweltschutz"

#### Gartabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Kochstufe für jede Speise geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	12	-
Milch*	1 2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen*	3 - 4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße*	4 5.	20 - 30
Fisch*	4 - 5	10 - 15
Weiße Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
* Ohne Deckel		
** Mehrmals wenden		
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.		

Kochen, Dämpfen, Dünsten         Rols (mit doppetter Wassermenge)         2 - 3         15 - 30           Rols (mit doppetter Wassermenge)         2 - 3         30 - 40           Pellikartorlöfien         4 - 5         25 - 35           Salzkartorffeln         4 - 5         15 - 30           Leigwaren, Nudeln*         6 - 7         6 - 10           Eintolpf         3 - 4         120 - 180           Suppen         3 - 4         15 - 60           Gemüse, liefgekühlt         3 - 4         7 - 20           Gemüse, liefgekühlt         4 - 5         50 - 65           Gemüse, liefgekühlt         4 - 5         60 - 100           Glussch***         3 - 4         50 - 66           Schmoren         3 - 4         50 - 66           Schmorbaten         4 - 5         60 - 100           Glussch****         3 - 4         50 - 60           Schmoren / Braten mit wenig Ö!*         5         60 - 100           Schmitzel, natur oder paniert         6 - 7         6 - 10           Schmitzel, tiefgekühlt         6 - 7         8 - 12           Steak (3 cm dick)         7 - 8         9 - 2           Scheilügelhrust (2 cm dick)***         4 - 5         0 - 30           Gelfügelbrust (2 c		Kochstufe	Garzeit (Min.)
Reis (mit dappelter Wassermenge)         2-3         30-40           Mitchreis****         2-3         30-40           Pellkartofteln         4-5         30-30           Salzkartofteln         4-5         15-30           Teigwaren, Nudeln*         6-7         6-10           Eintopf         3-4         120-180           Suppen         3-4         120-180           Gemüse         2-3         10-20           Gemüse, liefgekühlt         3-4         7-20           Garen in Schnellkochtopf         4-5         5-6           Schmoren         8-1         5-6           Schmoren         4-5         60-100           Gulasch****         3-4         50-65           Schmoren / Braten mit wenig Ö!*         8-1         6-7         6-10           Schnitzel, leifgekühlt         6-7         6-10         6-10         6-7         6-10           Schnitzel, teifgekühlt         6-7         6-10         6-7         6-10         20         6-10         20         6-10         20         6-10         20         6-10         20         6-10         20         20         30         4-12         20         30         4-12         20	Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Milchreis***         2-3         30-40           Pellkartoffeln         4-5         25-35           Salzkartoffeln         4-5         15-30           Telgwaren, Nudeln*         6-7         6-10           Eintopf         3-4         120-180           Suppen         3-4         15-60           Gemüse         2-3         10-20           Gemüse, liefgekühlt         3-4         7-20           Germise Schnellkochtopf         4-5         -           Schmoren           Rouladen         4-5         50-65           Schmorten           Gerüse mit wenig Ö'*           Schnizzle, natur oder paniert         6-7         6-10           Schnizzl, liefgekühlt         6-7         6-12           Kchelett. natur oder paniert**         6-7         8-12           Steak (3 om dick)         7-8         8-12           Steak (3 om dick)**         6-7         8-12           Steak (3 om dick)**         6-7         10-20           Seftügelbrust (2 cm dick)**         6-7         10-20           Fisch und Fischfielt, natur         5-6         8-20           Fisch und Fischfielt, paniert         6-7<		2 3.	15-30
Salzkartoffeln         4. 5.         15 - 30           Teigwaren, Nudeln*         6. 7         6. 10           Eintopf         3. 4.         120 - 180           Suppen         3. 4.         15 - 60           Gemüse         2. 3.         10 - 20           Gemüse, tiefgekühlt         3. 4.         7 - 20           Garen in Schnellkochtopf         3. 4.         7 - 20           Schmoren         8 - 5         50 - 65           Schmorbraten         4. 5.         50 - 65           Schmorbraten         4. 5.         60 - 100           Gulasch***         6 - 7         6 - 10           Schnitzel, natur oder paniert         6 - 7         6 - 10           Schnitzel, natur oder paniert*         6 - 7         6 - 12           Kotelett, natur oder paniert**         6 - 7         8 - 12           Steak (3 cm dick)         7 - 8         8 - 12           Geflügelbrust, tiefgekühlt         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust (2 cm dick)**         4 - 5         6 - 7         6 - 10           Geflügelbrust, tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen         5 - 6         8 - 20           Fisch und Fischfliet, paniert         6 - 7         8 - 20           Fisch und Fischfliet, pa		2-3	30 - 40
Teigwaren, Nudeln*         6 - 7         6 - 10           Eintopf         3 - 4         120 - 180           Suppen         3 - 4         15 - 80           Gemüse, liefgekühlt         3 - 4         7 - 20           Gemise, liefgekühlt         3 - 4         7 - 20           Garen im Schnellkochtopf         4 - 5            Schmorbrate           Bouladen         4 - 5         50 - 65           Schmorbraten         4 - 5         60 - 100           Gelügschrift         6 - 7         6 - 10           Schmitzel, natur oder paniert         6 - 7         6 - 12           Schnitzel, natur oder paniert*         6 - 7         6 - 12           Schnitzel, natur oder paniert*         6 - 7         8 - 12           Schnitzel, indegekühlt         6 - 7         8 - 12           Schnitzel, indegekühlt         6 - 7         8 - 12           Schnitzel, indegekühlt**         5 - 6         10 - 20           Schgigelbinust, tiefgekühlt**         5 - 6         10 - 20           Schauger (2 cm dick)**         5 - 6         10 - 20           Fisch und Fischfliet, natur         6 - 7<	Pellkartoffeln	4 5.	25 - 35
Eintopf         3.4         120-180           Suppen         3.4         15-60           Gemüse         2.3         10-20           Gemüse, tiegekühlt         3.4         7-20           Garen im Schnellkochtopf         4.5         -           Schmorb           Schmorbraten         4.5         50-65           Schmorbraten         4.5         60-100           Gulasch***         50-60         50-60           Schnitzel, natur oder paniert         6.7         6-10           Schnitzel, tiefgekühlt         6.7         6-12           Kotelett, natur oder paniert**         6.7         8-12           Steak (3 cm dick)         7-8         8-12           Geflügelbrust, tiefgekühlt*         5-6         10-20           Geflügelbrust, tiefgekühlt*         5-6         10-20           Flisch dund fischfliet, natur         5-6         10-20           Fisch und Fischfliet, natur         5-6         8-20           Fisch und Fischfliet, natur         5-6         8-20           Fisch und Fischfliet, paniert         6-7         8-15           Scampi, Garnelen         7-8         4-10           Sautieren von Gemüse und	Salzkartoffeln	4 5.	15 - 30
Eintopf         3.4,         120-180           Suppen         3.4,         15-60           Gemüse, tiefgekühlt         2.3,         10-20           Gereiuse, tiefgekühlt         4.5,         7-20           Garen im Schnellkochtopf         4.5,         -           Schmoren           Rouladen         4.5         50-65           Schmorbraten         4.5         60-100           Gulasch***         4.5         60-100           Schmitzel, natur oder paniert         6.7         6-12           Kothitzel, inatur oder paniert         6.7         6-12           Kotleiett, natur oder paniert*         6.7         8-12           Steak (3 cm dick)         7-8         8-12           Geffügelbrust, (2 cm dick)**         5-6         10-20           Geffügelbrust, (2 cm dick)**         5-6         10-20           Flisch und Fischfliet, natur         5-6         10-20           Fisch und Fischfliet, natur         6-7         8-12           Fisch und Fischfliet, paniert         6-7         8-15           Scampi, Garnelen         7-8         4-10           Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch         7-8         4-10 <td< td=""><td>Teigwaren, Nudeln*</td><td>6 - 7</td><td>6 - 10</td></td<>	Teigwaren, Nudeln*	6 - 7	6 - 10
Suppen         3.4,         15-60           Gemüse, tiefgekühlt         2.3.         10-20           Gemüse, tiefgekühlt         3.4,         7-20           Garen im Schnellkochtopf         4.5.         -           Schmoren           Bouladen         4.5.         50-65           Schmoren Jenen         4.5.         60-100           Gulasch***         3.4         50-60           Schmitzel, natur oder paniert         6.7         6-10           Schnitzel, tiefgekühlt         6.7         6-12           Kothitzel, tiefgekühlt         6.7         8-12           Steak (3 cm dick)**         5.6         10-20           Geflügelbrust, tiefgekühlt*         5.6         10-20           Geflügelbrust, tiefgekühlt*         5.6         10-20           Geflügelbrust, tiefgekühlt*         5.6         10-20           Flisch und Fischfilet, natur         5.6         8-20           Fisch und Fischfilet, paniert         6.7         8-15           Scappi, Garnelen         7.8         4.5           Scappi, Garnelen         7.8         4.10      <		3 4.	120 - 180
Gemüse, lietgekühlt         3 4         7 - 20           Garen im Schneilkochtopf         4 5         - 7           Schmoren		3 4.	15-60
Schmoren         Schmoren           Rouladen         4 - 5         50 - 65           Schmorbraten         4 - 5         60 - 100           Gulasch***         3 - 4         50 - 60           Schmitzel, natur oder paniert         6 - 7         6 - 10           Schnitzel, natur oder paniert*         6 - 7         6 - 12           Scheit, liefgekühlt         6 - 7         6 - 12           Steak (3 cm dick)         7 - 8         8 - 12           Steak (3 cm dick)         7 - 8         8 - 12           Geflügelbrust, tiefgekühlt**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt.*         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt.*         5 - 6         10 - 20           Fisisch und Fischfliet, natur         6 - 7         8 - 20           Fisisch und Fischfliet, paniert         6 - 7         8 - 20           Fisisch und Fischfliet, paniert         6 - 7         8 - 20           Fisch und Fischfliet, paniert         6 - 7         8 - 20           Fisch und Fischfliet, paniert         6 - 7		2 3.	10 - 20
Schmoren         Schmoren           Rouladen         4 - 5         50 - 65           Schmorbraten         4 - 5         60 - 100           Gulasch***         3 - 4         50 - 60           Schmitzel, natur oder paniert         6 - 7         6 - 10           Schnitzel, ineigrekühlt         6 - 7         6 - 12           Scheit, ideigrekühlt         6 - 7         6 - 12           Steak (3 cm dick)         7 - 8         8 - 12           Steak (3 cm dick)         7 - 8         8 - 12           Steak (3 cm dick)**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt,**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt,**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt,**         5 - 6         10 - 20           Fisich und Fischfliet, paniert         6 - 7         8 - 20           Fisich und Fischfliet, paniert         6 - 7         8 - 20           Fisich und Eitgekühlt, z. B. Fischstäbchen         7 - 8	Gemüse, tiefgekühlt	3 4.	7 - 20
Rouladen         4 - 5         50 - 65           Schmorbraten         4 - 5         60 - 100           Gulasch****         3 - 4         50 - 60           Schmoren / Braten mit wenig Ö!*           Schmitzel, natur oder paniert         6 - 7         6 - 10           Schnitzel, tiefgekühlt         6 - 7         6 - 12           Kotelett, natur oder paniert**         6 - 7         8 - 12           Steak (3 cm dick)         7 - 8         8 - 12           Steak (3 cm dick)         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust (2 cm dick)**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt**         5 - 6         10 - 30           Frikadellen (3 cm dick)**         4 - 5         20 - 30           Hamburger (2 cm dick)**         4 - 5         20 - 30           Hamburger (2 cm dick)**         6 - 7         8 - 20           Fisch und Fischfilet, natur         5 - 6         8 - 20           Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen         7 - 8         15           Scampi, Garnelen         7 - 8         15           Scampi, Garnelen         7 - 8         15 - 20           Tiefküh		4 5.	-
Schmorbraten         4 - 5         60 - 100           Gulasch***         3 - 4         50 - 60           Schmoren / Braten mit wenig Öl*         ****         ****           Schnitzel, natur oder paniert         6 - 7         6 - 10           Schnitzel, tiefgekühlt         6 - 7         6 - 12           Kotelett, natur oder paniert**         6 - 7         8 - 12           Steak (3 cm dick)         7 - 8         8 - 12           Geflügelbrust, (2 cm dick)**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt**         4 - 5         20 - 30           Hamburger (2 cm dick)***         6 - 7         10 - 20           Fisch und Fischfilet, natur         5 - 6         7 - 20           Fisch und Fischfilet, paniert         6 - 7         8 - 20           Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen         6 - 7         8 - 15           Scampi, Garnelen         7 - 8         4 - 10           Sautieren von Gemüse und Plizen, frisch         7 - 8         15 - 20           Plannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art         7 - 8         15 - 20           Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte         6 - 7         6 - 10	Schmoren		
Gulasch***         3 - 4         50 - 60           Schmoren / Braten mit wenig Öl*         Schnitzel, natur oder paniert         6 - 7         6 - 10           Schnitzel, tiefgekühlt         6 - 7         6 - 12           Kotelett, natur oder paniert**         6 - 7         8 - 12           Steak (3 cm dick)         7 - 8         8 - 12           Geflügelbrust (2 cm dick)**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt**         5 - 6         10 - 20           Frikädellen (3 cm dick)**         4 - 5         20 - 30           Hamburger (2 cm dick)**         6 - 7         10 - 20           Fisch und Fischfilet, natur         5 - 6         7 - 8         20           Fisch und Fischfilet, paniert         6 - 7         8 - 20           Fisch und Fischfilet, paniert         6 - 7         8 - 20           Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen         6 - 7         8 - 15           Scampi, Garnelen         7 - 8         4 - 10           Sautieren von Gemüse und Plizen, frisch         7 - 8         15 - 20           Pflannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art         7 - 8         15 - 20           Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte         6 - 7         6 - 10           Prannengericht	Rouladen	4 - 5	50 - 65
Schmoren / Braten mit wenig Öl*           Schnitzel, natur oder paniert         6-7         6-10           Schnitzel, tiefgekühlt         6-7         6-12           Kotelett, natur oder paniert**         6-7         8-12           Steak (3 cm dick)         7-8         8-12           Gefügelbrust (2 cm dick)**         5-6         10-20           Gefügelbrust, tiefgekühlt**         5-6         10-30           Frikadellen (3 cm dick)**         4-5         20-30           Hamburger (2 cm dick)**         6-7         10-20           Fisch und Fischfilet, natur         5-6         8-20           Fisch und Fischfilet, paniert         6-7         8-20           Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen         6-7         8-15           Scampi, Garnelen         7-8         4-10           Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch         7-8         10-20           Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art         7-8         15-20           Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte         6-7         6-10           Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)         6-7         -           Omelette (nacheinander braten)         3-4         3-10           Spiegeleier         5-6         3-6	Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Schnitzel, natur oder paniert       6 - 7       6 - 10         Schnitzel, tiefgekühlt       6 - 7       6 - 12         Kotelett, natur oder paniert**       6 - 7       8 - 12         Steak (3 cm dick)       7 - 8       8 - 12         Geflügelbrust (2 cm dick)**       5 - 6       10 - 20         Geflügelbrust, tiefgekühlt**       5 - 6       10 - 30         Frikadellen (3 cm dick)**       4 - 5.       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 und Fischfilet, paniert       6 - 7       8 - 20         Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen       6 - 7       8 - 15         Scampi, Garnelen       7 - 8       4 - 10         Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch       7 - 8       10 - 20         Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art       7 - 8       15 - 20         Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte       6 - 7       6 - 10         Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)       6 - 7       - 2         Omelette (nacheinander braten)       3 - 4       3 - 10         Spiegeleier       5 - 6 <t< td=""><td>Gulasch***</td><td>3 - 4</td><td>50 - 60</td></t<>	Gulasch***	3 - 4	50 - 60
Schnitzel, natur oder paniert       6 - 7       6 - 10         Schnitzel, tiefgekühlt       6 - 7       6 - 12         Kotelett, natur oder paniert**       6 - 7       8 - 12         Steak (3 cm dick)       7 - 8       8 - 12         Geflügelbrust (2 cm dick)**       5 - 6       10 - 20         Geflügelbrust, tiefgekühlt**       5 - 6       10 - 30         Frikadellen (3 cm dick)**       4 - 5.       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 und Fischfilet, paniert       6 - 7       8 - 20         Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen       6 - 7       8 - 15         Scampi, Garnelen       7 - 8       4 - 10         Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch       7 - 8       10 - 20         Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art       7 - 8       15 - 20         Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte       6 - 7       6 - 10         Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)       6 - 7       - 2         Omelette (nacheinander braten)       3 - 4       3 - 10         Spiegeleier       5 - 6 <t< td=""><td>Schmoren / Braten mit wenig ÖI*</td><td></td><td></td></t<>	Schmoren / Braten mit wenig ÖI*		
Kotelett, natur oder paniert**       6 - 7       8 - 12         Steak (3 cm dick)       7 - 8       8 - 12         Geflügelbrust (2 cm dick)**       5 - 6       10 - 20         Geflügelbrust, tiefgekühlt**       5 - 6       10 - 30         Frikadellen (3 cm dick)**       4 - 5.       20 - 30         Hamburger (2 cm dick)**       6 - 7       10 - 20         Fisch und Fischfillet, natur       5 - 6       8 - 20         Fisch und Fischfillet, paniert       6 - 7       8 - 20         Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen       6 - 7       8 - 15         Scampi, Garnelen       7 - 8       4 - 10         Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch       7 - 8       10 - 20         Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art       7 - 8       15 - 20         Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte       6 - 7       6 - 10         Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)       6 - 7       - 7         Omelette (nacheinander braten)       3 - 4       3 - 10         Spiegeleier       5 - 6       3 - 6         Frittlieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)         Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Kotelett, natur oder paniert**         6 - 7         8 - 12           Steak (3 cm dick)         7 - 8         8 - 12           Geflügelbrust (2 cm dick)**         5 - 6         10 - 20           Geflügelbrust, tiefgekühlt**         5 - 6         10 - 30           Frikadellen (3 cm dick)**         4 - 5.         20 - 30           Hamburger (2 cm dick)**         6 - 7         10 - 20           Fisch und Fischfilet, natur         5 - 6         8 - 20           Fisch und Fischfilet, paniert         6 - 7         8 - 20           Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen         6 - 7         8 - 15           Scampi, Garnelen         7 - 8         4 - 10           Sautieren von Gemüse und Pitzen, frisch         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 - 7         - 7           Omelette (nacheinander braten)         3 - 4         3 - 10           Spiegeleier         5 - 6         3 - 6    Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)		6 - 7	6 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)**       5 - 6       10 - 20         Geflügelbrust, tiefgekühlt**       5 - 6       10 - 30         Frikadellen (3 cm dick)**       4 5.       20 - 30         Hamburger (2 cm dick)**       6 - 7       10 - 20         Fisch und Fischfillet, natur       5 - 6       8 - 20         Fisch und Fischfillet, paniert       6 - 7       8 - 20         Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen       6 - 7       8 - 15         Scampi, Garnelen       7 - 8       4 - 10         Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch       7 - 8       10 - 20         Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art       7 - 8       15 - 20         Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte       6 - 7       6 - 10         Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)       6 - 7       -         Omelette (nacheinander braten)       3 - 4       3 - 10         Spiegeleier       5 - 6       3 - 6         Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-21 Öl, portionsweise frittieren)         Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	Kotelett, natur oder paniert**	6 - 7	8 - 12
Geflügelbrust, tiefgekühlt**       5 - 6       10 - 30         Frikadellen (3 cm dick)**       4 5.       20 - 30         Hamburger (2 cm dick)**       6 - 7       10 - 20         Fisch und Fischfilet, natur       5 - 6       8 - 20         Fisch und Fischfilet, paniert       6 - 7       8 - 20         Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen       6 - 7       8 - 15         Scampi, Garnelen       7 - 8       4 - 10         Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch       7 - 8       10 - 20         Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art       7 - 8       15 - 20         Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte       6 - 7       6 - 10         Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)       6 - 7       -         Omelette (nacheinander braten)       3 - 4       3 - 10         Spiegeleier       5 - 6       3 - 6         Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)         Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets		7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust, tiefgekühlt**       5 - 6       10 - 30         Frikadellen (3 cm dick)**       4 5.       20 - 30         Hamburger (2 cm dick)**       6 - 7       10 - 20         Fisch und Fischfilet, natur       5 - 6       8 - 20         Fisch und Fischfilet, paniert       6 - 7       8 - 20         Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen       6 - 7       8 - 15         Scampi, Garnelen       7 - 8       4 - 10         Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch       7 - 8       10 - 20         Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art       7 - 8       15 - 20         Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte       6 - 7       6 - 10         Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)       6 - 7       -         Omelette (nacheinander braten)       3 - 4       3 - 10         Spiegeleier       5 - 6       3 - 6         Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)         Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	Geflügelbrust (2 cm dick)**	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm dick)**       6 - 7       10 - 20         Fisch und Fischfilet, natur       5 - 6       8 - 20         Fisch und Fischfilet, paniert       6 - 7       8 - 20         Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen       6 - 7       8 - 15         Scampi, Garnelen       7 - 8       4 - 10         Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch       7 - 8       10 - 20         Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art       7 - 8       15 - 20         Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte       6 - 7       6 - 10         Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)       6 - 7       -         Omelette (nacheinander braten)       3 - 4       3 - 10         Spiegeleier       5 - 6       3 - 6         Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)         Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets       8 - 9       -	Geflügelbrust, tiefgekühlt**	5 - 6	10 - 30
Fisch und Fischfilet, natur  Fisch und Fischfilet, paniert  Fi	Frikadellen (3 cm dick)**	4 5.	20 - 30
Fisch und Fischfilet, paniert Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen Foampi, Garnelen Foampi, Garnelen Foampi, Garnelen Foampi, Garnelen Foampise und Pilzen, frisch Foampise und Pilzen, frisch Foampise, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art Foampiserichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art Foampiserichte, z. B. Pfannengerichte Foampischen, z. B. Poampischen, z. B. Poampis	Hamburger (2 cm dick)**	6 - 7	10 - 20
Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen  Scampi, Garnelen  7 - 8  4 - 10  Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch  7 - 8  10 - 20  Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art  7 - 8  15 - 20  Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte  6 - 7  6 - 10  Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)  6 - 7  Omelette (nacheinander braten)  Spiegeleier  Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)  Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets  8 - 9  - 1	Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Scampi, Garnelen Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch 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) 67. 0melette (nacheinander braten) Spiegeleier  Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren) Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets 8-9 -	Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Scampi, Garnelen Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch 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) 67. 0melette (nacheinander braten) Spiegeleier  Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren) Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets 8-9 -	Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15
Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art 7 - 8 15 - 20 Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte 6 - 7 6 - 10 Pfannkuchen (nacheinander ausbacken) 6 - 7 0melette (nacheinander braten) 3 - 4 3 - 10 Spiegeleier 5 - 6 3 - 6  Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren) Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets 8 - 9 -		7 - 8	4 - 10
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art 7-8 15-20 Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte 6-7 6-10 Pfannkuchen (nacheinander ausbacken) 67 Omelette (nacheinander braten) 34. 3-10 Spiegeleier 5-6 3-6  Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren) Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets 8-9 -		7 - 8	10 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte  Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)  Omelette (nacheinander braten)  Spiegeleier  Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)  Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets  6 - 7  6 - 10  3 - 4  3 - 10  5 - 6  3 - 6  Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)  Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets		7 - 8	15-20
Omelette (nacheinander braten) Spiegeleier  Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)  Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets  8 - 9 -		6 - 7	6 - 10
Spiegeleier 5 - 6 3 - 6  Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)  Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets 8 - 9 -	Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6 7.	-
Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)  Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets  8 - 9	Omelette (nacheinander braten)	3 4.	3 - 10
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets 8 - 9 -	Spiegeleier	5 - 6	3-6
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets 8 - 9 -	Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)		
	Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	8 - 9	-
		7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile 6 - 7 -		6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig 6 - 7 -	Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura 6 - 7		6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig 4 - 5		4 - 5	-
* Ohne Deckel			
** Mehrmals wenden	** Mehrmals wenden		
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.	***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.		

# Flex Zone

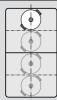
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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

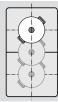
# Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

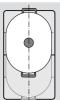
#### Als eine einzige Kochstelle



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



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



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

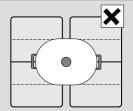
#### Als zwei unabhängige Kochstellen





Die vorderen und hinteren Kochstellen mit jeweils zwei Induktoren können unabhängig voneinander verwendet werden. Stellen Sie für jede einzelne Kochstelle die gewünschte Kochstufe ein. Verwenden Sie auf jeder Kochstelle nur ein Kochgeschirr.

#### Empfehlungen



Bei Kochfeldern mit mehr als einer flexiblen Kochzone stellen Sie das Geschirr so auf, dass es nur eine der flexiblen Kochzonen bedeckt.

Die Kochstellen werden sonst nicht vorschriftsmäßig aktiviert und es wird kein gutes Kochergebnis erzielt.

#### Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone wird wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet.

#### **Aktivieren**

Siehe Kapitel → "Kochstelle einstellen"

#### Als eine einzige Kochstelle

Verwendung der gesamten Kochzone durch das Verbinden beider Kochstellen.

#### Verbinden der beiden Kochstellen

- 1. Geschirr aufstellen. Eine der zwei zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe einstellen.
- 2. Symbol ∃ berühren. Die Anzeige ∃ leuchtet. Die flexible Kochzone ist aktiviert.

**Hinweis:** Die Kochstufe erscheint in den beiden Anzeigen der flexiblen Kochzone.

#### Kochstufe ändern

Eine der zwei zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe mit dem Twist-Knopf einstellen.

#### Ein neues Kochgeschirr hinzufügen

Stellen Sie das neue Geschirr auf, wählen Sie eine der beiden Kochstellen der flexiblen Kochzone aus und berühren Sie anschließend zweimal das Symbol 🖹. Das neue Kochgeschirr wird erkannt und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

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

#### Trennen der beiden Kochstellen

Eine der beiden zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen und das Symbol 
☐ berühren.

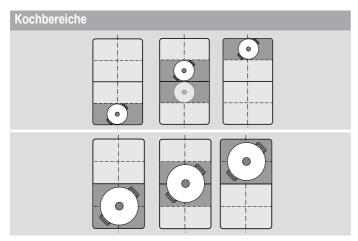
Die flexible Kochzone ist deaktiviert. Die beiden Kochstellen funktionieren weiterhin als zwei unabhängige Kochstellen.

**Hinweis:** Wird das Kochfeld aus- und später wieder eingeschaltet, wird die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochstellen umgestellt.

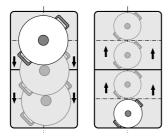
# Move Funktion

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

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



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



Voreingestellte Kochstufen:

Vorderer Bereich = Kochstufe 3

Mittlerer Bereich = Kochstufe 5

Hinterer Bereich = Kochstufe L.

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

→ "Grundeinstellungen"

#### **Hinweise**

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

#### **Aktivieren**

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

Die Funktion ist aktiviert.

#### Kochstufe ändern

Die Kochstufen der einzelnen Kochbereiche lassen sich während des Kochvorgangs ändern. Stellen Sie das Geschirr auf den Kochbereich und ändern Sie die Kochstufe mit dem Twist-Knopf.

#### Hinweise

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

#### Deaktivieren

Symbol **1** berühren. Die Anzeige neben dem Symbol **1** erlischt.

Die Funktion wurde deaktiviert.

**Hinweis:** Wenn einer der Kochbereiche auf  ${\it G}$  gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von wenigen Sekunden.

# FlexPlus Zone

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

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

#### Hinweise zum Kochgeschirr

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

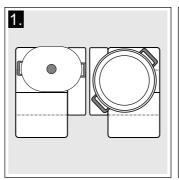
Das Geschirr sollte die seitliche Kochstelle und die FlexPlus-Kochzone bedecken.

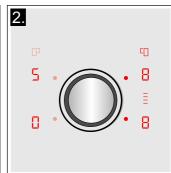
Je nach Größe des Kochgeschirrs kann die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen oder als eine Kochstelle aktiviert werden:

# Candiches Kochgeschirr: Die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen oder als eine Kochstelle aktivieren. Großes rundes Kochgeschirr: Die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle aktivieren. Das Geschirr darf die beiden FlexPlus-Kochzonen nicht gleichzeitig abdecken.

#### **Aktivieren**

- Stellen Sie das Geschirr auf die Kochstelle und achten Sie darauf, dass es auch die FlexPlus-Kochzone abdeckt.
- Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen. Die Anzeigen der Kochstelle und der FlexPlus-Kochzone leuchten auf.





Die FlexPlus-Kochzone ist aktiviert.

#### Deaktivieren

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

Die FlexPlus-Kochzone ist ausgeschaltet.

# **Seitfunktionen**

Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr\_Funktion

#### Programmierung der Garzeit

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

#### So stellen Sie ein:

- Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
- 2. Symbol → berühren. Die Anzeige → der Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 📆.



3. Die gewünschte Garzeit mit dem Twist-Knopf auswählen.



Die Garzeit beginnt abzulaufen.

#### Hinweise

 Für alle Kochstellen kann automatisch die gleiche Garzeit eingestellt werden. Die eingestellte Zeit läuft für jede der Kochstellen unabhängig voneinander ab.

Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit finden Sie im Abschnitt

- → "Grundeinstellungen"
- Wird die flexible Kochzone als einzige Kochstelle gewählt, ist die eingestellte Zeit für die gesamte Kochzone gleich.
- Wird bei der kombinierten Kochstelle die Funktion Move gewählt, ist die eingestellte Zeit für die drei Kochstellen gleich.

#### Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol I→I berühren.

Garzeit mit dem Twist-Knopf oder im Einstellbereich ändern oder 📆 einstellen, um die Garzeit zu löschen.

#### Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt, die Kochstelle zeigt  $\square$  und in der Timer-Anzeige erscheint für eine Minute  $\square$  $\square$ . Die Anzeige  $\longrightarrow$ I der Kochstelle blinkt. Ein beliebiges Symbol berühren; die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

#### Hinweise

- Wurde eine Garzeit für mehrere Kochstellen programmiert, erscheint in der Timer-Anzeige immer die am frühesten endende Garzeit. Die Anzeige I→I der Kochstelle leuchtet.
- Zum Abfragen der restlichen Garzeit einer Kochstelle: die entsprechende Kochstelle auswählen. Die Garzeit erscheint für 10 Sekunden.
- Sie können eine Garzeit bis zu 99 Minuten einstellen.

#### Der Küchenwecker

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

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

#### So wird die Funktion eingestellt

- 1. Symbol ♀ berühren, in der Timer-Anzeige erscheinen ♣ und die Anzeige ←.
- 2. Gewünschte Zeit mit dem Twist-Knopf auswählen.
- 3. Erneut das Symbol ♀ berühren, um die gewählte Zeit zu bestätigen.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

#### Zeit ändern oder löschen

Symbol  $\bigcirc$  berühren und die Zeit mit dem Twist-Knopf ändern oder auf  $\square \square$  stellen.

#### Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt für eine Minute.In der Timer-Anzeige blinkt das Symbol  $\varpi$  . Erneut das Symbol  $\varphi$  berühren, die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

#### Stoppuhr-Funktion

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

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

#### Aktivieren

Symbol  $\mathcal{O}$  berühren. In der Timer-Anzeige leuchten das Symbol  $\mathcal{O}$  und die Anzeige —.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

#### Deaktivieren

Symbol  $\circlearrowleft$  berühren. In der Timer-Anzeige werden  $\varpi$  angezeigt und erlöschen dann.

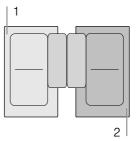
Die Funktion ist deaktiviert.

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

# PowerBoost Funktion

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

Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle P und S; anschließend wird automatisch die Kochstufe S eingestellt, ohne die Funktion zu aktivieren.



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

#### **Aktivieren**

- 1. Kochstelle auswählen.
- 2. Symbol P berühren. Die Anzeigen P und  $\Box$  leuchten.

Die Funktion ist aktiviert.

#### Deaktivieren

- 1. Kochstelle auswählen.
- 2. Symbol P berühren. Die Anzeigen P und  $\longrightarrow$  erlöschen.In der Anzeige der Kochstelle leuchtet die Kochstufe  $\P$ .

Die Funktion ist deaktiviert.

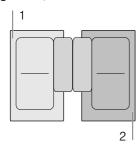
**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

# ShortBoost Funktion

Mit der ShortBoost-Funktion kann das Kochgeschirr schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe  $\mathbf{g}$ .

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

Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle P und S; anschließend wird automatisch die Kochstufe S eingestellt, ohne die Funktion zu aktivieren.



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

#### **Empfehlungen zur Anwendung**

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

#### Aktivieren

- 1. Kochstelle auswählen.
- Symbol P zweimal berühren. Die Anzeigen P und leuchten.

Die Funktion ist aktiviert.

#### Deaktivieren

- 1. Kochstelle auswählen.
- Symbol P berühren. Die Anzeigen P und erlöschen. In der Anzeige der Kochstelle leuchtet die Kochstufe 9.

Die Funktion ist deaktiviert.

**Hinweis:** Nach 30 Sekunden schaltet sich diese Funktion automatisch ab.

### **Warmhaltefunktion**

Diese Funktion ist geeignet zum Schmelzen von Schokolade oder Butter und zum Warmhalten von Speisen.

#### Aktivieren

- 1. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle aus.
- Berühren Sie in den nächsten 10 Sekunden das Symbol \(\mathcal{L}\).

In der Anzeige leuchtet 🕹 .

Die Funktion ist aktiviert.

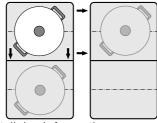
#### Deaktivieren

- 1. Wählen Sie die Kochstelle aus.
- Berühren Sie das Symbol !.
   Die Anzeige ! erlischt.Die Kochstelle schaltet sich aus und es leuchtet die Restwärmeanzeige.
   Die Funktion ist deaktiviert.

# Übertragung von Einstellungen

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

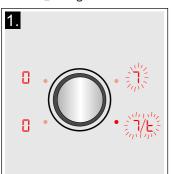
Um die Einstellungen zu übertragen, stellen Sie das Geschirr von der eingeschalteten Kochstelle auf eine andere Kochstelle.

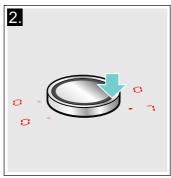


**Hinweis:** Zusätzliche Informationen zur richtigen Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex Zone"

#### **Aktivieren**

- Stellen Sie das Geschirr von der eingeschalteten Kochstelle auf eine andere Kochstelle.
   An der ursprünglichen Kochstelle blinkt die Kochstufe.
  - Das Geschirr wird erkannt und in der Anzeige der neuen Kochstelle blinken die zuvor gewählte Kochstufe und das Symbol  $\boldsymbol{\xi}$ .





Die Funktion ist aktiviert.

Die Einstellungen wurden auf die neue Kochstelle übertragen.

#### Hinweise

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

# **Kindersicherung**

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

#### Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Aktivieren: Symbol  $\bigcirc$  ca. 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige  $\Longrightarrow$  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Deaktivieren: Symbol  $\bigcirc$  ca. 4 Sekunden lang berühren. Die Sperre ist aufgehoben.

#### Automatische Kindersicherung

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

#### **Ein-und Ausschalten**

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel  $\longrightarrow$  "Grundeinstellungen"

# **Wisch-Schutz**

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

Aktivieren: Twist-Knopf entfernen. Die Anzeige Pleuchtet. Das Bedienfeld ist für 35 Sekunden gesperrt. Die Oberfläche des Bedienfeldes kann nun gereinigt werden, ohne dass sich die Einstellungen verändern.

Deaktivieren: Nach 35 Sekunden wird das Bedienfeld entsperrt. Um die Funktion vorzeitig zu beenden, den Twist-Knopf wieder aufsetzen und solange drehen, bis die Anzeige 🗑 erlischt.

#### Hinweise

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

# **Automatische Abschaltung**

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

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

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

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

# **Grundeinstellungen**

Das Gerät verfügt über verschiedene Grundeinstellungen. Diese Grundeinstellungen können an Ihre persönlichen Bedürfnisse angepasst werden.

Anzeige	Funktion
c	Kindersicherung  C Manuell*.  I Automatisch.  Funktion deaktiviert.
c2	Signaltöne  Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet.  Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.  Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet.  Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c3	Energieverbrauch anzeigen  Deaktiviert.*  Aktiviert.
c5	Automatische Programmierung der Garzeit  UU Ausgeschaltet.*  UI-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c 6	Signaltondauer der Timer-Funktion  1
<i>ε</i> 7	Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen  Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab.  Deaktiviert. Maximalleistung des Kochfelds. */**  1000 W Mindestleistung.  1500 W  3000 W Empfohlen für 13 Ampere.  3500 W Empfohlen für 16 Ampere.  4000 W  4500 W Empfohlen für 20 Ampere.  3 oder \$\mathbb{g}\$. Maximalleistung des Kochfeldes.**
c9	Auswahlzeit der Kochzone  Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochzone bleibt ausgewählt.*  Begrenzt: Die Kochzone bleibt nur für einige Sekunden ausgewählt.
c	Voreingestellte Leistungsstufen für die Move-Funktion ändern

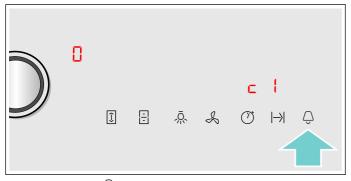
# Kochgeschirr und Ergebnis des Garvorgangs prüfen Nicht geeignet Nicht optimal Geeignet Geeignet Auf Standardeinstellungen zurücksetzen Individuelle Einstellungen.\* Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

#### So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

- 1. Das Kochfeld einschalten.

Produktinformationen	Anzeige
Kundendienstindex (KI)	0 1
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	<i>9</i> 5.
Fertigungsnummer 2	0.5



- 5. Änschließend die gewünschte Einstellung mit dem Twist-Knopf auswählen.



Die Einstellungen wurden gespeichert.

#### Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

<sup>\*</sup>Werkseinstellung

<sup>\*\*</sup>Die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeig

# Energie-Verbrauchsanzeige

Diese Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch des letzten Kochvorgangs auf diesem Kochfeld an.

Nach dem Ausschalten des Kochfelds wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden angezeigt, z. B. 1.08 kWh.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.

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

# Kochgeschirr-Test

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

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

- Stellen Sie das kalte Kochgeschirr mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle, die vom Durchmesser her am besten zum Geschirrboden passt.
- 2. Gehen Sie zu den Grundeinstellungen und wählen Sie die Einstellung c ! ?.
- Drehen Sie den Twist-Knopf. In den Kochstellen-Anzeigen blinkt —.

Die Funktion ist aktiviert.

Nach 10 Sekunden erscheinen in den Kochstellen-Anzeigen Angaben zu Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs.



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

#### **Ergebnis**

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

Um die Funktion wieder zu aktivieren, drehen Sie den Twist-Knopf.

#### Hinweise

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

# **Pa** Power-Manager

Mit der Funktion Power-Manager kann die Gesamtleistung des Kochfeldes eingestellt werden.

Das Kochfeld ist werksseitig voreingestellt. Seine Höchstleistung ist auf dem Typenschild angegeben. Mit der Funktion Power-Manager kann der Wert gemäß den Anforderungen der jeweiligen Elektroinstallation geändert werden.

Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die zur Verfügung stehende Leistung automatisch auf die eingeschalteten Kochzonen.

Solange die Funktion Power-Manager aktiviert ist, kann die Leistung einer Kochzone zeitweise unter den Nominalwert fallen. Wird eine Kochzone eingeschaltet und die Leistungsbegrenzung erreicht, erscheint in der Kochstufen-Anzeige für kurze Zeit \_.Das Gerät reguliert und wählt die höchst mögliche Leistungsstufe selbsttätig.

Für weitere Informationen darüber, wie die Gesamtleistung des Kochfelds geändert wird, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen"

# **Home Connect**

Dieses Gerät ist WLAN-fähig, Einstellungen können über ein mobiles Endgerät an das Gerät gesendet werden.

Wird das Gerät nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden, funktioniert das Gerät wie ein Kochfeld ohne Netzwerkanbindung. Das Kochfeld ist immer über das Bedienfeld bedienbar.

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

#### Hinweise

- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt - der Kochvorgang muss überwacht werden.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanweisung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen. Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App. → "Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 5
- Sie können mit der Home Connect App Einstellungen an Ihr Gerät senden und müssen diese am Gerät bestätigen. Eine Bedienung des Geräts von unterwegs ist nicht möglich.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

#### **Einrichten**

Um Einstellungen über Home Connect durchführen zu können, muss die Home Connect App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert und eingerichtet sein.

Folgen Sie den durch die App vorgegebenen Schritten, um die Einstellungen vorzunehmen.

Für das Einrichten muss die App geöffnet sein.

#### **Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk**

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

- 1. Das Kochfeld einschalten.
- Symbol Q 3 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- - In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  $\mathcal{Z}$ .



- 4. Mit dem Twist-Knopf den Wert / einstellen. Im Bedienfeld blinken / und das Symbol 🛜.
- 5. Innerhalb von 2 Minuten die WPS-Taste am Router drücken.

Wenn im Bedienfeld das Symbol ? nicht mehr blinkt, sondern konstant leuchtet, ist das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden.

#### Hinweis:

Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, erscheint der Wert **2** "manuell verbinden".Das Gerät manuell im Heimnetzwerk anmelden oder erneut die automatische Verbindung starten.

Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, und die Einstellung  $H\mathcal{L}\mathcal{Z}$  wird angezeigt.Im Einstellbereich blinkt der Wert  $\mathcal{L}$ .



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

Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  $\mathcal{L}$  erscheint.

#### Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

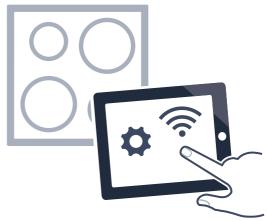
- 1. Das Kochfeld einschalten.
- 3. Symbol  $\bigcirc$  so oft berühren, bis die Einstellung  $H\mathcal{L}$  I erscheint.

In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  $\mathcal{G}$ .





 Ein mobiles Endgerät am Kochfeldnetzwerk mit der SSID "HomeConnect" mit dem Key "HomeConnect" anmelden.



Wenn im Bedienfeld das Symbol ? nicht mehr blinkt, sondern konstant leuchtet, ist das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden.

Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, und die Einstellung HC2 wird angezeigt.Im Einstellbereich blinkt der Wert 1.



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

Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  $\overline{\mathcal{Q}}$  erscheint.

#### **Home Connect Einstellungen**

Sie können Home Connect jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

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

Funktion
Anmeldung im Heimnetzwerk (WLAN)
Nicht verbunden / Netzwerkverbindung trennen.
Automatisch verbinden.
Manuell verbinden.
Verbunden.
Verbindung mit App
Nicht verbunden.
Verbindung herstellen.
Verbindung mit WLAN
Funkmodul ausgeschaltet.
Funkmodul eingeschaltet.
Einstellungen über App
Ausgeschaltet.
Eingeschaltet.*
Software Update
Update verfügbar und bereit zur Installation.
Starten der Installation.
Fernzugriff durch Kundendienst
Nicht erlaubt.
Erlaubt.
nstellung

Anzeige	Funktion			
HE 7	WLAN Signalstärke			
<i>G</i>	Nicht mit dem Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.			
- {	Signalstärke 1 (schlecht)			
2	Signalstärke 2 (mittel)			
3	Signalstärke 3 (gut)			
HE8	Verbindung zu Home Connect Server			
G	Nicht verbunden.			
1	Verbunden.			
* Grundeinstellung				

#### Hinweise

- Die Einstellung #[2] wird nur angezeigt, wenn das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
- Die Einstellung #[] wird nur angezeigt, wenn das Gerät schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
- Die Einstellung **H**[5] wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.
- Die Einstellung HLB wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Gerät zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
- Die Einstellungen *HE 7* und *HEB* werden nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN besteht.

#### WLAN deaktivieren

Ist Wi-Fi aktiviert, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen.

#### Hinweis:

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W.

- 1. Das Kochfeld einschalten.
- Symbol ♀ 3 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol ♀ sooft berühren, bis die Einstellung H∑∃ erscheint.

In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 1.



4. Mit dem Twist-Knopf den Wert  $\square$  einstellen. WLAN ist deaktiviert und im Bedienfeld erlischt das Symbol  $\curvearrowright$ .

#### Vom Netzwerk trennen

Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

#### Hinweis:

Wenn Ihr Kochfeld vom Netzwerk getrennt ist, ist keine Bedienung über Home Connect möglich.

- 1. Das Kochfeld einschalten.
- 3. Symbol  $\bigcirc$  sooft berühren, bis die Einstellung  $H \subseteq I$  erscheint.
  - In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 3.
- 4. Mit dem Twist-Knopf den Wert  $\mathcal{I}$  einstellen. Das Gerät ist vom Heimnetzwerk getrennt und im Bedienfeld erlischt das Symbol  $\widehat{\Rightarrow}$ .

#### Netzwerk verbinden

- 1. Das Kochfeld einschalten.
- Symbol Q 3 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- 3. Symbol  $\bigcirc$  so oft berühren, bis die Einstellung  $H \subseteq I$  erscheint.
  - In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  $\mathcal{L}$ .



- Mit dem Twist-Knopf Wert ! "Automatisch verbinden" oder Wert ? "Manuell verbinden" einstellen.
- Folgen Sie den Anweisungen gemäß
   → "Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk"
   oder → "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk".

#### Mit App verbinden

Ist auf Ihrem mobilen Endgerät die Home Connect App installiert, können Sie dieses mit Ihrem Kochfeld verbinden.

#### Hinweise

- Gerät muss mit dem Netzwerk verbunden sein.
- App muss geöffnet und eingerichtet sein.
- Wenn eine direkte Verbindung zu einer
  Dunstabzugshaube besteht, trennen Sie das
  Kochfeld zunächst vom Heimnetzwerk und starten
  Sie die Verbindung erneut. → "Vom Netzwerk
  trennen" auf Seite 29 → "Netzwerk verbinden"
  auf Seite 29

- 1. Das Kochfeld einschalten.
- 2. Symbol ♀ 3 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- 3. Symbol  $\bigcirc$  sooft berühren, bis die Einstellung  $H \square \square$  erscheint.
  - In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  $\mathcal{Z}$ .



- 4. Mit dem Twist-Knopf den Wert ! einstellen.
- 5. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsvorgang abzuschließen.

#### Einstellungen über App

Sie können mit der Home Connect App bequem auf die Grundeinstellungen Ihres Kochfelds zugreifen und Einstellungen für die Kochzonen an das Kochfeld senden.

#### Hinweise

- Zum Ändern der Grundeinstellungen muss das Kochfeld ausgeschaltet sein.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im Auslieferungszustand ist die Übertragung der Einstellungen aktiviert.
- Ist die Übertragung der Einstellungen deaktiviert, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.
- 1. Das Kochfeld einschalten.
- 3. Symbol ♀ sooft berühren, bis die Einstellung \( \mathbb{H}\mathbb{L}\mathbb{H}\) erscheint.
- 4. Um die Übertragung zu aktivieren, mit dem Twist-Knopf den Wert 1 wählen, um die Übertragung zu deaktivieren, den Wert 2 wählen.



#### Kocheinstellungen bestätigen

Sobald Kocheinstellungen an eine Kochstelle übermittelt werden, beginnt je nach Einstellung die Kochstellen-Anzeige, Timer-Anzeige oder veränderte Funktion zu blinken. Um die Einstellungen zu bestätigen, berühren Sie den Twist-Knopf im Bereich der gewünschten Kochstelle. Um die Einstellungen abzulehnen, berühren Sie eine beliebige andere Taste des Kochfelds.

#### **Software Update**

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

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

Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über das Kochfeld (Grundeinstellungen, Einstellung *HC5*) oder die Home Connect App starten, wenn Sie sich in Ihrem lokalen Netzwerk befinden.

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

#### Hinweise

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

#### **Ferndiagnose**

Bei Störungen kann der Kundendienst über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen.

Kontaktieren Sie den Kundendienst und stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät mit dem Home Connect-Server verbunden ist, und prüfen Sie, ob der Ferndiagnose-Dienst in Ihrem Land verfügbar ist.

#### Hinweis:

Für weitere Informationen und zur Verfügbarkeit des Ferndiagnose-Dienstes in Ihrem Land besuchen Sie bitte den Hilfe & Support-Bereich der Home Connect-Webseite Ihres Landes: www.home-connect.com

#### **Hinweis zum Datenschutz**

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen WLAN-Netzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Software- und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

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

#### Hinweis:

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

#### Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Constructa-Neff Vertriebs-GmbH, dass sich das Gerät mit Funkfunktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.neff-international.com auf der Produktseite ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.



2,4 GHz Band: 100 mW max. 5 GHz Band: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	ΙE	EL
	ES	FR	HR	ΙΤ	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	ΑT	PL	PT	R0	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	СН	TR	
5 GHz V	VLAN (	Wi-Fi): N	lur zum	Gebrau	ch in Inr	nenräun	nen	

# Verbindung Dunstabzugshaube

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

Sie haben verschiedene Möglichkeiten, die Geräte miteinander zu verbinden:

#### **Home Connect**

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

Beide Geräte können mit der App und über das Bedienfeld gesteuert werden.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect und das Home Connect Kapitel.

→ "Home Connect" auf Seite 26



#### Geräte direkt verbinden

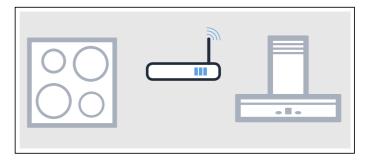
Wird das Gerät direkt mit einer Dunstabzugshaube verbunden, kann die Dunstabzugshaube über das Kochfeld gesteuert werden. Eine Verbindung zum Heimnetzwerk oder mit der App ist für beide Geräte nicht mehr möglich. Beide Geräte sind über das Bedienfeld steuerbar.



#### Geräte über Heimnetzwerk verbinden

Nutzen Sie diese Verbindungsart, wenn keines oder nur eines der beiden Geräte mit der Home Connect App verbunden ist.

Werden die Geräte über das Heimnetzwerk miteinander verbunden, dann können Sie sowohl die Haubensteuerung als auch Home Connect für das Kochfeld nutzen.



#### Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise der Gebrauchsanweisung zu Ihrer Dunstabzugshaube und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die kochfeldbasierte Haubensteuerung bedienen. → "Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 5
- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W.

#### **Einrichten**

Um die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube einzurichten, müssen beide Geräte eingeschaltet sein.

Beachten Sie hierfür das Kapitel "Verbindung Kochfeld" in der Gebrauchsanweisung Ihrer Dunstabzugshaube.

#### **Direkte Verbindung**

Wenn Sie Ihr Kochfeld direkt mit der Dunstabzugshaube verbinden, ist die Verbindung zum Heimnetzwerk nicht mehr möglich und Sie können Home Connect nicht mehr nutzen.

- 1. Das Kochfeld einschalten.
- Symbol ♀ 3 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- 3. Symbol  $\bigcirc$  so oft berühren, bis die Einstellung  $\bigcirc$  15 erscheint.
  - In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  $\mathcal{Z}$ .
- 4. Mit dem Twist-Knopf den Wert 1 einstellen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt 1.
- 5. Innerhalb von 2 Minuten an der Dunstabzugshaube die Verbindung starten.

Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert **3** erscheint. Nach Verlassen des Einstellmenüs werden im Bedienfeld des Kochfeldes die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.

#### Verbindung über Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router. Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten "Direkte Verbindung".

Stellen Sie zu Beginn sicher, dass die Dunstabzugshaube mit der App verbunden ist oder sich im Heimnetzwerk befindet.

- 1. Das Kochfeld einschalten.
- 3. Symbol  $\bigcirc$  so oft berühren, bis die Einstellung  $\bigcirc$  15 erscheint.
  - In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  $\mathcal{G}$  (nicht verbunden) oder  $\mathcal{Z}$  (mit Heimnetzwerk verbunden).
- 4. Mit dem Twist-Knopf den Wert 1 einstellen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt 1.
- Wenn das Gerät noch nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden war, innerhalb von 2 Minuten WPS-Taste am Router drücken.

Das Kochfeld wird mit dem Heimnetzwerk verbunden, in der Kochstellen-Anzeige erscheint der Wert 2. Der Verbindungsaufbau mit der Dunstabzugshaube startet automatisch und ist für 2 Minuten aktiv.

Wenn das Gerät bereits mit dem Heimnetzwerk verbunden ist, mit dem nächsten Schritt fortfahren.

6. Verbindung an der Dunstabzugshaube starten. Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert 

☐ erscheint. Nach Verlassen des Einstellmenüs werden im Bedienfeld des Kochfeldes die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.

#### Hinweis:

Die Verbindung kann nur dann hergestellt werden, wenn beide Geräte mit dem Heimnetzwerk verbunden sind und sich im Verbindungsvorgang befinden. Sollte die Zeit für den Verbindungsvorgang bei einem der beiden Geräte bereits abgelaufen sein, starten Sie die Verbindung erneut (Grundeinstellungen, Einstellung  $rac{15}{6}$ ).

#### Vom Netzwerk trennen

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

- 1. Das Kochfeld einschalten.
- Symbol Q 3 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- 3. Symbol  $\bigcirc$  so oft berühren, bis die Einstellung c 15 erscheint.
- 4. Mit dem Twist-Knopf den Wert  $\overline{a}$  einstellen. Die Verbindung wurde wieder hergestellt.

#### Haube über das Kochfeld steuern

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

"Haubensteuerung Einstellungen" auf Seite 33

Über das Bedienfeld können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

#### Lüfter einstellen

#### **Aktivieren**

- Symbol & berühren.
- 2. Mit dem Twist-Knopf die Lüfterstufe wählen. Sie können zwischen den Stufen 1, 2, und 3 wählen. Um die Intensivstufen zu wählen, drehen Sie den Twist-Knopf, bis P 1 oder P2 erscheint.

Der Lüfter wurde aktiviert.

#### Deaktivieren

- 1. Symbol & berühren.
- Mit dem Twist-Knopf Lüfterstufe 0 einstellen. Der Lüfter wurde deaktiviert.

#### Automatikbetrieb einstellen

#### **Aktivieren**

- 1. Symbol & berühren.
- 2. Den Twist-Knopf drehen, bis im Bedienfeld das Symbol  $\pmb{R}$  erscheint.

Der Automatikbetrieb ist aktiviert.

Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

#### Deaktivieren

- 1. Symbol & berühren.
- Den Twist-Knopf drehen, bis die Lüfterstufe 0 eingestellt ist, oder eine andere Lüfterstufe wählen.
   Der Automatikbetrieb ist deaktiviert.

#### Beleuchtung der Haube einstellen

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

Symbol A berühren.

#### Haubensteuerung Einstellungen

Sie können die kochfeldbasierte Haubensteuerung jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

Anzeige	Funktion
c 18	Verbindung Kochfeld - Haube
0	Nicht verbunden / Verbindung trennen.
1	Verbindung starten.
2	Mit Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.
3	Mit Dunstabzugshaube verbunden.
c 18	Automatisches Starten des Lüfters
8	Ausgeschaltet. Die Haube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden.
1	Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.* Die Haube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein.
2	Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Haube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festen Stufe ein.
c20	Lüfternachlauf
c 2'U 0	<b>Lüfternachlauf</b> Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.
0 ! 2	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.
<i>0</i>	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus. Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*
0 ! 2	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.  Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*  Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.
0 ! 2 3	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.  Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*  Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.  Keine Änderung der Einstellungen.
0    -  3  c2	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.  Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*  Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.  Keine Änderung der Einstellungen.  Automatisches Einschalten der Beleuchtung
0 1 2 3 c21	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.  Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*  Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.  Keine Änderung der Einstellungen.  Automatisches Einschalten der Beleuchtung  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.*  Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Koch-
0    2  3  c2   0 	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.  Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*  Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.  Keine Änderung der Einstellungen.  Automatisches Einschalten der Beleuchtung  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.*  Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.
0 ! 2 3 c2! 0 !	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.  Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*  Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.  Keine Änderung der Einstellungen.  Automatisches Einschalten der Beleuchtung  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.*  Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.  Automatisches Ausschalten der Beleuchtung

#### Hinweis:

Die Einstellungen c 18, c 20, c 2 1 und c 22 werden nur angezeigt, wenn das Gerät mit einer Dunstabzugshaube verbunden ist.



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

#### Kochfeld

#### Reinigung

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

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

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

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

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

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

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

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

#### Kochfeldrahmen

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

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

#### **Twist-Knopf**

Zur Reinigung des Twist-Knopfes verwenden Sie am besten lauwarme Spüllauge. Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel. Reinigen Sie den Twist-Knopf nicht in der Geschirrspülmaschine oder in Spülwasser. Er könnte dadurch beschädigt werden.



#### Gebrauch

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

Die Kindersicherung ist aktiviert.

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

#### Warum blinken die Anzeigen und ein Signalton ist zu hören?

Entfernen Sie Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld. Entfernen Sie alle Gegenstände, die auf dem Bedienfeld liegen. Die Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons finden Sie im Kapitel — "Grundeinstellungen"

#### Geräusche

#### Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

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

#### Mögliche Geräusche:

#### Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

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

#### Tiefes Pfeifen:

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

#### Knistern:

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

#### Hohe Pfeiftöne:

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

#### Ventilatorgeräusch:

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfelds weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

#### Kochgeschire

#### Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel --> "Kochen mit Induktion".

#### Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

Die Kochstelle, auf der das Kochgeschirr steht, ist nicht eingeschaltet.

Vergewissern Sie sich, dass die Kochstelle eingeschaltet ist, auf der das Kochgeschirr steht.

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

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

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

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

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

#### Reinigen

#### Wie wird das Kochfeld gereinigt?

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

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

# Störungen, was tun?

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

Anzeige	Mögliche Ursache	Lösung
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.
	Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.	Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
	Störung der Elektronik.	Lässt sich die Störung nicht beheben, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand befindet sich darauf.	Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
In den Kochzonen-Anzeigen blinkt —	Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.	Zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand abdecken.
F2/E70 IS	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochzone abgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfelds berühren.
F4/E70 IS	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochzonen wurden ausgeschaltet.	
F5 + Leistungsstufe und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu über- hitzen.	Das entsprechende Geschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Es kann weiter gekocht werden.
F5 und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone abgeschaltet.	Das entsprechende Geschirr entfernen. Einige Sekunden warten. Eine beliebige Bedienfläche berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, kann weiter gekocht werden.
F 1/F8	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsfläche ausgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Kochzone erneut einschalten.
FO	Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren	Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Es kann wie gewohnt gekocht werden, ohne die Funk- tion Einstellungsübertragung zu benutzen. Den technischen Kun- dendienst kontaktieren.
FS	Die FlexPlus-Kochzone lässt sich nicht aktivieren	Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Mit den anderen Kochzonen kann wie gewohnt gekocht werden. Den technischen Kundendienst kontaktieren.
F8	Die Kochzone war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel
םו סר 2	Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk oder der Dunstabzugshaube her- stellen.	Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Es kann wie gewohnt, ohne Verbindung, gekocht wer- den.
		Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst kontaktieren.
E9000 E90 10	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Den Stromanbieter kontaktieren.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
dE	Der Demo-Modus ist aktiviert	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und erneut anschließen. In den nächsten 3 Minuten ein beliebiges Sensorfeld berühren. Der Demo-Modus ist deaktiviert.
Kein heißes Geschirr auf das Be	edienfeld stellen.	

#### Hinweise

- Wenn in der Anzeige *E* erscheint, den Twist-Knopf auf Höhe der entsprechenden Kochzone gedrückt halten, um den Störungscode ablesen zu können.
- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld erneut anschließen. Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Falls ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.



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

#### E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

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

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

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

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

#### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 544 **D** 089 12 474 474 **CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

# **Prüfgerichte**

Diese Tabelle wurde für Prüfinstitute erstellt, um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

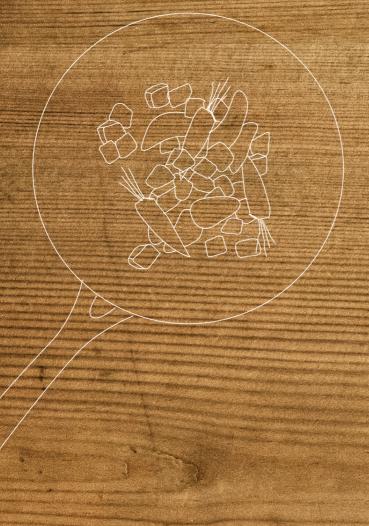
Die Angaben der Tabelle beziehen sich auf unsere dazugehörigen Kochgefäße von Schulte-Ufer (vierteiliges Kochtopf-Set für Induktionskochfeld Z9442X0) mit folgenden Abmessungen:

- Stielkochtopf Ø 16 cm, 1,2 I für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Kochtopf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Kochtopf Ø 22 cm, 4,2 I für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 22 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

			Vorheizen		Сокор	
Deliferania lata	Occabina	Maahatufa	Dauer	De-	Garen	De-
Prüfgerichte	Geschirr	Kochstufe	(Min:Sek)	ckel	Kochstufe	ckel
Schokolade schmelzen						
Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 $\%$ Kakao,150 g)	Stieltopf Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nein
Linseneintopf erwärmen und warmhalten Linseneintopf* Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 450 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	1:30 (ohne Umrüh- ren)	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g	Kochtopf Ø 22 cm	9	2:30 (ohne Umrüh- ren)	Ja	1.	Ja
Linseneintopf aus der Dose Z. B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco. Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 500 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.	Ja
Menge: 1 kg	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrüh- ren)	Ja	1.	Ja
<b>Béchamelsauce zubereiten</b> Temperatur der Milch: 7 °C Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fettgehalt) und eine Prise Salz						
<ol> <li>Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und Masse erwär- men.</li> </ol>	Stieltopf Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nein	-	-
2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.		7	ca. 6:30	Nein	-	-
3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Minuten unter ständigem Rühren auf der Kochstelle belassen.		-	-	-	2	Nein
*Rezept nach DIN 44550						
**Rezept nach DIN EN 60350-2						

			Vorheizen		Garen	
Prüfgerichte	Geschirr	Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	De- ckel	Kochstufe	De- ckel
Milchreis kochen  Milchreis, mit Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Kochstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben. Garzeit einschließlich Vorheizen ca. 45 Min.						
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja
Milchreis, ohne Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7°C Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Emp- fohlene Kochstufe auswählen, wenn die Milch ca. 90°C erreicht hat, und auf kleiner Stufe etwa 50 Min. köcheln lassen.						
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3	Nein
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nein	2.	Nein
Reis kochen* Wassertemperatur: 20 °C						
Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja
Schweinelende braten Anfangstemperatur der Lende: 7 °C						
Menge: 3 Schweinelenden (Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick) und 15 ml Sonnenblumenöl	Brat- pfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Pfannkuchen zubereiten**						
Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen	Brat- pfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites						
Menge: 2 I Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pommes frites (z. B. McCain 123 Frites Original)	Kochtopf Ø 22 cm	9	Bis die Öltem- peratur 180°C erreicht	Nein	9	Nein
*Rezept nach DIN 44550  **Rezept nach DIN EN 60350-2						







REGISTER YOUR PRODUCT ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa NEFF Vertriebs-GmbH | Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany



9001398895 980913(00) de