

T59.S5....  
Kochfeld

[de] GEBRAUCHSANLEITUNG






|              |      | g*      | b*      |
|--------------|------|---------|---------|
| <b>A / C</b> |      | 2.200 W | 3.700 W |
|              |      | 3.300 W | 3.700 W |
| <b>B</b>     | Ø 21 | 2.200 W | 3.700 W |
|              | Ø 26 | 2.600 W | 3.700 W |
|              | Ø 32 | 3.300 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

# Inhaltsverzeichnis

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|     | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .          | <b>4</b>  |
|     | <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . .         | <b>5</b>  |
|     | <b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .                 | <b>6</b>  |
|   | Übersicht . . . . .                                   | 6         |
|     | <b>Umweltschutz</b> . . . . .                         | <b>7</b>  |
|   | Tipps zum Energiesparen . . . . .                     | 7         |
|   | Umweltgerecht entsorgen . . . . .                     | 7         |
|     | <b>Kochen mit Induktion</b> . . . . .                 | <b>7</b>  |
|   | Vorteile beim Kochen mit Induktion . . . . .          | 7         |
|   | Kochgeschirr . . . . .                                | 7         |
|     | <b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .                  | <b>9</b>  |
|   | Bedienfeld . . . . .                                  | 9         |
|   | Die Kochstellen . . . . .                             | 10        |
|   | Restwärmanzeige . . . . .                             | 10        |
|     | <b>Twist-Pad mit Twist Knopf</b> . . . . .            | <b>11</b> |
|   | Entfernen Sie den Twist-Knopf. . . . .                | 11        |
|   | Den Twist-Knopf aufbewahren . . . . .                 | 11        |
|   | Betrieb ohne Twist-Knopf . . . . .                    | 11        |
|   | <b>Gerät bedienen</b> . . . . .                       | <b>12</b> |
|   | Kochfeld ein- und ausschalten . . . . .               | 12        |
|   | Kochstelle einstellen . . . . .                       | 12        |
|   | Kochempfehlungen . . . . .                            | 12        |
|   | <b>Flex Zone</b> . . . . .                            | <b>15</b> |
|   | Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs. . . . .  | 15        |
|   | Als zwei unabhängige Kochstellen. . . . .             | 15        |
|   | Als eine einzige Kochstelle . . . . .                 | 15        |
|   | <b>Move Funktion</b> . . . . .                        | <b>16</b> |
|   | Aktivieren . . . . .                                  | 16        |
|   | Deaktivieren . . . . .                                | 16        |
|   | <b>Zeitfunktionen</b> . . . . .                       | <b>17</b> |
|   | Programmierung der Garzeit . . . . .                  | 17        |
|   | Der Küchenwecker. . . . .                             | 17        |
|   | Stoppuhr-Funktion . . . . .                           | 18        |
|   | <b>PowerBoost Funktion</b> . . . . .                  | <b>18</b> |
|   | Aktivieren . . . . .                                  | 18        |
|   | Deaktivieren . . . . .                                | 18        |
|   | <b>ShortBoost Funktion</b> . . . . .                  | <b>19</b> |
|   | Empfehlungen zur Anwendung . . . . .                  | 19        |
|   | Aktivieren . . . . .                                  | 19        |
|   | Deaktivieren . . . . .                                | 19        |
|    | <b>Warmhaltefunktion</b> . . . . .                    | <b>19</b> |
|   | Aktivieren . . . . .                                  | 19        |
|   | Deaktivieren . . . . .                                | 19        |
|    | <b>Bratsensorik</b> . . . . .                         | <b>20</b> |
|   | Vorteile beim Braten . . . . .                        | 20        |
|   | Für das Braten mit Bratsensor . . . . .               | 20        |
|   | Temperaturstufen . . . . .                            | 21        |
|   | Tabelle . . . . .                                     | 21        |
|   | So stellen Sie ein . . . . .                          | 23        |
|    | <b>Kindersicherung</b> . . . . .                      | <b>23</b> |
|   | Kindersicherung aktivieren und deaktivieren . . . . . | 23        |
|   | Automatische Kindersicherung. . . . .                 | 23        |
|    | <b>Wisch-Schutz</b> . . . . .                         | <b>24</b> |
|    | <b>Automatische Abschaltung</b> . . . . .             | <b>24</b> |
|    | <b>Grundeinstellungen</b> . . . . .                   | <b>25</b> |
|   | So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen: . . . . .  | 26        |
|   | <b>Energie-Verbrauchsanzeige</b> . . . . .            | <b>27</b> |
|  | <b>Kochgeschirr-Test</b> . . . . .                    | <b>27</b> |
|  | <b>Reinigen</b> . . . . .                             | <b>28</b> |
|   | Kochfeld . . . . .                                    | 28        |
|   | Kochfeldrahmen . . . . .                              | 28        |
|   | Twist-Knopf . . . . .                                 | 28        |
|  | <b>Häufige Fragen und Antworten (FAQ)</b> . . . . .   | <b>29</b> |
|  | <b>Störungen, was tun?</b> . . . . .                  | <b>31</b> |
|  | <b>Kundendienst</b> . . . . .                         | <b>32</b> |
|   | E-Nummer und FD-Nummer . . . . .                      | 32        |
|  | <b>Prüfgerichte</b> . . . . .                         | <b>33</b> |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) und Online-Shop: [www.neff-eshop.com](http://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.

**NeffCOM**®  
0 89 - 12 474 474



## Bestimmungsgemäßer 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 keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

## **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.

### **Warnung – 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.

### **Warnung – Gefahr durch Magnetismus!**

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 – Beschädigungsgefahr!**

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

### **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 Pfannenböden 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.

## 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 → *"Kochgeschirr-Test"* nachschlagen.

Für ein gutes Kochergebnis sollte der ferromagnetische Bereich 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.

### Automatische Erkennung bei Zwei- oder Dreikreis-Kochstellen

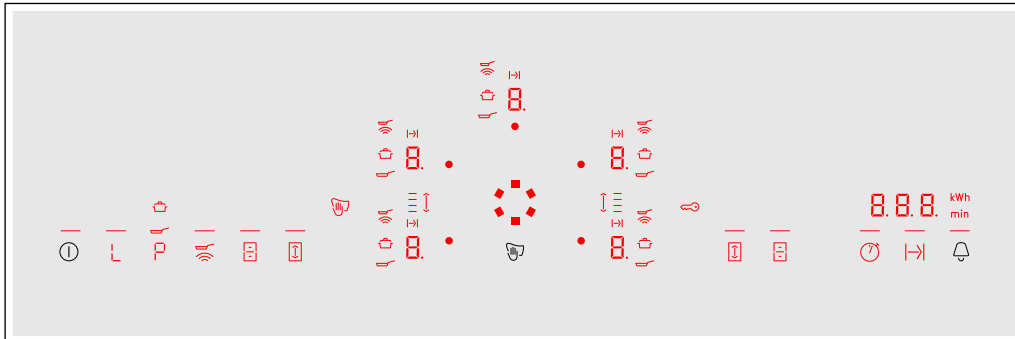
Diese Kochstellen können Geschirr unterschiedlicher Größe erkennen. Abhängig vom Material und den Geschirreigenschaften passt sich die Kochstelle durch Aktivierung der Ein-, Zwei- oder Dreikreis-Kochstelle automatisch an, so dass die entsprechende Leistung für ein gutes Kochergebnis übertragen wird.



## Gerät kennen lernen

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

### Bedienfeld



| Bedienflächen   |                                     |
|---|-------------------------------------|
|    | Hauptschalter                       |
|    | Warmhaltefunktion                   |
|    | PowerBoost- und ShortBoost-Funktion |
|    | BratSensor                          |
|   | Flexible Kochzone                   |
|  | Move-Funktion                       |
|  | Stoppuhr-Funktion                   |
|  | Programmierung der Garzeit          |
|  | Küchenwecker und Kindersicherung    |

| Anzeigen  |   |
|---|---|
|    | Betriebszustand                         |
|    | Kochstufen                              |
|    | Restwärme                               |
|    | Timer-Funktion                          |
|   | Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren |
|  | PowerBoost- und ShortBoost-Funktion     |
|  | PowerBoost-Funktion                     |
|  | ShortBoost-Funktion                     |
|  | Warmhalte-Funktion                      |
|  | Kindersicherung                         |
|  | BratSensor                              |
|  | Einstellen der Garzeit                  |
|  | Flexible Kochzone                       |
|  | Move-Funktion                           |
|  | Zeit-Anzeige                            |
|  | Energieverbrauch                        |

### Bedienflächen






Nach dem Einschalten des Kochfeldes leuchten die Symbole der Bedienflächen, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen.

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

### Hinweise

- Die entsprechenden Symbole der Bedienflächen leuchten je nach Verfügbarkeit auf. Die Anzeigen der Kochstellen oder der gewählten Funktionen leuchten heller auf.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren ziehen. Die Elektronik kann überhitzen.

## Die Kochstellen

| Kochstellen  |                      |   |
|--|----------------------|---|
|  | Einfache Kochstelle  | Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden  |
|  | Dreikreis-Kochstelle | Die Kochstelle schaltet sich automatisch zu, wenn ein Kochgeschirr verwendet wird, dessen Boden der äußeren Zone (  oder  ) entspricht. |
|  | Flexible Kochzone    | Siehe Kapitel → "Flex 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 Temperatur
- Anzeige **h**: niedrige Temperatur

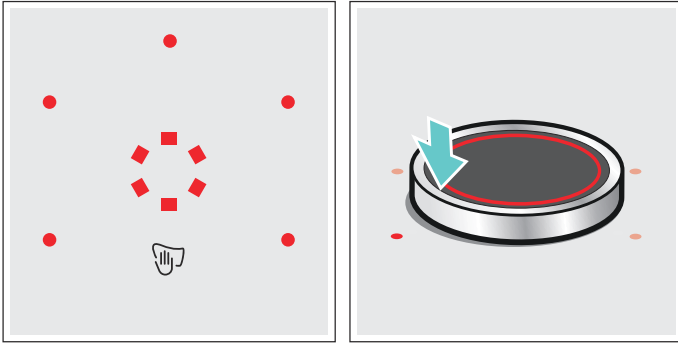
Wenn Sie das Geschirr während des Kochens von der Kochstelle nehmen, blinken Restwärmeanzeige und ausgewählte Kochstufe abwechselnd.

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.

### **Warnung – Brandgefahr!**

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  und  gleichzeitig für 4 Sekunden berühren. Ein Signal ertönt.
3. Das Symbol  mehrmals berühren, bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet.
4. Anschließend die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen  oder  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 mit dem Hauptschalter ein und ausschalten.

Einschalten: Symbol ① berühren. Die zu den Kochstellen gehörigen Symbole und die Funktionen, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen, leuchten. Neben den Kochstellen leuchtet . Den Twist-Knopf auf den Einstellbereich legen. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol ① berühren, bis die Anzeige erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

#### Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen für mehr als 15 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die gewählten Einstellungen bleiben für 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wenn in dieser Zeit das Kochfeld wieder eingeschaltet wird, werden die vorherigen Einstellungen übernommen.

### Kochstelle einstellen

Einstellen der gewünschten Kochstufe mit dem Twist-Knopf.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

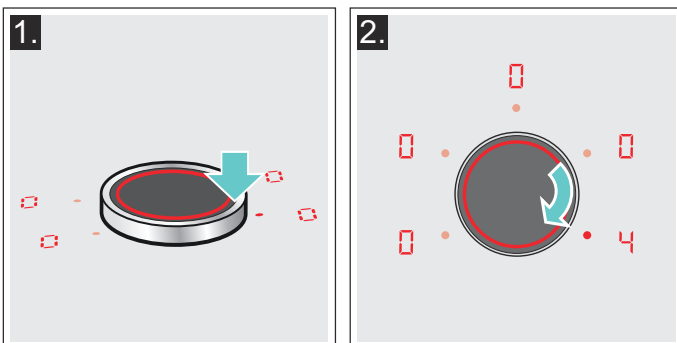
Kochstufe 9 = höchste Stufe.

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

#### 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  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 Nährwert zu erhalten. Mit dem Küchenwecker 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.) |
|--|-----------|----------------|
| <b>Schmelzen</b>   |           |                |
| Schokolade, Kuvertüre  | 1 - 1.    | -              |
| Butter, Honig, Gelatine  | 1 - 2     | -              |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b>                                 |           |                |
| Eintopf, z. B. Linseneintopf                                   | 1. - 2    | -              |
| Milch*   | 1. - 2.   | -              |
| Würstchen in Wasser erhitzen*                                  | 3 - 4     | -              |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>                                   |           |                |
| Spinat, tiefgekühlt  | 3 - 4     | 15 - 25        |
| Gulasch, tiefgekühlt   | 3 - 4     | 35 - 55        |
| <b>Garziehen, Simmern</b>                                      |           |                |
| Kartoffelklöße*  | 4. - 5.   | 20 - 30        |
| Fisch*   | 4 - 5     | 10 - 15        |
| Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce                             | 1 - 2     | 3 - 6          |
| Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise | 3 - 4     | 8 - 12         |
| <b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>                                |           |                |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)                               | 2. - 3.   | 15 - 30        |
| Milchreis***   | 2 - 3     | 30 - 40        |
| Pellkartoffeln   | 4. - 5.   | 25 - 35        |
| 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 im Schnellkochtopf                                       | 4. - 5.   | -              |
| <b>Schmoren</b>  |           |                |
| Rouladen   | 4 - 5     | 50 - 65        |
| Schmorbraten   | 4 - 5     | 60 - 100       |
| Gulasch***   | 3 - 4     | 50 - 60        |
| * Ohne Deckel  |           |                |
| ** Mehrmals wenden   |           |                |
| ***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.                              |           |                |

|  | Kochstufe | Garzeit (Min.) |
|--|-----------|----------------|
| <b>Schmoren / Braten mit wenig Öl*</b>   |           |                |
| Schnitzel, natur oder paniert  | 6-7       | 6-10           |
| Schnitzel, tiefgekühlt   | 6-7       | 8-12           |
| 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 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.     | 3-6            |
| Spiegeleier  | 5-6       | 3-6            |
| <b>Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)</b> |           |                |
| Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets                           | 8-9       | -              |
| Kroketten, tiefgekühlt   | 7-8       | -              |
| Fleisch, z. B. Hähnchenteile   | 6-7       | -              |
| Fisch, paniert oder im Bierteig  | 6-7       | -              |
| Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura                                 | 6-7       | -              |
| Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig                            | 4-5       | -              |
| * Ohne Deckel  |           |                |
| ** Mehrmals wenden   |           |                |
| ***Vorwärmen auf Kochstufe 8-8.  |           |                |

## Flex Zone

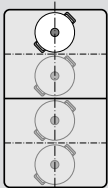
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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.

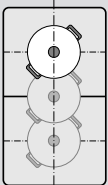
### Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

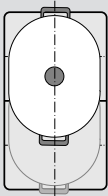
#### Als eine einzige Kochstelle



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

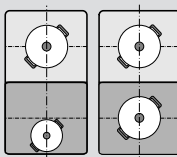


Durchmesser über 13 cm  
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



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.

### Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone wird wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet.



#### Aktivieren

Siehe Kapitel → "Gerät bedienen"

### 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.

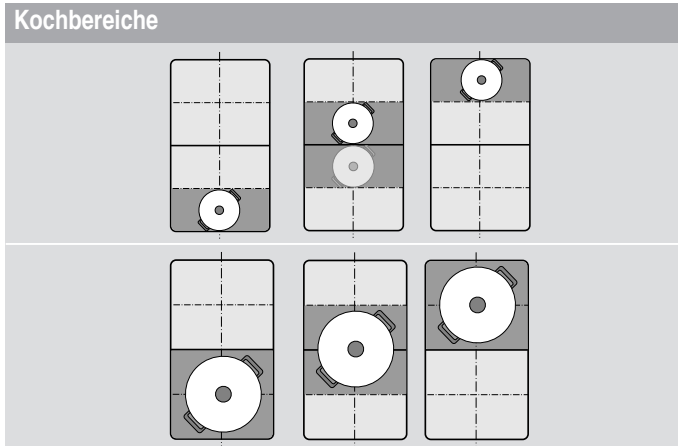
**Hinweis:** Wird das Kochfeld aus- und später wieder eingeschaltet, wird die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochstellen umgestellt.



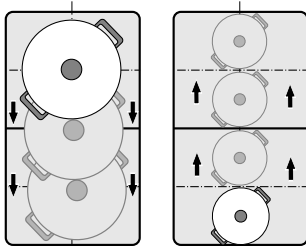
## Move Funktion

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 9

Mittlerer Bereich = Kochstufe 5

Hinterer Bereich = Kochstufe 2

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

Die Funktion wurde deaktiviert.

**Hinweis:** Wenn einer der Kochbereiche auf gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von wenigen Sekunden.



## Zeitfunktionen




Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr\_Funktion

### Programmierung der Garzeit

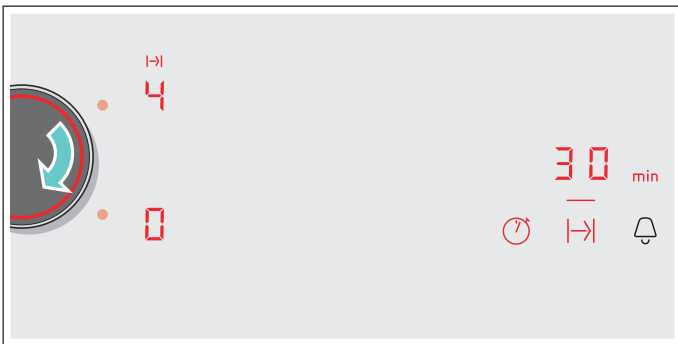
Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

#### So stellen Sie ein:

1. 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.

### Bratsensor




Wird für eine Kochstelle eine Garzeit programmiert und der Bratsensor ist aktiviert, startet die eingestellte Garzeit erst, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

### Zeit ändern oder löschen


Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol  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  und in der Timer-Anzeige erscheint für eine Minute . Die Anzeige  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  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  berühren und die Zeit mit dem Twist-Knopf ändern oder auf  stellen.

### Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt für eine Minute. In der Timer-Anzeige blinkt das Symbol . Erneut das Symbol  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  berühren. In der Timer-Anzeige leuchten das Symbol  und die Anzeige .

Die Zeit beginnt abzulaufen.


### Deaktivieren

Symbol  berühren. In der Timer-Anzeige werden  angezeigt und  erlöschen dann.

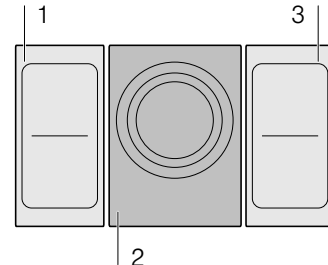
Die Funktion ist deaktiviert.

**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 .

Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung).







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

### Aktivieren

1. Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren. Die Anzeigen  und  leuchten.

Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

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

Die Funktion ist deaktiviert.

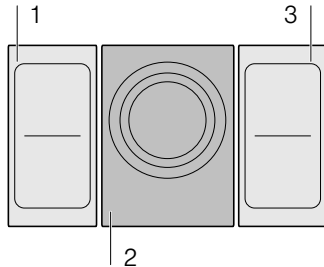
**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

## ShortBoost Funktion

Mit der ShortBoost-Funktion kann das Kochgeschirr schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **9**.

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).




**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.
2. Symbol **P** zweimal berühren. Die Anzeigen **P** und  leuchten.  
Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

1. Kochstelle auswählen.
2. Symbol **P** berühren. Die Anzeigen **P** und  erlöschen. In der Anzeige der Kochstelle leuchtet die Kochstufe **9**.  
Die Funktion ist deaktiviert.

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

## Warmhaltefunktion

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

### Aktivieren

1. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle aus.
2. Berühren Sie in den nächsten 10 Sekunden das Symbol **L**.  
In der Anzeige leuchtet **L**.  
Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

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



## Bratsensorik

Bei dieser Funktion wird die Pfannentemperatur über Temperaturstufen geregelt. Die geeignete Temperatur wird während des gesamten Bratvorgangs beibehalten.

Die Kochstellen mit dieser Funktion sind durch das Symbol für die Bratsensorik gekennzeichnet.

### Vorteile beim Braten

- Die Kochstelle heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. So wird Energie gespart und das Öl oder Fett nicht überhitzt.
- Die Bratsensorik meldet, wenn die leere Pfanne die optimale Temperatur erreicht hat. Jetzt können Öl oder Fett und anschließend die Lebensmittel in die Pfanne gegeben werden.

### Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen. Andernfalls wird die Funktion nicht richtig aktiviert. Es kann ein Spritzschutz verwendet werden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Ein zum Braten geeignetes Öl oder Fett verwenden. Werden Butter, Margarine, natives Olivenöl extra oder Schweineschmalz verwendet, Temperaturstufe 1 oder 2 einstellen.
- Niemals eine Pfanne mit oder ohne Speisen unbeaufsichtigt erhitzen.
- Hat die Kochstelle eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr oder umgekehrt, wird der Bratsensor nicht richtig aktiviert.

### Für das Braten mit Bratsensor

Pfannen, die für den Bratsensor optimal geeignet sind, können im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erworben werden. Geben Sie die entsprechende Referenznummer an:

- Z9451X0 Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm.
- Z9452X0 Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm.
- Z9453X0 Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm.
- Z9455X0 Pfanne mit einem Durchmesser von 28 cm. Nur für die Dreikreis-Kochstelle empfohlen.

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet, sodass Sie zum Braten nur wenig Öl benötigen.

### Hinweise

- Der Bratsensor wurde speziell auf diese Pfannenart eingestellt.
- Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Pfannenbodens der Kochstellengröße entspricht. Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle.
- Auf der flexiblen Kochzone kann es sein, dass der Bratsensor bei einer abweichenden Pfannengröße oder schlecht positionierten Pfannen nicht aktiviert wird. Siehe Kapitel → "Flex Zone".
- Andere Pfannen können überhitzen. Die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Versuchen Sie es zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe und ändern Sie diese je nach Bedarf.

## Temperaturstufen

| Temperaturstufe | Geeignet für     |   |
|-----------------|------------------|---|
| 1               | sehr niedrig     | Zubereitung und Reduzieren von Saucen, Andünsten von Gemüse und Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine. |
| 2               | niedrig          | Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine, z. B. Omelettes.  |
| 3               | mittel - niedrig | Braten von Fisch und dickem Bratgut, z. B. Frikadellen und Würstchen.   |
| 4               | mittel - hoch    | Braten von Steaks, medium oder well done, panierten Tiefkühlprodukten und dünnen Speisen, z. B. Schnitzel, Geschnnetztes und Gemüse.  |
| 5               | hoch             | Braten bei hohen Temperaturen, z. B. Steaks rare (blutig), Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln.  |

## Tabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Temperaturstufe für jede Speise geeignet ist. Die Bratzeit kann je nach Art, Gewicht, Größe und Qualität der Speisen variieren.

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.



Leere Pfanne vorheizen, Öl und Speisen nach dem Signalton zugeben.

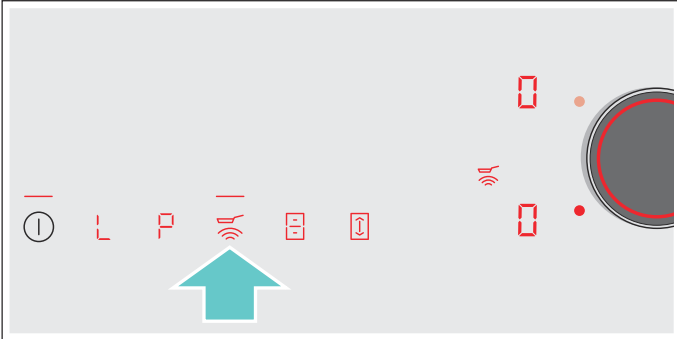
|  | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|--|-----------------|------------------------------------|
| <b>Fleisch</b>                                   |                 |                                    |
| Schnitzel, natur oder paniert                    | 4               | 6 - 10                             |
| Filet  | 4               | 6 - 10                             |
| Koteletts*                                       | 3               | 10 - 15                            |
| Cordon bleu*                                     | 4               | 10 - 15                            |
| Steak, rare (3 cm dick)                          | 5               | 6 - 8                              |
| Steak, medium oder well done (3 cm dick)         | 4               | 8 - 12                             |
| Geflügelbrust (2 cm dick)*                       | 3               | 10 - 20                            |
| Würstchen, gebrüht oder roh*                     | 3               | 8 - 20                             |
| Hamburger, Frikadellen*                          | 3               | 6 - 30                             |
| Leberkäse  | 2               | 6 - 9                              |
| Geschnnetztes, Gyros                             | 4               | 7 - 12                             |
| Hackfleisch                                      | 4               | 6 - 10                             |
| Speck  | 2               | 5 - 8                              |
| <b>Fisch</b>                                     |                 |                                    |
| Ganzer Fisch, gebraten, z. B. Forelle            | 3               | 10 - 20                            |
| Fischfilet, natur oder paniert                   | 3 - 4           | 10 - 20                            |
| Scampi, Garnelen                                 | 4               | 4 - 8                              |
| <b>Eierspeisen</b>                               |                 |                                    |
| Pfannkuchen**                                    | 5               | -                                  |
| Omelett**  | 2               | 3 - 6                              |
| Spiegeleier                                      | 2 - 4           | 2 - 6                              |
| Rühreier   | 2               | 4 - 9                              |
| Kaiserschmarrn                                   | 3               | 10 - 15                            |
| French Toast**                                   | 3               | 4 - 8                              |
| * Mehrmals wenden.                               |                 |                                    |
| ** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten. |                 |                                    |

|   | Tempera-<br>tur-<br>stufe | Gesamtbratzeit ab Signalton<br>(Min.) |
|---|---------------------------|---------------------------------------|
| <b>Kartoffeln</b>   |                           |                                       |
| Bratkartoffeln (aus Pellkartoffeln)   | 5                         | 6 - 12                                |
| Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln)   | 4                         | 15 - 25                               |
| Kartoffelpuffer**   | 5                         | 2,5 - 3,5                             |
| Schweizer Rösti   | 1                         | 50 - 55                               |
| Glasierete Kartoffeln   | 3                         | 15 - 20                               |
| <b>Gemüse</b>   |                           |                                       |
| Knoblauch, Zwiebeln   | 1 - 2                     | 2 - 10                                |
| Zucchini, Auberginen  | 3                         | 4 - 12                                |
| Paprika, grüner Spargel   | 3                         | 4 - 15                                |
| Dünsten von Gemüse mit Fettzugabe und ohne Wassserzugabe, z. B. Zucchini, grüne Paprika | 1                         | 10 - 20                               |
| Pilze   | 4                         | 10 - 15                               |
| Glasiertes Gemüse   | 3                         | 6 - 10                                |
| <b>Tiefkühlprodukte</b>   |                           |                                       |
| Schnitzel   | 4                         | 15 - 20                               |
| Cordon bleu*  | 4                         | 10 - 30                               |
| Geflügelbrust*  | 4                         | 10 - 30                               |
| Chicken-Nuggets   | 4                         | 10 - 15                               |
| Gyros, Kebab  | 3                         | 5 - 10                                |
| Fischfilet, natur oder paniert  | 3                         | 10 - 20                               |
| Fischstäbchen   | 4                         | 8 - 12                                |
| Pommes frites   | 5                         | 4 - 6                                 |
| Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn  | 3                         | 6 - 10                                |
| Frühlingsrollen   | 4                         | 10 - 30                               |
| Camembert/Käse  | 3                         | 10 - 15                               |
| <b>Saucen</b>   |                           |                                       |
| Tomatensauce mit Gemüse   | 1                         | 25 - 35                               |
| Béchamelsauce   | 1                         | 10 - 20                               |
| Käsesauce, z. B. Gorgonzolasauce  | 1                         | 10 - 20                               |
| Einreduzierte Saucen, z. B. Tomatensauce, Bolognese-Sauce                               | 1                         | 25 - 35                               |
| Süße Saucen, z. B. Orangensauce   | 1                         | 15 - 25                               |
| <b>Sonstiges</b>  |                           |                                       |
| Camembert/Käse  | 3                         | 7 - 10                                |
| Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe, z. B. Nudelpfanne                              | 1                         | 5 - 10                                |
| Croûtons  | 3                         | 6 - 10                                |
| Mandeln/Walnüsse/Pinienkerne  | 4                         | 3 - 15                                |
| * Mehrmals wenden.  |                           |                                       |
| ** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.  |                           |                                       |

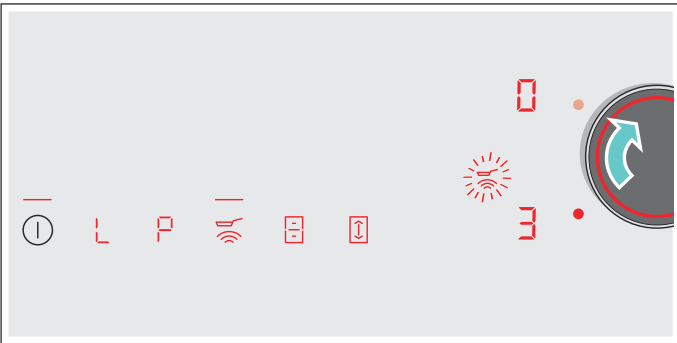
## So stellen Sie ein

Wählen Sie aus der Tabelle die passende Temperaturstufe aus. Stellen Sie die leere Pfanne auf die Kochstelle.


1. Kochstelle auswählen und das Symbol  berühren. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .



2. In den nächsten 5 Sekunden die gewünschte Temperaturstufe mit dem Twist-Knopf auswählen.




Die Funktion ist aktiviert.

Das Temperatursymbol  blinkt, bis die Brattemperatur erreicht ist. Es ertönt ein Signal und das Temperatursymbol leuchtet weiter.

3. Wenn die Brattemperatur erreicht ist, erst das Öl und anschließend die Speisen in die Pfanne geben.

**Hinweis:** Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.

### BratSensor ausschalten

Kochstelle auswählen und das Symbol  berühren. Die Funktion ist deaktiviert.


## Kindersicherung

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

### Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

Deaktivieren: Symbol  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 → "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  leuchtet. 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 bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese können an Ihre eigenen Gewohnheiten angepasst werden.

| Anzeige     | Funktion  |
|-------------|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Automatische Kindersicherung</b><br>0 Manuell*.<br>1 Automatisch.<br>2 Funktion deaktiviert.   |
| <b>c 2</b>  | <b>Akustische Signale</b><br>0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet.<br>1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.<br>2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet.<br>3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*                   |
| <b>c 3</b>  | <b>Energieverbrauch anzeigen</b><br>0 Ausgeschaltet.*<br>1 Eingeschaltet.   |
| <b>c 5</b>  | <b>Automatische Programmierung der Garzeit</b><br>00 Ausgeschaltet.*<br>0 1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.  |
| <b>c 6</b>  | <b>Dauer des Timer-Ende-Signaltons</b><br>1 10 Sekunden.<br>2 30 Sekunden.<br>3 1 Minute.*  |
| <b>c 7</b>  | <b>Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen</b><br>0 Ausgeschaltet.*<br>1 1000 W Mindestleistung.<br>1. 1500 W.<br>2 2000 W.<br>...<br>9 oder 9. Maximalleistung des Kochfeldes.                                     |
| <b>c 9</b>  | <b>Auswahlzeit der Kochstelle</b><br>0 Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt ausgewählt.*<br>1 Begrenzt: Die Kochstelle bleibt nur einige Sekunden lang ausgewählt.  |
| <b>c 11</b> | <b>Voreingestellte Kochstufen für die Move-Funktion ändern</b><br>_9 Voreingestellte Kochstufe für die vordere Kochzone.<br>-5 Voreingestellte Kochstufe für die mittlere Kochzone.<br>7L Voreingestellte Kochstufe für die hintere Kochzone. |
| <b>c 12</b> | <b>Kochgeschirr prüfen, Ergebnis des Garvorgangs</b><br>0 Nicht geeignet<br>1 Nicht optimal<br>2 Geeignet   |

\* Werkseinstellungen

| Anzeige | Funktion                                   |
|---------|--|
|         | <b>Auf Werkseinstellungen zurücksetzen</b> |
|         | Individuelle Einstellungen.*               |
|         | Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.       |

\* Werkseinstellungen

### So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ca. 3 Sekunden gedrückt halten.  
Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Den Twist-Knopf drehen, um jede einzelne Anzeige sehen zu können.

| Produktinformationen   | Anzeige |
|------------------------|---------|
| Kundendienstindex (KI) |         |
| Fertigungsnummer       |         |
| Fertigungsnummer 1     |         |
| Fertigungsnummer 2     |         |

3. Bei erneutem Berühren des Symbols gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.  
In den Anzeigen leuchten und als Voreinstellung auf.



4. Das Symbol wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
5. Anschließend die gewünschte Einstellung mit dem Twist-Knopf auswählen.



6. Das Symbol mindestens 3 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

### Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

## Energie- Verbrauchsanzeige

Diese Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch des letzten Kochvorgangs dieses Kochfelds an.

Nach dem Ausschalten wird 10 Sekunden lang der Verbrauch in kWh angezeigt.

Die Abbildung zeigt ein Beispiel mit einem Verbrauch von **1.08 kWh**.



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

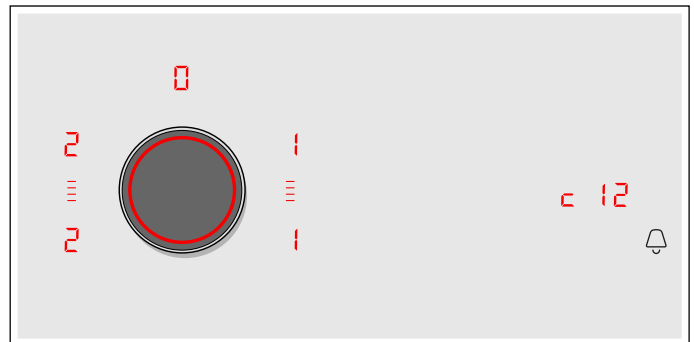
## Kochgeschirr-Test

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.

1. 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 12**.
3. 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".

## Reinigen

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 Wasserreste  | 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 einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen. |   |

**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.

## Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

### 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 Kochfeldes weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

### Kochgeschirr

#### 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"*.

## Kochgeschirr

### 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"*.

### Wie werden die Zwei- und Dreikreis-Kochstellen eingeschaltet?

Diese Kochstellen können Gefäße unterschiedlicher Größe erkennen. Abhängig vom Material und den Geschirreigenschaften passt sich die Kochstelle durch Aktivierung der Ein-, Zwei- oder Dreikreis-Kochstelle automatisch an, so dass die entsprechende Leistung für ein gutes Kochergebnis übertragen wird.

Gut geeignet ist Kochgeschirr, das der Kochstellengröße möglichst entspricht und einen vollkommen ferromagnetischen Boden hat. Informationen zur Art des Kochgeschirrs, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*.

## 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 behebbende Kleinigkeiten. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

| Anzeige   | Mögliche Ursache  | Fehlerbehebung   |
|---|---|--|
| keine   | Die Stromversorgung ist unterbrochen.<br><br>Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.<br><br>Störung der Elektronik. | Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.<br><br>Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.<br><br>Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst. |
| Die Anzeigen blinken                                    | Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.  | Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.   |
| Die Anzeige <b>—</b> blinkt in den Kochstellen-Anzeigen | Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.  | Decken Sie zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand ab.   |
| <b>F2</b>   | Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.   | Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes.  |
| <b>F4</b>   | Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.  |  |
| <b>F5</b> + Kochstufe und Signalton                     | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.  | Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen.  |
| <b>F5</b> und Signalton                                 | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.                       | Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen.   |
| <b>F1/F6</b>  | Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.   | Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.   |
| <b>F8</b>   | Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.   | Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel   |
| <b>E9000</b><br><b>E90 10</b>                           | Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.   | Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung.   |
| <b>U400</b>   | Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen  | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.  |
| <b>dE</b>   | Der Demo-Modus ist aktiviert  | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an. Berühren Sie in den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche. Der Demo-Modus ist deaktiviert.   |

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

### Hinweise

- Wenn in der Anzeige **E** erscheint, muss der Twist-Knopf auf Höhe der entsprechenden Kochstelle gedrückt gehalten werden, 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.

## Kundendienst

---

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 l 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 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 22 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

| Prüfgerichte  | Geschirr          | Kochstufe | Vorheizen                              | Deckel | Garen     | Deckel |
|---|-------------------|-----------|--|--------|-----------|--------|
|   |                   |           | Dauer (Min:Sek)                        |        | Kochstufe |        |
| <b>Schokolade schmelzen</b>   |                   |           |  |        |           |        |
| Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao, 150 g)                                | Stieltopf Ø 16 cm | -         | -                                      | -      | 1.        | Nein   |
| <b>Linseneintopf erwärmen und warmhalten</b>  |                   |           |  |        |           |        |
| Linseneintopf*  |                   |           |  |        |           |        |
| Anfangstemperatur 20 °C   |                   |           |  |        |           |        |
| Menge: 450 g  | Kochtopf Ø 16 cm  | 9         | 1:30<br>(ohne Umrühren)                | Ja     | 1.        | Ja     |
| Menge: 800 g  | Kochtopf Ø 22 cm  | 9         | 2:30<br>(ohne Umrühren)                | 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<br>(nach ca. 1 Min. umrühren) | Ja     | 1.        | Ja     |
| Menge: 1 kg   | Kochtopf Ø 22 cm  | 9         | ca. 2:30<br>(nach ca. 1 Min. umrühren) | 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                       |                   |           |  |        |           |        |
| 1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und Masse erwärmen.  | 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  |                   |           |  |        |           |        |

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



Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001064751  
961201(03)  
de