

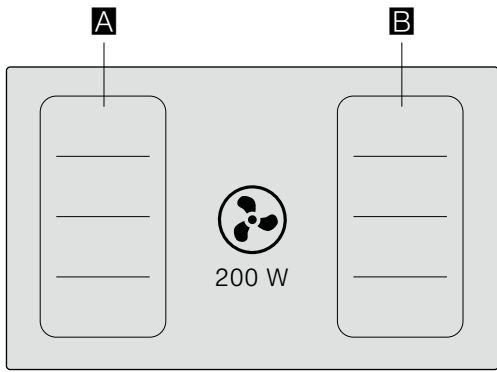


INDUKTIONSKOCHFELD MIT
INTEGRIERTEM LÜFTUNGS-SYSTEM

[de] GEBRAUCHSANLEITUNG

T5..L6E..





		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5		Zeitfunktionen	22
	Wichtige Sicherheitshinweise	6		Programmierung der Garzeit	22
	Ursachen für Schäden	8		Der Küchenwecker	23
	Umweltschutz	8		Stoppuhr-Funktion	23
	Energiespartipps	8		PowerBoost Funktion	24
	Umweltgerecht entsorgen	8		Aktivieren	24
	Kochen mit Induktion	9		Deaktivieren	24
	Vorteile beim Kochen mit Induktion	9		ShortBoost Funktion	24
	Kochgeschirr	9		Empfehlungen zur Anwendung	24
	Gerät kennen lernen	11		Aktivieren	24
	Ihr neues Gerät	11		Warmhaltefunktion	25
	Sonderzubehör	11		Aktivieren	25
	Bedienfeld	12		Deaktivieren	25
	Die Kochstellen	13		Übertragung von Einstellungen	25
	Restwärmeanzeige	13		Aktivieren	25
	Betriebsarten	14		Bratsensorik	26
	Abluftbetrieb	14		Vorteile beim Braten	26
	Umluftbetrieb	14		Pfannen für den Bratsensor	26
	Twist-Pad mit Twist Knopf	14		Temperaturstufen	27
	Entfernen Sie den Twist-Knopf	14		Tabelle	27
	Den Twist-Knopf aufbewahren	15		Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone	30
	Betrieb ohne Twist-Knopf	15		So stellen Sie ein	32
	Vor dem ersten Gebrauch	15		Kindersicherung	32
	Betriebsart einstellen	15		Kindersicherung aktivieren und deaktivieren	32
	Gerät bedienen	16		Automatische Kindersicherung	32
	Kochfeld ein- und ausschalten	16		Wisch-Schutz	33
	Kochstelle einstellen	16		Automatische Abschaltung	33
	Kochempfehlungen	17		Grundeinstellungen	34
	Manuelle Lüftungssteuerung	19		So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen	36
	Intensivstufe	19		Energie-Verbrauchsanzeige	36
	Automatikstart	19		Kochgeschirr-Test	37
	Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung	19		Power-Manager	37
	Nachlauf-Funktion	19			
	Flex Zone	20			
	Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs	20			
	Als zwei unabhängige Kochstellen	20			
	Als eine einzige Kochstelle	21			
	Move Funktion	21			
	Aktivieren	22			
	Deaktivieren	22			

 Home Connect	38
Einrichten	38
Home Connect Einstellungen	39
Software Update	41
Ferndiagnose	41
Hinweis zum Datenschutz	42
Konformitätserklärung	42
 Reinigen	42
Reinigungsmittel	42
Zu reinigende Komponenten	43
Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen)	
43	
Kochfeld	43
Lüftung	44
Überlaufbehälter reinigen	46
Twist-Knopf	46
 Häufige Fragen und Antworten (FAQ)	47
 Störungen, was tun?	49
 Kundendienst	50
Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD-Nr.)	50
 Prüfgerichte	51

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.

NeffCOM[©]
089 - 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 2000 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.

Gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe dürfen nicht abgesaugt werden.

Darauf achten, dass keine Kleinteile oder Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.

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.

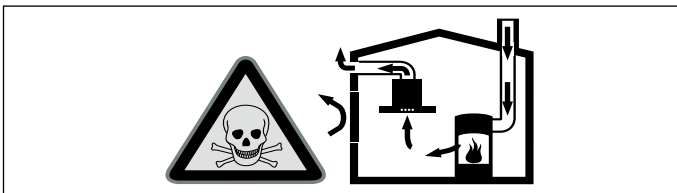
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

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 – Erstickungsgefahr!
Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Kinder nie mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠️ Warnung – Lebensgefahr!
Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen. Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.



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

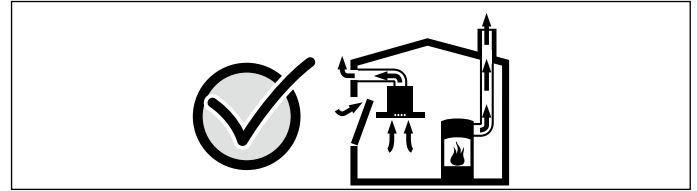
- Es muss daher immer für ausreichende Zuluft gesorgt werden.
- Ein Zuluft-/Abluftmuerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.

Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Aufstellraum der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z.B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmuerkasten oder durch andere technische Maßnahmen, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann.

Die Abluft darf weder in einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin, noch in einen Schacht, welcher der Entlüftung von

Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden.

Soll die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geführt werden, der nicht in Betrieb ist, muss die Zustimmung des zuständigen Schornsteinfegermeisters eingeholt werden.



Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt.

Wird die Dunstabzugshaube ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

- ⚠️ 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.
 - Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. Fettfilter regelmäßig reinigen. Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
 - Bei eingeschalteter Lüftung können sich die Fettablagerungen im Fettfilter entzünden. In der Nähe des Gerätes nie mit offener Flamme arbeiten (z.B. flambieren). Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z.B. Holz oder Kohle) installieren, wenn eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung vorhanden ist. Es darf keinen Funkenflug geben.

⚠️ 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.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen des Metallfettfilters oder des Überlaufbehälters das Gerät abkühlen lassen.

⚠️ 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 – 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.
- Beschädigungsgefahr durch harte und spitze Gegenstände. Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
- Beschädigungsgefahr durch Leerkochen von Kochgeschirr. Kochgeschirr nie leerkochen lassen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Beschädigungsgefahr durch Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter. Aluminiumfolie und Kunststoffbehälter nie auf heißen Kochstelle ablegen. Keine Herdschutzfolie verwenden.
- Oberflächenbeschädigung, Verfärbung und Flecken durch ungeeignete Reinigungsmittel. Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind.
- Oberflächenbeschädigung und Verfärbung durch Topfabrieb. Töpfe und Pfannen anheben und nicht verschieben.
- Oberflächenbeschädigung und Flecken durch eingebrannte Speisen. Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
- Oberflächenbeschädigung durch Salz, Zucker und Sand. Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
- Oberflächenbeschädigung durch raue Geschirrböden. Kochgeschirr vor der Verwendung prüfen.
- Oberflächenbeschädigung oder sogenannte Ausmuschelung durch Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Umweltschutz

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

Energiespartipps

- Für jedes Kochgefäß immer den passenden Deckel verwenden. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Glasdeckel verwenden. So sehen Sie in den Topf, ohne den Deckel anzuheben.
- Gefäße mit ebenem Boden verwenden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Darauf achten, dass der Durchmesser der Gefäßböden mit der Größe der Kochstelle übereinstimmt. Hierbei beachten: Die Hersteller von Gefäßen geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meist größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Für kleine Mengen kleine Kochgefäße verwenden. Ein großes, wenig gefülltes Kochgefäß benötigt viel Energie.
- Speisen mit wenig Wasser garen. Das spart Energie und beim Gemüse bleiben die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe schalten. Sonst wird Energie verschwendet.
- Beim Kochen für ausreichend Zuluft sorgen, damit die Lüftung effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- Lüfterstufe an die Intensität der Kochdämpfe anpassen. Intensivstufe nur nach Bedarf verwenden. Eine kleinere Lüfterstufe verbraucht weniger Energie.
- Bei intensiven Kochdämpfen frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen. Bereits in der Küche aufgestiegene Kochdämpfe erfordern einen längeren Betrieb der Lüftung.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, das Gerät ausschalten.
- Um die Wirksamkeit der Lüftung zu erhöhen und eine Brandgefahr zu vermeiden, Filter öfter reinigen bzw. wechseln.

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.

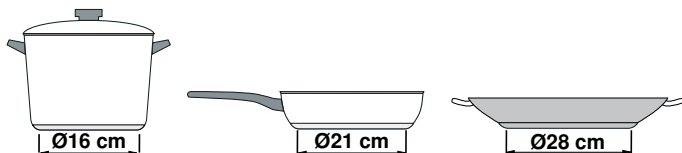
Kochgeschirr

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.

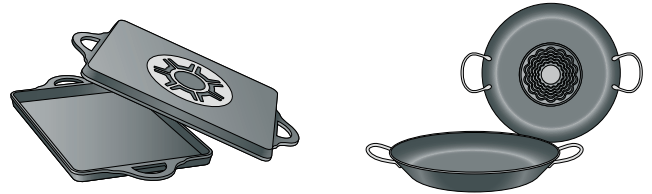


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex Zone".

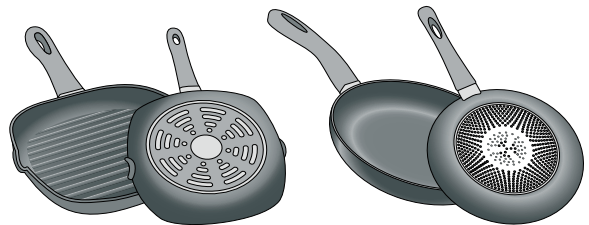


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

- 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

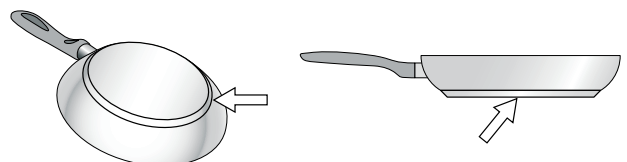
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- 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

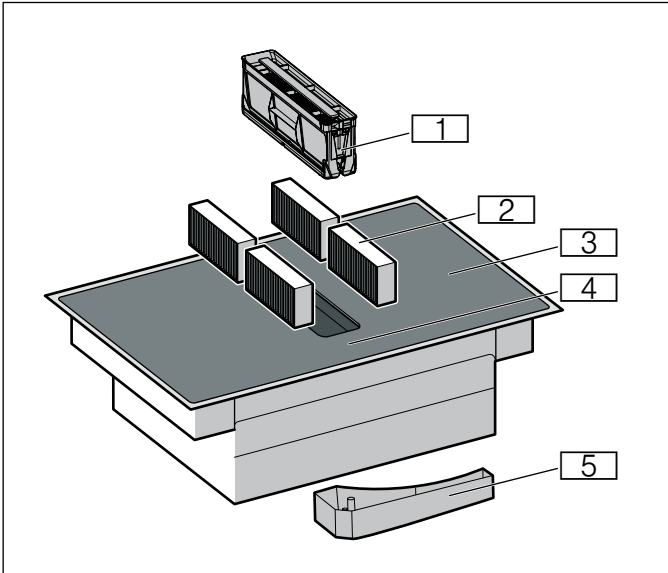
Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

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.

Ihr neues Gerät



Nr.	Bezeichnung
1	Metallfettfilter
2	Aktivkohlefilter bei Umluftbetrieb oder Akustikfilter bei Abluftbetrieb*
3	Kochfeld
4	Bedienfeld
5	Überlaufbehälter

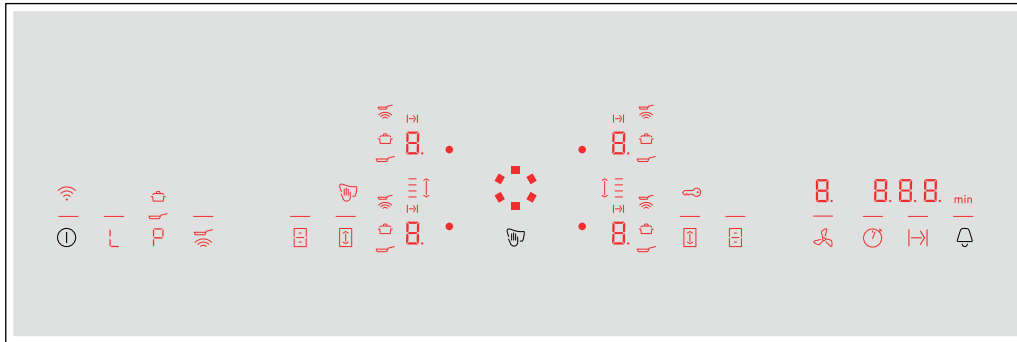
*Je nach Geräteausstattung

Sonderzubehör

Je nach Einbauvariante des Gerätes gibt es unterschiedliches Zubehör, das Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben können:

- Abluftset
- Umluftset
- Aktivkohlefilter: für Umluftbetrieb
- Akustikfilter: für Abluftbetrieb

Bedienfeld



Auswahlsensoren	
ⓘ	Hauptschalter
L	Warmhalte-Funktion
P	PowerBoost- und ShortBoost-Funktion
📶	Bratsensor
🏠	FlexZone
↕	Move-Funktion
⌚	Stoppuhr-Funktion
⌛	Kochzeit-Automatik
🔔	Kurzzeitwecker und Kindersicherung
🔗	Manuelle Lüftungssteuerung

Anzeige	
0	Betriebszustand
1-9	Leistungsstufen
H/h	Restwärme
P	PowerBoost- und ShortBoost-Funktion Intensiv-Lüftungsstufe I
P.	Intensiv-Lüftungsstufe II
R	Sensor-Lüftungssteuerung
t	Einstellungsübertragung
🔥	Powerboost-Funktion
🔥	ShortBoost-Funktion
L	Warmhalte-Funktion
📶	Bratsensor
☰	FlexZone
↕	Move-Funktion
⌛	Kochzeit-Automatik
000	Zeitfunktionen
min	Zeitanzeige
🔑	Kindersicherung
👉	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
📶	WLAN

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

Kochstelle	
☐ Einfache Kochstelle	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden
☐ Flexible Kochzone	Siehe Abschnitt → "Flex Zone"
Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt → "Kochen mit Induktion"	

Restwärmanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmanzeige. Sie zeigt an, dass eine Kochstelle noch heiß ist. Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärmanzeige 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 Restwärmanzeige und ausgewählte Kochstufe abwechselnd.

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

Betriebsarten

Dieses Gerät können Sie im Abluft- oder Umluftbetrieb einsetzen.

Abluftbetrieb



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

Hinweis: Die Abluft darf weder in einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin, noch in einen Schacht, welcher der Entlüftung von Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden.

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

Umluftbetrieb



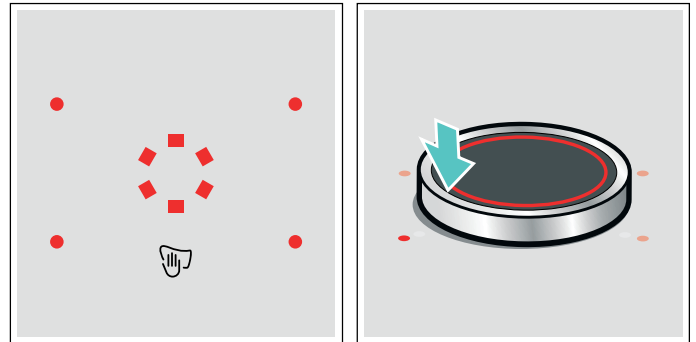
Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und einen Aktivkohlefilter gereinigt und wieder in die Küche zurückgeführt.

Hinweis: Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Aktivkohlefilter einbauen. Die verschiedenen Möglichkeiten das Gerät im Umluftbetrieb zu betreiben, entnehmen Sie der Prospektur oder fragen Sie Ihren Fachhändler. Das dafür notwendige Zubehör erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.

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.




Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie den folgenden Hinweis, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen:


Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter  ein- und ausschalten.

Betriebsart einstellen

Das Gerät wird mit voreingestelltem Umluftbetrieb geliefert.

Wenn das Kochfeld mit Luftaustritt nach Außen installiert ist, müssen Sie die Einstellung  auf diesen Modus konfigurieren. Siehe Kapitel → "Grundeinstellungen".

Gerät bedienen


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

Tipp: Die Lüftung bei Kochbeginn einschalten und erst einige Minuten nach Kochende ausschalten. Der Küchendunst wird so am wirkungsvollsten entfernt.

Hinweis: Das Gerät nie ohne Metallfettfilter und Überlaufbehälter verwenden.

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 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.

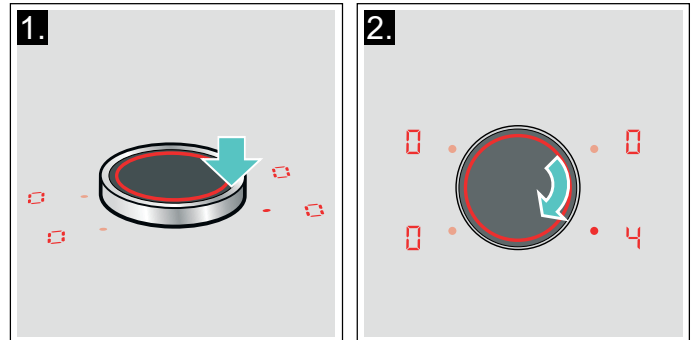
Hinweise

- 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.

Hinweis: Wenn Sie ein Kochgefäß auf eine Flex Zone stellen, erkennt das Kochfeld das Kochgefäß und das Kochfeld wird automatisch ausgewählt. Weitere Informationen zur Flex Zone finden Sie in Kapitel → "Flex Zone".

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.)
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1 - 2	-
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
Weißer 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.		



	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
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.	-
Schmoren		
Rouladen	4 - 5	50 - 65
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 - 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	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.		

Manuelle Lüftungssteuerung

Sie können die Lüftungsstufe manuell steuern.



Hinweis: Bei hohem Kochgeschirr kann eine optimale Absaugleistung nicht garantiert werden. Die Absaugleistung kann durch einen schräg aufgelegten Deckel verbessert werden.

Aktivieren

1. Das Symbol  berühren.
Die Lüftung startet bei der voreingestellten Leistungsstufe.
2. In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochstufe mit dem Twist-Bedienelement wählen.
Die eingestellte Kochstufe leuchtet.
3. Um die gewählte Einstellung zu bestätigen, das Symbol  berühren.

Die Lüftung ist eingeschaltet.


Ändern und ausschalten





Das Symbol  berühren und die gewünschte Kochstufe wählen oder mit dem Twist-Bedienelement  einstellen.

Intensivstufe

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



Aktivieren

Das Symbol  berühren und die gewünschte Intensivstufe wählen.

- **Intensivstufe I:** Das Twist-Bedienelement drehen, bis die Anzeige  auf dem Symbol  leuchtet. Die Intensivstufe ist aktiviert.
- **Intensivstufe II:** Das Twist-Bedienelement drehen, bis die Anzeige  auf dem Symbol  leuchtet. Die Intensivstufe ist aktiviert.

Hinweis: Nach 8 Minuten schaltet das Gerät selbstständig auf die Leistungsstufe  zurück.

Ändern und ausschalten


Das Symbol  berühren und die gewünschte Kochstufe wählen oder mit dem Twist-Bedienelement  einstellen.

Automatikstart

Wenn Sie für eine Kochzone eine Kochstufe wählen, schaltet sich der Automatikstart ein.

Das Kochfeld wird standardmäßig mit sensorgesteuertem Automatikstart geliefert. Wie Sie diese Einstellung ändern, erfahren Sie in Kapitel → "Grundeinstellungen".

Automatischer Start mit Sensorsteuerung

Der Luftqualitätssensor registriert den Kochdunst automatisch, wählt die optimale Kochstufe und lässt die Anzeige  aufleuchten.

Automatikstart über Kochstufen



Die Lüftung schaltet sich bei einer Kochstufe entsprechend der jeweiligen Kochstufe der Kochzone ein.

Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung

Das Kochfeld verfügt über einen Luftqualitätssensor, der den Kochdunst automatisch registriert und die Lüftung einschaltet.


Wenn der Automatikstart ausgeschaltet oder nach Kochstufen eingestellt ist, können Sie den Betrieb mit Sensorsteuerung jederzeit manuell einschalten.

Aktivieren

Das Twist-Bedienelement drehen, bis die Anzeige  auf dem Symbol  leuchtet. Die optimale Leistungsstufe wird mittels des Sensors automatisch eingestellt.

Deaktivieren

Das Symbol  berühren.

Eine andere Kochstufe mit dem Twist-Bedienelement wählen. Die Anzeige  erlischt. Die Sensorsteuerung ist ausgeschaltet.

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




Nachlauf-Funktion

Die Nachlauffunktion lässt das Lüftungssystem nach dem Abschalten des Kochfeldes einige Minuten weiterlaufen. So wird noch vorhandener Küchendunst entfernt. Danach schaltet sich das Lüftungssystem automatisch aus.

Das Kochfeld wird standardmäßig mit der Nachlaufzeit mit einer maximalen Abschaltzeit geliefert. Wie Sie diese Einstellung ändern, erfahren Sie in Kapitel → "Grundeinstellungen".


Aktivieren

Die Nachlaufzeit-Betrieb ist entsprechend der konfigurierten Grundeinstellung möglich:

- Über die Steuerung des Luftqualitätssensors. Das Symbol  leuchtet.
- Mit einer maximalen Abschaltzeit. Die Anzeige  leuchtet über dem Symbol .

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

Deaktivieren**Manuell**

Das Symbol  berühren. Die Nachlauf-Funktion wird ausgeschaltet.

Automatik

In folgenden Fällen wird die Nachlauf-Funktion ausgeschaltet:

- Die Nachlaufzeit ist abgelaufen.
- Das Gerät wird wieder eingeschaltet.
- Der Sensor stellt fest, dass die Luftqualität in Ordnung ist.

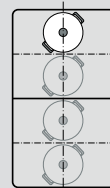
 **Flex Zone**

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

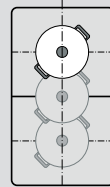
Sie besteht aus vier Induktoren, die unabhängig voneinander funktionieren. Wenn die flexible Kochzone in Betrieb ist, wird nur der Bereich aktiviert, der vom Kochgeschirr bedeckt ist.

Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

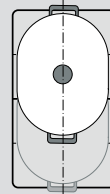
Für eine optimale Topferkennung und Wärmeverteilung empfehlen wir das Kochgeschirr mittig, wie im Folgenden beschrieben, aufzusetzen.

Als eine einzige Kochstelle

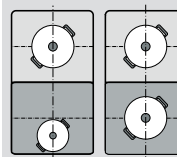
Durchmesser kleiner oder gleich 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der vier Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



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 → "Kochstelle einstellen"



Als eine einzige Kochstelle

Verwendung der gesamten Kochzone durch das Verbinden beider Kochstellen.

Beide Kochzonen verbinden

Die Kochzonen werden, abhängig von der Position des Kochgefäßes, automatisch verbunden oder getrennt.

Manuell verbinden:

1. Das Kochgefäß aufstellen. Eine der beiden Kochzonen der Flex Zone auswählen und die Kochstufe einstellen.
2. Das Symbol  berühren. Die Anzeige  leuchtet auf. Die Flex Zone ist aktiviert.

Hinweis: Die Kochstufe erscheint in den beiden Anzeigen der Flex Zone.

Kochstufe ändern

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

Ein neues Kochgefäß hinzufügen


1. Das neue Gefäß auf die Position stellen, die für dessen Größe geeignet ist. Wenn das Kochgefäß korrekt aufgestellt ist, wird dieses vom Gerät erkannt. Das Gerät trennt die Zonen und wählt diese automatisch aus.
2. Die Kochstufe mit dem Twist-Bedienelement wählen.

Hinweise

- Wenn Sie das Kochgefäß der aktiven Kochzone umstellen oder anheben, startet die Kochzone eine automatische Suche und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.
- Sie können die automatische Kochgefäßerkennung abschalten. Weitere Informationen finden Sie in Kapitel → "Grundeinstellungen".

Beide Kochzonen trennen

Die Kochzonen werden, abhängig von der Position des Kochgefäßes, automatisch verbunden oder getrennt.

Um die Kochzonen manuell zu trennen, eine der beiden Kochzonen auswählen, die zur Flex Zone gehören, und das Symbol  berühren.

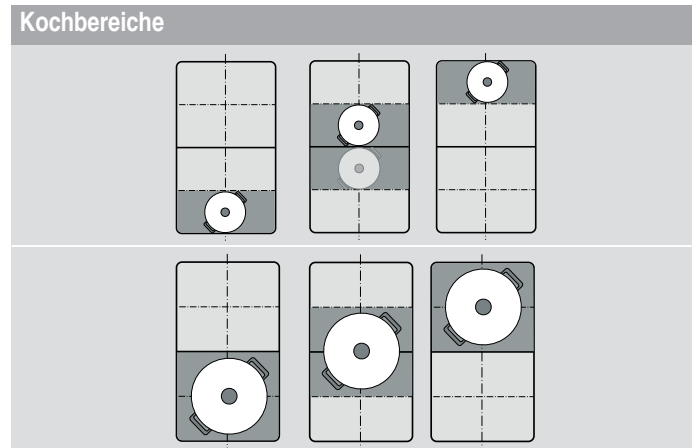
Die Flex Zone ist deaktiviert. Die beiden Kochzonen funktionieren weiterhin wie zwei unabhängige Kochzonen.

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

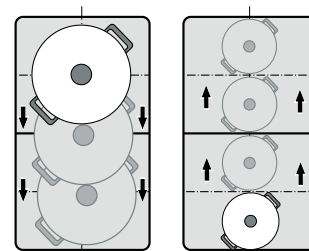
Move Funktion

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 **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  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

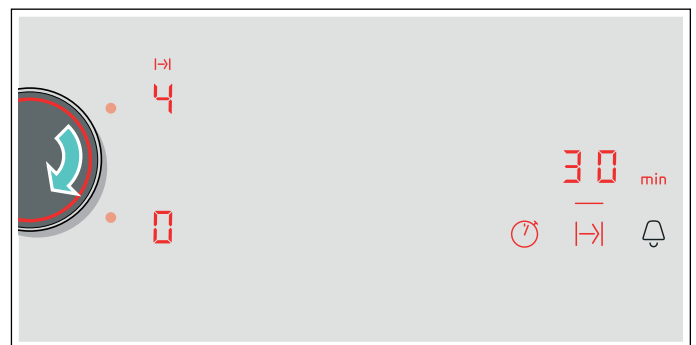
Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

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.

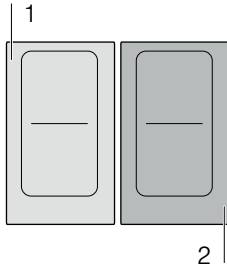
Die Funktion ist deaktiviert.

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 9.

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 9.

Die Funktion ist deaktiviert.

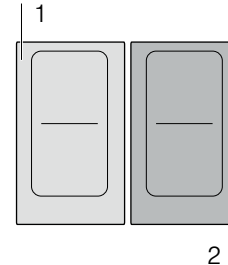
Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronen im Innern des Kochfeldes zu schützen.

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  zweimal 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 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.
2. Berühren Sie in den nächsten 10 Sekunden das Symbol .
In der Anzeige leuchtet .
Die Funktion ist aktiviert.

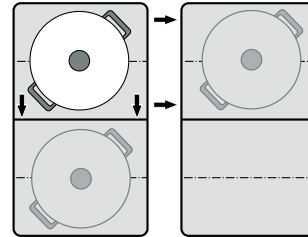
Deaktivieren

1. Wählen Sie die Kochstelle aus.
2. 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.

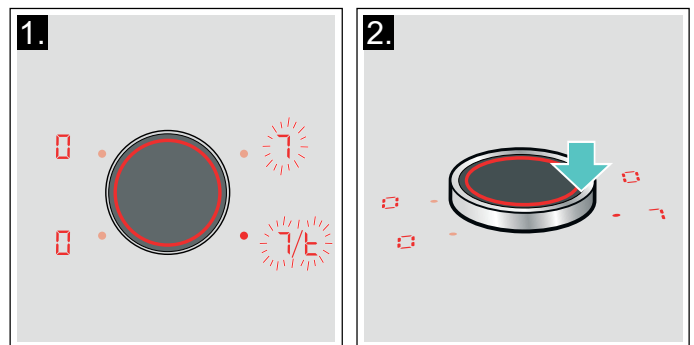
Um die Einstellungen zu übertragen, stellen Sie das Geschirr von der eingeschalteten Kochstelle auf eine andere Kochstelle.



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

Aktivieren

1. 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 .
2. Wählen Sie die neue Kochstelle aus, um die Einstellungen zu bestätigen.
Die Kochstufe der ursprünglichen Kochstelle wird auf  eingestellt.



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.

**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.

Pfannen für den Bratsensor

Für den Bratsensor können Sie speziell geeignete Pfannen erwerben. Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. In unseren Prospekten oder im Internet finden Sie ein umfangreiches Angebot an Zubehör für dieses Gerät.

Die Verfügbarkeit und die Möglichkeit von Online-Bestellungen hängen vom jeweiligen Land ab. Näheres dazu finden Sie in den Verkaufsunterlagen.

Hinweis: Nicht jedes Sonderzubehör passt zu jedem Gerät. Wenn Sie Zubehör kaufen, immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) des Gerätes angeben
→ "Kundendienst".

Sonderzubehör**Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm**

Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor.

Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm

Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor.

Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm

Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor.

Teppan Yaki-Gefäß

Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor. Nur für die flexible Kochzone.

Grill-Gefäß

Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor. Nur für die flexible Kochzone.

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet, sodass Sie mit wenig Öl braten können.

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	Zubereiten und Reduzieren von Saucen, Dünsten 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, wie z. B. Frikadellen und Würstchen.
4 mittel - hoch	Braten von Steaks, well done, panierten Tiefkühlprodukten, dünnem Bratgut wie Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse.
5 hoch	Braten von Speisen bei hohen Temperaturen, z. B. Steaks rare (blutig) oder medium, 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.)
Fleisch		
Schnitzel, natur ¹	4	6 - 10
Schnitzel, paniert ¹	4	6 - 10
Filet ²	4	6 - 10
Koteletts ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Wiener Schnitzel ¹	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick) ²	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dick) ²	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dick) ¹	4	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick) ¹	3	10 - 20
Geschnetzeltes ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Speck ¹	2	5 - 8
Hackfleisch ³	4	6 - 10

¹ Mehrmals wenden.

² Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

³ Regelmäßig umrühren.

⁴ Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

⁵ Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

⁶ Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel zufügen, sobald das Wasser aufkocht.

⁷ Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Hamburger (1,5 cm dick) ¹	3	6 - 15
Frikadellen (2 cm dick) ¹	3	10 - 20
Gefüllte Frikadellen ¹	3	10 - 20
Gebrühte Bratwürste ¹	3	8 - 20
Rohe Bratwürste ¹	3	8 - 20
Fisch		
Fischfilet, natur ¹	4	10 - 20
Fischfilet, paniert ¹	3	10 - 20
Garnelen ¹	4	4 - 8
Scampi ¹	4	4 - 8
Fisch gebraten, ganz ¹	3	10 - 20
Eierspeisen		
Spiegeleier in Butter ⁴	2	2 - 6
Spiegeleier in Öl ²	4	2 - 6
Rührei ³	2	4 - 9
Omelett ⁵	2	3 - 6
Pfannkuchen ⁵	5	1,5 - 2,5
Arme Ritter ⁵	3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁵	3	10 - 15
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Knoblauch ³	2	2 - 10
Zwiebeln, glasig dünsten ³	2	2 - 10
Röstzwiebeln ³	3	5 - 10
Zucchini ¹	3	4 - 12
Auberginen ¹	3	4 - 12
Paprika ¹	3	4 - 15
Grünen Spargel braten ¹	3	4 - 15
Pilze ³	4	10 - 15
Gemüse in Öl dünsten ³	1	10 - 20
Gemüse glasieren ³	3	6 - 10
Kartoffeln		
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln ³	5	6 - 12
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln ³	4	15 - 25
Kartoffelpuffer ⁵	5	2,5 - 3,5
¹ Mehrmals wenden.		
² Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.		
³ Regelmäßig umrühren.		
⁴ Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.		
⁵ Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.		
⁶ Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel zufügen, sobald das Wasser aufkocht.		
⁷ Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.		

	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Schweizer Rösti ⁴	2	50 - 55
Glasierete Kartoffeln ³	3	10 - 15
Saucen		
Tomatensauce mit Gemüse ³	1	25 - 35
Bechamelsauce ³	1	10 - 20
Käsesauce ³	1	10 - 20
Sauce reduzieren ³	1	25 - 35
Süße Saucen ³	1	15 - 25
Tiefkühlprodukte		
Schnitzel ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Geflügelbrust ¹	4	10 - 30
Chicken Nuggets ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Fischfilet, natur ¹	3	10 - 20
Fischfilet, paniert ¹	3	10 - 20
Fischstäbchen ¹	4	8 - 12
Pommes Frites braten ³	5	4 - 6
Pfannengerichte ³	3	6 - 10
Frühlingsrollen ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Sonstiges		
Camembert ¹	3	7 - 10
Croutons ³	3	6 - 10
Trocken-Fertiggerichte ⁶	1	5 - 10
Mandeln rösten ⁷	4	3 - 15
Nüsse rösten ⁷	4	3 - 15
Pinienkerne rösten ⁷	4	3 - 15

¹ Mehrmals wenden.

² Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

³ Regelmäßig umrühren.

⁴ Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

⁵ Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

⁶ Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel zufügen, sobald das Wasser aufkocht.

⁷ Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone

Grill





































Der Grill passt sich an die Flex Zone an. Sie können große und kleine Mengen von Fleisch, Fisch, frischem Gemüse und Brot mit sehr wenig Öl gesund und einfach zubereiten. Die Rillenform sorgt dafür, dass die Gerichte weniger Fett aufnehmen. Die einfache Handhabung ermöglicht es Gerichte zu grillen, die aussehen und schmecken als wären sie auf dem traditionellen Grill zubereitet. Geben Sie etwas Öl auf den Grill oder auf die Oberfläche der Speise, um die Wärmeübertragung zu erleichtern.


























Teppan Yaki

Der Teppan Yaki ermöglicht Ihnen die einfache und gesunde Zubereitung von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Süßspeisen und Brot mit sehr wenig Öl. Der Teppan Yaki passt sich perfekt an die Flex Zone an. Durch den direkten Kontakt mit der Platte und der gleichförmigen Wärmeübertragung bleiben Konsistenz, Farbe und Saftigkeit der Lebensmittel beim Anbraten und Bräunen erhalten.

Die folgende Tabelle zeigt eine Auswahl an Gerichten und ist nach Lebensmitteln sortiert. Temperatur und Garzeit sind von Menge, Zustand und Qualität der Lebensmittel abhängig.



Hinweis: Flex Zone als einzige Kochzone einstellen, um die Funktion ordnungsgemäß zu aktivieren.

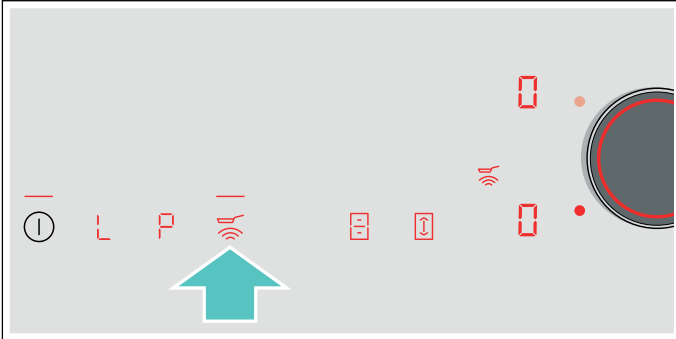
	Kochgeschirr	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Fleisch			
Schnitzel, natur ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Koteletts ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dick) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dick) ¹	 / 	4	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick) ¹	 / 	3	10 - 20
Speck ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Brühwürste ¹	 / 	4	8 - 20
Würstchen, roh ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Hackfleisch ²		4	6 - 10
Fisch und Meeresfrüchte			
Fischfilet, natur ¹	 / 	4	10 - 20
Krabben ¹	 / 	4	4 - 8
Garnelen ¹	 / 	4	4 - 8
Ganzen Fisch braten ¹	 / 	3	15 - 30
Gemüse			
Zucchini ¹	 / 	3	4 - 12
Auberginen ¹	 / 	3	4 - 12
¹ Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich			
² Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.			
³ Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.			
⁴ Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.			
⁵ Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.			
⁶ Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.			

	Kochgeschirr	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Grünen Spargel braten ¹	 / 	3	4 - 15
Pilze ²	 / 	4	10 - 15
Knoblauch ²		2	2 - 10
Zwiebeln dünsten ²		2	2 - 10
Gemüse glasieren ²		3	6 - 10
Kartoffeln			
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln ²		5	6 - 12
Kartoffelpuffer ⁴		5	2,5 - 3,5
Glasierte Kartoffeln ²		3	10 - 15
Eierspeisen			
Spiegeleier in Butter ³		2	2 - 6
Spiegeleier in Öl ¹		4	2 - 6
Rührei ²		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Pfannkuchen ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme Ritter ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Sonstiges			
Rösten ⁵	 / 	4	4 - 6
Croûtons ²		3	6 - 10
Mandeln rösten ⁶		4	3 - 15
Nüsse rösten ⁶		4	3 - 15
Pinienkerne rösten ⁶		4	3 - 15
¹ Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich			
² Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.			
³ Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.			
⁴ Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.			
⁵ Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.			
⁶ Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.			

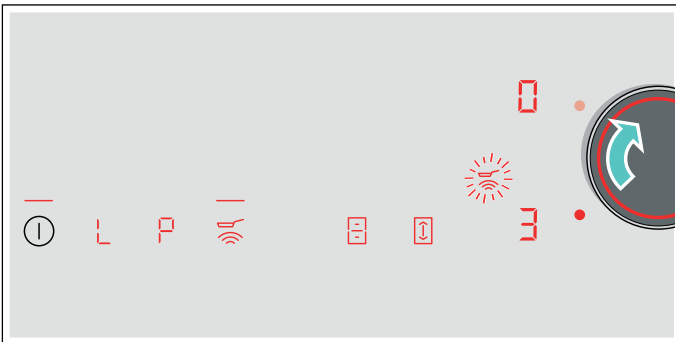
So stellen Sie ein

Aus der Tabelle die passende Temperaturstufe auswählen. Ein leeres Geschirr auf die Kochzone stellen.


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

Anzeige	Funktion
c 1	Kindersicherung 0 Manuell*. 1 Automatisch. 2 Funktion deaktiviert.
c 2	Signalöne 0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c 3	Energieverbrauch anzeigen 0 Deaktiviert.* 1 Aktiviert.
c 5	Automatische Programmierung der Garzeit 00 Ausgeschaltet.* 0 1:99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c 6	Signaltondauer der Timer-Funktion 1 10 Sekunden. 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.*
c 7	Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. 0 Deaktiviert.Maximalleistung des Kochfelds. */** 1 1000 W Mindestleistung. 1. 1500 W ... 3 3000 W Empfohlen für 13 Ampere. 3. 3500 W Empfohlen für 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W Empfohlen für 20 Ampere. ... 9 oder 9. Maximalleistung des Kochfeldes.**
c 9	Auswahlzeit der Kochzone 0 Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochzone bleibt ausgewählt.* 1 Begrenzt: Die Kochzone bleibt nur für einige Sekunden ausgewählt.
c 11	Voreingestellte Leistungsstufen für die Move-Funktion ändern -9 Voreingestellte Leistungsstufe für den vorderen Kochbereich. -5 Voreingestellte Leistungsstufe für den mittleren Kochbereich. -L Voreingestellte Leistungsstufe für den hinteren Kochbereich.




c 12	Kochgeschirr und Ergebnis des Garvorgangs prüfen
0	Nicht geeignet
1	Nicht optimal
2	Geeignet
c 17	Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen
0	Umluftbetrieb konfigurieren.*
1	Abluftbetrieb konfigurieren.
c 18	Automatikstart einstellen
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet: Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung.*
2	Eingeschaltet: Die Lüftung startet bei einer Kochstufe entsprechend der jeweiligen Kochstufen der Kochzonen.
c 19	Sensorempfindlichkeit für Lüftung einstellen
1	Niedrigste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.
2	Mittlere Einstellung der Sensorempfindlichkeit.*
3	Höchste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.
c 20	Nachlauf einstellen
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet: Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf.
2	Eingeschaltet*: Wenn das Kochfeld mit Abluftbetrieb arbeitet, schaltet sich die Lüftung für ca. 6 Minuten mit der Kochstufe 3 ein. Wenn das Kochfeld mit Umluftbetrieb arbeitet, schaltet sich die Lüftung für ca. 30 Minuten mit der Kochstufe 1 ein. Die Nachlauf-Funktion schaltet sich nach dieser Zeit automatisch aus.
c 25	Automatische Topferkennung
0	Deaktiviert: die gewünschte Kochzone manuell wählen.
1	Aktiviert: das Kochfeld erkennt die Größe und die Position des Gefäßes und wählt die entsprechende/n Kochzone/n*.
HC	Home Connect → "Home Connect Einstellungen"
c 0	Auf Standardeinstellungen zurücksetzen
0	Individuelle Einstellungen.*
1	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
*Werkseinstellung	
**Die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeigt.	

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)	01
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	95.
Fertigungsnummer 2	05

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 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"

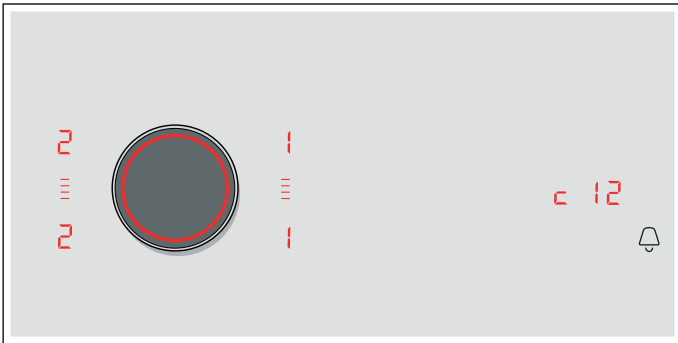
Kochgeschirr-Test

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.

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".

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 Kochfeldes 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 6*
- 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.

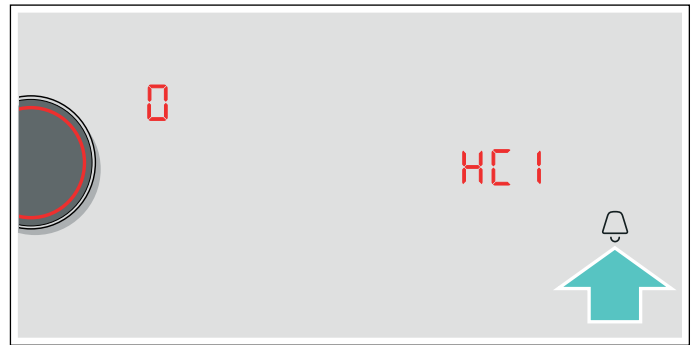
Für das Einrichten muss die App geöffnet sein.



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.
2. Symbol  3 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **HC 1** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .




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 **HC 2** wird angezeigt. Im Einstellbereich blinkt der Wert **!**.



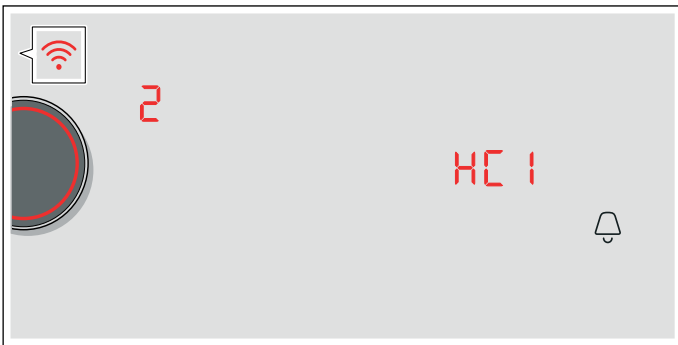
6. App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die automatische Netzwerkanmeldung folgen. Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  erscheint.

Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

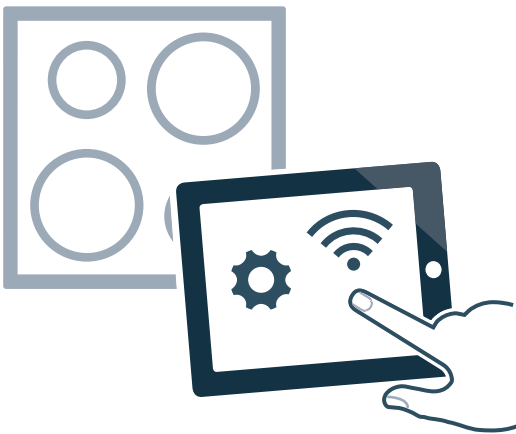
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  3 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **HC 1** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .




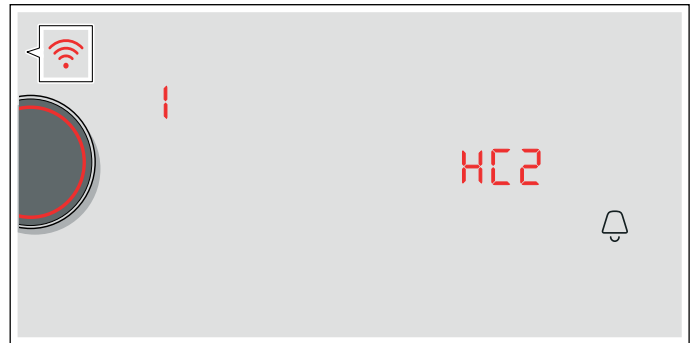
4. Mit dem Twist-Knopf den Wert **2** einstellen. Im Bedienfeld blinken **2** und das Symbol .




5. 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 **HC 2** wird angezeigt. Im Einstellbereich blinkt der Wert **1**.



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

Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  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.

Anzeige	Funktion
HC 1	Anmeldung im Heimnetzwerk (WLAN)
	Nicht verbunden / Netzwerkverbindung trennen.
1	Automatisch verbinden.
2	Manuell verbinden.
3	Verbunden.
HC 2	Verbindung mit App
	Nicht verbunden.
1	Verbindung herstellen.
HC 3	Verbindung mit WLAN
	Funkmodul ausgeschaltet.
1	Funkmodul eingeschaltet.
HC 4	Einstellungen über App
	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet.*
HC 5	Software Update
1	Update verfügbar und bereit zur Installation.
2	Starten der Installation.
HC 6	Fernzugriff durch Kundendienst
	Nicht erlaubt.
1	Erlaubt.
* Grundeinstellung	

Anzeige	Funktion
HC 7	WLAN Signalstärke
0	Nicht mit dem Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.
1	Signalstärke 1 (schlecht)
2	Signalstärke 2 (mittel)
3	Signalstärke 3 (gut)
HC 8	Verbindung zu Home Connect Server
0	Nicht verbunden.
1	Verbunden.
* Grundeinstellung	

Hinweise



- Die Einstellung **HC 2** wird nur angezeigt, wenn das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
- Die Einstellung **HC 3** wird nur angezeigt, wenn das Gerät schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
- Die Einstellung **HC 5** wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.
- Die Einstellung **HC 6** wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Gerät zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
- Die Einstellungen **HC 7** und **HC 8** werden nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN besteht.

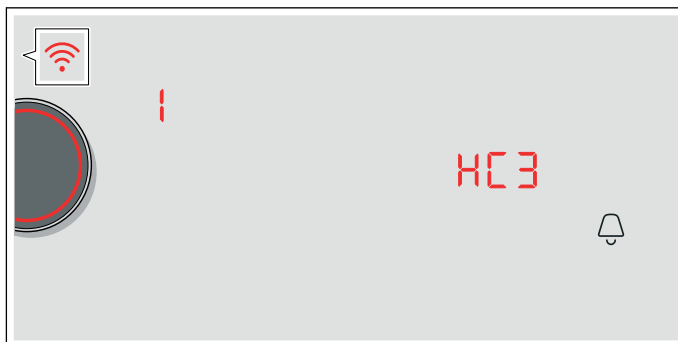
WLAN deaktivieren


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.
2. Symbol  3 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC 3** erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **1**.






4. Mit dem Twist-Knopf den Wert **0** einstellen. WLAN ist deaktiviert und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

Vom Netzwerk trennen



Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

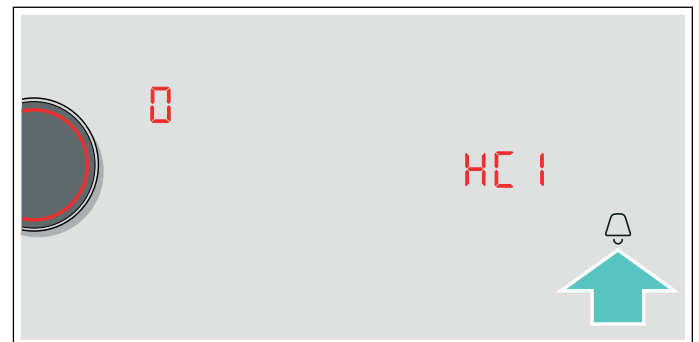
Hinweis:

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  3 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC 1** erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **3**.
4. Mit dem Twist-Knopf den Wert **0** einstellen. Das Gerät ist vom Heimnetzwerk getrennt und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

Netzwerk verbinden

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  3 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **HC 1** erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.






4. Mit dem Twist-Knopf Wert **1** "Automatisch verbinden" oder Wert **2** "Manuell verbinden" einstellen.
5. Folgen Sie den Anweisungen gemäß → "Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk" oder → "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk".

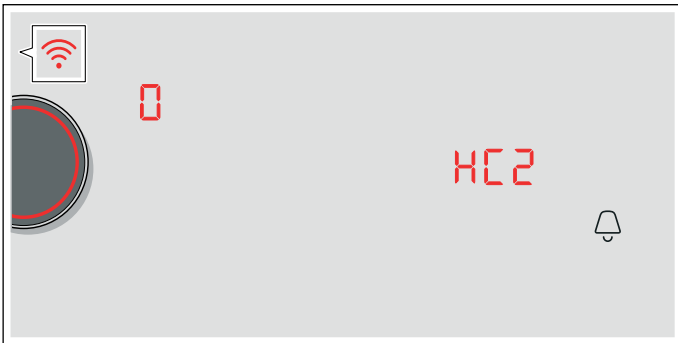
Mit App verbinden

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.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  3 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC2** erscheint.
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .






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

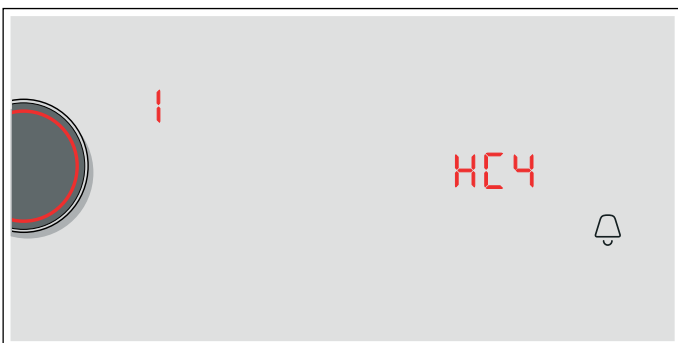
Einstellungen über App

Mit der Home Connect App können Sie bequem auf die Grundeinstellungen des Kochfeldes zugreifen und Einstellungen an das Kochfeld senden.

Hinweise

- Um die Grundeinstellungen zu ändern, das Kochfeld ausschalten.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit können Sie das Gerät nicht über die Home Connect App bedienen.
- Im Lieferzustand ist die Übertragung der Einstellungen aktiviert.
- Wenn die Übertragung der Einstellungen deaktiviert ist, werden ausschließlich die Betriebsstatus des Kochfeldes in der App Home Connect angezeigt.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  3 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC4** erscheint.
4. Um die Übertragung zu aktivieren, mit dem Twist-Knopf den Wert **!** wählen, um die Übertragung zu deaktivieren, den Wert  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

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

Hinweis:

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

Hinweis zum Datenschutz

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

- Eindeutige Geräteerkennung (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	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen								

Reinigen

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen des Metallfetfilters oder des Überlaufbehälters das Gerät abkühlen lassen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Vor der Reinigung Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

Hinweise

- Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät gelangen.
- Entfernen Sie vor dem Reinigen jeglichen Schmuck an Armen und Händen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

Reinigungsmittel

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

Beachten Sie alle Anweisungen und Warnungen, die den Reinigungsmitteln beiliegen.

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

Achtung!

Oberflächenschaden

Verwenden Sie:

- kein unverdünntes Geschirrspülmittel
- kein Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel
- keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler
- keinen Backofenreiniger
- keine ätzenden, chlorhaltigen oder aggressiven Reiniger
- keine stark alkoholhaltigen Reiniger
- keine harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen

Achtung!

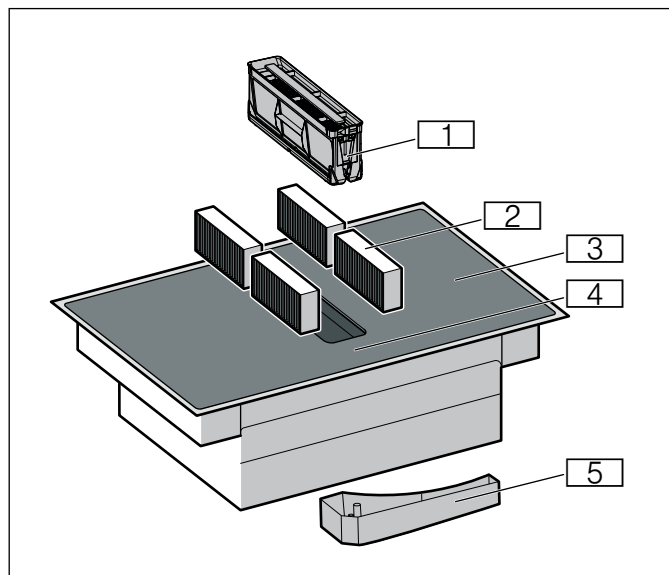
Oberflächenschaden

Neue Schwammtücher vor Gebrauch immer gründlich auswaschen!

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Bereich	Reinigungsmittel
Glaskeramik	<p>Glasreiniger bei Flecken durch Kalk- und Wasserreste: Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder oder Glasreiniger verwendet werden.</p> <p>Glasschaber bei Flecken durch Zucker, Reisstärke oder Plastik: Sofort reinigen. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.</p> <p>Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.</p> <p>Hinweis: Kein Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine verwenden.</p>
Edelstahl	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen.</p> <p>Eingetrocknete Stellen mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen, nicht wegscheuern.</p> <p>Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen.</p> <p>Beim Kundendienst, bei unserem e-Shop oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p> <p>Hinweis: Benutzen Sie für die Reinigung des Kochfeldrahmens keinen Glasschaber.</p>
Kunststoff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem weichen Tuch oder in der Spülmaschine reinigen.</p>
Bedienelemente	<p>Heiße Spüllauge oder geeignete Glasreiniger: Mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p>

Zu reinigende Komponenten



Nr.	Bezeichnung
1	Metallfettfilter
2	Aktivkohlefilter bei Umluftbetrieb oder Akustikfilter bei Abluftbetrieb*
3	Kochfeld
4	Bedienfeld
5	Überlaufbehälter
* Je nach Geräteausstattung	

Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit 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.
- Benutzen Sie keine harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen.

Kochfeld

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass anhaftende Reste einbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn die Restwärmanzeige erloschen ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste eintrocknen.

Belassen Sie den Metallfettfilter während der Reinigung des Kochfelds im Gerät. Schmutz und Essensreste sammeln sich im Metallfettfilter und nicht im Geräteinnenraum. Den Metallfettfilter können Sie in der Spülmaschine reinigen.

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

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

Geeignete Glasschaber (Artikel-Nr. 00087670) erhalten Sie über unseren Kundendienst oder in unserem Onlineshop.

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

Lüftung

Um den Geruchs- und Fettabscheidegrad zu gewährleisten, müssen die Filter regelmäßig ausgetauscht oder gereinigt werden.

Metallfettfilter

Der Metallfettfilter muss regelmäßig gereinigt werden.

⚠ Warnung – Brandgefahr!

Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. Fettfilter regelmäßig reinigen. Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.

Aktivkohlefilter

Der Aktivkohlefilter muss in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Beachten Sie hierzu die Sättigungsanzeige an Ihrem Gerät.

Wenn Sie Ihr Gerät nur im Abluftbetrieb verwenden, wechseln Sie den Akustikfilter falls er verschmutzt ist.

Sättigungsanzeige

Bei Sättigung der Aktivkohlefilter ertönt nach dem Ausschalten des Geräts ein Signal.

Im Anzeigefeld leuchtet **F**.

Spätestens jetzt sollten Sie die Aktivkohlefilter austauschen.

Wenn Sie die Aktivkohlefilter ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeige **F** aufhört zu leuchten.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet **F**.

Symbol für die Lüftung gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.

Die Sättigungsanzeige für die Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

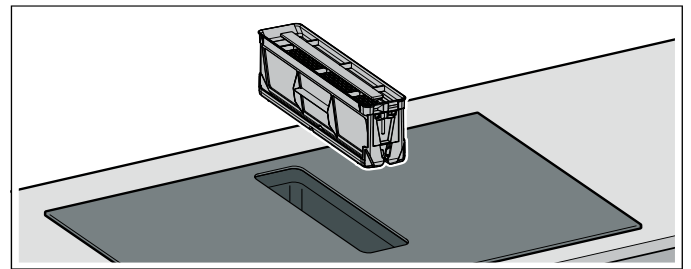
Aktivkohlefilter wechseln (Nur bei Umluftbetrieb)

Aktivkohlefilter binden die Geruchsstoffe aus dem Küchendunst. Sie werden nur im Umluftbetrieb eingesetzt.

Hinweise

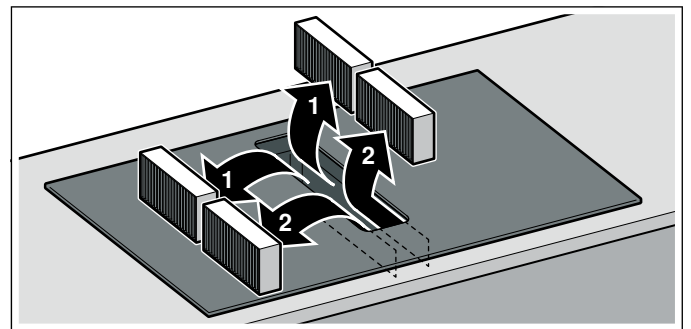
- Die Aktivkohlefilter und Akustikfilter sind im Lieferumfang enthalten. Für den Ersatzbedarf erhalten Sie die Aktivkohlefilter oder Akustikfilter im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.
- Die Aktivkohlefilter und Akustikfilter können nicht gereinigt oder erneut aktiviert werden.
- Verwenden Sie nur Originalfilter. Dadurch wird eine optimale Funktion gewährleistet.

1. Den Metallfettfilter herausnehmen.

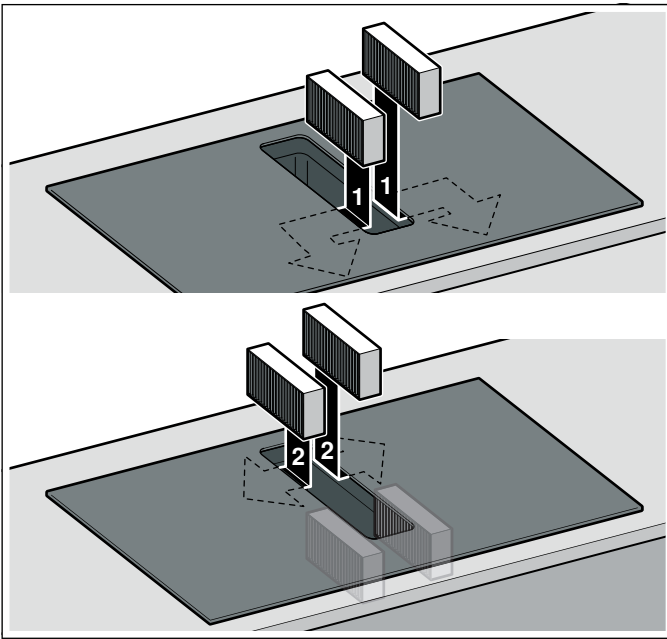


Hinweise

- Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Den Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.
 - Sicherstellen, dass der Metallfettfilter nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.
2. Die vier Aktivkohlefilter oder Akustikfilter herausnehmen und ordnungsgemäß entsorgen.



- Zwei Aktivkohlefilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen und nach vorne schieben.



- Die anderen Aktivkohlefilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen.
- Den Metallfettfilter einsetzen.

Sättigungsanzeigen zurücksetzen

Wenn Sie die Aktivkohlefilter ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeige **F** aufhört zu leuchten.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet **F**.

Symbol für die Lüftung gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.

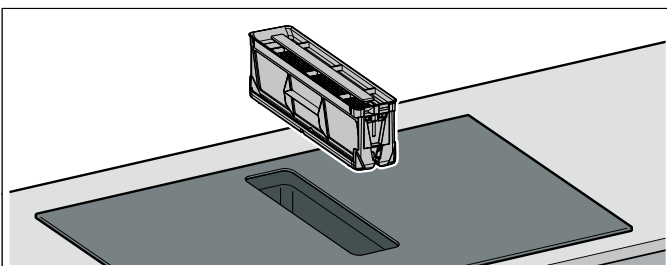
Die Sättigungsanzeige für die Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

Metallfettfilter ausbauen

Metallfettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, muss der Metallfettfilter regelmäßig gereinigt werden.

Reinigen Sie auch den Innenbereich der Muldenlüftung regelmäßig. Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden.

- Den Metallfettfilter herausnehmen.



Hinweise

- Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Den Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.
 - Sicherstellen, dass der Metallfettfilter nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.
- Den Metallfettfilter in der Geschirrspülmaschine oder mit heißer Spüllauge reinigen. → *"Metallfettfilter reinigen" auf Seite 45*
 - Bei Bedarf nach der Demontage des Metallfettfilters die Aktivkohlefilter entnehmen und das Gerät von innen reinigen.
 - Nach dem Reinigen den getrockneten Metallfettfilter wieder einsetzen.

Metallfettfilter reinigen

Hinweise

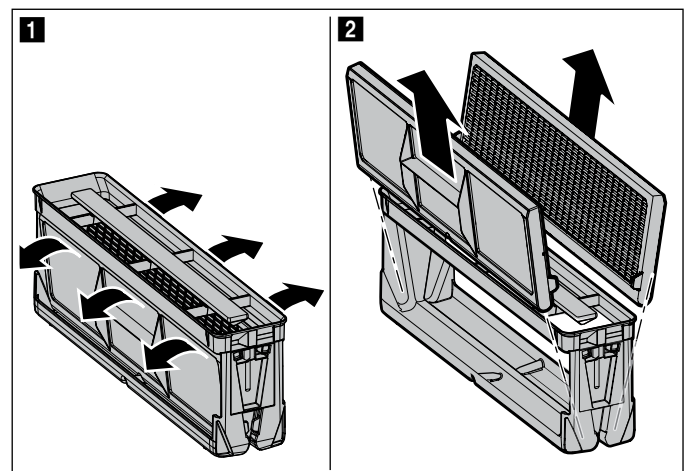
- Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Den Metallfettfilter können Sie in der Geschirrspülmaschine oder von Hand reinigen.

Von Hand:

Hinweis:

Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden. Er kann über den Online-Shop bestellt werden.

- Den Metallfettfilter demontieren.



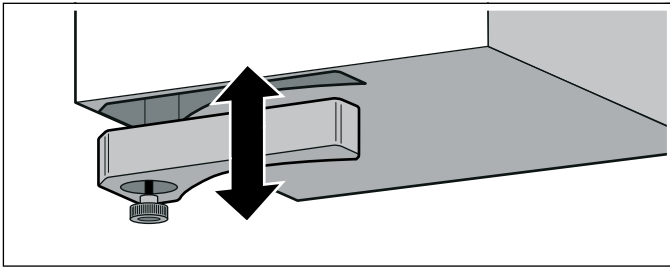
- Den Metallfettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
- Zur Reinigung des Metallfettfilters eine Bürste verwenden und den Metallfettfilter danach gut ausspülen.
- Metallfettfilter abtropfen lassen.

In der Geschirrspülmaschine:

- Einen stark verschmutzten Metallfettfilter nicht zusammen mit Geschirr reinigen.
- Den Metallfettfilter locker in die Geschirrspülmaschine stellen. Den Metallfettfilter nicht einklemmen.
- Für ein optimales Reinigungsergebnis den Metallfettfilter auf der Filterseite liegend in die Geschirrspülmaschine stellen.

Überlaufbehälter reinigen

1. Den Überlaufbehälter mit zwei Händen abschrauben.
Hinweis: Den Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.



2. Den Überlaufbehälter ausleeren und ausspülen.
3. Bei Bedarf die Schraube abschrauben und den Überlaufbehälter ohne Schraube in der Spülmaschine reinigen.
4. Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.

Hinweise

- Sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist. Falls Gegenstände in das Gerät gelangen, diese nach dem Abkühlen des Geräts entfernen. Dazu den Metallfettfilter entnehmen.
- Falls Flüssigkeit von oben in das Gerät gelangt, wird diese im Überlaufbehälter gesammelt. Den Überlaufbehälter abschrauben und ausleeren.

Twist-Knopf

Zur Reinigung des Twist-Knopfes verwenden Sie am besten lauwarmer 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 erhalten Sie in Kapitel → *"Kindersicherung"*.

Warum blinken die Leuchtanzeigen und warum ertönt ein Signal?

Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld entfernen. Alle Gegenstände vom Bedienfeld entfernen.
Wie Sie den Signalton deaktivieren, erfahren Sie in Kapitel → *"Grundeinstellungen"*.

Warum kann ich den Bratsensor nicht aktivieren?

Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts ist erreicht oder die Funktion PowerManager ist aktiviert. Die Leistungsstufen der aktiven Kochzonen ausschalten oder verringern.
Weitere Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie in Kapitel → *"Bratsensorik"*.

Die Lüftung schaltet sich nicht ein, obwohl der Automatikstart eingestellt ist.

Die Lüftung manuell einschalten oder die Konfiguration des Automatikstarts überprüfen. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel → *"Grundeinstellungen"*.

Die Lüftung läuft zu stark oder zu schwach im Sensorsteuerungsmodus.

Die Sensorempfindlichkeit für die Lüftung ist nicht richtig konfiguriert.
Weitere Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie in Kapitel → *"Grundeinstellungen"*.

Die Lüftung läuft weiter, obwohl die Kochzonen ausgeschaltet sind.

Die Lüftung manuell ausschalten.
Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → *"Gerät bedienen"*.

Die Lüftung schaltet sich ein, obwohl das Gerät ausgeschaltet ist.

Die Einstellung Nachlauf-Funktion mit Sensorsteuerung ist gewählt.
Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → *"Grundeinstellungen"*.

Die Luftansaugung ist zu gering.

Sicherstellen, dass der Metallfettfilter sauber ist.
Wie Sie den Filter reinigen und wechseln, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

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.

Geräusche

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.

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"*.

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"*.

Reinigung

Wie kann ich das Induktionskochfeld reinigen?

Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler (Konzentrate) oder Scheuerlappen verwenden.

Wie Sie das Kochfeld reinigen und pflegen, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

Im Schrank unterhalb des Kochfeldes befindet sich Wasser.

Überprüfen, ob der Überlaufbehälter voll ist.

Wie Sie den Überlaufbehälter reinigen, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Überlaufbehälter reinigen?

Den Überlaufbehälter häufig reinigen.

Wie Sie den Überlaufbehälter reinigen, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Metallfettfilter reinigen?

Den Metallfettfilter häufig reinigen.

Wie Sie den Filter reinigen und pflegen, erfahren Sie in 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	Abhilfe
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen. Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. Störung der Elektronik.	Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob die Stromversorgung unterbrochen ist. Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen ist. Wenn sich die Störung nicht beheben lässt, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand befindet sich darauf.	Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
Die Anzeige — blinkt in den Kochzonen-Anzeigen.	In der Elektronik ist eine Störung aufgetreten.	Um die Störung zu bestätigen, das Bedienfeld kurz mit der Hand abdecken.
F	Der Aktivkohlefilter ist gesättigt oder die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl der Filter gereinigt bzw. gewechselt wurde.	Den Filter wechseln und die Filtersättigungsanzeige zurücksetzen. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel → "Reinigen" .
F2 / E 70 15	Die Elektronik ist überhitzt und hat die entsprechende Kochzone abgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes berühren.
F4 / E 70 15	Die Elektronik ist überhitzt und alle Kochzonen sind ausgeschaltet.	
F5 + Leistungsstufe und Signalton	Im Bereich des Bedienfelds befindet sich ein heißes Gefäß. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Das entsprechende Gefäß entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
F5 und Signalton	Im Bereich des Bedienfelds befindet sich ein heißes Gefäß. Zum Schutz der Elektronik ist die Kochzone ausgeschaltet.	Das entsprechende Gefäß entfernen. Einige Sekunden warten. Eine beliebige Bedienfläche berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiterkochen.
F1 / F6	Die Kochzone ist überhitzt und zum Schutz der Arbeitsfläche ausgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Dann die Kochzone erneut einschalten.
F0	Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren.	Die Fehleranzeige bestätigen, indem Sie einen beliebigen Sensor berühren. Sie können kochen, ohne die Funktion Einstellungsübertragung zu benutzen. Den technischen Kundendienst benachrichtigen.
F8	Die Kochzone war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel .
E 70 10	Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk herstellen.	Die Fehleranzeige bestätigen, indem Sie einen beliebigen Sensor berühren. Sie können ohne Verbindung kochen. Wenn die Anzeige erneut erscheint, den technischen Kundendienst benachrichtigen.
E9000 E90 10	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Den Stromanbieter benachrichtigen.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass das Kochfeld gemäß dem Schaltbild angeschlossen ist.
dE	Demo-Modus ist aktiviert.	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und erneut anschließen. In den nächsten 3 Minuten einen beliebigen Sensor berühren. Der Demo-Modus ist deaktiviert.

Kein heißes Gefäß auf das Bedienfeld 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.



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.

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

Bei Kontaktaufnahme mit unserem Kundendienst immer die Produktnummer (E-Nr.) und die Fabrikationsnummer (FD-Nr.) des Gerätes angeben.

Das Typenschild mit den entsprechenden Nummern finden Sie:

- Auf dem Gerätepass.
- Auf der vorderen Unterseite des Kochfeldes.

Die Produktnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf dem Glaskeramik-Kochfeld. Den Kundendienstindex (KI) und die Fabrikationsnummer (FD-Nr.) können Sie über die Grundeinstellungen einsehen. Lesen Sie dazu Kapitel → "Grundeinstellungen".

Wir weisen darauf hin, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenfrei 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

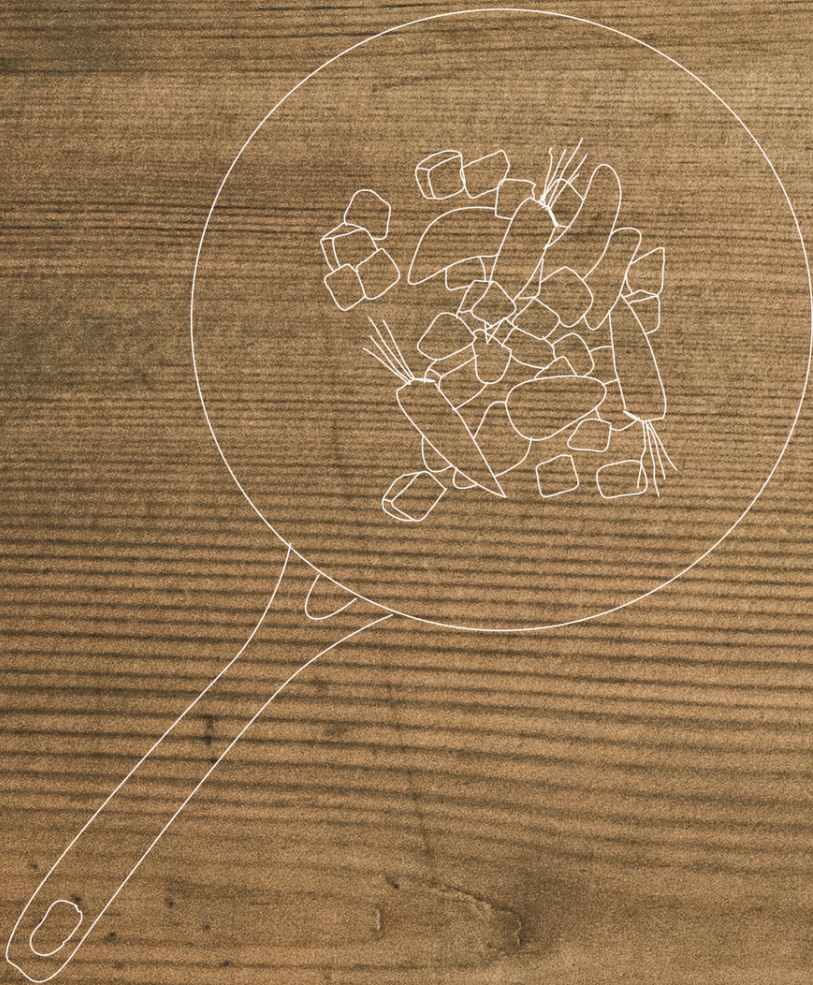
Diese Tabelle wurde für Prüfinstitute erstellt, um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

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	
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 Umrühren)	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g	Kochtopf Ø 22 cm	9	2:30 (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 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.	Ja
Menge: 1 kg	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.	Ja
Béchamelsauce zubereiten						
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
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. 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 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	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Pfannkuchen zubereiten**						
Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites						
Menge: 2 l Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pommes frites (z. B. McCain 123 Frites Original)	Kochtopf Ø 22 cm	9	Bis die Öltemperatur 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

9001469413
000108(01)
de