

Nichts brennt an. Nichts kocht über.

brat- und kochSensor plus. Jetzt auch mit powerInduktion.



Weltneuheit



Die Kochfeld-Innovationen von Siemens.

Die Zukunft zieht ein.

**SIEMENS**



## Für noch mehr Erfolgserlebnisse beim Kochen.

Nicht jedes neue Rezept gelingt auf Anhieb – bisher. Denn jetzt bietet Ihnen Siemens die einzigartige Kombination powerInduktion und Sensor-Technik. Mit dieser innovativen Kochstellen-Ausstattung eröffnet sich Ihnen die Möglichkeit, alles schnell, sicher, kontrolliert und energieeffizient zuzubereiten. Dabei übernehmen der kochSensor plus und bratSensor plus die permanente Überwachung der Temperatur für Sie. Und kontrollieren auf Wunsch den gesamten Koch- und Bratprozess. Das funktioniert ohne Anbrennen, ohne Überlaufen und mit den Automatikprogrammen fast wie von selbst. Die powerInduktion hingegen sorgt für kurze Ankochzeiten, mehr Sicherheit und deutlich weniger Putzaufwand. Gleichzeitig wird beim Kochen mit powerInduktion und Sensor-Technik nur so wenig Energie verbraucht wie nötig – und das ist weitaus weniger als mit herkömmlichen Kochstellen. So können Sie sich ganz auf das konzentrieren, was Ihnen wirklich Spaß macht: das Kochen.

**Siemens. Die Zukunft zieht ein.**



## kochSensor plus und bratSensor plus. Neu mit Induktion.

Schön, wenn beim Kochen alles überwacht und gleichzeitig der Energieverbrauch optimiert wird. Noch schöner, wenn kreativem Kochen dabei keine Grenzen mehr gesetzt sind. Dazu braucht man nur ein wenig umzudenken – und die Kochsensorik von Siemens: Der kochSensor plus und der bratSensor plus steuern nicht wie gewohnt die Leistungsstufen, sondern die Temperaturbereiche. Das bedeutet, dass stets die eingestellte Temperatur gehalten wird, wie Sie es z. B. von Ihrem Herd kennen. Schon gelingen Ihnen die leckersten Gerichte im Handumdrehen – ohne Anbrennen, ohne Überlaufen. Sie müssen nie wieder kontrollieren oder nachregeln und sparen gleichzeitig Strom und Zeit durch die ideale Kombination mit powerInduktion.

Weltneuheit



# Früher brauchte man eine Küchenfee. Heute einfach Sensor-Technik.



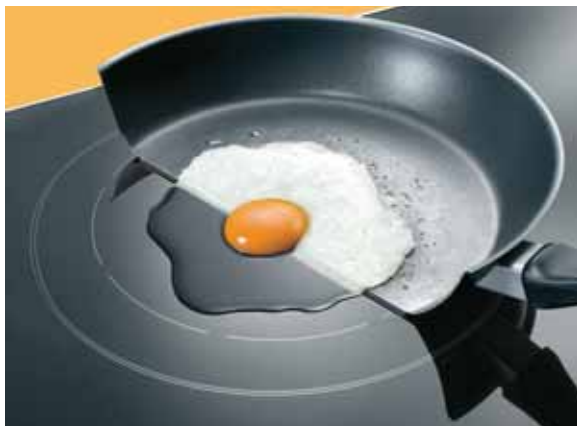
## Nichts brennt an: der bratSensor plus. Neu auch bei Induktions-Kochstellen.

Nie war das Braten einfacher und sicherer: mit dem bratSensor plus von Siemens. Einfach das gewünschte Bratprogramm einstellen, auf den Signalton warten, Öl in die Pfanne geben – und mit optimaler Temperatur braten. Da das Fett nicht überhitzt wird, schont der bratSensor plus nicht nur Ihre Gesundheit, sondern auch die Pfannenbeschichtung. Und da er die Temperatur ständig kontrolliert und konstant hält, müssen Sie nie wieder nachregeln, und es brennt nie wieder etwas an. Für ein hervorragendes Ergebnis empfehlen wir die Systempfanne. Insgesamt können Sie zwischen 4 Temperaturbereichen (min, low, med und max) und 9 automatischen Bratprogrammen wie z. B. P3 für Steak rare oder P5 für Fisch wählen. Einfacher und leckerer geht's nicht.



## Die Kochstelle mit Fingerspitzengefühl: die touchSlider-Funktion.

Egal ob Sie den bratSensor plus oder kochSensor plus nutzen oder auch ohne unterstützende Sensor-Technik kochen und braten: Die Kochstelle wird, wie Sie es von einem Laptop kennen, durch leichte Berührung gesteuert. Einfach den Finger leicht über die touchSlider-Temperaturskala bis zur gewünschten Leistungsstufe, dem Temperaturbereich oder auch einem geeigneten Automatikprogramm entlangführen – und schon fängt das Essen im Topf oder in der Pfanne an, sich zu erwärmen. Auch ein direktes Antippen der bevorzugten Einstellung ist möglich. Und durch den schnelleren Zugriff wird die Temperatur der Kochzone somit auch schneller gesteuert. Natürlich lassen sich alle anderen Funktionen des Menüfelds wie Timer oder Wischschutz durch eine Fingerberührung aktivieren bzw. deaktivieren.



## Sofort heiß. Sofort kalt.

Erleben Sie die Vorteile der Siemens powerInduktion. Denn die Hitze wird durch eine Induktionsspule direkt in die Töpfe und ans Kochgut geführt – ohne dabei die Kochstelle zu erhitzen. Das bedeutet für Sie: kurze Ankochzeiten, mehr Sicherheit und deutlich weniger Putzaufwand. Schnell, sicher, sauber und komfortabel – überzeugen Sie sich selbst. Und entdecken Sie für ein perfektes Kochvergnügen die Idealkombination powerInduktion mit koch- und bratSensor plus.



## Nichts kocht über: der kochSensor plus. Jetzt neu auch bei Induktions-Kochstellen.

Der kochSensor misst permanent die Temperatur im Topf und steuert den Kochvorgang automatisch. Die Milch läuft nicht mehr über, Klöße werden nicht zerkoht. Das Essen wird schonend und nährstofferhaltend bei optimaler Temperatur gekocht – ohne Kontrollieren, ohne Nachregeln. Es gibt 5 verschiedene Temperaturbereiche: 70 °C zum Auftauen und Erwärmen, 90 °C zum Quellen und Garziehen, 100 °C zum Kochen, 120 °C für den Schnellkochtopf und 170 °C zum Frittieren. Übrigens kochen Sie nur mit einer Kochsensorik sicher und durchgehend bei geschlossenem Deckel – es kann weder zu stark noch überkochen. Das spart zusätzlich ca. 20 % Energie ein. Jetzt ganz neu: der kochSensor plus mit 9 anwählbaren Automatikprogrammen, z. B. P5 für Gemüse oder P1 für Pasta. Das Aufheizen und die Kochtemperatur sind dabei automatisch und optimal auf das jeweilige Gericht ausgerichtet.



# Nichts brennt an. Nichts kocht über. Nichts ist einfacher. Kochen und Braten mit Sensor-Technik.

## Die 5 Temperaturbereiche des kochSensor plus

### 170 °C: Frittieren (z. B. Krapfen)

Frittierfett im geschlossenen Topf erhitzen, bis der Signalton zu hören ist. Dann die Krapfen im offenen Topf frittieren.

### 120 °C: Garen im Schnellkochtopf (z. B. Hühnerbrühe)

Huhn mit Gemüse, Gewürzen und Wasser in den Schnellkochtopf geben. Den Topf schließen. Nach dem Signalton 20–25 Minuten garen. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben für den Schnellkochtopf.

### 100 °C: Kochen (z. B. Gemüse)

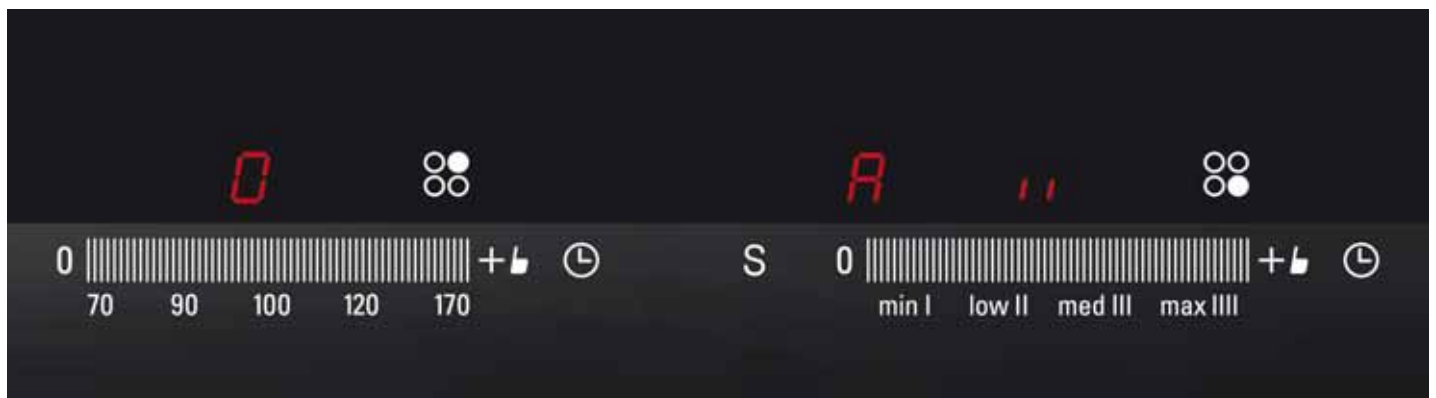
Gemüse in den Topf geben und mindestens zwei Finger breit mit Flüssigkeit auffüllen. Temperaturbereich wählen. Ab dem Signalton kocht das Gemüse.

### 90 °C: Quellen/Garziehen (z. B. Reis)

Reis mit der doppelten Menge Wasser in den Topf geben und ca. 30 Minuten ausquellen lassen.

### 70 °C: Erwärmen/Warmhalten (z. B. Glühwein)

Glühwein im kleinen Topf erwärmen, bis der Signalton ertönt. Der Glühwein wird erhitzt, kocht jedoch nicht über.



## Die 4 Temperaturbereiche des bratSensor plus

### min: sanfte Bratstufe

Fürs Andünsten in Olivenöl oder Butter. Zum Dünsten von Zwiebeln und Knoblauch, zur Zubereitung von Pfannengemüse oder Omeletts.

### low: leichte Bratstufe

Schonendes Braten von Fisch, Koteletts oder Cordon bleu, z. B. in Sonnenblumenöl.

### med: mittlere Bratstufe

Zum Braten von Scampis, Filets oder Paniertem wie Schnitzel oder Fischstäbchen.

### max: höchste Bratstufe

Für Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln, Steaks und Pommes frites. Ideal zum scharfen Anbraten.

# Auf ein gutes Gelingen.

## Der bratSensor plus mit powerInduktion von Siemens.

### MEDITERRANE FISCHSPIESSE

#### Zubereitung

- Fischfilet in große Würfel schneiden.
- Paprika grob würfeln. Zucchini in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Fischfilet, Garnelen, Paprika und Zucchini im Wechsel auf die Spieße stecken.
- Ausgepressten Zitronensaft mit Olivenöl, Kräutern, fein gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
- Die Spieße mit der Marinade gut einpinseln.
- Pflanzenöl und Spieße in erhitzte Pfanne geben und regelmäßig wenden.
- Ideale Beilagen sind Aioli und Weißbrot.

#### Hauptspeise für 4 Portionen

Zutaten: 4 Schaschlikspieße, 200 g Rotbarschfilet, 1/2 rote Paprika, 1 kleine Zucchini (ca. 100 g), 12 Garnelen ohne Schale, 1 Zitrone, 4 EL Olivenöl, 1/2 TL Thymian, 1/2 TL Rosmarin, 1/2 TL Oregano, 1/2 TL Basilikum, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, 3 EL Pflanzenöl

#### Siemens-Produktinfo:

So stellen Sie Ihren bratSensor plus ein: Stufe „med“  
Bratzeit: nach dem Signal 15–20 Minuten



### min

Omelett,  
Speck,  
Zwiebel

### low

Kotelett,  
Hamburger,  
Fisch

### med

Schnitzel,  
Hackfleisch,  
Pfannkuchen

### max

Bratkartoffel,  
Steaks rare,  
Pommes

### ITALIENISCHES OMELETT

#### Zubereitung

- Getrocknete Tomaten und Mozzarella abtropfen lassen und beides in kleine Stücke schneiden.
- Eier mit Sahne verquirlen. Einige Basilikumblätter beiseitelegen, die restlichen klein schneiden und mit der Eimasse verrühren. Salzen und pfeffern.
- 1 TL Butter in die erhitzte Pfanne geben, dann 1/4 der Eimasse und 1/4 der Tomaten und des Mozzarellas darauflegen.
- Omelett stocken lassen.
- Fertiges Omelett auf vorgewärmten Teller gleiten lassen, Basilikumblätter darüberstreuen und zusammenklappen.
- Die restlichen Omeletts wie oben beschrieben zubereiten.

#### Hauptspeise oder Vorspeise für 4 Portionen

Zutaten: 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (Füllmenge 285 g), 125 g Mozzarella, 8 Eier, 150 ml Sahne, 1 Bund frisches Basilikum, Salz, schwarzer Pfeffer, 4 TL Butter

#### Siemens-Produktinfo:

So stellen Sie Ihren bratSensor plus ein: Stufe „min“  
Bratzeit: nach dem Signal ca. 5 Minuten stocken lassen



#### 9 vordefinierte Automatikprogramme

P1 Schnitzel

P2 Geflügelbrust, Cordon bleu

P3 Steak rare

P4 Steak medium oder well done

P5 Fisch

P6 Pfannengerichte/-gemüse tiefgekühlt

P7 Pommes tiefgekühlt

P8 Pfannkuchen

P9 Omeletts, Eier

# Neue Rezepte? Nichts leichter als das. Der kochSensor plus mit powerInduktion von Siemens.

## HÄHNCHENSCHENKEL IM BACKTEIG

### Zubereitung

- Mehl, Backpulver, Salz, Ei und Milch gut miteinander vermischen.
- Sensor ausfahren und das Öl im verschlossenen Topf erhitzen.
- Hähnchenschinkel mit Salz einreiben.
- Nach dem Signal den Deckel abnehmen. Hähnchenschinkel in den Backteig tauchen. Zuerst die erste Hälfte, dann die zweite Hälfte Hähnchenschinkel im offenen Topf frittieren.
- Ideale Beilage ist ein Salat der Saison.

### Hauptspeise für 4 Portionen

Zutaten: 40 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Ei, 50 ml Milch, 1,5 l Öl zum Frittieren, 8 Hähnchenunterschinkel, Salz

### Siemens-Produktinfo:

So stellen Sie Ihren kochSensor plus für die 170- oder 180-mm-Kochstelle ein: Stufe „170 °C“  
Frittierzeit: nach dem Signal ca. 20 Minuten pro Portion



**70 °C**

Auftauen  
und Erwärmen

**90 °C**

Quellen  
und Garziehen

**100 °C**

Kochen

**120 °C**

Schnellkochtopf

**170 °C**

Frittieren

## PANNA COTTA

### Zubereitung

- kochSensor ausfahren. Sahne mit Zucker, Vanillezucker und ausgeschabter Vanilleschote in einen Topf geben. Diesen mit Deckel schließen.
- Inzwischen die Gelatine laut Packungsangabe quellen lassen.
- Sahne von der Kochstelle nehmen. Vanilleschote entfernen. Sahne durch ein feines Sieb gießen. Gequollene Gelatine hineinrühren, bis sie aufgelöst ist.
- Die noch warme Panna Cotta in eine gefettete Form oder in gefettete Portionsschälchen füllen und kalt stellen.
- Himbeeren nach Belieben mit Puderzucker süßen und zusammen mit der erkalteten Creme servieren.
- Sie können die Himbeeren auch durch ein feines Sieb streichen, mit Puderzucker süßen und als Fruchtsoße servieren.

### Italienische Nachspeise für 6 Portionen

Zutaten: 800 ml Sahne, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Vanilleschote, 1 Päckchen gemahlene Gelatine, 300 g Himbeeren, Puderzucker

### Siemens-Produktinfo:

So stellen Sie Ihren kochSensor plus für die 145-mm-Kochstelle ein: Stufe „100 °C“  
Kochzeit: nach dem Signal ca. 10 Minuten



### 9 vordefinierte Automatikprogramme

P1 Pasta

P2 Kartoffeln

P3 Reis

P4 Klöße, Knödel

P5 Gemüse

P6 Würstchen erwärmen

P7 Milch erwärmen

P8 Milchreis

P9 Frittieren von Krapfen etc.

# Um Energie zu sparen, muss Ihre Küche nicht kalt bleiben.

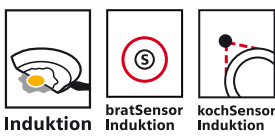
## Macht Appetit aufs Energiesparen: innovative Technologie von Siemens.

Energie ist ein kostbares Gut, das zunehmend knapper und damit teurer wird. Zum Glück hat sich nicht nur die Ausstattung von Herden und Kochstellen in den letzten Jahren deutlich verbessert, sondern auch die Energieeffizienz beim Kochen selbst. Die innovativen Funktionen wie powerInduktion sowie der koch- und bratSensor plus von Siemens sind für alle energiebewussten Köche ein wahrer Genuss. Und machen noch mehr Appetit aufs Kochen und Braten.

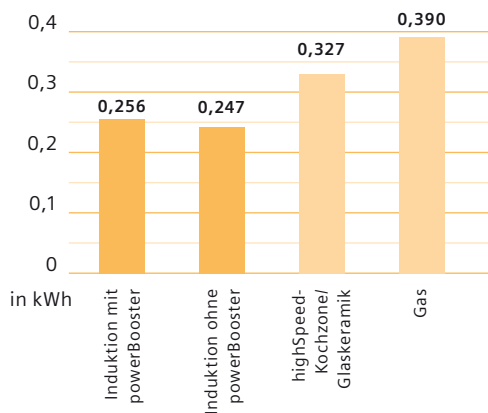


## Energieeffizienz beim Kochen und Braten: Sensor-Technik mit powerInduktion.

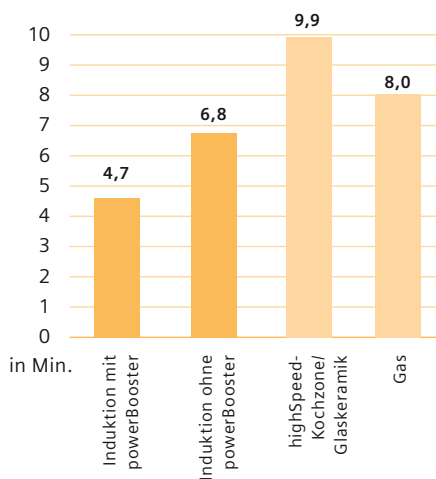
Die Ausstattungskombination powerInduktion mit koch- und bratSensor plus macht nicht nur das Kochen einfacher und schneller, sondern auch energiesparender. Denn im Vergleich zu herkömmlichen Kochstellen wird deutlich weniger Strom verbraucht, weil einerseits nahezu keine Energie verloren geht, andererseits die gebrauchte Energie immer optimal, also ressourcensparend ausgenutzt wird. Übrigens können Sie beim Kochen mit dem kochSensor plus bei geschlossenem Deckel noch mehr Energie einsparen. Da die Temperatur im Topf konstant gehalten wird, entfällt das ständige Kontrollieren und Abkühlen durch einströmende Luft beim Öffnen des Deckels. Außerdem kann durch konstante Temperatur nichts überkochen. So sparen Sie durch den kochSensor plus zusätzlich ca. 20% Energie.



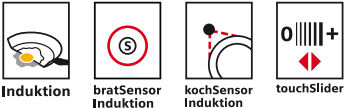
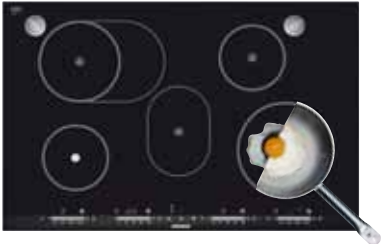
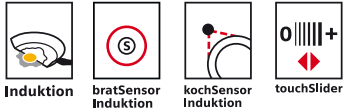
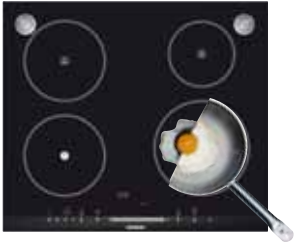
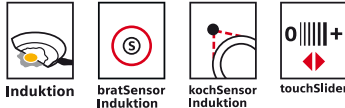
Energieverbrauch beim Erwärmen  
von 2 Liter Wasser von 15 °C auf 90 °C



Zeitbedarf beim Erwärmen von 2 Liter  
Wasser von 15 °C auf 90 °C



# Induktions-Kochstellen mit touchSlider-Bedienung

| EH 975SK31 E<br>90-cm-Induktions-Kochstelle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | EH 875SB31 E<br>80-cm-Induktions-Kochstelle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | EH 675ME31E<br>60-cm-Induktions-Kochstelle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>                                                                                                                                                                                                                                                                           | <br>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <br>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ touchSlider-Bedienung (multi)</li><li>▪ 5 Induktions-Kochzonen</li><li>▪ bratSensor plus (VR + VL) mit 4 wählbaren Brattemperaturbereichen und 9 automatischen Bratprogrammen</li><li>▪ kochSensor plus (HL + HR) versenkbar, mit 5 wählbaren Kochtemperaturbereichen und 9 automatischen Kochprogrammen</li><li>▪ Facetten-Design</li><li>▪ powerBoost-Funktion für alle IN-Kochzonen möglich</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ touchSlider-Bedienung (multi)</li><li>▪ 4 Induktions-Kochzonen, davon 1 mit automatisch zuschaltender Bräterzone, 1 Warmhaltezone</li><li>▪ bratSensor plus (VR + VL) mit 4 wählbaren Brattemperaturbereichen und 9 automatischen Bratprogrammen</li><li>▪ kochSensor plus (HL + HR) versenkbar, mit 5 wählbaren Kochtemperaturbereichen und 9 automatischen Kochprogrammen</li><li>▪ Facetten-Design</li><li>▪ powerBoost-Funktion für alle IN-Kochzonen möglich</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ touchSlider-Bedienung (mono)</li><li>▪ 4 Induktions-Kochzonen</li><li>▪ bratSensor plus (VR + VL) mit 4 wählbaren Brattemperaturbereichen und 9 automatischen Bratprogrammen</li><li>▪ kochSensor plus (HL + HR) versenkbar, mit 5 wählbaren Kochtemperaturbereichen und 9 automatischen Kochprogrammen</li><li>▪ Facetten-Design</li><li>▪ powerBoost-Funktion für alle IN-Kochzonen möglich</li></ul> |

## Induktions-Kochfeld zur Kombination mit einem Einbauherd

| EI 675MB31E<br>60-cm-Induktions-Kochfeld                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | HZ 390210 Systempfanne (Ø 15 cm)<br>HZ 390220 Systempfanne (Ø 19 cm)<br>HZ 390230 Systempfanne (Ø 21 cm)                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 4 Induktions-Kochzonen, davon 1 mit automatisch zuschaltender Bräterzone</li><li>▪ bratSensor plus (VR + VL) mit 4 wählbaren Brattemperaturbereichen und 9 automatischen Bratprogrammen</li><li>▪ kochSensor plus (HL + HR) versenkbar, mit 5 wählbaren Kochtemperaturbereichen und 9 automatischen Kochprogrammen</li><li>▪ Facetten-Design</li><li>▪ powerBoost-Funktion für alle IN-Kochzonen möglich</li></ul> | <p>Für die Kochstellen und Kochfelder mit bratSensor plus bieten wir Ihnen hochwertige Systempfannen an, die speziell auf den bratSensor plus abgestimmt und selbstverständlich induktionsfähig sind.</p> |

### Magnet zum Testen der Induktionsfähigkeit Ihrer Töpfe.



Generell funktioniert Kochen mit Induktion nur bei magnetisierbarem Kochgeschirr. Aber schon seit vielen Jahren wird gutes Kochgeschirr ausschließlich mit induktionsgeeigneten Böden hergestellt. Ob Ihre eigenen Kochtöpfe induktionsfähig sind, können Sie ganz einfach feststellen, indem Sie den hier aufgeklebten Magnet an den Topf halten. Bleibt er „kleben“, ist der Topf induktionsfähig.

**Hinweis:** Obwohl alle Siemens-Induktions-Kochfelder und -Kochstellen der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen, sollten sich Personen mit Herzschrittmachern von diesen Geräten fernhalten. Es ist unmöglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der gültigen Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Gerätes gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen. Wir empfehlen beim Tragen von diesen Geräten zur Sicherheit Ihren Arzt aufzusuchen.

# Glaskeramik-Kochstellen mit touchSlider-Bedienung

| ET 875MC31D<br>80-cm-Kochstelle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ET 675MN31D<br>60-cm-Kochstelle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ET 645MN21<br>60-cm-Kochstelle                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><br>bratSensor<br><br>kochSensor<br><br>touchSlider                                                 | <br><br>bratSensor<br><br>kochSensor<br><br>touchSlider                                              | <br><br>bratSensor<br><br>touchSlider                   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ touchSlider-Bedienung (mono)</li><li>▪ bratSensor plus (VL) mit 4 wählbaren Brattemperaturbereichen und 9 automatischen Bratprogrammen</li><li>▪ kochSensor plus (HL + MH) versenkbar, mit 5 wählbaren Kochtemperaturbereichen und 9 automatischen Kochprogrammen</li><li>▪ Facetten-Design</li><li>▪ 4 highSpeed-Kochzonen, davon 1 mit zuschaltbarer Bräterzone 3 Zweikreis-Kochzonen</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ touchSlider-Bedienung (mono)</li><li>▪ bratSensor plus (VR) mit 4 wählbaren Brattemperaturbereichen und 9 automatischen Bratprogrammen</li><li>▪ kochSensor plus (HL + HR) versenkbar, mit 5 wählbaren Kochtemperaturbereichen und 9 automatischen Kochprogrammen</li><li>▪ Facetten-Design</li><li>▪ 4 highSpeed-Kochzonen, davon 1 mit zuschaltbarer Bräterzone 1 Zweikreis-Kochzone</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ touchSlider-Bedienung (mono)</li><li>▪ bratSensor plus (VR) mit 4 wählbaren Brattemperaturbereichen und 9 automatischen Bratprogrammen</li><li>▪ Flachrahmen-Design</li><li>▪ 4 highSpeed-Kochzonen, davon 1 mit zuschaltbarer Bräterzone 1 Zweikreis-Kochzone</li></ul> |

# Glaskeramik-Kochfelder zur Kombination mit einem Einbauherd

| EF 675TN31D<br>60-cm-Kochfeld                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | EF 645EN21<br>60-cm-Kochfeld                                                                                                                                                                                                                                              | HZ 390001<br>10 selbstklebende Sensorbänder                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><br>bratSensor<br><br>kochSensor                                                                                                       | <br><br>bratSensor                                                                                  | Beim Kauf von Kochstellen und -feldern mit kochSensor plus inklusive.<br>Zusätzlich zur Nachrüstung Ihrer Edelstahl-Kochtöpfe erhältlich. |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ bratSensor plus (VR) mit 4 wählbaren Brattemperaturbereichen und 9 automatischen Bratprogrammen</li><li>▪ kochSensor plus (HL + HR) versenkbar, mit 5 wählbaren Kochtemperaturbereichen und 9 automatischen Kochprogrammen</li><li>▪ Facetten-Design</li><li>▪ 4 highSpeed-Kochzonen, davon 1 mit zuschaltbarer Bräterzone 1 Zweikreis-Kochzone</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ bratSensor plus (VR) mit 4 wählbaren Brattemperaturbereichen und 9 automatischen Bratprogrammen</li><li>▪ Flachrahmen-Design</li><li>▪ 4 highSpeed-Kochzonen, davon 1 mit zuschaltbarer Bräterzone 1 Zweikreis-Kochzone</li></ul> |                                                                                                                                           |



Ihr Fachhändler berät Sie zuverlässig und ist auch nach dem Kauf für Sie da.

Bestell-Nr. Q8ASEH0809. Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten. ® Eingetragenes Warenzeichen.

© 2009 by Siemens-Electrogeräte GmbH, München. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers. Printed in Germany 07/2009 (Eupro/Peschke).

[www.siemens-home.de](http://www.siemens-home.de)

