BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

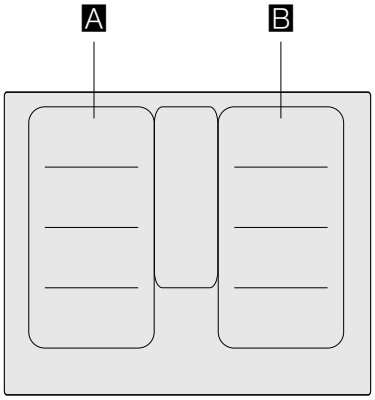
MyBosch

Kochfeld

PXY...D...

[de] Gebrauchsanleitung

Kochfeld



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

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch. 5

Wichtige Sicherheitshinweise. 6

Ursachen für Schäden 7
Übersicht 7

Umweltschutz 8
Tipps zum Energiesparen 8
Umweltgerecht entsorgen 8

Kochen mit Induktion 8
Vorteile beim Kochen mit Induktion 8
Kochgeschirr 8

Gerät kennen lernen 10
Bedienfeld 10
Die Kochstellen 11
Restwärmeanzeige. 11

Gerät bedienen. 12
Kochfeld ein- und ausschalten. 12
Kochstelle einstellen 12
Kochempfehlungen 13

Flex Zone 15
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs. . . 15
Als zwei unabhängige Kochstellen. 15
Als eine einzige Kochstelle 15

Move Funktion 16
Aktivieren 16
Deaktivieren 16

FlexPlus Zone. 17
Hinweise zum Kochgeschirr. 17
Aktivieren 17
Deaktivieren 17

Zeitfunktionen 18
Programmierung der Garzeit 18
Der Küchenwecker. 18
Stoppuhr-Funktion 19

PowerBoost Funktion 19
Aktivieren 19
Deaktivieren 19

ShortBoost Funktion 20
Empfehlungen zur Anwendung 20
Aktivieren 20
Deaktivieren 20

Warmhaltefunktion. 20
Aktivieren 20
Deaktivieren 20

Übertragung von Einstellungen 21
Aktivieren 21

Kochassistenzfunktionen 22
Funktionsarten Kochassistent. 22
Geeignetes Kochgeschirr 23
Sensoren und Sonderzubehör 23
Funktionen und Kochstufen 23
Empfohlene Gerichte 27
Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone 35

Kabelloser Kochsensor. 37
Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors . 37
Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden 37
Reinigen 38
Auswechseln der Batterie. 38
Konformitätserklärung. 39

Kindersicherung. 40
Kindersicherung aktivieren und deaktivieren 40
Automatische Kindersicherung. 40

Wisch-Schutz 40

Automatische Abschaltung. 40

Grundeinstellungen 41
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:. 42

Energie-Verbrauchsanzeige 43

Kochgeschirr-Test 43

Power-Manager 44

Home Connect 44
Einrichten 44
Home Connect Einstellungen 46
Software Update. 48
Ferndiagnose 48
Hinweis zum Datenschutz. 48
Konformitätserklärung. 48

Verbindung Dunstabzugshaube 49
Einrichten 49
Vom Netzwerk trennen 50
Haube über das Kochfeld steuern 50
Haubensteuerung Einstellungen 51

Reinigen 51
Kochfeld 51
Kochfeldrahmen 51

Häufige Fragen und Antworten (FAQ) 52

Störungen, was tun? 54

Kundendienst 56
E-Nummer und FD-Nummer 56

Prüfgerichte 57

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

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

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

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

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

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

Bei Verwendung der Kochfunktionen muss die eingestellte Kochstelle mit der Kochstelle übereinstimmen, auf der sich der Topf mit dem Temperatursensor befindet.

Tragen Sie ein aktives implantiertes medizinisches Gerät (z. B. einen Herzschrittmacher oder Defibrillator), so vergewissern Sie sich bei Ihrem Arzt, dass dieses der Richtlinie 90/385/EWG des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 20. Juni 1990 sowie DIN EN 45502-2-1 und DIN EN 45502-2-2 entspricht und gemäß VDE-AR-E 2750-10 ausgewählt, implantiert und programmiert wurde. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfeldes bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – Brandgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Der kabellose Temperatursensor ist magnetisch.Die magnetischen Elemente können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beschädigen. Träger von elektronischen Implantaten sollten daher den Temperatursensor nicht in den Taschen ihrer Kleidung mitführen und in Bezug auf ihren Herzschrittmacher oder ein ähnliches medizinisches Gerät einen Mindestabstand von 10 cm einhalten.

Warnung – Störungsgefahr!

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

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Der kabellose Temperatursensor ist mit einer Batterie ausgestattet, die beschädigt werden kann, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt wird. Den Sensor vom Kochgeschirr nehmen und fern von jeglicher Wärmequelle aufbewahren.
- Der Temperatursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein. Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch verwenden.
- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

Umweltschutz

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

Tipps zum Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Der kabellose Kochsensor ist mit einer Batterie ausgestattet. Entsorgen Sie die verbrauchte Batterie umweltgerecht.

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.

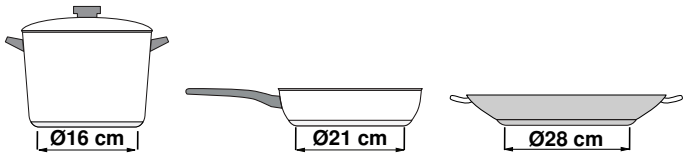
Kochgeschirr

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

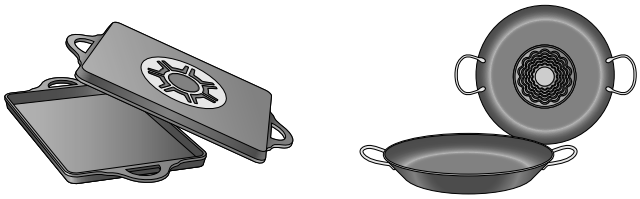


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel ⟶ *"Flex Zone"*.

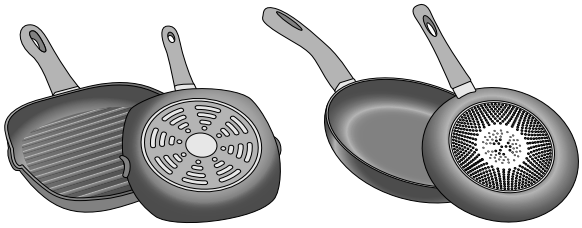


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

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



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



Ungeeignetes Kochgeschirr

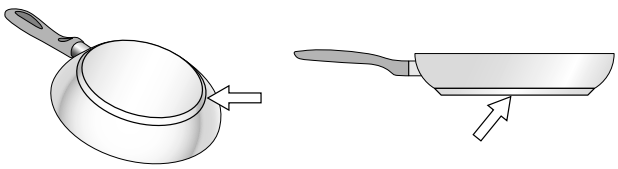
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Eigenschaften des Geschirrbodens

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

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



Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

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

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

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

Topferkennung

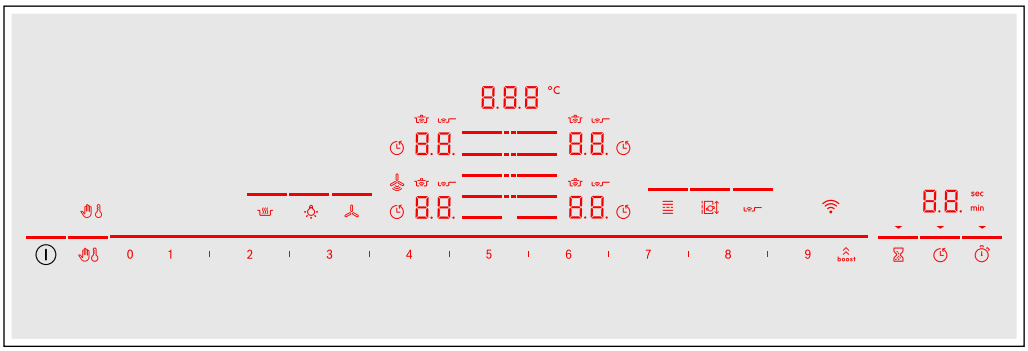
Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Gerät kennen lernen

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

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

Bedienfeld



Bedienflächen	
⏻	Hauptschalter
☰	Kochstelle auswählen
0 1 2 … 8 9	Einstellbereich
boost	PowerBoost- und ShortBoost-Funktion
	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
	Kindersicherung
	Warmhalte-Funktion
	Bratsensor
	Flexible Kochzone
	Move-Funktion
	Kurzzeitwecker
	Einstellen der Garzeit
	Stoppuhr-Funktion
	WLAN
	Lüftungssteuerung
	Beleuchtung der Dunstabzugshaube

Anzeigen	
0.0	Betriebszustand
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
00	Timer-Funktion
000 °C	Temperatur Kochfunktionen
	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
	Kindersicherung
	Einstellen der Garzeit
min/sec	Timer-Anzeigen
b.	PowerBoost-Funktion
Pb.	Funktion ShorBoost
	Kochfunktionen
	BratSensor
	FlexPlus-Kochzone
t	Einstellungsübertragung
Lo	Warmhalte-Funktion
	WLAN
	Automatikbetrieb der Dunstabzugshaube

Bedienflächen

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

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

Hinweise

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

Die Kochstellen

Kochstellen		
▭	Einfache Kochstelle	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.
▯	Flexible Kochzone	Siehe Abschnitt ⟶ *"Flex Zone"*
▯ / ▯	FlexPlus-Kochzone	Die FlexPlus-Kochzone schaltet sich immer in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone ein. Siehe Abschnitt ⟶ *"FlexPlus Zone"*
Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt ⟶ *"Kochen mit Induktion"*		

Restwärmeanzeige

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

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

- Anzeige H: hohe Temperatur
- Anzeige h: niedrige Temperatur

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

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

Gerät bedienen

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

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld wird mit dem Hauptschalter ein- und ausgeschaltet.

Beim ersten Einschalten des Geräts wird die Einstellung des Heimnetzwerkes aufgerufen. Auf dem Anzeigefeld leuchtet für einige Sekunden das Symbol schwach auf. Um die Anschlusseinstellung zu starten, den Sensor berühren und die Angaben in Kapitel → *"Home Connect"* beachten. Um die Ersteinstellung zu verlassen, einen beliebigen Sensor berühren.

Kochfeld ein- und ausschalten: Das Symbol ⏻ berühren. Ein Signal ertönt. Die zu den Kochzonen gehörigen Symbole und die Funktionen, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen, leuchten. Neben den Kochzonen leuchtet 0.0. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Das Kochfeld ausschalten: Das Symbol ⏻ berühren, bis alle Anzeigen erlöschen. Die Restwärme-Anzeige leuchtet, bis die Kochzonen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Wurde keine Verbindung zum Heimnetzwerk hergestellt oder die Verbindung unterbrochen, aktiviert sich beim Einschalten des Kochfelds immer die Ersteinstellung der Netzwerkverbindung.
- 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

Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen 1 bis 9 einstellen.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

Kochstufe 9 = höchste Stufe.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Diese Kochstufe ist im Einstellbereich mit dem Symbol ı gekennzeichnet.

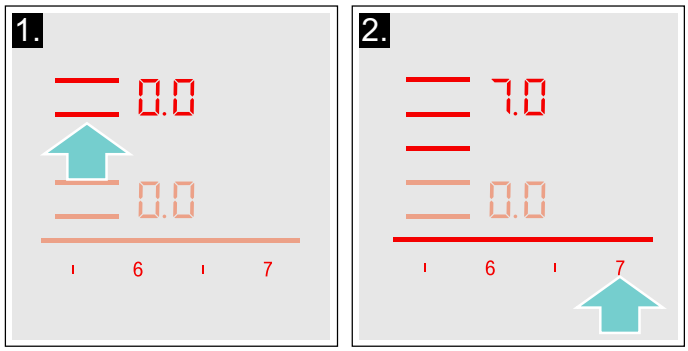
Hinweise

- 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. Symbol ☰ der gewünschten Kochstelle berühren. Die Anzeige 0.0 leuchtet heller.
2. Wählen Sie anschließend im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe aus.



Die Kochstufe ist eingestellt.

Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und anschließend im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich auf 0.0 stellen. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

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 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch*	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	20 - 30
Fisch*	4 - 5	10 - 15
Weiße Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12

* Ohne Deckel
** Mehrmals wenden
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis***	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Teigwaren, Nudeln*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen im Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
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 - 5.5	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
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6.5 - 7.5	-
Omelette (nacheinander braten)	3.5 - 4.5	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 - 8.5

Flex Zone

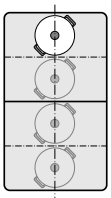
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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

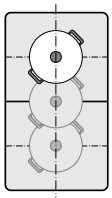
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

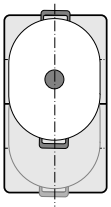
Als eine einzige Kochstelle



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

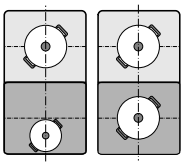


Durchmesser über 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



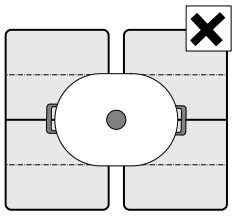
Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochstelle beansprucht, platzieren Sie es beginnend am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

Als zwei unabhängige Kochstellen



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

Empfehlungen



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

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

Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone wird wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet.

Aktivieren

Siehe Kapitel ⟶ *"Gerät bedienen"*

Als eine einzige Kochstelle

Verwendung der gesamten Kochzone durch das Verbinden beider Kochstellen.

Verbinden der beiden Kochstellen

1. Geschirr aufstellen. Eine der zwei zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe einstellen.
2. Symbol ≣ berühren. Die Anzeige leuchtet. Die Kochstufe erscheint in der Anzeige der unteren Kochstelle.

Die flexible Kochzone ist aktiviert.

Kochstufe ändern

Eine der zwei zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe im Einstellbereich ändern.

Ein neues Geschirr hinzufügen

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

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

Trennen der beiden Kochstellen

Wählen Sie eine der beiden Kochstellen der flexiblen Kochzone und berühren Sie das Symbol ≣.

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

Hinweise

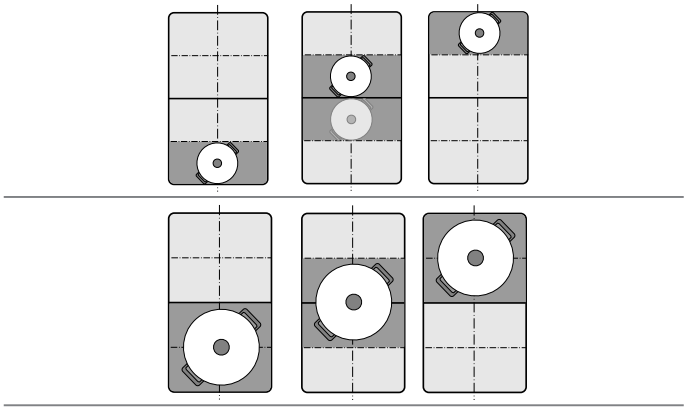
- Wird das Kochfeld aus- und später wieder eingeschaltet, wird die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochstellen umgestellt.
- Um die Konfigurationseinstellung der Flexiblen Zone zu ändern, im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"* nachschlagen.

Move Funktion

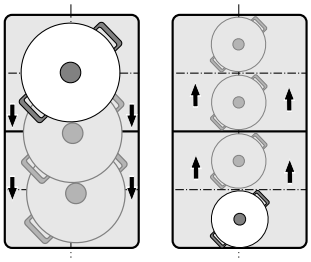
Mit dieser Funktion wird die gesamte flexible Kochzone aktiviert und in drei Kochbereiche aufgeteilt. Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Kochstufe.

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

Kochbereiche



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 1.5

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 Kochstellen-Anzeige.

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 im Einstellbereich.

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 0 gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von wenigen Sekunden.

FlexPlus Zone

Das Kochfeld verfügt über eine FlexPlus-Kochzone, die sich zwischen den beiden flexiblen Kochzonen befindet. Sie kann in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone verwendet werden. Dadurch werden beim Kochen mit größerem Geschirr gute Kochergebnisse erzielt.

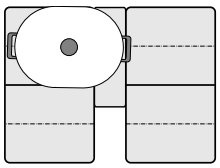
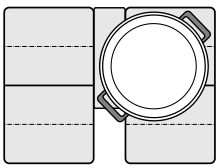
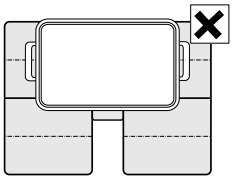
Die FlexPlus-Kochzone schaltet sich immer in Verbindung mit einer der beiden flexiblen Kochzonen ein. Es ist nicht möglich, die FlexPlus-Kochzone unabhängig zu aktivieren.

Hinweise zum Kochgeschirr

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

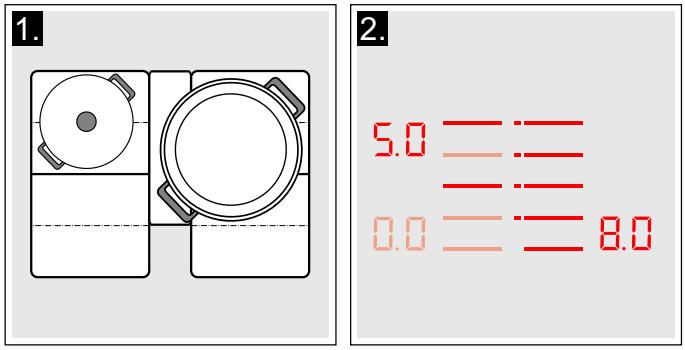
Das Geschirr sollte die seitliche Kochstelle und die FlexPlus-Kochzone bedecken.

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

Geschirr aufstellen	
	Längliches Kochgeschirr Die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen oder als eine Kochstelle aktivieren.
	Großes rundes Kochgeschirr Die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle aktivieren.
	Das Gefäß darf die zwei seitlichen Kochzonen und die FlexPlus-Kochzone nicht gleichzeitig abdecken.

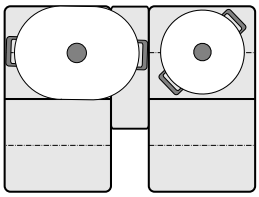
Aktivieren

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



Die FlexPlus-Kochzone ist aktiviert.

Hinweis: Sind die zwei Kochzonen neben der FlexPlus-Kochzone mit Geschirr bedeckt, kann die Anzeige der FlexPlus-Kochzone blinken.



Um die FlexPlus-Kochzone der entsprechenden Kochzone zuzuteilen, das Geschirr anheben und wieder auf die Kochzone stellen, bevor eine Leistungsstufe ausgewählt wird.

Deaktivieren

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

Die FlexPlus-Kochzone ist ausgeschaltet.

Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

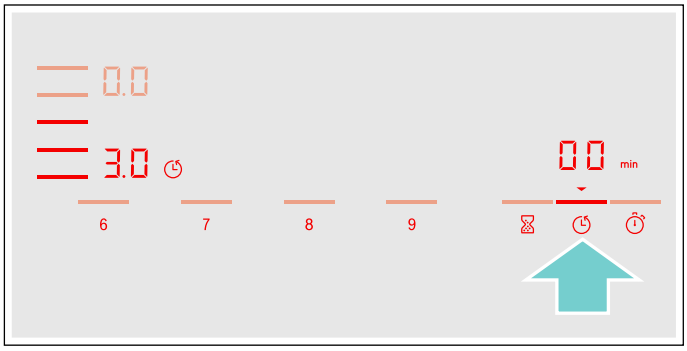
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr_Funktion

Programmierung der Garzeit

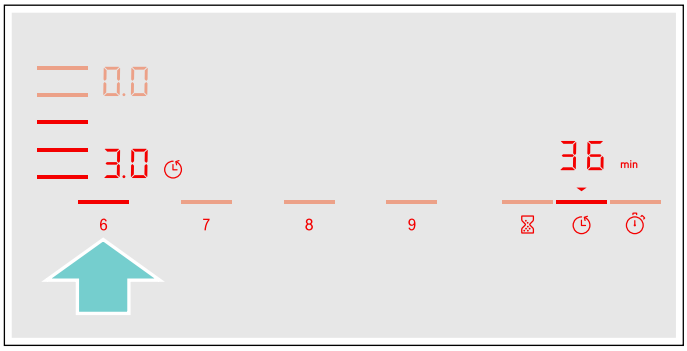
Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

So stellen Sie ein:

1. Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Symbol ⏲ berühren. In der Timer-Anzeige leuchten das Symbol 00 und die Anzeige ▼.
   In der Anzeige der Kochstelle leuchtet ⏲.



3. In den folgenden 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Garzeit auswählen.



4. Symbol ⏲ berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

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.

Kochfunktionen

Wird für eine Kochstelle eine Garzeit programmiert und eine der Kochfunktionen ist aktiviert, startet die eingestellte Garzeit erst, wenn die Temperatur für den gewählten Bereich erreicht ist.

Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol ⏲ berühren.

Im Einstellbereich die Garzeit ändern oder 00 einstellen, um die programmierte Garzeit zu löschen.

Symbol ⏲ berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet aus, die Anzeige ⏲ blinkt und die Kochstufe stellt sich auf 00. Es ertönt ein Signal.

In der Timer-Anzeige blinken 00 und die Anzeige ▼.

Bei Berühren des Symbols ⏲ erlöschen die Anzeigen und der Signalton verstummt.

Hinweise

- Um eine Garzeit unter 10 Minuten einzustellen, berühren Sie immer **0**, bevor Sie den gewünschten Wert wählen.
- Wurde eine Garzeit für mehrere Kochstellen programmiert, erscheint in der Timer-Anzeige immer die Zeitangabe der ausgewählten Kochstelle.
- Zur Abfrage der restlichen Garzeit die entsprechende Kochstelle anwählen.
- 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 stellen Sie ein

1. Symbol ⧖ berühren. In der Timer-Anzeige leuchten das Symbol 00 und die Anzeige ▼.
2. Wählen Sie im Einstellbereich die gewünschte Zeit und berühren Sie das Symbol ⧖ zur Bestätigung.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Zeit ändern oder löschen

Symbol ⧖ berühren.

Im Einstellbereich die Garzeit ändern oder 00 einstellen, um die programmierte Garzeit zu löschen.

Symbol ⧖ berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige blinken 00 und das Symbol ▼.

Nach dem Berühren des Symbols ⧖ erlöschen die Anzeigen.

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 00 und die Anzeige ▼.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

Deaktivieren

Das Berühren des Symbols ⏱ hält die Stoppuhr-Funktion an. Die Timer-Anzeigen leuchten weiter.

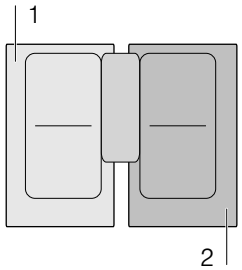
Wenn Sie erneut das Symbol ⏱ berühren, erlöschen die Anzeigen.

Die Funktion ist deaktiviert.

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. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol boost berühren.
   Die Anzeige b. leuchtet.

Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol boost berühren.
   Die Anzeige b erlischt und die Kochstelle schaltet sich auf die Kochstufe 9 zurück.

Die Funktion ist deaktiviert.

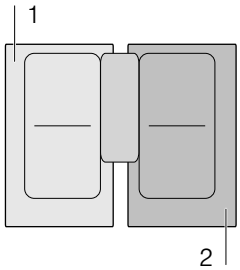
Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

ShortBoost Funktion

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

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

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



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

Empfehlungen zur Anwendung

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

Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol boost zweimal berühren.
   Die Anzeige Pb. leuchtet.

Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

1. Kochstelle auswählen.
2. Symbol boost berühren.
   Die Anzeige Pb. erlischt und die Kochstelle schaltet auf die Kochstufe 9 zurück.

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. Die gewünschte Kochstelle auswählen.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol berühren.
   Die Anzeige Lo leuchtet.

Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

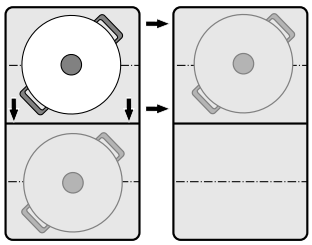
1. Kochstelle auswählen.
2. Symbol berühren.
   Die Anzeige Lo erlischt.Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Die Funktion ist deaktiviert.

Übertragung von Einstellungen

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

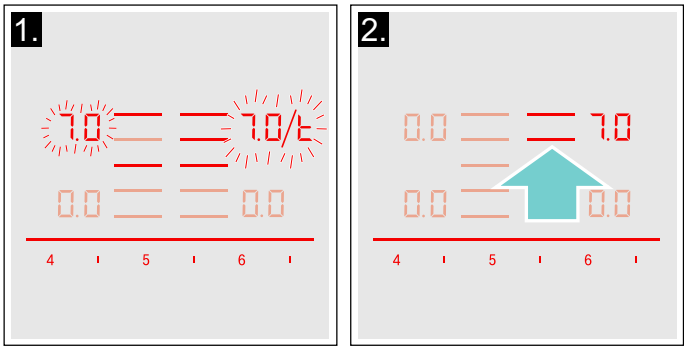
Um die Einstellungen zu übertragen, das Geschirr von der eingeschalteten Kochstelle auf eine andere Kochstelle stellen.



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 00 eingestellt.



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.

Kochassistenzfunktionen

Mit den Kochassistenzfunktionen wird das Kochen ganz einfach und Sie erhalten immer ein optimales Kochergebnis. Die empfohlenen Temperaturstufen sind für jede Kochart geeignet.

Sie erlauben Garvorgänge ohne übermäßiges Aufkochen und versprechen perfekte Koch- und Bratergebnisse.

Sensoren messen während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Topfes oder der Pfanne. Dabei wird die Leistung permanent reguliert und die richtige Temperatur gehalten.

Ist die gewählte Temperatur erreicht, kann die Speise zugegeben werden. Die Speisen werden nicht überhitzt, nichts kocht über.

Die Kochstellen, die über einen Bratsensor verfügen, sind durch das Symbol Bratsensor gekennzeichnet.

Die Kochfunktionen stehen für alle Kochstellen zur Verfügung, sofern ein kabelloser Temperatursensor vorhanden ist.

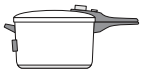
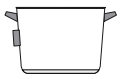
In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über:

- Funktionsarten Kochassistent
- Geeignetes Kochgeschirr
- Sensoren und Sonderzubehör
- Funktionen und Kochstufen
- Empfohlene Gerichte

Funktionsarten Kochassistent

Mit den Kochassistenzfunktionen können Sie für jedes Gericht die am besten geeignete Zubereitungsart wählen.

Die Tabelle zeigt die verschiedenen verfügbaren Einstellungen für die Kochassistenzfunktionen:

Kochassistenzfunktionen	Temperatur-stufen	Kochge-schirr	Verfügbarkeit	Aktivieren
BratSensor				
Schmoren / Braten mit wenig Fett	1, 2, 3, 4, 5			
Kochfunktionen				
Erwärmen / Warmhalten	1 / 70 °C		Alle Kochstellen	
Garziehen	2 / 90 °C		Alle Kochstellen	
Kochen	3 / 100 °C		Alle Kochstellen	
Garen im Schnellkochtopf	4 / 120 °C		Alle Kochstellen	
Mit viel Öl im Topf frittieren*	5 / 170 °C		Alle Kochstellen	

*Vorwärmen mit Deckel und Frittieren ohne Deckel.

Hat das Kochfeld keinen kabellosen Kochsensor, kann dieser nachträglich im Fachhandel, über unseren Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erworben werden.

Geeignetes Kochgeschirr

Die Kochzone wählen, die dem Durchmesser des Geschirrbodens am besten entspricht und das Kochgeschirr mittig auf diese Kochzone stellen.

Verwenden Sie für die Kochfunktionen Geschirr, das so hoch ist, dass die benötigte Wassermenge über dem Silikonpatch des kabellosen Kochsensors liegt.

Es gibt Pfannen, die für den Bratsensor optimal geeignet sind. Diese können Sie nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben. Geben Sie die entsprechende Referenznummer an:

- HEZ390210 Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm.
- HEZ390220 Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm.
- HEZ390230 Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm.
- HEZ390250 Pfanne mit einem Durchmesser von 28 cm. Nur für die FlexPlus-Kochzone empfohlen.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Nur für die flexible Kochzone empfohlen.
- HEZ390522 Grillplatte. Nur für die flexible Kochzone empfohlen.

Diese Pfannen sind antihaftbeschichtet, sodass Braten mit wenig Öl möglich ist.

Hinweise

- Der Bratsensor wurde speziell auf diese Pfannenart und -größe eingestellt.
- Auf den Flexiblen Kochzonen kann es sein, dass der Bratsensor bei einer abweichenden Pfannengröße oder schlecht positionierten Pfannen nicht aktiviert wird. Siehe Kapitel ⟶ *"Flex Zone"*.
- Andere Pfannenarten können überhitzen und die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Zunächst die niedrigste Temperaturstufe ausprobieren und nach Bedarf ändern.

Für die Kochfunktionen ist jedes Kochgeschirr geeignet, das für Induktionskochen verwendet werden kann. Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel ⟶ *"Kochen mit Induktion"*.

In der Tabelle der Kochassistenzfunktionen ist für jede Funktion das geeignete Kochgeschirr aufgeführt.

Sensoren und Sonderzubehör

Die Sensoren messen während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Topfes. Dadurch wird die Kochleistung mit hoher Genauigkeit reguliert, um die richtige Temperatur beizubehalten und perfekte Kochergebnisse zu erzielen.

Ihr Kochfeld verfügt über zwei verschiedene Systeme zur Temperaturmessung, um die besten Ergebnisse erzielen zu können:

- Temperaturfühler, die sich innerhalb des Kochfeldes befinden und die Temperatur des Geschirrbodens kontrollieren. Geeignet für den Bratsensor.
- Kabelloser Kochsensor, der die Informationen zur Temperatur des Kochgeschirrs an das Bedienfeld weiterleitet. Geeignet für die Kochfunktionen.

Der Kochsensor ist für die Verwendung der Kochfunktionen unabdingbar.

Sollte Ihr Kochfeld nicht über einen kabellosen Kochsensor verfügen, können Sie diesen nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite unter Angabe der Referenznummer HEZ39050 erwerben.

Informationen zum Kochsensor finden Sie im Abschnitt ⟶ *"Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors"*

Funktionen und Kochstufen

Bratsensor

Mit dem Bratsensor können Sie Speisen in der Pfanne mit wenig Öl zubereiten.

Kochstellen mit dieser Funktion sind durch das Symbol für den Bratsensors gekennzeichnet.

Vorteile

- Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Dies spart Energie. Öl und Fett überhitzen nicht.
- Hat die leere Pfanne die optimale Temperatur für die Zugabe von Öl und Speise erreicht, ertönt ein Signal.

Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen, sonst funktioniert der Regler nicht. Sie können aber ein Spritzschutzsieb verwenden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Ein zum Braten geeignetes Öl oder Fett verwenden. Werden Butter, Margarine, kaltgepresstes Olivenöl oder Schweineschmalz verwendet, Temperaturstufe 1 oder 2 einstellen.
- Erhitzen Sie Fett oder Öl nie unbeaufsichtigt.
- Hat die Kochstelle eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr oder umgekehrt, wird der Temperatursensor nicht richtig aktiviert.
- Für das Frittieren mit viel Öl in einem Topf immer die Kochfunktionen verwenden. “Mit einer großen Menge Öl in einem Topf frittieren”, Kochstufe 5.

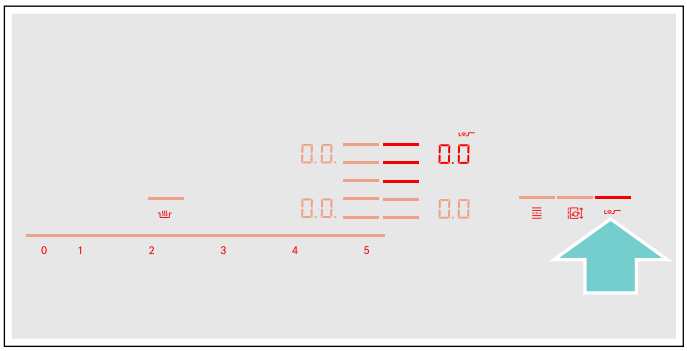
Temperaturstufen

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.

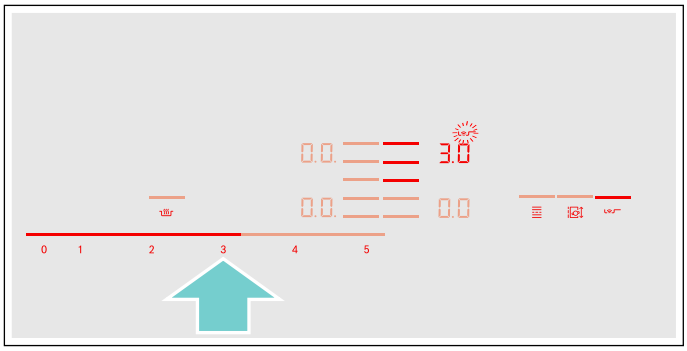
So stellen Sie ein

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

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



2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe auswählen.



Die Funktion ist aktiviert.
Das Temperatursymbol blinkt, bis die Brattemperatur erreicht ist. Es ertönt ein Signal und das Temperatursymbol erlischt.

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

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich auf 0 stellen. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Kochfunktionen

Mit diesen Funktionen können Sie Lebensmittel erwärmen, garen, kochen, mit dem Schnellkochtopf kochen oder in einem Topf mit reichlich Öl bei kontrollierter Temperatur frittieren.

Diese Funktionen stehen für alle Kochstellen zur Verfügung.

Vorteile

- Die Kochzone heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. Dies spart Energie und Öl oder Fett überhitzen nicht.
- Die Temperatur wird kontinuierlich kontrolliert. Auf diese Weise wird ein Überlaufen der Speisen verhindert. Zudem muss die Temperaturstufe nicht geändert werden.
- Ein Signal meldet, wenn das Wasser oder Öl die optimale Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen. Falls eine Speise gleich von Anfang an zugefügt werden soll, sehen Sie das in der Tabelle.

Hinweise

- Töpfe und Pfannen mit ebenem und dickem Boden verwenden. Keine Töpfe und Pfannen mit dünnem oder verformtem Boden verwenden.
- Den Topf so auffüllen, dass der Inhalt die Höhe erreicht, um den Silikonpatch des Kochsensors abzudecken.
- Verwenden Sie zum Braten mit wenig Öl den Bratsensor.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der Kochsensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfeldes zeigt.
- Entfernen Sie den Kochsensor während des Garvorgangs nicht vom Topf.
- Entfernen Sie nach dem Garen den Kochsensor vom Topf. Vorsicht, der Kochsensor kann sehr heiß sein.

Temperaturbereiche und -stufen

Kochfunktionen	Temperaturstufe	Temperaturbereich	Geeignet für
Erwärmen, Warmhalten	1/70 °C	60 - 70 °C	z. B. Suppen, Punsch
Garziehen	2/90 °C	80 - 90 °C	z. B. Reis, Milch
Kochen	3/100 °C	90 - 100 °C	z. B. Nudeln, Gemüse
Garen im Schnellkochtopf	4/120 °C	110 - 120 °C	z. B. Hähnchen, Eintopf.
Mit viel Öl im Topf frittieren	5/170 °C	170 - 180 °C	z. B. Donuts, Hackbällchen

Tipps für das Kochen mit den Kochfunktionen

- Funktion Erwärmen /Warmhalten: Portionierte Tiefkühlprodukte, z. B. Spinat. Das Tiefkühlprodukt in das Kochgeschirr geben. Die vom Hersteller angegebene Wassermenge angießen. Das Kochgeschirr abdecken und die Stufe 1 / 70 °C wählen. Ab und zu umrühren.
- Funktion Garziehen: Diese Funktion eignet sich zum Garen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen und zum Eindicken von Soßen und Eintopfgerichten. Stufe 2 / 90 °C wählen.
- Funktion Kochen: Diese Funktion ermöglicht es, Wasser mit geschlossenem Deckel zu kochen, ohne dass es überläuft. Dank der Temperaturkontrolle können Sie effizient kochen. Stufe 3 / 100 °C wählen.
- Funktion Kochen im Schnellkochtopf: Die Empfehlungen des Herstellers beachten. Nach dem Signalton die empfohlene Zeit weitergaren. Stufe 4 / 120 °C wählen.
- Funktion Mit viel Öl im Topf frittieren: Das Öl bei geschlossenem Deckel zu erhitzen. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben (soweit in der Tabelle Empfohlene Gerichte keine anderen Angaben gemacht werden). Stufe 5 / 170 °C wählen.

Hinweise

- Immer mit geschlossenem Deckel kochen. Ausnahme: “Mit viel Öl im Topf frittieren”, Temperaturstufe 5/170 °C.
- Erfolgt kein akustisches Signal, sicherstellen, dass sich ein Deckel auf dem Kochtopf befindet.
- Öl nie unbeaufsichtigt erhitzen. Ein zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett verwenden. Keine Mischung aus verschiedenen Frittierfetten verwenden, z. B. Öl mit Schmalz. Heiße Fettmischungen können aufschäumen.
- Ist das Kochergebnis nicht zufriedenstellend, z. B. beim Kochen von Kartoffeln, das nächste Mal mehr Wasser verwenden, aber die empfohlene Temperaturstufe beibehalten.

Kochpunkt einstellen

Der Punkt, an dem Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe Ihres Wohnortes über dem Meeresspiegel ab. Wenn das Wasser zu stark oder zu schwach kocht, kann der Kochpunkt eingestellt werden. Dabei ist folgendermaßen vorzugehen:

- Grundeinstellung c 4 wählen, siehe Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*
- Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 3 eingestellt. Liegt Ihr Wohnort auf einer Höhe zwischen 200 und 400 m ü. M., ist kein Einstellen des Kochpunktes nötig, andernfalls die Einstellung wählen, die in der folgenden Tabelle für die entsprechende Höhe angegeben ist:

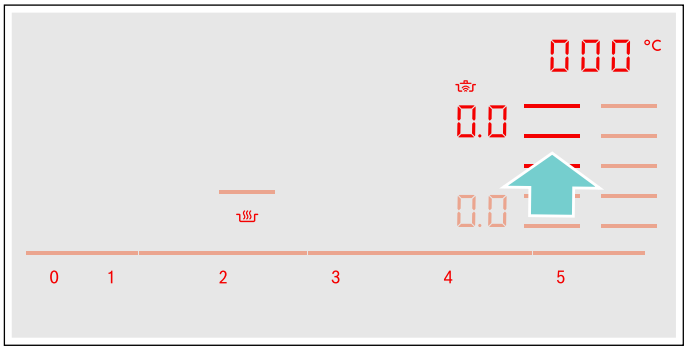
Höhe	Einstellwert c 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Über 1400 m.	9
* Grundeinstellung	

Hinweis: Die Temperaturstufe 3/100 °C ist für effizientes Kochen ausreichend, auch wenn das Wasser dabei nicht allzu stark kocht.Der Kochpunkt kann jedoch geändert werden.Wird zum Beispiel ein stärkeres Aufkochen gewünscht, kann eine geringere Höhenlage gewählt werden.

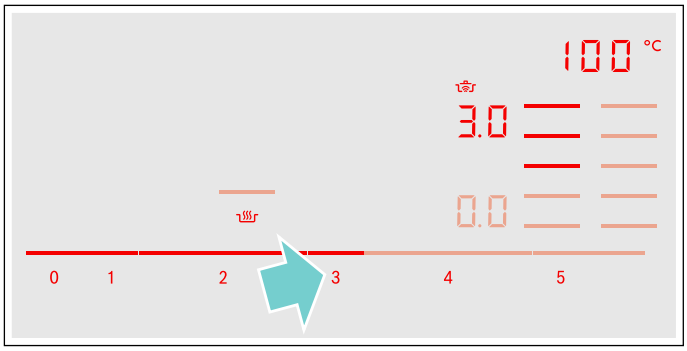
So stellen Sie ein

Vor der ersten Verwendung der Kochfunktionen muss die Verbindung zwischen dem kabellosen Kochsensor und dem Bedienfeld hergestellt sein. Schlagen Sie hierzu im Kapitel ⟶ *"Kabelloser Kochsensor"*nach

1. Temperatursensor am Topf befestigen, siehe Kapitel ⟶ *"Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors"*
2. Einen Topf mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochstelle stellen und immer mit einem Deckel schließen.
3. Die Kochstelle wählen, auf der sich der Topf mit dem Temperatursensor befindet.
4. Das Symbol des Temperatursensors berühren. Auf dem Bedienfeld leuchtet die Anzeige .



5. Die passende Temperaturstufe aus der Tabelle auswählen.



Die Funktion ist aktiviert.
Das Temperatursymbol blinkt, bis das Wasser oder Öl die angemessene Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen. Es ertönt ein Signal und das Temperatursymbol hört auf zu blinken.

6. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben. Während des Garvorgangs den Topf geschlossen halten.
   Hinweis: Bei der Funktion “Mit viel Öl im Topf frittieren” den Topf nicht abdecken.

Kochfunktionen ausschalten

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich auf 0 stellen. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweis: Um die Kochfunktionen erneut zu aktivieren, ca. 10 Sekunden warten.

Empfohlene Gerichte

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.

Kochassistenzfunktionen:

	Bratsensorik für Pfannen
	Kochsensor

Fleisch	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Mit wenig Öl braten			
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
Hamburger (1,5 cm dick) [1]		3	6 - 15
Frikadellen (2 cm dick) [1]		3	10 - 20
Gefüllte Frikadellen [1]		3	10 - 20
Brühwürste [1]		3	8 - 20
Würstchen, roh [1]		3	8 - 20
Garziehen			
Würstchen [4]		2 - 90 °C	10 - 20
Kochen			
Fleischklöße [4]		3 - 100 °C	20 - 30
Suppenhuhn [4]		3 - 100 °C	60 - 90
Tafelspitz [4]		3 - 100 °C	60 - 90

[1] Mehrmals wenden.

[2] Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

[3] Regelmäßig umrühren.

[4] Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.

[5] Die Speise zu Beginn zugeben.

[6] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

Fleisch	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Kochen im Schnellkochtopf			
Huhn im Schnellkochtopf [5]		4 - 120 °C	15 - 25
Rind im Schnellkochtopf [5]		4 - 120 °C	15 - 25
Mit viel Öl frittieren			
Hähnchenteile frittieren[6]		5 - 170 °C	10 - 15
Hackbällchen frittieren [6]		5 - 170 °C	10 - 15

[1] Mehrmals wenden.
[2] Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.
[3] Regelmäßig umrühren.
[4] Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.
[5] Die Speise zu Beginn zugeben.
[6] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

Fisch	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Mit wenig Öl braten			
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
Garziehen			
Fisch dünsten [2]		2 - 90 °C	15 - 20
Mit viel Öl frittieren			
Fisch im Bierteig frittieren [3]		5 - 170 °C	10 - 15
Panierten Fisch frittieren [3]		5 - 170 °C	10 - 15

[1] Mehrmals wenden.
[2] Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.
[3] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

Eierspeisen	Kochassis-tenzfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Mit wenig Öl braten			
Spiegeleier in Butter [1]		2	2 - 6
Spiegeleier [2]		4	2 - 6
Rührei [3]		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
Kochen			
Eier kochen [5]		3 - 100 °C	5 - 10

[1] Die Butter und die Speise nach dem Signalton zugeben.

[2] Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.

[3] Regelmäßig umrühren.

[4] Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

[5] Speise zu Beginn zugeben.

Gemüse und Hülsenfrüchte	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Mit wenig Öl braten			
Knoblauch [1]		2	2 - 10
Zwiebeln, gedünstet [1]		2	2 - 10
Röstzwiebeln [1]		3	5 - 10
Zucchini [2]		3	4 - 12
Auberginen [2]		3	4 - 12
Paprika [1]		3	4 - 15
Grünen Spargel braten [2]		3	4 - 15
Pilze [1]		4	10 - 15
Gemüse in Öl dünsten [1]		1	10 - 20
Glasiertes Gemüse [1]		3	6 - 10

[1] Regelmäßig umrühren.

[2] Mehrmals wenden.

[3] Aufheizen und Garen mit Deckel. Die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.

[4]Die Speise zu Beginn zugeben.

[5] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

Gemüse und Hülsenfrüchte	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Kochen			
Brokkoli [3]		3 - 100 °C	10 - 20
Blumenkohl [3]		3 - 100 °C	10 - 20
Rosenkohl [3]		3 - 100 °C	30 - 40
Grüne Bohnen [3]		3 - 100 °C	15 - 30
Kichererbsen [4]		3 - 100 °C	60 - 90
Erbsen [3]		3 - 100 °C	15 - 20
Linsen [4]		3 - 100 °C	45 - 60
Kochen im Schnellkochtopf			
Gemüse im Schnellkochtopf [4]		4 - 120 °C	3 - 6
Kichererbsen im Schnellkochtopf[4]		4 - 120 °C	25 - 35
Weiße Bohnen im Schnellkochtopf [4]		4 - 120 °C	25 - 35
Linsen im Schnellkochtopf [4]		4 - 120 °C	10 - 20
Mit viel Öl frittieren			
Paniertes Gemüse frittieren [5]		5 - 170 °C	4 - 8
Gemüse im Bierteig frittieren [5]		5 - 170 °C	4 - 8
Panierte Pilze frittieren [5]		5 - 170 °C	4 - 8
Pilze im Bierteig frittieren[5]		5 - 170 °C	4 - 8

[1] Regelmäßig umrühren.
[2] Mehrmals wenden.
[3] Aufheizen und Garen mit Deckel. Die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.
[4]Die Speise zu Beginn zugeben.
[5] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

Kartoffeln	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Mit wenig Öl braten			
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln [1]		5	6 - 12
Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln) [1]		4	15 - 25
Kartoffelpuffer [2]		5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti [3]		2	50 - 55
Glasierte Kartoffeln [1]		3	10 - 15
Garziehen			
Kartoffelklöße garen[4]		2 - 90 °C	30 - 40

[1] Regelmäßig umrühren.
[2] Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.
[3] Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.
[4] Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.
[5] Die Speise zu Beginn zugeben.

Kartoffeln	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Kochen			
Kartoffeln kochen [5]		3 - 100 °C	30 - 45
Kochen im Schnellkochtopf			
Kartoffeln im Schnellkochtopf [5]		4 - 120 °C	10 - 20

[1] Regelmäßig umrühren.

[2] Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

[3] Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.

[4] Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.

[5] Die Speise zu Beginn zugeben.

Nudeln und Getreide	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Garziehen			
Reis [1]		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta[2]		2 - 90 °C	3 - 8
Grießbrei [2]		2 - 90 °C	5 - 10
Kochen			
Nudeln [2]		3 - 100 °C	7 - 10
Teigtaschen [2]		3 - 100 °C	6 - 15
Kochen im Schnellkochtopf			
Reis im Schnellkochtopf [3]		4 - 120 °C	5 - 8

[1] Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.

[2] Regelmäßig umrühren.

[3] Speise zu Beginn zugeben.

Suppen	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Garziehen			
Instant-Cremesuppen [1]		2 - 90 °C	10 - 15
Kochen			
Hausgemachte Brühen [2]		3 - 100 °C	60 - 90
Instantsuppen[1]		3 - 100 °C	5 - 10
Kochen im Schnellkochtopf			
Hausgemachte Brühe im Schnellkochtopf [2]		4 - 120 °C	20 - 30

[1] Regelmäßig umrühren.

[2] Die Speise zu Beginn zugeben.

Saucen	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Mit wenig Öl braten			
Tomatensauce mit Gemüse [1]		1	25 - 35
Béchamelsauce [1]		1	10 - 20
Käsesauce [1]		1	10 - 20
Sauce reduzieren [1]		1	25 - 35
Süße Saucen [1]		1	15 - 25
[1] Regelmäßig umrühren.			

Dessert	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Garziehen			
Milchreis[1]		2 - 90 °C	40 - 50
Haferbrei[1]		2 - 90 °C	10 - 15
Schokoladenpudding[1]		2 - 90 °C	3 - 5
Kochen			
Kompott [2]		3 - 100 °C	15 - 25
Mit viel Öl frittieren			
Berliner frittieren [3]		5 - 170 °C	5 - 10
Donuts frittieren [3]		5 - 170 °C	5 - 10
Buñuelos frittieren [3]		5 - 170 °C	5 - 10
[1] Regelmäßig umrühren.			
[2] Die Speise zu Beginn zugeben.			
[3] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.			

Tiefkühlprodukte	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Mit wenig Öl braten			
Schnitzel [1]		4	15 - 20
Cordon bleu [1]		4	10 - 30
Geflügelbrust [1]		4	10 - 30
Chicken Nuggets [1]		4	10 - 15
Gyros [2]		4	10 - 15
Kebab [2]		4	10 - 15
Fischfilet, natur [1]		3	10 - 20
Fischfilet, paniert [1]		3	10 - 20
Fischstäbchen [1]		4	8 - 12
Pommes Frites braten [2]		5	4 - 6
Pfannengerichte [2]		3	6 - 10
Frühlingsrollen [1]		4	10 - 30
Camembert [1]		3	10 - 15
Warmhalten, Erwärmen			
Gemüse in Sahnesauce [2]		1 - 70 °C	15 - 20
Kochen			
Grüne Bohnen [3]		3 - 100 °C	15 - 30
Mit viel Öl frittieren			
Pommes frites frittieren[4]		5 - 170 °C	4 - 8

[1] Mehrmals wenden.

[2] Regelmäßig umrühren.

[3] Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.

[4] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

Sonstiges	Kochassistenz-funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Mit wenig Öl braten			
Camembert [1]		3	7 - 10
Croûtons [2]		3	6 - 10
Trocken-Fertiggerichte [3]		1	5 - 10
Mandeln rösten [4]		4	3 - 15
Nüsse rösten [4]		4	3 - 15
Pinienkerne rösten [4]		4	3 - 15
Warmhalten, Erwärmen			
Gulaschsuppe erwärmen [5]		1 - 70 °C	10 - 20
Glühwein erwärmen [5]		1 - 70 °C	5 - 15
Garziehen			
Milch erhitzen [5]		2 - 90 °C	3 - 10

[1] Mehrmals wenden.

[2] Regelmäßig umrühren.

[3] Das Wasser nach dem Signalton zugeben. Die Lebensmittel beifügen, sobald das Wasser.

[4]Die Speise nach dem Signalton zugeben.

[5] Die Speise zu Beginn zugeben.

Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone

Das Zubehör Teppan Yaki und Grill sind ideal für die Flex-Zone und optimal für den Einsatz des Bratsensors.

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

[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.)
Gemüse			
Zucchini[1]		3	4 - 12
Auberginen[1]		3	4 - 12
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.

Kabelloser Kochsensor

Vor der ersten Verwendung der Kochfunktionen muss die Verbindung zwischen dem kabellosen Kochsensor und dem Bedienfeld hergestellt werden.

Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors

In diesem Abschnitt erhalten Sie Informationen über:

- Aufkleben des Silikonpatches
- Kabellosen Kochsensor anbringen
- Reinigung
- Auswechseln der Batterie

Der Silikonpatch und der Kochsensor können nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erworben werden. Geben Sie dazu die entsprechende Referenznummer an:

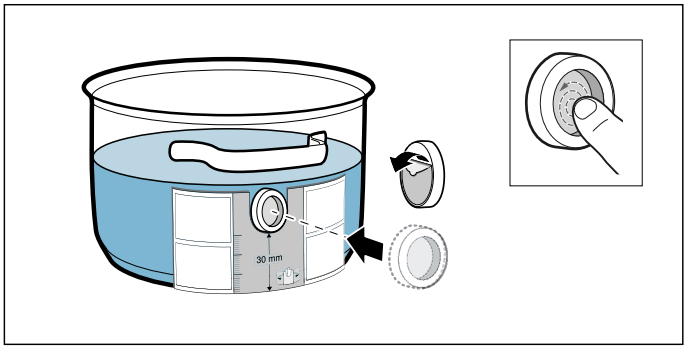
00577921	Set mit 5 Silikonpatches
HEZ39050	Kochsensor und Set mit 5 Silikonpatches

Aufkleben des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Temperatursensor am Kochgeschirr.

Wird ein Topf zum ersten Mal mit den Kochfunktionen verwendet, muss der Silikonpatch direkt auf diesem Topf angebracht werden. Wichtig dafür:

1. Die Klebestelle am Topf muss fettfrei sein. Den Topf reinigen, gut abtrocknen und die Klebestelle z. B. mit Spiritus abreiben.
2. Die Schutzfolie vom Silikonpatch entfernen. Mithilfe der mitgelieferten Schablone den Silikonpatch in entsprechender Höhe außen auf den Topf kleben.



3. Die gesamte Oberfläche des Silikonpatches andrücken, auch den inneren Bereich.

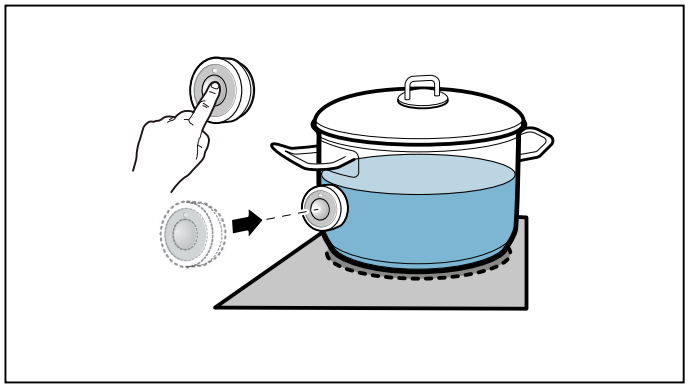
Der Klebstoff benötigt zur korrekten Aushärtung 1 Stunde. Den Topf während dieser Zeit nicht benutzen oder reinigen.

Hinweise

- Den Topf mit dem Silikonpatch nicht über einen längeren Zeitraum in Spüllauge legen.
- Sollte sich der Silikonpatch ablösen, muss ein neuer verwendet werden.

Kabellosen Kochsensor anbringen

Den Kochsensor so am Silikonpatch anbringen, dass er sich perfekt anpasst.



Hinweise

- Sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor der Kochsensor angebracht wird.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der Kochsensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfeldes zeigt.
- Der Kochsensor darf nicht auf ein anderes heißes Kochgeschirr ausgerichtet werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nehmen Sie den Kochsensor nach dem Kochen vom Topf. Bewahren Sie ihn an einem sauberen, sicheren Ort und nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Sie können bis zu drei Kochsensoren gleichzeitig verwenden.

Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden

Um den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld zu verbinden, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Das Menü wählen c 14, siehe Kapitel → *"Grundeinstellungen"*
   Die Kochstellenanzeige leuchtet.
2. Die Kochstelle wählen, deren Anzeige aufleuchtet. Ein Signal ertönt. Die Anzeige leuchtet.
3. Innerhalb von 30 Sekunden das Symbol auf dem kabellosen Temperatursensor drücken.
   Nach wenigen Sekunden erscheint in der Anzeige der Kochstelle das Verbindungsergebnis des Temperatursensors mit dem Bedienfeld.

Ergebnis	
0	Fehlerfreie Verbindung
1	Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Übertragungsfehlers.
2	Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Fehlers des Temperatursensors.

- Sobald der Temperatursensor fehlerfrei mit dem Bedienfeld verbunden ist, stehen die Kochfunktionen zur Verfügung.
- Eine fehlerhafte Verbindung infolge einer Störung des Temperatursensors kann aus folgenden Gründen auftreten:
  – Bluetooth-Kommunikationsfehler.
  – Das Symbol am Temperatursensor wurde nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochstelle gedrückt.
  – Die Batterie des Temperatursensors ist verbraucht.

  Kabellosen Temperatursensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang erneut durchführen.
- Bei einer fehlerhaften Verbindung infolge eines Übertragungsfehlers den Verbindungsvorgang erneut durchführen.
  Ist die Verbindung weiterhin fehlerhaft !, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

1. Symbol für ca. 8-10 Sekunden berühren. Währenddessen leuchtet die LED-Anzeige des Temperatursensors dreimal. Beim dritten Aufleuchten der LED startet die Rücksetzung. In diesem Moment den Finger vom Symbol nehmen. Sobald die LED erlischt, ist der kabellose Temperatursensor zurückgesetzt.
2. Verbindungsprozedur ab Punkt 2 wiederholen.

Reinigen

Der kabellose Kochsensor darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Kochsensor

Reinigen Sie den Kochsensor mit einem feuchten Tuch. Niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen. Nicht ins Wasser tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.

Entfernen Sie den Kochsensor nach dem Kochen vom Kochtopf. Bewahren Sie ihn an einem sauberen, sicheren Ort, beispielsweise in der Verpackung und nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.

Silikonpatch

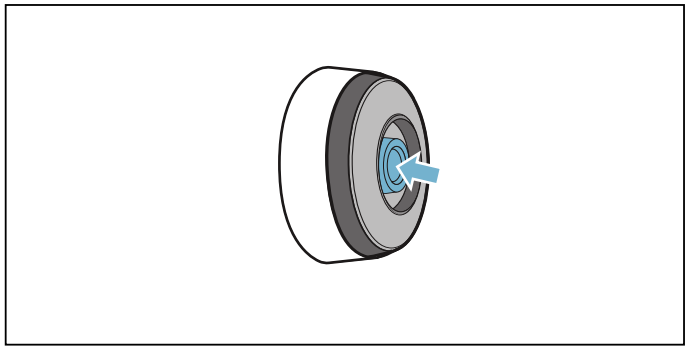
Vor dem Anbringen am Kochsensor reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

Hinweis:
Das Geschirr mit dem Silikonpatch nicht über einen längeren Zeitraum in Spüllauge legen.

Fenster des Kochsensors

Das Sensorfenster muss immer sauber und trocken sein. Gehen Sie wie folgt vor:

- Regelmäßig die Verschmutzungen und Fettspritzer entfernen.
- Zur Reinigung einen weichen Lappen oder Wattestäbchen und Fensterputzmittel verwenden.



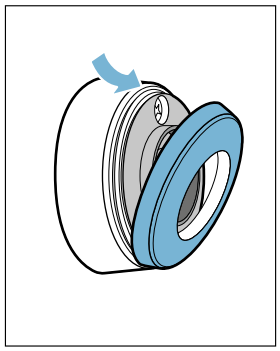
Hinweise
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel wie Scheuerschwämme und Scheuerbürsten oder Reinigungsmilch.
- Berühren Sie das Sensorfenster nicht mit den Fingern. Es könnte verschmutzt werden oder verkratzen.

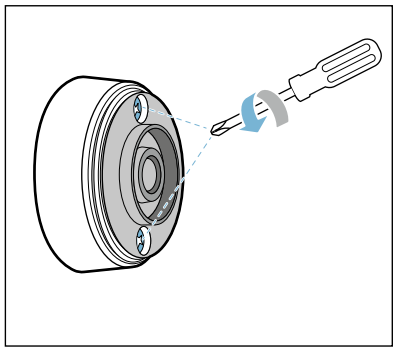
Auswechseln der Batterie

Leuchtet der Kochsensor nicht auf, wenn das Symbol gedrückt wurde, hat sich die Batterie entladen.

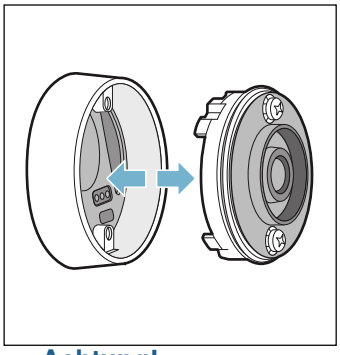
Auswechseln der Batterie:

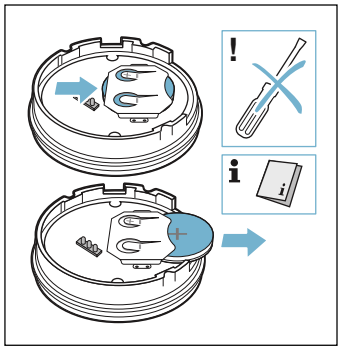
1. Die Silikonabdeckung vom Gehäuseunterteil des Kochsensors abziehen und die beiden Schrauben mit einem Schraubendreher entfernen.



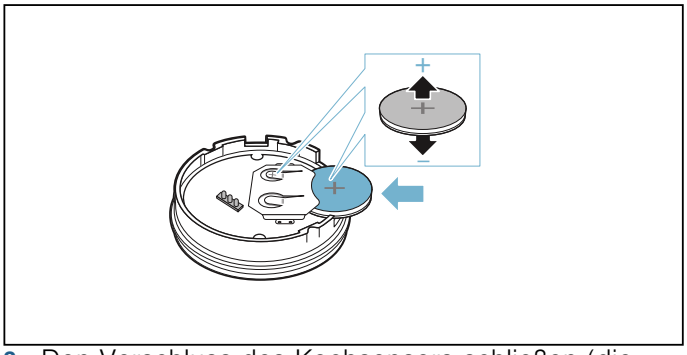


2. Den Verschluss des Kochsensors öffnen. Die Batterie aus dem Gehäuseunterteil herausnehmen und eine neue Batterie einsetzen (dabei auf die richtige Ausrichtung der Batteriepole achten).

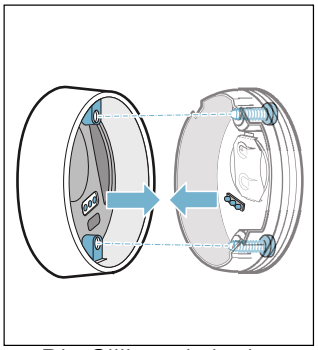


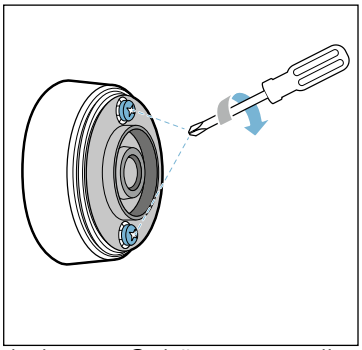


Achtung!
Zum Entfernen der Batterie keine Gegenstände aus Metall verwenden. Die Batterieanschlusspunkte nicht berühren.

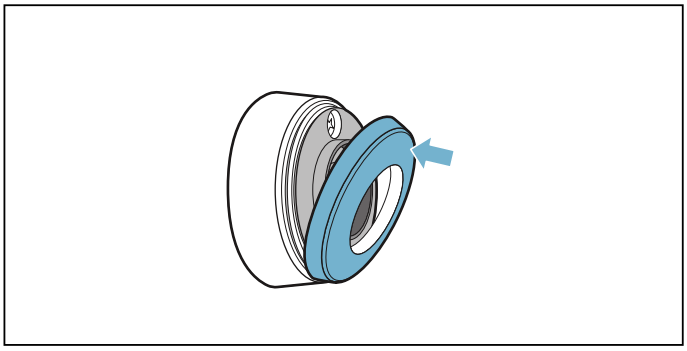


3. Den Verschluss des Kochsensors schließen (die Aussparungen für die Schrauben am Verschluss müssen sich mit den Vertiefungen am Gehäuseunterteil decken). Die Schrauben mit einem Schraubenzieher anziehen.





4. Die Silikonabdeckung wieder am Gehäuseunterteil des Kochsensors anbringen.



Hinweis:
Ausschließlich hochwertige Batterien des Typs CR2032 verwenden, um eine längere Lebensdauer zu gewährleisten.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Robert Bosch Hausgeräte GmbH, dass das Gerät mit der Funktion kabelloser Temperatursensor den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

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

Die Logos und die Marke Bluetooth® sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. und jede Verwendung dieser Marken durch Robert Bosch Hausgeräte GmbH erfolgt unter Lizenz. Alle anderen Marken und Markennamen sind Eigentum der jeweiligen Firmen.

Kindersicherung

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

Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Aktivieren:
1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Symbol ⊂⊃ ca. 4 Sekunden lang berühren.
   Die Anzeige ⊂⊃ leuchtet 10 Sekunden lang.

Das Kochfeld ist gesperrt.

Deaktivieren:
1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. 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 Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, verfügt das Kochfeld über die Funktion Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren.

Einschalten: Symbol ☝ berühren. Es ertönt ein Signal. Das Bedienfeld ist für 35 Sekunden gesperrt. Sie können über die Oberfläche des Bedienfelds wischen, ohne Einstellungen zu verändern.

Deaktivieren: Nach 35 Sekunden wird das Bedienfeld entsperrt. Zum vorzeitigen Aufheben der Funktion das Symbol ☝ berühren.

Hinweise

- 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 F8 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.
c2	**Signaltöne** 0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c3	**Energieverbrauch anzeigen** 0 Deaktiviert.* 1 Aktiviert.
c4	**Einstellung je nach Höhe über dem Meeresspiegel** 1-2 Verringerung 3 Grundeinstellung 4 - 9 Erweiterung
c5	**Automatische Programmierung der Garzeit** 00 Ausgeschaltet.* 01-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c6	**Signaltondauer der Timer-Funktion** 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c7	**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 11	**Voreingestellte Leistungsstufen für die Move-Funktion ändern** _9 Voreingestellte Leistungsstufe für den vorderen Kochbereich. -5 Voreingestellte Leistungsstufe für den mittleren Kochbereich. ¯1. Voreingestellte Leistungsstufe für den hinteren Kochbereich.

c 12	**Kochgeschirr und Ergebnis des Garvorgangs prüfen** 0 Nicht geeignet 1 Nicht optimal 2 Geeignet
c 13	**Aktivierung der flexiblen Kochzone konfigurieren** 0 Als zwei unabhängige Kochzonen.* 1 Als eine einzige Kochzone.
c 14	**Den kabellosen Kochsensor mit dem Kochfeld verbinden** 0 Fehlerfreie Verbindung 1 Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Übertragungsfehlers. 2 Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Fehlers des Kochsensors.
c0	**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.

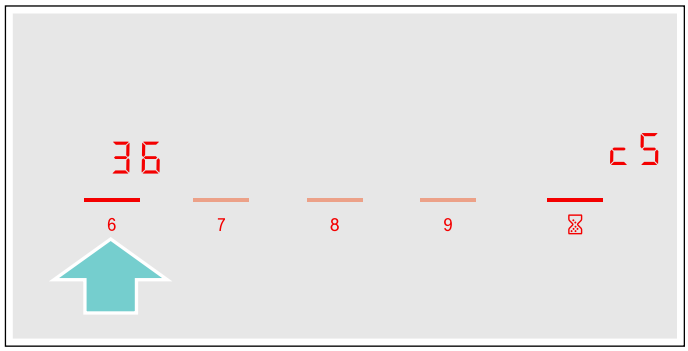
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ⧖ ca. 4 Sekunden lang berühren.
   Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie den Einstellbereich, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

Produktinformationen	Anzeige
Kundendienstindex (KI)	01
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	95.
Fertigungsnummer 2	05

3. Wenn Sie das Symbol ⧖ erneut berühren, gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.
   In den Anzeigen leuchten c 1 und 0 als Voreinstellung.



4. Das Symbol ⧖ wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
5. Anschließend im Einstellbereich die gewünschte Einstellung auswählen.



6. Das Symbol ⧖ mindestens 4 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"*

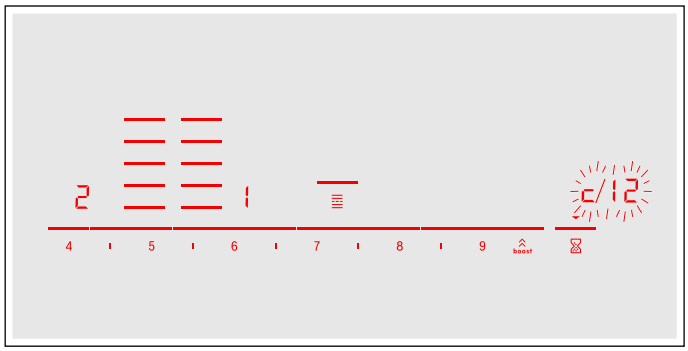
Kochgeschirr-Test

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 aus.
3. Berühren Sie den Einstellbereich. In der Kochstellen-Anzeige blinkt –.
   Die Funktion ist aktiviert.

Nach 10 Sekunden erscheint in der Kochstellen-Anzeige das Ergebnis zu Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs.



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

Ergebnis	
0	Das Kochgeschirr ist für die Kochstelle nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.*
1	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang gestaltet sich nicht optimal.*
2	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 diese Funktion wieder zu aktivieren, berühren Sie den Einstellbereich.

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 Kochfelds geändert wird, siehe Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*

Home Connect

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

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

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

Hinweise

- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt - der Kochvorgang muss überwacht werden.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanweisung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen. Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.⟶ *"Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 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.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.

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

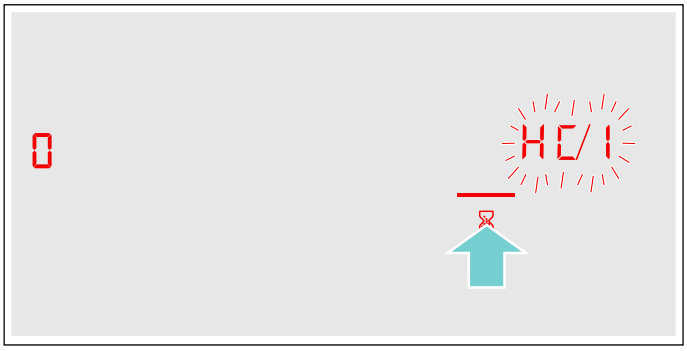
Für das Einrichten muss die App geöffnet sein.

Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk

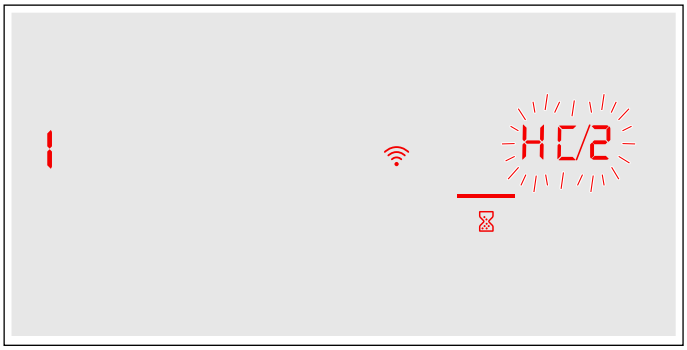
Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

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 ⧖ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ⧖ so oft berühren, bis abwechselnd HC und 1 angezeigt wird.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.



4. Im Einstellbereich den Wert 1 einstellen.
   Im Bedienfeld blinken 1 und das Symbol ᯤ.
5. Innerhalb von 2 Minuten die WPS-Taste am Router drücken.
   Wenn im Bedienfeld das Symbol ᯤ 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.
   Wenn das Gerät versucht, sich automatisch mit der App zu verbinden, werden abwechselnd HC und 2 angezeigt. Im Einstellbereich blinkt der Wert 1.

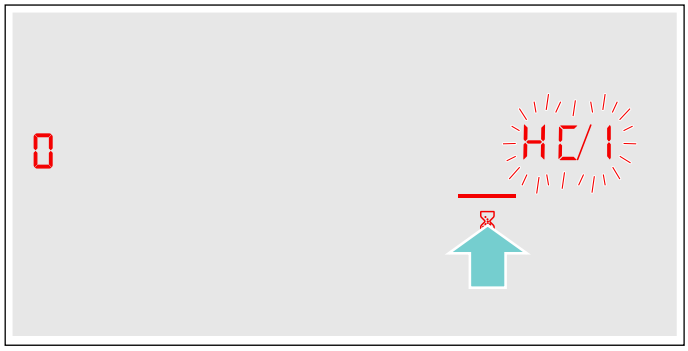


6. App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die automatische Netzwerkanmeldung folgen.

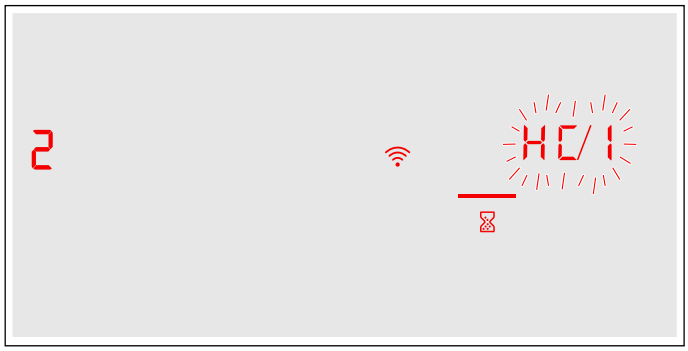
Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert 0 erscheint.

Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

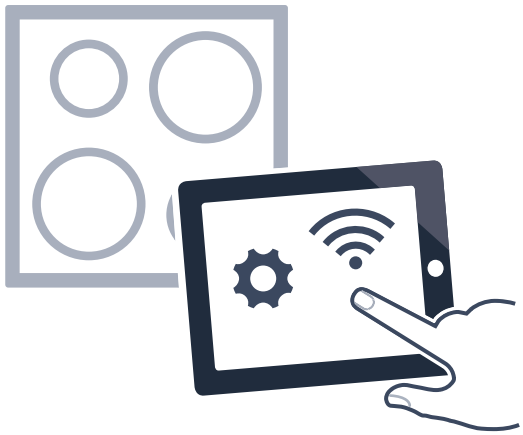
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ⧖ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ⧖ so oft berühren, bis abwechselnd HC und 1 angezeigt wird.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.



4. Im Einstellbereich den Wert 2 einstellen.
   Im Bedienfeld blinken 2 und das Symbol ᯤ.

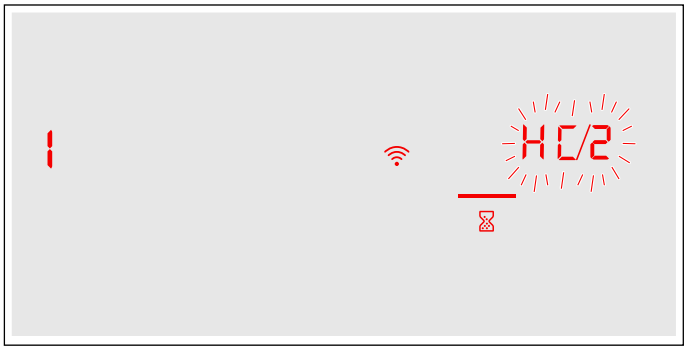


5. Ein mobiles Endgerät am Kochfeldnetzwerk mit der SSID „HomeConnect” mit dem Key „HomeConnect” anmelden.



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

Wenn das Gerät versucht, sich automatisch mit der App zu verbinden, werden abwechselnd HC und 2 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 0 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)**
0	Nicht verbunden / Netzwerkverbindung trennen.
1	Automatisch verbinden.
2	Manuell verbinden.
3	Verbunden.
HC2	**Verbindung mit App**
0	Nicht verbunden.
1	Verbindung herstellen.
HC3	**Verbindung mit WLAN**
0	Funkmodul ausgeschaltet.
1	Funkmodul eingeschaltet.
HC4	**Einstellungen über App**
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet.*
HC5	**Software Update**
1	Update verfügbar und bereit zur Installation.
2	Starten der Installation.
HC6	**Fernzugriff durch Kundendienst**
0	Nicht erlaubt.
1	Erlaubt.
HC7	**WLAN Signalstärke**
0	Nicht mit dem Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.
1	Signalstärke 1 (schlecht)
2	Signalstärke 2 (mittel)
3	Signalstärke 3 (gut)
HC8	**Verbindung zu Home Connect Server**
0	Nicht verbunden.
1	Verbunden.

* Grundeinstellung

Hinweise

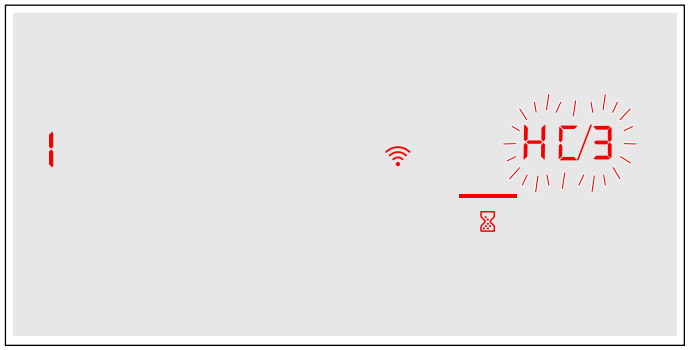
- Die Einstellung HC2 wird nur angezeigt, wenn das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
- Die Einstellung HC3 wird nur angezeigt, wenn das Gerät schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
- Die Einstellung HC5 wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.
- Die Einstellung HC6 wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Gerät zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
- Die Einstellungen HC7 und HC8 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 ⧖ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ⧖ sooft berühren, bis abwechselnd HC und 3 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 1.



4. Im Einstellbereich den Wert 0 einstellen.

WLAN ist deaktiviert und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

Vom Netzwerk trennen

Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

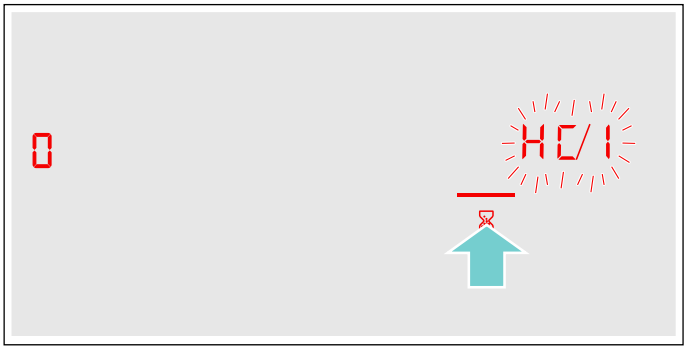
Hinweis:
Wenn Ihr Kochfeld vom Netzwerk getrennt ist, ist keine Bedienung über Home Connect möglich.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ⧖ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ⧖ sooft berühren, bis die abwechselnd HC und 1 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 3.
4. Im Einstellbereich den Wert 0 einstellen.

Das Gerät ist vom Heimnetzwerk getrennt und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

Netzwerk verbinden

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ⧖ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ⧖ so oft berühren, bis abwechselnd HC und 1 angezeigt wird.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.



4. Im Einstellbereich
   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.
- Wenn eine direkte Verbindung zu einer Dunstabzugshaube besteht, trennen Sie das Kochfeld zunächst vom Heimnetzwerk und starten Sie die Verbindung erneut.⟶ *"Vom Netzwerk trennen" auf Seite 47*⟶ *"Netzwerk verbinden" auf Seite 47*

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ⧖ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ⧖ sooft berühren, bis abwechselnd HC und 2 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.



4. Im Einstellbereich den Wert 1 einstellen.
5. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsvorgang abzuschließen.

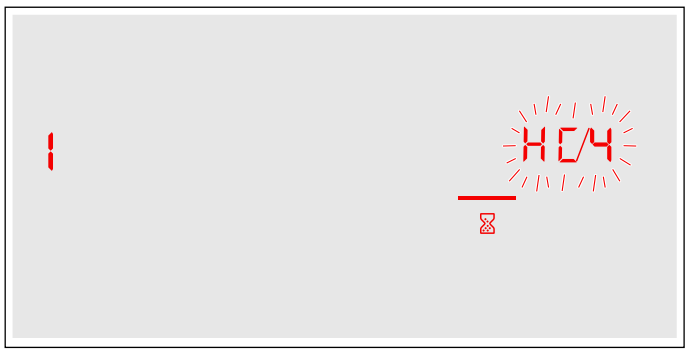
Einstellungen über App

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

Hinweise

- Zum Ändern der Grundeinstellungen muss das Kochfeld ausgeschaltet sein.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im Auslieferungszustand ist die Übertragung der Einstellungen aktiviert.
- Ist die Übertragung der Einstellungen deaktiviert, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ⧖ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ⧖ sooft berühren, bis abwechselnd HC und 4 erscheint.
4. Um die Übertragung zu aktivieren, im Einstellbereich den Wert 1 wählen, um die Übertragung zu deaktivieren, den Wert 0 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 die gewünschte Kochstellen-Anzeige. 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 HCS) oder die Home Connect App starten, wenn Sie sich in Ihrem lokalen Netzwerk befinden.

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

Hinweise

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

Ferndiagnose

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

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

Hinweis:

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

Hinweis zum Datenschutz

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

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

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

Hinweis:

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

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Robert Bosch Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität 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.bosch-home.com auf der Produktseite ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.

CE

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

Verbindung Dunstabzugshaube

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

Sie haben verschiedene Möglichkeiten, die Geräte miteinander zu verbinden:

Home Connect

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

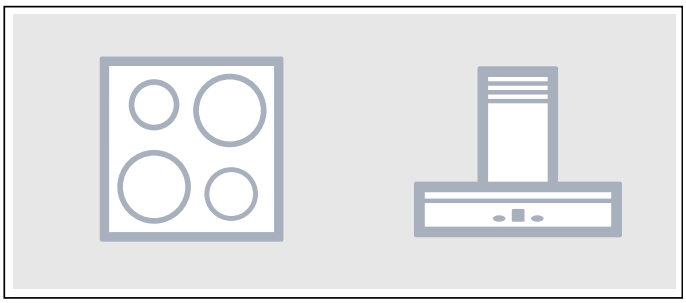
Beide Geräte können mit der App und über das Bedienfeld gesteuert werden.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect und das Home Connect Kapitel.
⟶ *"Home Connect" auf Seite 44*



Geräte direkt verbinden

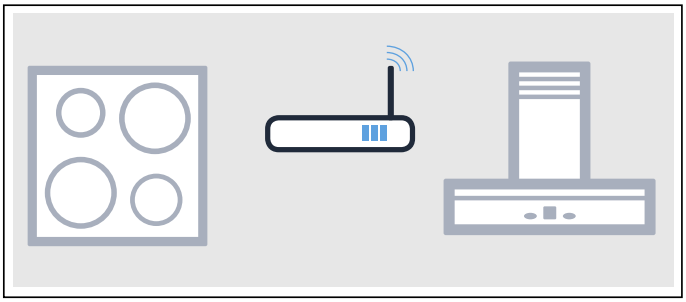
Wird das Gerät direkt mit einer Dunstabzugshaube verbunden, kann die Dunstabzugshaube über das Kochfeld gesteuert werden. Eine Verbindung zum Heimnetzwerk oder mit der App ist für beide Geräte nicht mehr möglich. Beide Geräte sind über das Bedienfeld steuerbar.



Geräte über Heimnetzwerk verbinden

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

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



Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise der Gebrauchsanweisung zu Ihrer Dunstabzugshaube und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die kochfeldbasierte Haubensteuerung bedienen.⟶ *"Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 6*
- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W.

Einrichten

Um die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube einzurichten, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.

Direkte Verbindung

Stellen Sie sicher, dass die Dunstabzugshaube ausgeschaltet ist.

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

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ⧖ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ⧖ so oft berühren, bis abwechselnd c und 16 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.
4. Im Einstellbereich den Wert 1 einstellen.
   In der Kochstellen-Anzeige blinkt 1.
5. Innerhalb von 2 Minuten an der Dunstabzugshaube die Verbindung starten.

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

Verbindung über Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

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

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ⧖ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ⧖ so oft berühren, bis die abwechselnd c und 16 erscheint.
   In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0 (nicht verbunden) oder 2 (mit Heimnetzwerk verbunden).
4. Im Einstellbereich den Wert 1 einstellen.
   In der Kochstellen-Anzeige blinkt 1.
5. Wenn das Gerät noch nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden war, innerhalb von 2 Minuten WPS-Taste am Router drücken.
   Das Kochfeld wird mit dem Heimnetzwerk verbunden, in der Kochstellen-Anzeige erscheint der Wert 2. Der Verbindungsaufbau mit der Dunstabzugshaube startet automatisch und ist für 2 Minuten aktiv.
   Wenn das Gerät bereits mit dem Heimnetzwerk verbunden ist, mit dem nächsten Schritt fortfahren.
6. Verbindung an der Dunstabzugshaube starten.

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

Hinweis:
Die Verbindung kann nur dann hergestellt werden, wenn beide Geräte mit dem Heimnetzwerk verbunden sind und sich im Verbindungsvorgang befinden. Sollte die Zeit für den Verbindungsvorgang bei einem der beiden Geräte bereits abgelaufen sein, starten Sie die Verbindung erneut (Grundeinstellungen, Einstellung c 16).

Vom Netzwerk trennen

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ⧖ 4 Sekunden lang berühren.
   Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol ⧖ so oft berühren, bis abwechselnd c und 16 erscheint.
4. Im Einstellbereich den Wert 0 einstellen.

Die Verbindung wurde wieder hergestellt.

Haube über das Kochfeld steuern

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen. ⟶ *"Haubensteuerung Einstellungen" auf Seite 51*

Über das Bedienfeld können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

Lüfter einstellen

Aktivieren

1. Symbol 🌀 berühren.
2. Wählen Sie die Lüfterstufe.
   Sie können zwischen den Stufen 1, 2 und 3 wählen. Um die Stufen Boost und PowerBoost zu wählen, berühren Sie die Tasten 4 oder 5, oder berühren Sie die Taste boost so oft, bis die gewünschte Intensivstufe eingestellt ist.

Der Lüfter wurde aktiviert.

Deaktivieren

1. Symbol 🌀 berühren.
2. Lüfterstufe 0 wählen.

Der Lüfter wurde deaktiviert.

Automatikbetrieb einstellen

Aktivieren

Symbol 🌀 so lange berühren, bis im Bedienfeld das Symbol 💧 erscheint.

Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

Deaktivieren

Symbol 🌀 so lange berühren, bis das Symbol 💧 erlischt, oder eine andere Lüfterstufe einstellen.

Der Automatikbetrieb ist deaktiviert.

Beleuchtung der Haube einstellen

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

Symbol ☼ berühren.

Haubensteuerung Einstellungen

Sie können die kochfeldbasierte Haubensteuerung jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

Anzeige	Funktion
c 16	**Verbindung Kochfeld - Haube**
0	Nicht verbunden / Verbindung trennen.
1	Verbindung starten.
2	Mit Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.
3	Mit Dunstabzugshaube verbunden.
c 18	**Automatisches Starten des Lüfters**
0	Ausgeschaltet. Die Haube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden.
1	Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.* Die Haube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein.
2	Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Haube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festen Stufe ein.
c20	**Lüfternachlauf**
0	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.
1	Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*
2	Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.
3	Keine Änderung der Einstellungen.
c21	**Automatisches Einschalten der Beleuchtung**
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet.* Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.
c22	**Automatisches Ausschalten der Beleuchtung**
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet. Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.

* Grundeinstellung

Hinweis:
Die Einstellungen c 18, c20, c21 und c22 werden nur angezeigt, wenn das Gerät mit einer Dunstabzugshaube verbunden ist.

Reinigen

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

Kochfeld

Reinigung

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

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

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

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

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

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

Mögliche Flecken	
Kalk- und Wasserreste	Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder verwendet werden.*
Zucker, Reisstärke oder Plastik	Sofort reinigen. Benutzen Sie einen Glasschaber. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.*

* Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.

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

Kochfeldrahmen

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

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

Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

Verwendung

Warum lässt sich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet das Symbol der Kindersicherung?

Die Kindersicherung ist aktiviert.
Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie im Kapitel ⟶ *"Kindersicherung"*

Warum blinken die Anzeigen und warum ertönt ein Signalton?

Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld entfernen. Alle Gegenstände, die auf dem Bedienfeld liegen, entfernen.
Die Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons finden Sie im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*

Warum lassen sich die Kochassistenzfunktionen 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 im Kapitel ⟶ *"Power-Manager"*

Geräusche

Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

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

Mögliche Geräusche:

Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

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

Tiefes Pfeifen:

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

Knistern:

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

Hohe Pfeiftöne:

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

Ventilatorgeräusch:

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

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"*.

Reinigen

Wie wird das Kochfeld gereinigt?

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

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

Störungen, was tun?

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

Anzeige	Mögliche Ursache	Lösung
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.
	Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.	Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
	Störung der Elektronik.	Lässt sich die Störung nicht beheben, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand befindet sich darauf.	Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
In den Kochzonen-Anzeigen blinkt –	Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.	Zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand abdecken.
F2 / E8207 / E7015	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochzone abgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfelds berühren.
F4 / E8208 / E7015	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochzonen wurden ausgeschaltet.	
F5 + Leistungsstufe und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Das entsprechende Geschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Es kann weiter gekocht werden.
F5 und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone abgeschaltet.	Das entsprechende Geschirr entfernen.Einige Sekunden warten. Eine beliebige Bedienfläche berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, kann weiter gekocht werden.
F1 / F6	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsfläche ausgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Kochzone erneut einschalten.
F0	Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren	Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Es kann wie gewohnt gekocht werden, ohne die Funktion Einstellungsübertragung zu benutzen. Den technischen Kundendienst kontaktieren.
F9	Die FlexPlus-Kochzone lässt sich nicht aktivieren	Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Mit den anderen Kochzonen kann wie gewohnt gekocht werden. Den technischen Kundendienst kontaktieren.
F8	Die Kochzone war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel
E7010	Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk oder der Dunstabzugshaube herstellen.	Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Es kann wie gewohnt, ohne Verbindung, gekocht werden. Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst kontaktieren.
E8202	Der Kochsensor ist überhitzt und die Kochzone wurde abgeschaltet.	Warten, bis der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist und die Funktion erneut aktivieren.
E8203	Der Kochsensor ist überhitzt und alle Kochzonen wurden ausgeschaltet.	Wird der Kochsensor nicht verwendet, vom Kochgeschirr nehmen und fern von anderen Kochzonen oder Wärmequellen aufbewahren. Kochzonen wieder einschalten.
E8204	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht.	Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt ⟶ *"Auswechseln der Batterie"*
E8205	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen.	Funktion aus- und anschließend wieder einschalten.
E8206	Der Kochsensor ist defekt.	Den technischen Kundendienst kontaktieren.

Kein heißes Geschirr auf das Bedienfeld stellen.

Anzeige	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige des Kochsensors leuchtet nicht	Der Kochsensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht.	Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt ⟶ *"Auswechseln der Batterie"* Bleibt das Problem bestehen, das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Siehe Abschnitt ⟶ *"Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden"* Bleibt das Problem weiterhin bestehen, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige am Sensor blinkt zweimal	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Kochvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden.	Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt ⟶ *"Auswechseln der Batterie"*
Die Anzeige am Sensor blinkt dreimal	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen.	Das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Siehe Abschnitt ⟶ *"Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden"*
E9000 E90 10	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Den Stromanbieter kontaktieren.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
dE	Der Demo-Modus ist aktiviert	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und erneut anschließen. In den nächsten 3 Minuten ein beliebiges Sensorfeld berühren. Der Demo-Modus ist deaktiviert.
Kein heißes Geschirr auf das Bedienfeld stellen.		

Hinweise

- Wenn in der Anzeige E erscheint, das Sensorfeld 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.

E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

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

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen
A 0810 550 511
D 089 69 339 339
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 Daten der Tabelle beziehen sich auf unsere Zubehörkochgefäße von Schulte-Ufer (4-teiliges Kochtopfset für Induktionsherde HEZ 390042) mit folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 22 cm, 4,2 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 24 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

Prüfgerichte	Geschirr	Vorheizen			Garen	
		Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Schokolade schmelzen						
Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao,150 g)	Stieltopf Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nein
Linseneintopf erwärmen und warmhalten						
Linseneintopf* Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 450 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	1:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.5	Ja
Menge: 800 g	Kochtopf Ø 22 cm	9	2:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.5	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	1.5	Ja
Menge: 1 kg	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.5	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	8.5	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	8.5	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	8.5	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	8.5	ca. 5:30	Nein	2.5	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	2.5	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

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001378911
980921(01)