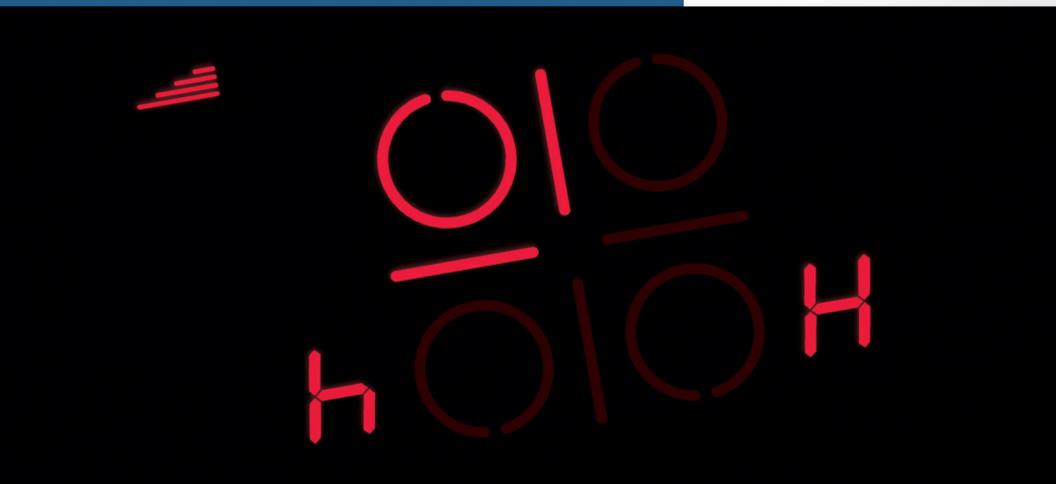




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

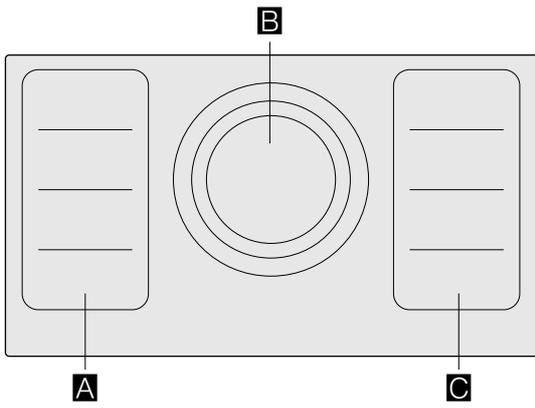


**Kochfeld  
PXV9..D...**



**BOSCH**

[de] Gebrauchsanleitung



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

\* IEC 60335-2-6

# Inhaltsverzeichnis

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|     | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .          | <b>4</b>  |
|     | <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . .         | <b>5</b>  |
|     | <b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .                 | <b>6</b>  |
|   | Übersicht . . . . .                                   | 6         |
|     | <b>Umweltschutz</b> . . . . .                         | <b>7</b>  |
|   | Tipps zum Energiesparen . . . . .                     | 7         |
|   | Umweltgerecht entsorgen . . . . .                     | 7         |
|     | <b>Kochen mit Induktion</b> . . . . .                 | <b>7</b>  |
|   | Vorteile beim Kochen mit Induktion . . . . .          | 7         |
|   | Kochgeschirr . . . . .                                | 7         |
|     | <b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .                  | <b>9</b>  |
|   | Bedienfeld . . . . .                                  | 9         |
|   | Die Kochstellen . . . . .                             | 10        |
|   | Restwärmanzeige . . . . .                             | 10        |
|     | <b>Gerät bedienen</b> . . . . .                       | <b>11</b> |
|   | Kochfeld ein- und ausschalten . . . . .               | 11        |
|   | Kochstelle einstellen . . . . .                       | 11        |
|   | Kochempfehlungen . . . . .                            | 11        |
|   | <b>Flex Zone</b> . . . . .                            | <b>14</b> |
|   | Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs . . . . . | 14        |
|   | Als zwei unabhängige Kochstellen . . . . .            | 14        |
|   | Als eine einzige Kochstelle . . . . .                 | 14        |
|   | <b>Move Funktion</b> . . . . .                        | <b>15</b> |
|   | Aktivieren . . . . .                                  | 15        |
|   | Deaktivieren . . . . .                                | 15        |
|   | <b>Zeitfunktionen</b> . . . . .                       | <b>16</b> |
|   | Programmierung der Garzeit . . . . .                  | 16        |
|   | Der Küchenwecker . . . . .                            | 16        |
|   | Stoppuhr-Funktion . . . . .                           | 17        |
|   | <b>PowerBoost Funktion</b> . . . . .                  | <b>17</b> |
|   | Aktivieren . . . . .                                  | 17        |
|   | Deaktivieren . . . . .                                | 17        |
|   | <b>ShortBoost Funktion</b> . . . . .                  | <b>18</b> |
|   | Empfehlungen zur Anwendung . . . . .                  | 18        |
|   | Aktivieren . . . . .                                  | 18        |
|   | Deaktivieren . . . . .                                | 18        |
|   | <b>Warmhaltefunktion</b> . . . . .                    | <b>18</b> |
|   | Aktivieren . . . . .                                  | 18        |
|   | Deaktivieren . . . . .                                | 18        |
|    | <b>Bratsensorik</b> . . . . .                         | <b>19</b> |
|   | Vorteile beim Braten . . . . .                        | 19        |
|   | Für das Braten mit Bratsensor . . . . .               | 19        |
|   | Temperaturstufen . . . . .                            | 20        |
|   | Tabelle . . . . .                                     | 20        |
|   | So stellen Sie ein . . . . .                          | 22        |
|    | <b>Kindersicherung</b> . . . . .                      | <b>22</b> |
|   | Kindersicherung aktivieren und deaktivieren . . . . . | 22        |
|   | Automatische Kindersicherung . . . . .                | 22        |
|    | <b>Wisch-Schutz</b> . . . . .                         | <b>23</b> |
|    | <b>Automatische Abschaltung</b> . . . . .             | <b>23</b> |
|    | <b>Grundeinstellungen</b> . . . . .                   | <b>24</b> |
|   | So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen: . . . . .  | 25        |
|    | <b>Energie-Verbrauchsanzeige</b> . . . . .            | <b>26</b> |
|    | <b>Kochgeschirr-Test</b> . . . . .                    | <b>26</b> |
|    | <b>Home Connect</b> . . . . .                         | <b>27</b> |
|   | Einrichten . . . . .                                  | 27        |
|   | Home Connect Einstellungen . . . . .                  | 28        |
|   | Software Update . . . . .                             | 30        |
|   | Hinweis zum Datenschutz . . . . .                     | 30        |
|   | Konformitätserklärung . . . . .                       | 30        |
|  | <b>Verbindung Dunstabzugshaube</b> . . . . .          | <b>31</b> |
|   | Einrichten . . . . .                                  | 31        |
|   | Verbindung zurücksetzen . . . . .                     | 32        |
|   | Haube über das Kochfeld steuern . . . . .             | 32        |
|   | Haubensteuerung Einstellungen . . . . .               | 32        |
|  | <b>Reinigen</b> . . . . .                             | <b>33</b> |
|   | Kochfeld . . . . .                                    | 33        |
|   | Kochfeldrahmen . . . . .                              | 33        |
|  | <b>Häufige Fragen und Antworten (FAQ)</b> . . . . .   | <b>34</b> |
|  | <b>Störungen, was tun?</b> . . . . .                  | <b>36</b> |
|  | <b>Kundendienst</b> . . . . .                         | <b>37</b> |
|   | E-Nummer und FD-Nummer . . . . .                      | 37        |
|  | <b>Prüfgerichte</b> . . . . .                         | <b>38</b> |

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.

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

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

### **Warnung – Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- 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 – Beschädigungsgefahr!**

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

### **Warnung – Verletzungsgefahr!**

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

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

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

### Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

## Umweltschutz

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

### Tipps zum Energiesparen

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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

## Kochen mit Induktion

### Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

### Kochgeschirr

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

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

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

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

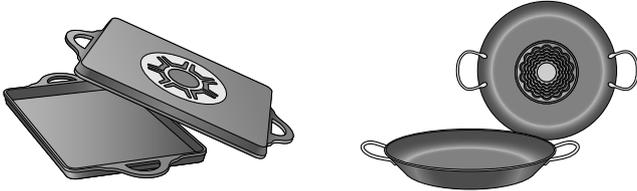


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → *"Flex Zone"*.

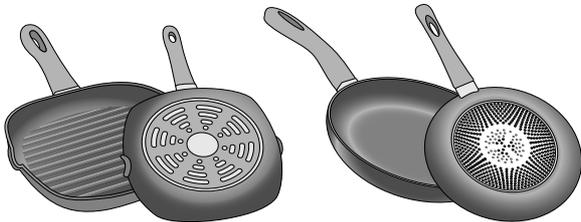


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

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



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



### Ungeeignetes Kochgeschirr

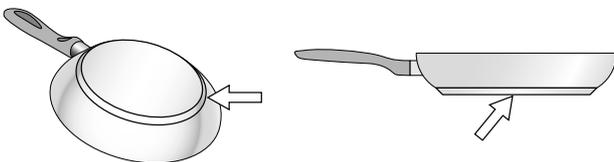
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

### Eigenschaften des Geschirrbodens

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

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



### Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

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

### Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

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

### Topferkennung

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

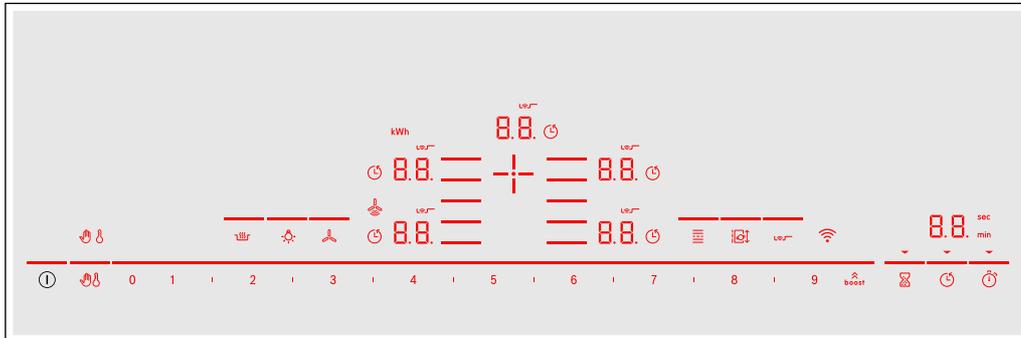
### Automatische Erkennung bei Zwei- oder Dreikreis-Kochstellen

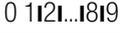
Diese Kochstellen können Geschirr unterschiedlicher Größe erkennen. Abhängig vom Material und den Geschirreigenschaften passt sich die Kochstelle durch Aktivierung der Ein-, Zwei- oder Dreikreis-Kochstelle automatisch an, so dass die entsprechende Leistung für ein gutes Kochergebnis übertragen wird.

## Gerät kennen lernen

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

### Bedienfeld



| Bedienflächen  |   |
|--|---|
|     | Hauptschalter                           |
|    | Kochstelle auswählen                    |
|    | Einstellbereich                         |
|    | 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  |   |
|---|---|
|    | Betriebszustand                         |
|    | Kochstufen                              |
|    | Restwärme                               |
|    | PowerBoost-Funktion                     |
|   | ShortBoost-Funktion                     |
|  | Warmhalte-Funktion                      |
|  | Bratsensor                              |
|  | Flexible Kochzone                       |
|  | Timer-Funktion                          |
|  | Einstellen der Garzeit                  |
|  | Timer-Anzeigen                          |
|  | Kindersicherung                         |
|  | Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren |
|  | Energieverbrauch                        |
|  | 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 |                      |   |
|-------------|----------------------|---|
| ☐/<br>○     | Einfache Kochstelle  | Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden  |
| ◎           | Dreikreis-Kochstelle | Die Kochstelle schaltet sich automatisch zu, wenn ein Kochgeschirr verwendet wird, dessen Boden der äußeren Zone (◎ oder ◎) entspricht. |
| ☐           | Flexible Kochzone    | Siehe Kapitel → "Flex Zone"   |

Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt → "Kochen mit Induktion".

## Restwärmeanzeige

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

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

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

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

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

## Gerät bedienen

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

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Symbol ① berühren. Es ertönt ein Signalton. Die zu den Kochstellen gehörenden Symbole und die Funktionen, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen, leuchten. Neben den Kochstellen leuchtet das Symbol 0.0. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol ① berühren, bis die Anzeigen erlöschen. Die Restwärmanzeige leuchtet, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

#### Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die gewählten Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

### Kochstelle einstellen

Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen **1** bis **9** einstellen.

Kochstufe **1** = niedrigste Stufe.

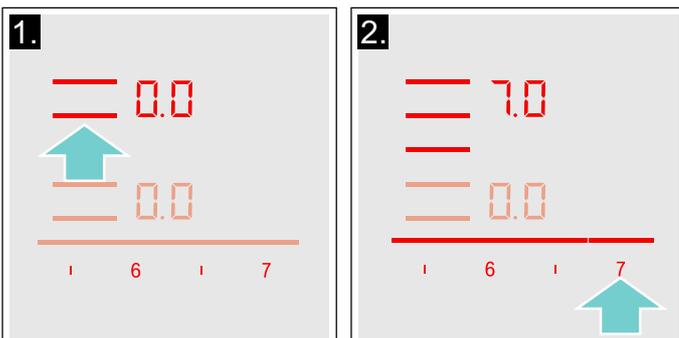
Kochstufe **9** = höchste Stufe.

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

### Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Berühren Sie das Symbol **+ / ≡** der gewünschten Kochstelle.  
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 Restwärmanzeige 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.) |
|--|-----------|----------------|
| <b>Schmelzen</b>   |           |                |
| Schokolade, Kuvertüre  | 1 - 1.5   | -              |
| Butter, Honig, Gelatine  | 1 - 2     | -              |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b>                                 |           |                |
| Eintopf, z. B. Linseneintopf                                   | 1.5 - 2   | -              |
| Milch*   | 1.5 - 2.5 | -              |
| Würstchen in Wasser erhitzen*                                  | 3 - 4     | -              |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>                                   |           |                |
| Spinat, tiefgekühlt  | 3 - 4     | 15 - 25        |
| Gulasch, tiefgekühlt   | 3 - 4     | 35 - 55        |
| <b>Garziehen, Simmern</b>                                      |           |                |
| Kartoffelklöße*  | 4.5 - 5.5 | 20 - 30        |
| Fisch*   | 4 - 5     | 10 - 15        |
| Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce                             | 1 - 2     | 3 - 6          |
| Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise | 3 - 4     | 8 - 12         |
| <b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>                                |           |                |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)                               | 2.5 - 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 | -              |
| <b>Schmoren</b>  |           |                |
| Rouladen   | 4 - 5     | 50 - 65        |
| Schmorbraten   | 4 - 5     | 60 - 100       |
| Gulasch***   | 3 - 4     | 50 - 60        |

\* Ohne Deckel

\*\* Mehrmals wenden

\*\*\*Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

|  | Kochstufe | Garzeit (Min.) |
|--|-----------|----------------|
| <b>Schmoren / Braten mit wenig Öl*</b>   |           |                |
| Schnitzel, natur oder paniert  | 6-7       | 6-10           |
| Schnitzel, tiefgekühlt   | 6-7       | 8-12           |
| Kotelett, natur oder paniert**   | 6-7       | 8-12           |
| Steak (3 cm dick)  | 7-8       | 8-12           |
| Geflügelbrust (2 cm dick)**  | 5-6       | 10-20          |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt**   | 5-6       | 10-30          |
| Frikadellen (3 cm dick)**  | 4.5-5.5   | 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   | 3-6            |
| Spiegeleier  | 5-6       | 3-6            |
| <b>Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)</b> |           |                |
| Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets                           | 8-9       | -              |
| Kroketten, tiefgekühlt   | 7-8       | -              |
| Fleisch, z. B. Hähnchenteile   | 6-7       | -              |
| Fisch, paniert oder im Bierteig  | 6-7       | -              |
| Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura                                 | 6-7       | -              |
| Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig                            | 4-5       | -              |
| * Ohne Deckel  |           |                |
| ** Mehrmals wenden   |           |                |
| ***Vorwärmen auf Kochstufe 8-8.5   |           |                |

## Flex Zone

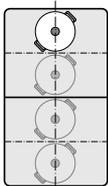
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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.

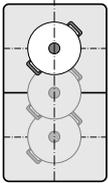
### Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

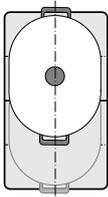
#### Als eine einzige Kochstelle



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

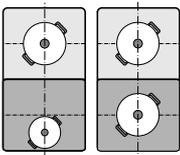


Durchmesser über 13 cm  
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



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.

### 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

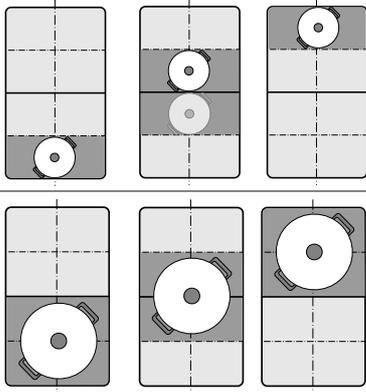
- Wird das Kochfeld aus- und später wieder eingeschaltet, wird die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochstellen umgestellt.
- Um die Konfigurationseinstellung der Flexiblen Zone zu ändern, im Kapitel → "Grundeinstellungen" nachschlagen.

## Move Funktion

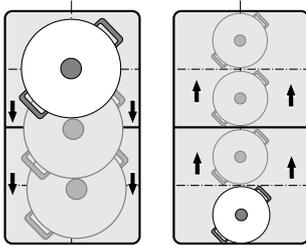
Mit dieser Funktion wird die gesamte flexible Kochzone aktiviert und in drei Kochbereiche aufgeteilt. Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Kochstufe.

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

## Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

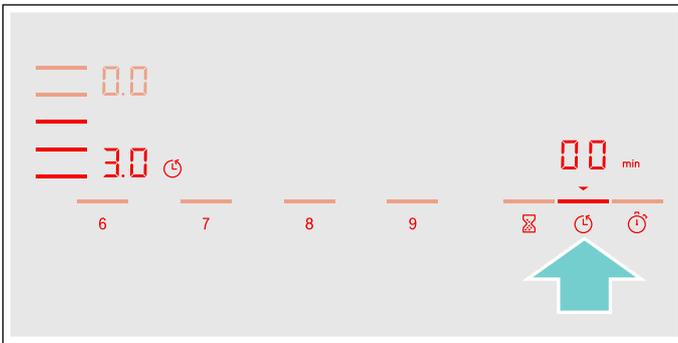
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr\_Funktion

### Programmierung der Garzeit

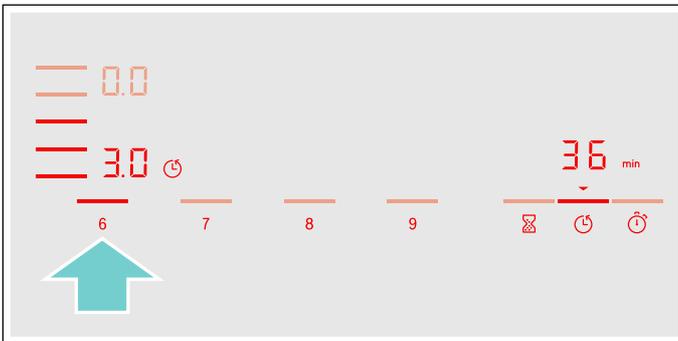
Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

#### So stellen Sie ein:

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

#### Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol  berühren.

Im Einstellbereich die Garzeit ändern oder  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 . Es ertönt ein Signal.

In der Timer-Anzeige blinken  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 auswählen.
- 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  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  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  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  und die Anzeige .

Die Zeit beginnt abzulaufen.

### Deaktivieren

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

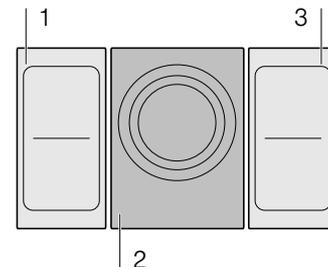
Wenn Sie erneut das Symbol  berühren, erlöschen die Anzeigen.

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  berühren.  
Die Anzeige **b** leuchtet.  
Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

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

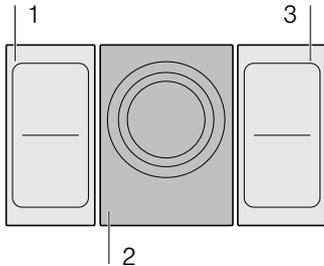
**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

## ShortBoost Funktion

Mit der ShortBoost-Funktion kann das Kochgeschirr schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **5**.

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  zweimal berühren.  
Die Anzeige **Pb.** leuchtet.  
Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

1. Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren.  
Die Anzeige **Pb.** erlischt und die Kochstelle schaltet auf die Kochstufe **5** zurück.  
Die Funktion ist deaktiviert.

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

## 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 **L** leuchtet.  
Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

1. Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren.  
Die Anzeige **L** erlischt. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.  
Die Funktion ist deaktiviert.

## Bratsensorik

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

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

### Vorteile beim Braten

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

### Hinweise

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

### Für das Braten mit Bratsensor

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

- 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 Dreikreis-Kochstelle empfohlen.

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

### Hinweise

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

## Temperaturstufen

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

## Tabelle

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

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

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

|  | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|--|-----------------|------------------------------------|
| <b>Fleisch</b>                           |                 |                                    |
| Schnitzel, natur oder paniert            | 4               | 6 - 10                             |
| Filet                                    | 4               | 6 - 10                             |
| Koteletts*                               | 3               | 10 - 15                            |
| Cordon bleu*                             | 4               | 10 - 15                            |
| Steak, rare (3 cm dick)                  | 5               | 6 - 8                              |
| Steak, medium oder well done (3 cm dick) | 4               | 8 - 12                             |
| Geflügelbrust (2 cm dick)*               | 3               | 10 - 20                            |
| Würstchen, gebrüht oder roh*             | 3               | 8 - 20                             |
| Hamburger, Frikadellen*                  | 3               | 6 - 30                             |
| Geschnnetztes, Gyros                     | 4               | 7 - 12                             |
| Hackfleisch                              | 4               | 6 - 10                             |
| Speck                                    | 2               | 5 - 8                              |
| <b>Fisch</b>                             |                 |                                    |
| Ganzer Fisch, gebraten, z. B. Forelle    | 3               | 10 - 20                            |
| Fischfilet, natur oder paniert           | 3 - 4           | 10 - 20                            |
| Scampi, Garnelen                         | 4               | 4 - 8                              |
| <b>Eierspeisen</b>                       |                 |                                    |
| Pfannkuchen**                            | 5               | 1,5 - 2,5                          |
| Omelett**                                | 2               | 3 - 6                              |
| Spiegeleier                              | 2 - 4           | 2 - 6                              |
| Rühreier                                 | 2               | 4 - 9                              |
| Kaiserschmarrn                           | 3               | 10 - 15                            |
| French Toast**                           | 3               | 4 - 8                              |

\* Mehrmals wenden.

\*\* Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

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

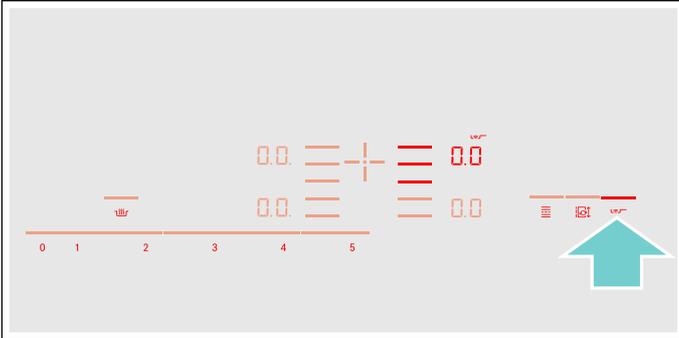
\* Mehrmals wenden.

\*\* Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

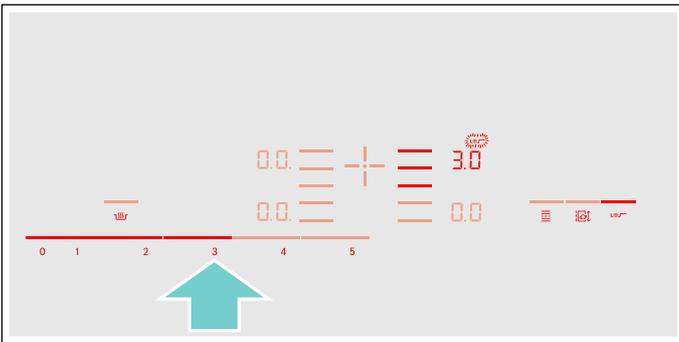
## So stellen Sie ein

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

1. 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  stellen. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

## 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 **FB** und die Restwärmeanzeige **h** oder **H**.

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

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

## Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese können an Ihre eigenen Gewohnheiten angepasst werden.

| Anzeige | Funktion   |
|---------|--|
| c 1     | <b>Automatische Kindersicherung</b><br>0 Manuell*.<br>1 Automatisch.<br>2 Funktion deaktiviert.  |
| c 2     | <b>Akustische Signale</b><br>0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet.<br>1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.<br>2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet.<br>3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*                    |
| c 3     | <b>Energieverbrauch anzeigen</b><br>0 Ausgeschaltet.*<br>1 Eingeschaltet.  |
| c 5     | <b>Automatische Programmierung der Garzeit</b><br>00 Ausgeschaltet.*<br>0 1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.   |
| c 6     | <b>Dauer des Timer-Ende-Signaltöns</b><br>1 10 Sekunden.*<br>2 30 Sekunden.<br>3 1 Minute.   |
| c 7     | <b>Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen</b><br>0 Ausgeschaltet.*<br>1 1000 W Mindestleistung.<br>1. 1500 W.<br>2 2000 W.<br>...<br>9 oder 9. Maximalleistung des Kochfeldes.                                      |
| c 11    | <b>Voreingestellte Kochstufen für die Move-Funktion ändern</b><br>-9 Voreingestellte Kochstufe für die vordere Kochzone.<br>-5 Voreingestellte Kochstufe für die mittlere Kochzone.<br>-1. Voreingestellte Kochstufe für die hintere Kochzone. |
| c 12    | <b>Kochgeschirr prüfen, Ergebnis des Garvorgangs</b><br>0 Nicht geeignet<br>1 Nicht optimal<br>2 Geeignet  |
| c 13    | <b>Aktivierung der Flexiblen Kochzone konfigurieren</b><br>0 Als zwei unabhängige Kochstellen.*<br>1 Als eine einzige Kochstelle.  |

\* Werkseinstellungen

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

\* Werkseinstellungen

### So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

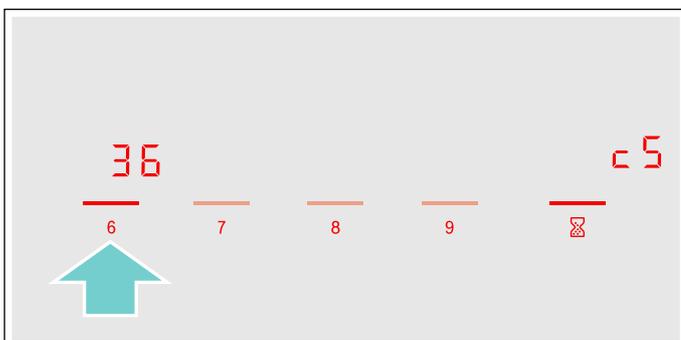
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ca. 4 Sekunden lang berühren.  
Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie den Einstellbereich, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

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

3. Wenn Sie das Symbol erneut berühren, gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.  
In den Anzeigen leuchten und 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

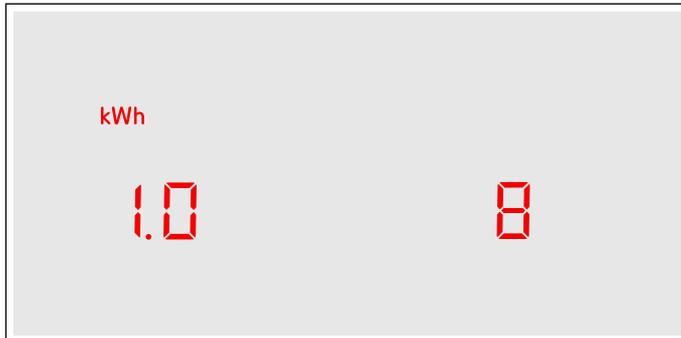
Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

## Energie-Verbrauchsanzeige

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

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

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



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

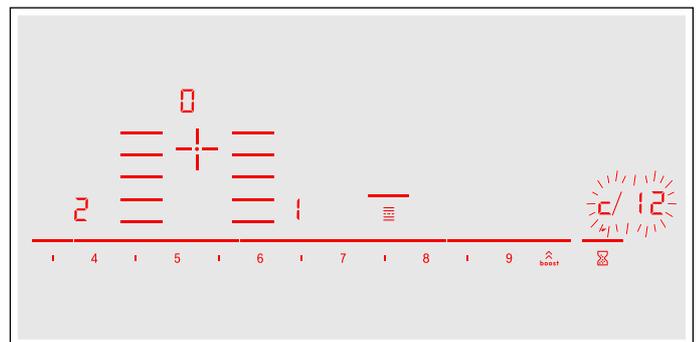
## Kochgeschirr-Test

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

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

1. Stellen Sie das kalte Kochgeschirr mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle, die vom Durchmesser her am besten zum Geschirrboden passt.
2. Gehen Sie zu den Grundeinstellungen und wählen Sie die Einstellung **c 12** 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".

## 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](http://www.home-connect.com).

### Hinweise

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

### Einrichten

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

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.

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

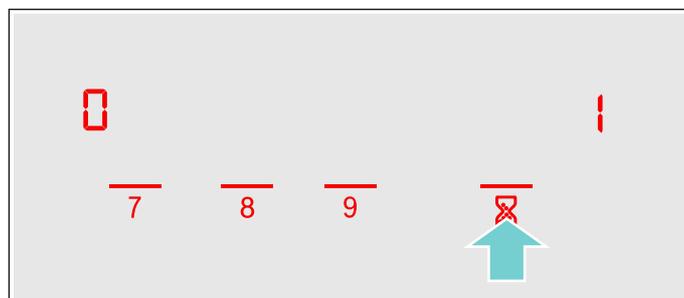
Für das Einrichten muss die App geöffnet sein.

### Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk

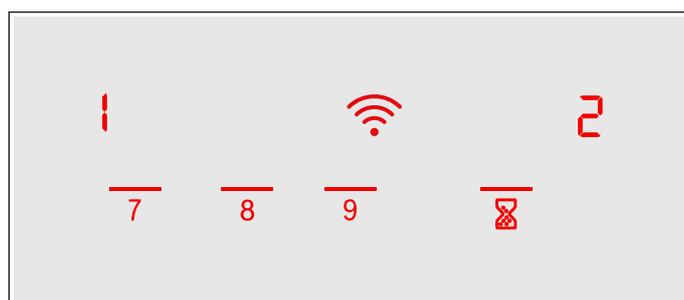
Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

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

1. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  so oft berühren, bis abwechselnd **HC** und **i** angezeigt wird.



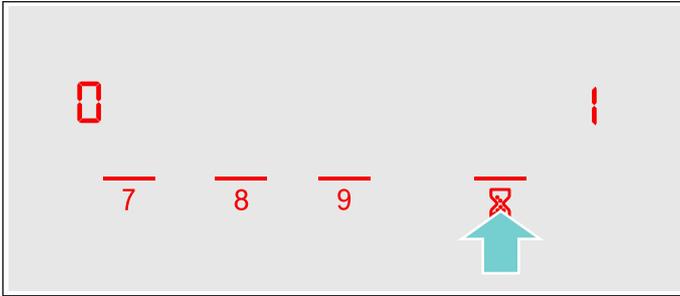
3. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .
3. Im Einstellbereich den Wert **i** einstellen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt **i** und das Symbol .
4. Innerhalb von 2 Minuten WPS Taste am Router drücken. Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige das Symbol  nicht mehr blinkt, sondern leuchtet. **Hinweis:** Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, erscheint der Wert **2** "manuell verbinden". Gerät manuell im Heimnetzwerk anmelden oder erneut die automatische Verbindung starten. Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, **HC** und **2** werden abwechselnd angezeigt. Im Einstellbereich blinkt der Wert **i**.



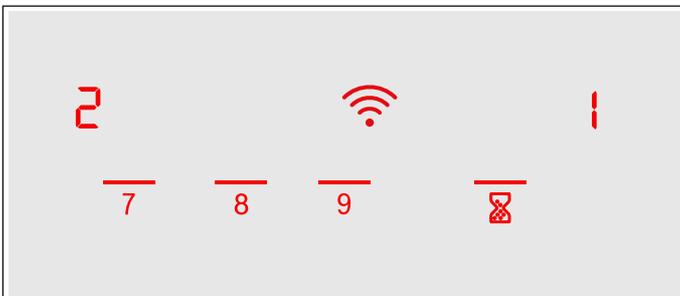
5. Auf dem mobilen Endgerät den Anweisungen in der App für die automatische Netzwerkanmeldung folgen. Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  erscheint.

### Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

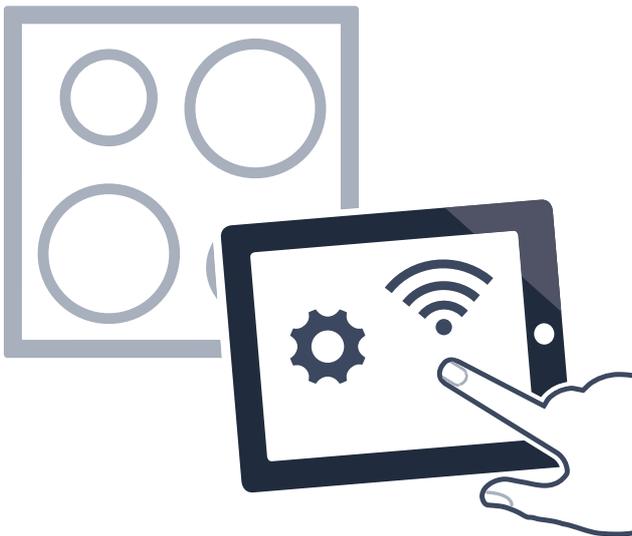
1. Symbol  4 Sekunden lang berühren.  
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  sooft berühren, bis abwechselnd **HC** und **1** angezeigt wird.  
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .



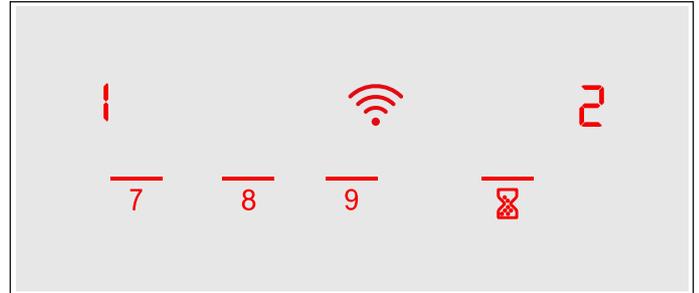
3. Im Einstellbereich den Wert **2** einstellen.  
In der Kochstellen-Anzeige blinkt **2** und das Symbol .



4. Mobiles Endgerät am Kochfeldnetzwerk mit der SSID "HomeConnect" mit dem Key "HomeConnect" anmelden.



Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige das Symbol  nicht mehr blinkt, sondern leuchtet.  
Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, **HC** und **2** werden abwechselnd angezeigt. Im Einstellbereich blinkt der Wert **1**.



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

### Home Connect Einstellungen

Sie können Home Connect jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

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

| Anzeige            | Funktion                                      |
|--------------------|---|
| <b>HC 1</b>        | <b>Anmeldung im Heimnetzwerk (WLAN)</b>       |
| <b>0</b>           | Nicht verbunden / Netzwerkverbindung trennen. |
| <b>1</b>           | Automatisch verbinden.                        |
| <b>2</b>           | Manuell verbinden.                            |
| <b>3</b>           | Verbunden.                                    |
| <b>HC 2</b>        | <b>Verbindung mit App</b>                     |
| <b>0</b>           | Nicht verbunden.                              |
| <b>1</b>           | Verbindung herstellen.                        |
| <b>HC 3</b>        | <b>Verbindung mit WLAN</b>                    |
| <b>0</b>           | Funkmodul ausgeschaltet.                      |
| <b>1</b>           | Funkmodul eingeschaltet.                      |
| <b>HC 4</b>        | <b>Einstellungen über App</b>                 |
| <b>0</b>           | Ausgeschaltet.                                |
| <b>1</b>           | Eingeschaltet.*                               |
| <b>HC 5</b>        | <b>Software Update</b>                        |
| <b>1</b>           | Update verfügbar und bereit zur Installation. |
| <b>2</b>           | Starten der Installation.                     |
| <b>HC 6</b>        | <b>Fernzugriff durch Kundendienst</b>         |
| <b>0</b>           | Nicht erlaubt.                                |
| * Grundeinstellung |   |

| Anzeige            | Funktion                                     |
|--------------------|--|
| !                  | Erlaubt.                                     |
| <b>HC7</b>         | <b>WLAN Signalstärke</b>                     |
| 0                  | Nicht mit dem Heimnetzwerk (WLAN) verbunden. |
| 1                  | Signalstärke 1 (schlecht)                    |
| 2                  | Signalstärke 2 (mittel)                      |
| 3                  | Signalstärke 3 (gut)                         |
| <b>HC8</b>         | <b>Verbindung zu Home Connect Server</b>     |
| 0                  | Nicht verbunden.                             |
| !                  | Verbunden.                                   |
| * Grundeinstellung |  |

### Hinweise

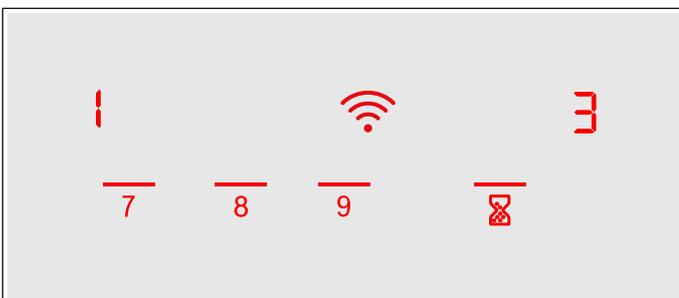
- Die Einstellung **HC2** wird nur angezeigt, wenn das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
- Die Einstellung **HC3** wird nur angezeigt, wenn das Gerät schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
- Die Einstellung **HC5** wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.
- Die Einstellung **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 WLAN aktiviert, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen.

**Hinweis:** Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W.

- Symbol 4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol sooft berühren, bis abwechselnd **HC** und **3** erscheint.  
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **!**.



- Im Einstellbereich den Wert **0** einstellen. WLAN ist deaktiviert und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

### Vom Netzwerk trennen

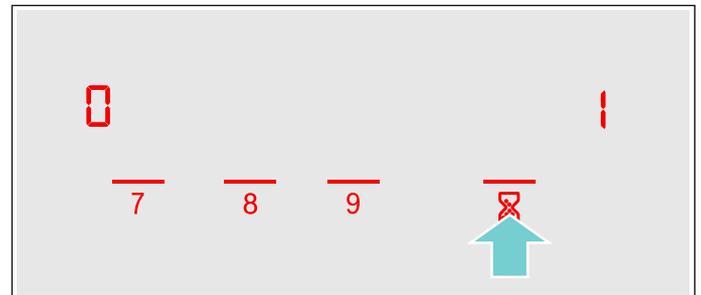
Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

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

- Symbol 4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol sooft berühren, bis die abwechselnd **HC** und **!** erscheint.  
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **3**.
- Im Einstellbereich den Wert **0** einstellen. Das Gerät ist vom Heimnetzwerk getrennt und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

### Netzwerk verbinden

- Symbol 4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol sooft berühren, bis abwechselnd **HC** und **!** erscheint.  
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.



- Im Einstellbereich Wert **!** "Automatisch verbinden" oder Wert **2** "Manuell verbinden" einstellen.
- Anweisungen im Abschnitt "Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk" bzw. "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk" folgen.

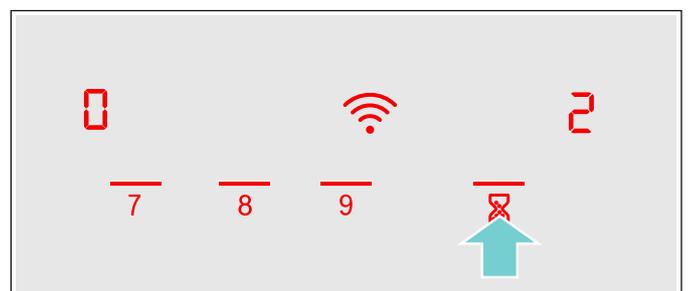
### Mit App verbinden

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

### Hinweise

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

- Symbol 4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol sooft berühren, bis abwechselnd **HC** und **2** erscheint.  
In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.



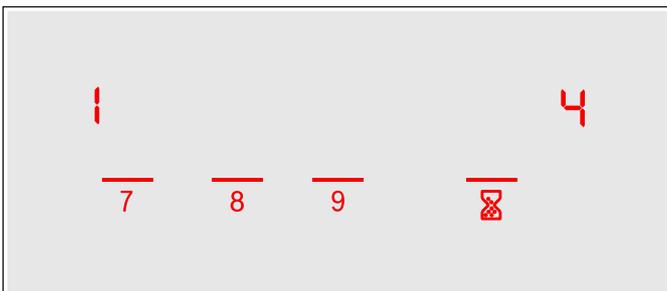
- Im Einstellbereich den Wert **1** einstellen.
- Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsvorgang abzuschließen.

### Einstellungen über App

Sie können mit der Home Connect App bequem auf die Grundeinstellungen Ihres Kochfelds zugreifen und Einstellungen für die Kochstellen 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.
- Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
  - Symbol  sooft berühren, bis abwechselnd **HC** und **4** erscheint.
  - Um die Übertragung zu aktivieren, im Einstellbereich den Wert **1** wählen, um die Übertragung zu deaktivieren, den Wert **4** wählen.



### Kocheinstellungen bestätigen

Sobald Kocheinstellungen an eine Kochstelle übermittelt werden, beginnt die Kochstellen-Anzeige zu blinken. Um die Einstellungen zu bestätigen, berühren Sie das Symbol  der gewünschten Kochstelle. Um die Einstellungen abzulehnen, berühren Sie eine beliebige andere Taste des Kochfelds.

### Software Update

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

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

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

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

#### Hinweise

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

### Hinweis zum Datenschutz

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

- Eindeutige 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](http://www.bosch-home.com) auf der Produktseite ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.



## Verbindung Dunstabzugshaube

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

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Geräte miteinander zu verbinden:

### Home Connect

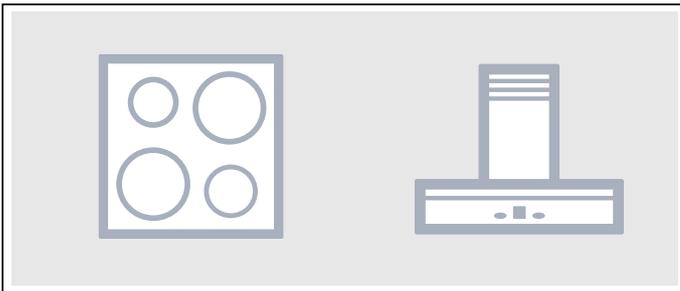
Wenn beide Geräte Home-Connect-fähig sind, ist eine Verbindung über die Home Connect App möglich.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.



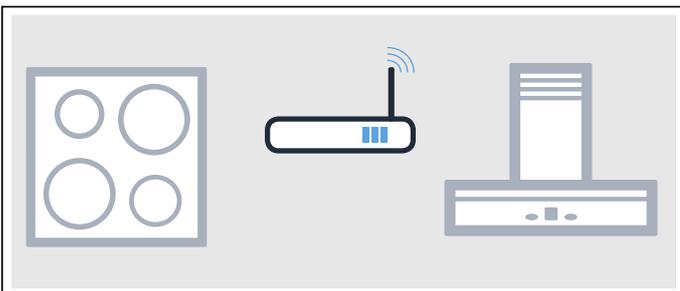
### Geräte direkt verbinden

Wird das Gerät direkt mit einer Dunstabzugshaube verbunden, ist eine Verbindung zum Heimnetzwerk nicht mehr möglich. Das Gerät funktioniert wie ein Kochfeld ohne Netzwerkanbindung. Das Kochfeld ist immer über das Bedienfeld bedienbar.



### Geräte über Heimnetzwerk verbinden

Werden die Geräte über das Heimnetzwerk miteinander verbunden, dann kann sowohl die Haubensteuerung als auch Home Connect für das Kochfeld genutzt werden.



### Hinweise

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

### Einrichten

Um die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube einzurichten, 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. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  so oft berühren, bis abwechselnd  und  erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .
3. Im Einstellbereich den Wert  einstellen. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .
4. Innerhalb von 2 Minuten an der Dunstabzugshaube die Verbindung starten.

Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  erscheint. Im Bedienfeld des Kochfeldes werden 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 sich die Dunstabzugshaube im Heimnetzwerk befindet.

1. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  so oft berühren, bis die abwechselnd  und  erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .
3. Im Einstellbereich den Wert  einstellen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt .

- Innerhalb von 2 Minuten WPS Taste am Router drücken.  
Das Kochfeld wird mit dem Heimnetzwerk verbunden, in der Kochstellen-Anzeige erscheint der Wert **2**.
- Verbindung an der Dunstabzugshaube starten.  
Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert **3** erscheint. Im Bedienfeld des Kochfeldes werden 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**).

### Verbindung zurücksetzen

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

- Symbol  4 Sekunden lang berühren.  
Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol  so oft berühren, bis abwechselnd **c** und **16** erscheint.
- Im Einstellbereich den Wert **0** einstellen.

### 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 32

Über das Bedienfeld können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

### Lüfter einstellen

#### Einschalten

Symbol  berühren.

#### Lüfterstufe einstellen

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  so oft, bis die gewünschte Intensivstufe eingestellt ist.

#### Ausschalten

Lüfterstufe 0 wählen.

### Automatikbetrieb einstellen

#### Einschalten

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

Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

#### Ausschalten

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

### 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  |
|-------------|---|
| <b>c 16</b> | <b>Verbindung Kochfeld - Haube</b>  |
| 0           | Nicht verbunden / Verbindung trennen.   |
| 1           | Verbindung starten.   |
| 2           | Mit Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.  |
| 3           | Mit Dunstabzugshaube verbunden.   |
| <b>c 18</b> | <b>Automatisches Starten des Lüfters</b>  |
| 0           | Ausgeschaltet.<br>Die Haube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden.   |
| 1           | Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*<br>Die Haube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein. |
| 2           | Eingeschaltet mit manuellem Betrieb.<br>Die Haube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festen Stufe ein.   |
| <b>c 20</b> | <b>Lüfternachlauf</b>   |
| 0           | Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.   |
| 1           | Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*  |
| 2           | Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.  |
| 3           | Keine Änderung der Einstellungen.   |
| <b>c 21</b> | <b>Automatisches Einschalten der Beleuchtung</b>  |
| 0           | Ausgeschaltet.  |
| 1           | Eingeschaltet.*<br>Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.                                    |
| <b>c 22</b> | <b>Automatisches Ausschalten der Beleuchtung</b>  |
| 0           | Ausgeschaltet.*   |
| 1           | Eingeschaltet.<br>Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.                                     |

\* Grundeinstellung

**Hinweis:** Die Einstellungen **c 18**, **c 20**, **c 21** und **c 22** 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)

### Gebrauch

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

Die Kindersicherung ist aktiviert.  
Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → *"Kindersicherung"*

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

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

### Geräusche

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

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

#### Mögliche Geräusche:

##### Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

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

##### Tiefes Pfeifen:

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

##### Knistern:

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

##### Hohe Pfeiftöne:

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

##### Ventilatorgeräusch:

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

### Kochgeschirr

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

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

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

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

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

## Kochgeschirr

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

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

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

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

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

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

## Reinigen

### Wie wird das Kochfeld gereinigt?

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

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

## Störungen, was tun?

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

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

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

### Hinweise

- Wenn in der Anzeige ein **E** erscheint, berühren Sie das Symbol, bis der Störungscode erscheint.
- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie das Kochfeld wieder an. Erscheint die Anzeige erneut, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst. Geben Sie den Störungscode an.

## 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          | Kochstufe | Vorheizen                              |        | Garen     |        |
|--|-------------------|-----------|--|--------|-----------|--------|
|  |                   |           | Dauer (Min:Sek)                        | Deckel | Kochstufe | Deckel |
| <b>Schokolade schmelzen</b><br>Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao, 150 g)  | Stieltopf Ø 16 cm | -         | -                                      | -      | 1.5       | Nein   |
| <b>Linseneintopf erwärmen und warmhalten</b><br>Linseneintopf*<br>Anfangstemperatur 20 °C  |                   |           |  |        |           |        |
| Menge: 450 g   | Kochtopf Ø 16 cm  | 9         | 1:30<br>(ohne Umrühren)                | Ja     | 1.5       | Ja     |
| Menge: 800 g   | Kochtopf Ø 22 cm  | 9         | 2:30<br>(ohne Umrühren)                | Ja     | 1.5       | Ja     |
| Linseneintopf aus der Dose<br>Z. B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco.<br>Anfangstemperatur 20 °C   |                   |           |  |        |           |        |
| Menge: 500 g   | Kochtopf Ø 16 cm  | 9         | ca. 1:30<br>(nach ca. 1 Min. umrühren) | Ja     | 1.5       | Ja     |
| Menge: 1 kg  | Kochtopf Ø 22 cm  | 9         | ca. 2:30<br>(nach ca. 1 Min. umrühren) | Ja     | 1.5       | Ja     |
| <b>Béchamelsauce zubereiten</b><br>Temperatur der Milch: 7 °C<br>Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fettgehalt) und eine Prise Salz |                   |           |  |        |           |        |
| 1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und Masse erwärmen.   | Stieltopf Ø 16 cm | 2         | ca. 6:00                               | Nein   | -         | -      |
| 2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.  |                   | 7         | ca. 6:30                               | Nein   | -         | -      |
| 3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Minuten unter ständigem Rühren auf der Kochstelle belassen.  |                   | -         | -                                      | -      | 2         | Nein   |

\*Rezept nach DIN 44550

\*\*Rezept nach DIN EN 60350-2

| Prüfgerichte  | Geschirr              | Kochstufe | Vorheizen                            |        | Garen                        |        |  |
|---|-----------------------|-----------|--------------------------------------|--------|------------------------------|--------|--|
|   |                       |           | Dauer (Min:Sek)                      | Deckel | Kochstufe                    | Deckel |  |
| <b>Milchreis kochen</b>   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Milchreis, mit Deckel gekocht<br>Temperatur der Milch: 7 °C<br>Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Kochstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben.<br>Garzeit einschließlich Vorheizen ca. 45 Min. |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz  | Kochtopf<br>Ø 16 cm   | 8.5       | ca. 5:30                             | Nein   | 3<br>(nach 10 Min. umrühren) | Ja     |  |
| Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz  | Kochtopf<br>Ø 22 cm   | 8.5       | ca. 5:30                             | Nein   | 3<br>(nach 10 Min. umrühren) | Ja     |  |
| <b>Milchreis, ohne Deckel gekocht</b>   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Temperatur der Milch: 7 °C<br>Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Empfohlene Kochstufe auswählen, wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat und auf kleiner Stufe etwa 50 Min. köcheln lassen.                           |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz  | Kochtopf<br>Ø 16 cm   | 8.5       | 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<br>Ø 22 cm   | 8.5       | ca. 5:30                             | Nein   | 2.5                          | Nein   |  |
| <b>Reis kochen*</b>   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Wassertemperatur: 20 °C   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz   | Kochtopf<br>Ø 16 cm   | 9         | ca. 2:30                             | Ja     | 2                            | Ja     |  |
| Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz   | Kochtopf<br>Ø 22 cm   | 9         | ca. 2:30                             | Ja     | 2.5                          | Ja     |  |
| <b>Schweinelende braten</b>   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Anfangstemperatur der Lende: 7 °C   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Menge: 3 Schweinelenden (Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick) und 15 ml Sonnenblumenöl  | Bratpfanne<br>Ø 24 cm | 9         | ca. 1:30                             | Nein   | 7                            | Nein   |  |
| <b>Pfannkuchen zubereiten**</b>   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen   | Bratpfanne<br>Ø 24 cm | 9         | ca. 1:30                             | Nein   | 7                            | Nein   |  |
| <b>Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites</b>   |                       |           |                                      |        |                              |        |  |
| Menge: 1,8 l Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pommes frites (z. B. McCain 123 Frites Original)   | Kochtopf<br>Ø 22 cm   | 9         | Bis die Öltemperatur 180 °C erreicht | Nein   | 9                            | Nein   |  |

\*Rezept nach DIN 44550

\*\*Rezept nach DIN EN 60350-2



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001292403  
970616(10)